



*La comercialización de
productos de la
agricultura familiar*



Los productores de escala familiar se encontraron con un mundo más globalizado y con menor capacidad para definir el precio de sus productos artesanales, compitiendo con un alimento homogéneo e industrializado y con costos de producción muchos menores

La producción de alimentos en manos de los agricultores familiares no termina con el producto cosechado o elaborado, la etapa posterior es pensar y gestionar distintas formas de comercializar ese producto. Desde el INTA y sus programas de desarrollo rural, se acompañan experiencias de comercialización de la agricultura familiar, que impliquen la menor cantidad de intermediarios posibles.

Esta etapa de comercialización, cobra relevancia por su importancia y la complejidad que implica. Existe en la región un sistema de comercialización en construcción, con un consumidor activo, y de la mano de la agricultura familiar.

El análisis de los sistemas agroalimentarios actuales, implica preguntarnos cómo nos alimentamos cotidianamente, qué alimentos están disponibles y son accesibles, y la calidad de los mismos. Aparecen entonces dos actores, productores y consumidores. La distancia entre ellos se ha ido acentuando dado que las ciudades han quedado cada vez más lejanas a los espacios de producción de sus alimentos. La comercialización para

abastecer a las ciudades en expansión, se encuentra en su gran mayoría en manos de las grandes cadenas de supermercados, con mayor número de intermediarios y con productos estandarizados, procesados y con un sistema cada vez más industrializado.

A su vez, este fenómeno de generación y comercialización de alimentos despierta advertencias. A partir del informe *"Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe"*, de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO y la Organización Panamericana de la Salud (OPS), Argentina ocupa el tercer lugar en el ranking regional de venta de productos ultraprocesados. Destaca el informe que estos alimentos cuentan con alto contenido de azúcar, grasa y sal, por lo cual pueden ser factores de riesgo del sobrepeso, la obesidad y enfermedades como las cardiovasculares y la diabetes. Los índices que da el informe afirman que el 58% de los habitantes de la región de Latinoamérica tiene sobrepeso y un 23% de esa población tiene obesidad.

sigue >>



Tras varias décadas de instalado el sistema agroalimentario con estas características, los productores de escala familiar se encontraron con un mundo más globalizado y con menor capacidad para definir el precio de sus productos artesanales, compitiendo con un alimento homogéneo e industrializado y con costos de producción muchos menores, no reconociendo las posibilidades de producción de cada territorio, subyugando oportunidades de desarrollo local.

Aún en este contexto, surgen experiencias de pequeños productores y elaboradores, con una base territorial cercana entre producción y consumo y a la vez más ecológica.

Se desarrollan diferentes experiencias en el Alto Valle como ferias que funcionan semanalmente en China Muerta y Vuelta Al Natural en Cipolletti, otra organizada por la municipalidad de Plottier o con periodicidad mensual como la del Puesto de Capacitación Agropecuaria N°2 en San Patricio de El Chañar, o la incipiente feria de los productores del paraje El Arroyón en Cinco Saltos.

Los eventos de determinados rubros de alimentos, como *"Vinos y Alimentos"*, exposiciones de la Escuelas Provincial de educación Agropecuaria del municipio de Plottier, de Emprendedores, ferias locales y regionales entre otros, son cada día más frecuentes en la zona, organizados por algún nivel estatal o por grupos de productores y elaboradores auto gestionados.

Para el fomento de alimentos elaborados, algunas instituciones cuentan con salas de elaboración disponible para los productores sumándoles el beneficio de

productos con habilitación municipal o provincial. Un caso testigo es el de la sala del municipio neuquino, dependiente del área de Agricultura Urbana; cuenta con un promedio de diez elaboradores de diferentes productos.

Existen también redes de comercio justo, como *"Red Tinkuy"* que es una organización que acerca a productores y consumidores enviando en forma mensual a sus suscriptores un listado de productos con su precio. Dicha red garantiza procedencia y comercialización.

Por otro lado hay tres experiencias en manos de los propios productores que se sostienen merced a un gran interés por parte de los consumidores. Canasta *"Flor Dorada"* de Centenario, *"Buena Vida"* en Vista Alegre y *"Janus"*, en Contralmirante Cordero pertenecen a familias productoras que cuentan con un promedio de cuatro hectáreas de producción sustentable. Tienen un sistema de venta en las mismas chacras, en forma semanal, de canastas con 12 a 14 kg de verduras y frutas de estación, con puntos de venta fijos en Cipolletti y Neuquén, o con el beneficio en algunos casos, de conocer el espacio productivo.

La agricultura familiar cuenta con obstáculos diarios para proveer una producción diversificada y continua. La construcción de un sistema de producción y distribución de alimentos con productos saludables y frescos con cercanía territorial y con posibilidades de conocer el origen del producto, implica tener productores y consumidores convencidos de formas de producción ecológicas, con un consumo responsable y un Estado interviniendo para facilitar este entramado. •