




**¿Qué es la soberanía alimentaria  
para las familias productoras?**





**S**i bien no se puede afirmar que los productores conscientemente elaboran e implementan unas estrategias de soberanía alimentaria sobre largos períodos, sí tratan, año tras año, generación tras generación, de adaptar sus sistemas de producción a los cambios del entorno (político, económico, cultural y ambiental), siguiendo reglas de sentido común y principios que hemos tratado de evidenciar y analizar en el presente rescate de dichos intentos, basado en historias de vida de un pequeño grupo de productores y productoras de Honduras, Guatemala y Nicaragua.

Al nivel productivo, las “estrategias” implícitas o inconscientes que ponen en práctica los pequeños agricultores con la intensificación de lo extensivo (que supone lotificación, planificación y rotación de parcelas o semi-estabulación del ganado), con el no “poner todos los huevos en el mismo canasto” (que lleva a la diversificación, a la asociación de cultivos perennes con cultivos anuales y al uso de los diferentes estratos: rastrero, arbustivo y arbóreo), con la búsqueda de la independencia del mercado para el auto-consumo (con la producción de hortalizas y la fabricación casera de azúcar de caña o de aceite de coco) y con la selección de cultivos y variedades adaptadas a la zona y a las nuevas condiciones climáticas.

## En Nicaragua

El concepto de “soberanía alimentaria” si bien está muy de moda en el mundo asociativo y gremial y hace parte de las nuevas jergas y paradigmas, es muy abstracto y desconocido o por lo menos no significa lo mismo para todos los productores y productoras de Nicaragua.

Sin embargo, el hecho que no conozcan la palabra o no sepan definirla, no quiere decir que no aplican, parcial o totalmente, los principios y la filosofía del concepto de soberanía alimentaria.

*“Para mí eso es importante y más con lo que es soberanía, es un derecho que todos los nicaragüenses tenemos, debe ser de nuestra propia estrategia que nosotros como campesinos debemos decidir qué vamos a comer hoy y todo lo que estoy consumiendo debe de ser seguro, que esté limpio de cosas químicas.”*

**Don Carlos González, San Lucas, Madriz**



*“Par mí, soberanía alimentaria es consumir lo que producimos porque, pienso yo, si el país es soberano, tenemos que tener la soberanía alimentaria porque ahorita vienen productos de afuera a deformar la mente, a comer cosas chatarra y no estamos consumiendo lo mero soberano, lo que producimos. Es tener disponible los alimentos, el acceso a los alimentos, eso es.”*

**Doña Eda Rivera, Totogalpa, Madriz**



*“Este mundo necesita producir alimentos. Se dice que en Estados Unidos tienen alimentos guardados para 50 años. Dinero no hay escasez, el dinero abunda, sobreabunda, lo que pasa es que está mal distribuido. Eso es todo. Igual son los alimentos. Hay quienes comen 10 veces y hay quienes no comen ni una.”*

**Don José Jesús Mendoza**

## En Honduras



Para las familias campesinas de Moropocay y el Aceituno de los municipios de Nacaome y Tambla en Honduras, el concepto de soberanía alimentaria pareciera algo abstracto. Cuando de entrada se preguntó su opinión sobre el tema, los campesinos entrevistados respondieron que no sabían de qué se trataba.

Yendo más a profundidad, recorriendo la geografía donde viven y trabajan, adentrándonos en su realidad cotidiana, se encuentran muestras concretas que dan cuenta del aporte que están haciendo a la construcción de la soberanía alimentaria, contribución que supera con creces las definiciones de los eruditos de la palabra.

Para ellos no existe una definición conceptual relacionada al derecho que deben tener los pueblos a su autodeterminación alimentaria que responda a una lección aprendida. Sin embargo, existen temas y líneas de trabajo, individual o colectiva, que ayudan a la construcción de una soberanía alimentaria.

### Capacidad de resguardar los materiales genéticos criollos:

*“Mire este frijol chilipuca, se ha perdido pero yo lo conservo, tengo una variedad blanca y otra negra, es resistente a la sequía, sirve de alimento y abona el suelo.”*

**Ruperto Hernández, El Aceituno, Tambla, Lempira**



### Diversificación de los cultivos dándole prioridad a la producción de alimentos a nivel local:

*“Estamos diversificando, nos hemos dado cuenta que no podemos vivir sólo de maicillo, maíz o frijoles, ahora estamos sembrando de todo un poquito, pero se produce algo durante todo el año, así vamos comprando las otras cosas que necesitamos, sal, azúcar, aceite, jabón”.*

**Gilberto García, Moropocay, El Valle**



## Organización y solidaridad campesina a nivel local para apoyar a los más pobres y combatir el hambre:

*“En la comunidad, tenemos organizado un fondo de reserva de granos, como un banco para prestarles maíz o frijoles a las familias de la comunidad, cuando se les agota su producción. No importa que sea pobre, lo que importa es que sea honrado. En el comité revisamos la solicitud y se le da la ayuda, más adelante cuando la gente saca la cosecha o recoge dinero de los cortes de café, le paga a la reserva.”*

**Ovidio Alberto, El Aceituno, Tambla, Lempira**



## Capacidad de proteger los recursos naturales, el bosque y el agua como binomio indispensable para la sostenibilidad:

*“Tengo sembrado 20 árboles de caoba, 15 mangos, la regeneración natural de laurel, carbón colorado y madreal, están protegiendo el ojo de agua que está en mi propiedad, y le da agua a la comunidad de El Ocotillo”.*

**Pablo Espinoza, El Ocotillo, Moropocay, El Valle**



## Incidencia municipal para tener acceso a la tierra, como principal recurso para la producción de alimentos en manos de las familias campesinas:

*“Si los sin tierra se organizan, pueden solicitar a la municipalidad y autoridades locales que se les adjudiquen tierras para trabajar. Don Víctor tiene experiencia porque logró que le asignaran tierras en las que venía sembrando desde hacía 25 años. Antes les echaban el ganado, ahora hacen conservación de suelos y agua y están produciendo”*

**Humberto Nataren, Valladolid, Lempira**



## Acceso a mercados locales para comercializar a precios justos para productores y consumidores:

*“Hacemos cada 15 días una venta en el mercado municipal es bueno porque vendemos productos sanos a mejor precio que nos favorece y también al consumidor. El asunto es que como ahora llevamos productos limpios y sanos porque producimos sin químicos, y a un precio favorable para el consumidor, nos piden mas y mas, ahora tenemos que ver como producir más para llenar lo que el mercado nos está pidiendo”*

**Gilberto García Espinoza, Moropocay, El Valle**



En cuanto a la seguridad alimentaria, también sus respuestas son prácticas y la relacionan directamente a:

*“la posibilidad de tener comida disponible para no pasar hambre”.*

**Escolástica Silva, Moropocay, El Valle**



*“Lo que estoy tratando de hacer, que mi parcela produzca de todo aunque sea poco”*

**Gilberto Garcia Espinoza, Moropocay, El Valle**



*“La capacidad de producir y de hacer frente a la sequia sin morirnos de hambre”.*

**Reyna Duron, Moropocay, El Valle**



*“La capacidad de producir y de hacer frente a la sequia sin morirnos de hambre”.*

**Reyna Duron**

## En Guatemala

Al igual que en Honduras, si el término “soberanía alimentaria” no entra en el vocabulario cotidiano de los productores, sí se vive como el derecho a tomar sus propias decisiones productivas y a consumir productos de calidad.

Las personas entrevistadas ligan la soberanía alimentaria a cuatro elementos: primero, el consumo de alimentos de calidad -diversificados y nutritivos- para sus familias; segundo, la producción de los mismos, usando semillas criollas o nativas, abonos orgánicos y otros métodos de agricultura orgánica; tercero, lo político, que está menos explícito pero que aparece mencionado como la libertad de tomar sus decisiones sobre qué sembrar, cuándo sembrar y de qué forma; y cuarto, lo económico que contempla el no ser dependiente de productos externos y la posibilidad de ser totalmente auto-sostenibles, incluso sin la necesidad de tener que laborar fuera de sus parcelas o fincas.

*“Yo puedo producir a mi manera, yo puedo engendrar por ejemplo semilla criolla, para que existan semillas nativas y que nadie me vaya a decir que haga esto o siembre aquello o use esta semilla . Para mi, soberanía alimentaria es un derecho, cultivar lo que es mío, lo que es de la propia comunidad.”*

**Demetrio Pop, aldea Rexquix, San Cristóbal, Alta Verapaz**



*“Como el gobierno está promoviendo la seguridad alimentaria es sólo acumular alimentos, pues es sólo ir a traer saber de dónde, saber de qué países y sólo lo tienen ahí, embodegados.”*


**Genaro Simalaj, colonia Pampojilá, San Lucas Tolimán, Sololá**



*“Soberanía alimentaria es algo que nosotros podemos hacerlo libremente de acuerdo a nuestras capacidades económicas, es ser libre de decidir lo que uno quiere sembrar más que todo.”*

**Pablo Hurtado**





*“Para mi soberanía alimentaría es tener terreno para cultivo, agua, y ahí tener mi maíz, frijol, mi café, y quizás una parte de verduras. De todo esto una parte que yo no consumo la puedo vender, para poder comprar otras cosas que no puedo sembrar, que no puedo elaborar. Entonces teniendo todo el círculo que nosotros decimos; teniendo aves, cultivos, abonera, entonces no nos hace falta nada pero si no tenemos maíz, no tenemos café ni animales sólo tenemos la mitad del círculo. Una persona para que tenga soberanía tiene que tener todo, todo los insumos para la familia.”*

**Bascilia Díaz, colonia Pampoijilá, San Lucas Tolimán, Sololá**



*“Entonces, a mi me nace esta idea que la soberanía alimentaría es el aseguramiento del cultivo y de la calidad de producción de los alimentos. Entonces, aunque muchas veces podemos tener bastante alimentos, de repente no son los mejores, no son nutritivos. Asegurar la soberanía alimentaría es eso, producir y mantener la calidad permanentemente de los alimentos.”*

**Ramiro Tzunun, Qixayá, San Lucas Tolimán, Sololá**



*“Entonces a mi me nace esta idea que la soberanía alimentaría es el aseguramiento del cultivo y de la calidad de producción de los alimentos.”*

**Ramiro Tzunun**