

Ferias ayudan a consolidar desarrollo de agricultura orgánica en Costa Rica

Demanda crece en sectores urbanos

Por: Natalia López (Voces Nuestras) para VECO

Abril 2008

En Costa Rica la instalación de ferias para la comercialización de productos orgánicos parece aumentar las expectativas de desarrollo de las miles de familias de agricultores que dependen de esta actividad

Cada fin de semana la cosechada orgánica de más de diez lugares de Costa Rica se concentra en el barrio capitalino de San Cayetano para ser ofrecida en la "Feria del Trueque", en San José.

En un ambiente de mucho ánimo, los productores y productoras levantan sus tiendas desde muy tempranas horas de la mañana y exponen bajo sus toldos una gran variedad de productos que van desde hortalizas, granos, legumbres, cítricos, aguacates, plátanos, tubérculos, frutas, quesos, pescado y hasta aves de corral.

La feria El Trueque es uno de los diez mercados locales que se han establecido en los últimos 5 años en el territorio nacional. A estas ferias asiste un gran número de familias, entre más de nueve mil productores y productoras orgánicas costarricenses.

Francisco Sibaja Aguilar es un pequeño agricultor del cantón de Acosta con más de 18 años de experiencia en cultivos orgánicos. Como pionero de la agricultura orgánica considera que estas ferias consolidan el proceso de la producción orgánica en todo el país.

"Para nosotros esto ha sido muy importante, de no ser por estas ferias los pequeños productores orgánicos ni nuestras familias estaríamos aquí vendiendo con tanto éxito", explica Francisco mientras acomoda los pocos productos que le van quedando conforme avanza la mañana.

La instalación de estas ferias permiten a los productores/as orgánicos contar con espacios propios de comercialización de sus productos. "Al principio participábamos en las ferias del agricultor convencional, pero los compañeros convencionales absorbían nuestros puestos", comenta Francisco. "Cuando uno decía 'yuca orgánica', ellos decían a sus clientes que sus productos también eran orgánicos, además que los puestos estaban muy pegados y nuestros productos se confundían". Por esta razón, para diferenciarse, surgieron las ferias orgánicas en lugares distintos de las ferias convencionales.

Organización, pieza clave en el proceso

Para Francisco y sus compañeros de la feria El Trueque, el movimiento orgánico no hubiera podido alcanzar estos niveles de desarrollo sino fuera por la red de comunicación que existe entre instituciones y organizaciones de productores locales. "Nosotros hemos logrado el acopio de nuestros productos hacia la capital y otras zonas del país, gracias a la organización de las familias productoras y al acompañamiento técnico de las organizaciones".

Las ferias son establecidas por diversas organizaciones comunales de los cantones, con el acompañamiento de varias contrapartes costarricenses de VECO: Movimiento de Agricultura Orgánica Costarricense -MAOCO, Corporación Educativa para el Desarrollo Costarricense -CEDECO, Red de Organizaciones para el Desarrollo Rural Alternativo - COPROALDE, así como algunas organizaciones eclesiales y de la sociedad civil.

Desde 2003 VECO en Costa Rica apoya iniciativas de desarrollo alternativo de las familias campesinas, mediante contrapartes costarricenses, apostando a la producción agroecológica, al acceso a mercados, al fortalecimiento de sus organizaciones y la incidencia en la toma de decisiones políticas.



En ocasiones, Francisco Sibaja se acompaña de su hijo en la Feria

Las ventas en las ferias orgánicas, presentes en cinco cantones rurales y en la ciudad capital, empieza desde tempranas horas de la mañana, ofreciendo desayuno a los y las visitantes: una taza con café, huevos revueltos y un plato con arroz y frijoles revueltos llamado “gallo pinto”.

El Trueque también ofrece una visita a una mini huerta que tiene la Iglesia Luterana de Costa Rica, en cuyo terreno se localiza esta Feria. Es un huerta pequeña, diversificada, con fines más educativos que de producir para vender. En la mini huerta se suele hacer una explicación a visitantes del proceso de la agricultura orgánica. Y es que, para los productores orgánicos de la Feria del Trueque, el asunto no es “vender por vender”, sino transmitir sus conocimientos acerca de la agricultura orgánica y los beneficios nutricionales de sus productos, libres de agroquímicos.

La Agencia para la Protección Ambiental de los Estados Unidos, califica el uso combinado de pesticidas como un posible agente cancerígeno, y como un tóxico que puede afectar tanto al sistema nervioso como al endocrino de seres humanos. Además, afecta el ambiente, esterilizando y contaminando los suelos, las fuentes de agua y la atmósfera.

Crece la demanda, mas no la oferta

La agricultura orgánica crece en Costa Rica y cada vez hay más mercados para orgánicos, nos cuenta Francisco. Sin embargo la demanda local todavía no logra ser abastecida del todo. Muestra de ello es que después de las 10 de la mañana los productos ofertados en la feria se agotan. En ese sentido, Francisco afirma que urgen más productores/as concientes, para atender la demanda en aumento. “Necesitamos que más familias se integren al movimiento orgánico nacional para ir consolidando un proyecto muy sano”.

Hace falta concienciar a sectores populares

Es común encontrarse en la Feria del Trueque a profesionales y extranjeros como clientes y consumidores asiduos, situación que responde, a decir de Francisco, a la falta de divulgación para concienciar a la población popular.

Explicó que “muchas gente prefiere los productos convencionales porque cree que los orgánicos son más caros, pero eso no es tan cierto, salvo en algunos productos como el tomate, la papa, y la cebolla, que requieren de micro climas o invernaderos.”

Por esa razón, insta la participación de los políticos costarricenses para que dediquen más tiempo y recursos que permitan una mejor divulgación de la agricultura orgánica y de las ferias. “Sentimos que todavía hace falta más apoyo económico y de divulgación de la feria El Trueque, por ejemplo”.

Mayor acceso mercados y supermercados

Para la familia Sibaja definitivamente hay más productos orgánicos, no sólo en los mercados locales sino en los supermercados.

“Hay más mercados, hay más puntos feriales y hay pequeñas empresas distribuidoras de productos orgánicos en la capital, como el caso de Oro Verde, que es una empresa que va a lograr que aumentemos nuestros volúmenes de producción y lleguemos a más lugares con nuestros productos”.

El vender a los supermercados tiene sus ventajas y desventajas, según cuenta Sibaja. Una de las desventajas es que los productores orgánicos no cuentan con grandes volúmenes de producción por lo que deben unirse y acopiar su producción, lo que demanda gastos de transporte.

Otra desventaja es la calidad de los productos, pues los supermercados exigen que el producto tenga un sólo tamaño y un sólo color, ignorando que la producción orgánica es diversa y muchas veces no puede cumplir con

esas exigencias. “Creo que hay que capacitar a los agentes de supermercados y a los agricultores para que mejoren calidad y comprendan que la agricultura orgánica no es tan uniforme, pero que sí lleva una calidad nutritiva”.

Caso de éxito: La finca de los Sibaja

Francisco Sibaja y su familia, llevan más de 18 años dedicados a la producción orgánica. Su finca, ubicada en el cantón de Acosta es un ejemplo de que la agricultura orgánica es posible en el país y que el desarrollo alcanzado puede y debe ser emulado por otros productores costarricenses.



La familia Sibaja Quiroz posee una finca de 6 hectáreas llamada “Armonía” en la que mantiene una diversidad de 160 productos al año, desde cítricos, frutas, granos, legumbres, tubérculos, chile, madera, plantas ornamentales y medicinales, hasta peces ornamentales.

Sin embargo no siempre fue todo color de rosa para los Sibaja. Antes debieron enfrentar las dificultades económicas que surgen al momento de la transición, pues por norma, el cambio puede durar entre 3 o 4 años, mientras se purifican o desintoxican los suelos de los agroquímicos.

Las ferias orgánicas necesitan mayor divulgación

La familia asumió el reto y realizó constantes pruebas de cultivos hasta lograr una óptima cosecha. Según cuenta Francisco, la tentación por retornar a la agricultura convencional asaltó en

algún momento a los Sibaja. Sin embargo su constancia y firmeza fue más fuerte.

Recuerda que las afecciones a la salud, el alto costo de los agroquímicos y la crisis agraria impulsaron a esta familia a abandonar la agricultura convencional. Actualmente, en la finca de la familia no se utiliza ningún agroquímico y se respira un ambiente sano. Hay una agricultura más diversificada y por lo tanto, también la familia tiene una dieta más enriquecida. De esta manera, cuenta Francisco, la familia no tiene que visitar al médico tan a menudo como antes.

Además, destaca que su participación y la de su familia en las organizaciones dedicadas a fomentar la agricultura sostenible, influyó en su decisión hacia la transición. “A través de libros y capacitaciones en CEDECO me fui enterando del grave daño que causan los químicos al ambiente, así como de las experiencias sobre agricultura orgánica en Japón”, recuerda Francisco.

Pertener al movimiento orgánico significa una responsabilidad muy grande con uno mismo, con los compañeros y con los consumidores, pues cada año se deben iniciar procesos de producción diferentes, según nos cuenta Francisco. “Para mí, mi finca tienen que ser un escuela de formación, siempre trato de que todos los años hayan proyectos nuevos, para que la gente que me visite mire, experimente, y aprenda de los proyectos, yo quiero mostrar un alternativa a los otros productores/as.”

“Por ejemplo recientemente he intercalado la producción de Rosa de Jamaica con la producción de cítricos, con muy buenos resultados”, comenta orgulloso al destacar la diversificación como pieza clave de la agricultura orgánica.

Armonía es una finca familiar, nos asegura este agricultor de 45 años de edad, pues fue su esposa Lucia Quiroz quien tuvo que capacitarse en el procesamiento de alimentos para diversificar la actividad e incursionar en la elaboración de jaleas y chileras.

Hoy esta familia de productores no sólo se dedica a la comercialización de sus cultivos, sino a la agroindustria, procesando: chile, achiote, cúrcuma, orégano, jengibre y flor de jamaica en jalea.

La agricultura orgánica es más que una alternativa económica, es una filosofía de vida, que Francisco comparte con su esposa y sus hijas, Laura y Gloria de 18 y 16 años respectivamente, así como con su pequeño Dennis de 11 años, quien cada fin de semana acompaña a su padre a la feria El Trueque a vender los productos de su finca.

“Tenemos tres hijos que nacieron dentro del proceso de agricultura orgánica y desde entonces nunca se nos han enfermado, porque nosotros vivimos en armonía con la naturaleza, y con la tierra, hace más de diez años que no controlamos ningún tipo de plagas, ni insectos en nuestra finca”, nos refiere.

Para nuestro agricultor uno de los factores más determinantes en la agricultura orgánica es la familia: “nosotros hemos salido adelante porque mi esposa y yo hemos unido ideas, de lo contrario no lo hubiéramos logrado, y es que es muy difícil levantar un proyecto de agricultura orgánica cuando una familia esta dividida”, asegura Francisco.

El vínculo directo con el mercado, le ha permitido a Francisco y su familia mejorar sus ingresos, diversificar sus cultivos de acuerdo a las necesidades del consumidor, así como retroalimentar la experiencia familiar a través del intercambio con otros grupos y familias.

La agricultura orgánica se consolida en Costa Rica, gracias a ferias como El Trueque, y a las organizaciones que creen en la agricultura sostenible y abonan en la capacitación de los agricultores y de sus familias, pero sobre todo gracias al cada vez más creciente número de consumidores que reconocen y valoran el esfuerzo y contribución de los campesinos orgánicos, en la preservación del ambiente, la seguridad y la salud alimentaria.