

Alimentos orgánicos y seguridad alimentaria

by Rita Schwentesius Rintermann - miércoles, marzo 19, 2008

https://vinculando.org/mercado/mexico_organico_chapingo/alimentos_organicos_y_seguridad_alimentaria.html

Autores: Rita Schwentesius Rintermann y Manuel Ángel Gómez Cruz

¿El mundo está preparado para ideas nuevas? ¿Preparado para nuevas formas de vivir? ¿Preparado para alimentos orgánicos?

Los **alimentos orgánicos** son aquellos que se producen bajo un conjunto de procedimientos denominados "orgánicos, biológicos o sostenibles". Estas prácticas tienen tres objetivos principales: la obtención de alimentos más saludables, un ingreso mayor para los agricultores y la protección del medio ambiente a través del uso de técnicas no contaminantes, y que además disminuyan el empleo de energía y de sustancias inorgánicas. Se prohíbe el uso de agroquímicos, la radiación y la siembra de transgénicos. Al comprar un alimento orgánico, el comprador-consumidor recibe un seguro de calidad del producto que está obteniendo por medio de un certificado de una agencia especializada: una Certificadora (OCIA, CERTIMEX, Naturland, etc.). En el caso de una compra local, un Comité de Certificación Participativa está dando la garantía, lo que abre la posibilidad que el propio consumidor pueda participar activamente en el Comité e inspeccionar conjuntamente con expertos lo que está comprando. Todo ello está respaldado por la Ley de Productos Orgánicos de México que fue aprobada en febrero de 2006.

Por las técnicas aplicadas y la certificación, los productores orgánicos incurren en costos mayores que los de la producción convencional; es por ello, que esos alimentos, por lo general, tienen un precio un poco más elevado. Pero, en el caso de la venta-compra local, los precios no solamente pueden ser los mismos como para convencionales, incluso pueden ser más bajos debido a la exclusión de los intermediarios.

El consumo de alimentos orgánicos se ha convertido en una tendencia creciente e irreversible en el mundo. Se estima que actualmente se gastan más de 30 mil millones de dólares en ellos y la demanda aumenta cada año por arriba de 30%. No obstante, México es conocido como país exportador de café y otros alimentos orgánicos producidos en el trópico. Es ampliamente difundida la opinión que los mexicanos no conocen los alimentos orgánicos o no quieren pagar un sobreprecio en reconocimiento de su calidad.

Esta apreciación es obsoleta y ha sido rebasada por la realidad; ya existen en México diferentes opciones para adquirir esos productos en mercados y tianguis orgánicos de Oaxaca, Veracruz, Chapingo-Edomex, Tlaxcala, Jalisco, Chiapas, Querétaro o en tiendas especializadas en el D.F. y otras ciudades. Resulta que el problema en México no es la falta de demanda, sino la falta de una amplia y diversificada oferta que sea suficiente para cubrir la canasta que están buscando las familias.

Otro mito muy difundido sobre la producción orgánica es que esta nueva forma de producir y consumir no permitirá alimentar a una población en constante crecimiento. Así, también, la Secretaría de Agricultura de México está convencida que se necesitan transgénicos, fertilizantes químicos, pesticidas, etc. para aumentar la producción doméstica. Pero el problema para los campesinos y agricultores comerciales es que ese esquema es muy costoso, contamina el aire y el agua, y pone en riesgo la salud de los productores y consumidores. Es un esquema donde solamente valen el dinero y la ganancia sobre todo de transnacionales. Es por ello que la agricultura orgánica, y sobre todo su variante de producción-venta local, libera tanto a los productores como a los consumidores del dictado de empresas transnacionales.

Científicamente ya está comprobado que la producción orgánica en países como México vale la pena. Sobre todo

donde se produce bajo condiciones agroecológicas difíciles, donde predominan pequeños productores familiares y productores indígenas con un gran dominio de conocimientos y una buena organización. En esas condiciones es posible aumentar los rendimientos y la producción.

Los resultados de los trabajos de campo del Cuerpo Académico en Orgánicos de la Universidad Autónoma Chapingo indican que los productores indígenas de café orgánico obtienen mayores rendimientos que sus colegas de producción convencional. Lo mismo sucede en maíz, cacao, mango, guayaba, etc. En fin, la producción orgánica tiene mucho potencial para reforzar la seguridad alimentaria de México.

¿Entonces, estamos preparados para un cambio de paradigma: tanto en la producción como en el consumo?