

Tommaso Gravante*

Prácticas y redes de autonomía alimentaria en la Ciudad de México: un acercamiento etnográfico

Autonomous food practices and networks in Mexico City: an ethnographic approach

Abstract | This article explores the autonomous food practices and networks in Mexico City. First, using an ethnographic methodology, I will categorize these experiences in four families. Second, focused on social movement literature, I will show which pattern they share and how their practices are embodied within moral value and emotions. Finally, I will explore how these experiences are driven by a radical imagination, which can frame the way social movements and activists seek to build alternative futures.

Keywords | food activism, politics prefiguration, social movements, emotion and protest.

163

Resumen | El objetivo del artículo es explorar las prácticas y redes de autonomía alimentaria que están ocurriendo en la Ciudad de México. En primer término, a través de una metodología principalmente etnográfica dividiré estos proyectos y experiencias sociales en cuatro grandes familias. Posteriormente, utilizando el enfoque de estudio de los movimientos sociales, destacaré cómo estas experiencias se caracterizan por un activismo prefigurativo y cómo estas prácticas están incrustadas dentro de valores y emociones morales. Por último, destacaré la emergencia de un imaginario radical colectivo, el cual permite a dichas experiencias tener el potencial para ser verdaderos laboratorios de innovación y experimentación social.

Palabras clave | activismo alimentario, prefiguración política, movimientos sociales, emociones y protesta.

Introducción

LAS POLÍTICAS neoliberales aplicadas en el país desde mediados de los años ochenta con la implementación del Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Co-

Recibido: 5 de junio de 2018.

Aceptado: 27 de agosto de 2018.

* Doctor en ciencias políticas. Programa de Becas Posdoctorales en la UNAM. Becario del Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades, asesorado por el doctor Jorge Alejandro González Sánchez. Líneas de investigación: activismo de base, emociones y protesta, cambio cultural.

Correo electrónico: t.gravante@gmail.com

mercio (GATT) y consolidadas con la firma y la entrada en vigor del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) produjeron, entre otras cosas, cambios significativos en la producción, oferta y consumo de alimentos, dando lugar a profundas modificaciones en el patrón alimentario de la sociedad mexicana (Otero 2014; Puyana 2003; Puyana y Romero 2008; Santos Baca 2014; Bermúdez y Tucker 2003; Torres 2007; Torres y Trápaga 2001; Borbón-Morales, Valencia y Huesca 2010; Regmi 2001).

Los principales efectos de esta transición alimentaria hacia una dieta neoliberal (Santos Baca 2014) se han manifestado en México en una crisis de soberanía y autonomía alimentaria y una deshabilitación general de su propio conocimiento alimentario, lo cual está generando enormes consecuencias en la salud, en el tejido sociocultural y, por supuesto, en el medio ambiente.

Si la ascensión del modelo neoliberal no tuvo a nivel internacional particulares obstáculos por parte de las políticas gubernamentales, la entrada del nuevo milenio vio de forma global una contundente oposición social a las consecuencias que estas políticas estaban causando en sus propios países. Un poco más adelante, dichas oposiciones dieron vida al así llamado Movimiento por la Justicia Global o Movimiento Alter-Globalización, caracterizado, entre otras cosas, por una fuerte oposición a los ajustes estructurales, la destrucción ambiental y la mercantilización de diversos aspectos de la vida cotidiana como la educación, la salud e indudablemente la alimentación (Juris 2008; Della Porta 2007; Della Porta y Tarrow 2005; Pleyers 2010). De hecho, uno de los componentes más importantes de los movimientos transnacionales antiglobalización fue el movimiento de La Vía Campesina que tuvo la capacidad de imponer en la agenda internacional temas como la soberanía alimentaria, la reforma agraria y la biodiversidad, además de dar vigor y visibilidad a las luchas campesinas y/o indígenas en distintos puntos del planeta (Bové y Dufour 2001; Moyo y Yeros 2008; Otero 2004; Bartra y Otero 2008; Rosset 2003).

Paralelamente a estos movimientos, asentados principalmente en áreas rurales y agrícolas y caracterizados por el uso de la agroecología, la construcción de la soberanía alimentaria, “la (re)configuración y transformación de tierras y territorios disputados en territorios campesinos” (Rosset, Martínez Torres 2016, 277), en las zonas urbanas de todo el planeta ha surgido una serie de experiencias sociales que ha puesto en evidencia que también en las ciudades, en las periferias urbanas y en las megalópolis, existe una verdadera crisis alimentaria caracterizada por el hambre y la malnutrición, y, por supuesto, vinculadas directamente con las asimetrías sociales que caracterizan los espacios urbanos (Álvarez Enríquez y Delgado Ramos 2014).

El objetivo del presente texto es explorar desde el enfoque de estudio de los movimientos sociales las prácticas de autonomía alimentaria que están surgiendo.

do en la Ciudad de México, experiencias que de una forma u otra están transformando los espacios sociales de la producción, la distribución y el consumo de alimentos en la ciudad en verdaderos laboratorios de innovación y experimentación social. A través de una metodología principalmente etnográfica, realizaré una categorización de estas experiencias en la Ciudad de México. Por último, destacaré de qué forma estas experiencias se caracterizan por un activismo prefigurativo y un imaginario radical colectivo.

El activismo alimentario: desde el campo hasta la ciudad

Los movimientos como el de La Vía Campesina fueron los promotores de una serie de procesos conocidos como recampesinización (Rosset y Martínez Torres 2016), y caracterizados por una revaluación de la cuestión agraria donde la agricultura no es vista como una mera actividad productiva sino es comprendida como un intercambio ecológico entre seres humanos y naturaleza (McMichael 2015; Van Der Ploeg 2010). Estos movimientos se contraponen al concepto de seguridad alimentaria propuesto por la FAO (donde los alimentos se convierten principalmente en una mercancía) y a los agronegocios, y continúan defendiendo y practicando el concepto de soberanía alimentaria, donde los alimentos se convierten en un derecho humano, caracterizados por ser saludables, nutritivos, asequibles, culturalmente apropiados y producidos localmente (Rosset 2003; Claeys 2015).

Los movimientos por la soberanía y autonomía alimentaria se pueden entender como la continuación de la lucha por las tierras y el territorio, que después del levantamiento de las comunidades zapatistas en Chiapas en 1994 se fortalecen, no solamente en América Latina, sino que llegan a su apogeo con las olas de protestas internacionales antineoliberales que caracterizaron el inicio del nuevo milenio. A las demandas materiales (tierra) y de identidad (cultura) se sumaron primero las demandas de autonomía en la cultura y el autogobierno (Bartra y Otero 2008), y, sucesivamente, “el derecho de los pueblos a alimentos nutritivos y culturalmente apropiados producidos con métodos que se basen en la justicia social y el respeto medioambiental. [...] en participar en la toma de decisiones y definir sus propios sistemas alimentarios, agrícolas, ganaderos y de pesca” (Foro Internacional para la Soberanía Alimentaria 2007, 13).

La idea de “otro mundo es posible” se radicalizó también en los colectivos y movimientos urbanos y se manifestó en prácticas, experiencias y proyectos que reivindicaban otro modelo de ciudad guiado por el derecho a una vivienda digna, a medios de transporte públicos, a una educación y salud pública, y, entre otras cosas, el derecho a una alimentación sana y justa para todos. Esta última consigna se manifestó en un movimiento amplio de consumo crítico que buscaba una

relación ética y justa entre pequeños productores y consumidores urbanos. Esta primera ola de experiencias se caracterizó principalmente por importar y promover el mercado occidental a precio “justo y solidario” de toda una serie de productos como café, cacao, quinoa, artesanías, entre otros, provenientes de pequeñas cooperativas establecidas en América Latina, África e India, las cuales representan experiencias de comercios marginales y marginados desde el mercado global. Paulatinamente, emergió una segunda ola de experiencias principalmente en las urbes de países como Italia, Francia, Alemania, Inglaterra y EEUU, enfocados más en subvertir la relación entre productores y consumidores a nivel local. Emergieron así toda una serie de movimientos, redes y experiencias sociales, por ejemplo, los *Gruppi di Acquisto Solidale* en Italia, los *Solidarlandwirtschaft* en Alemania, los *Groupements d'achat français* y la *Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne* en Francia, el *Transition Movement* de Irlanda e Inglaterra, experiencias caracterizadas por las ventas de alimentos regionales y/o locales, orgánicos y en consonancia con los principios del comercio justo y con estrategias direccionaladas al cambio social (Maye, Holloway y Kneafsey 2007; Kneafsey, Holloway, Cox, Dowler, Venn y Tuomainen 2008; Morgan, Marsden y Murdoch 2006; Guthman 2004; Maye y Kirwan 2010; Goodman 2003 y 2004; Goodman, Maye y Holloway 2010; Harvey, McMeekin y Warde 2004; Pleyers 2010 y 2011; Rao 2009, entre otros).

En la academia latinoamericana del estudio de los movimientos sociales, estas experiencias descritas anteriormente son escasamente analizadas dado que las investigaciones se han centrando en analizar principalmente el desarrollo de las luchas campesinas, rurales e indígenas. Respecto al activismo alimentario en las ciudades de nuestra región, nos falta comprender los procesos sociopolíticos que llevan al surgimiento de estas experiencias, cómo se caracterizan en la formación de su identidad colectiva, así como de su cultura, valores y organización, y analizar los resultados de la experiencia no solamente en términos de incidencia en las políticas públicas y/o hábitos de consumo en general sino en el proceso de empoderamiento colectivo que dichas experiencias traen consigo.

El presente texto busca insertarse en este vacío de la literatura y contribuir al desarrollo de las investigaciones sobre el activismo alimentario en las ciudades y en particular en las prácticas y redes de autodeterminación alimentaria de la Ciudad de México. En los párrafos siguientes, primero haré un mapeo de las prácticas y redes encontradas en la Ciudad de México, dividiéndolo esencialmente en cuatro grandes familias y destacando sus aspectos más significativos. En segundo término, presentaré la importancia del carácter prefigurativo del activismo alimentario y su potencial de análisis.

Prácticas y redes de autodeterminación alimentaria en la Ciudad de México

El trabajo etnográfico (septiembre de 2017 a junio de 2018), el contacto directo con los colectivos, el análisis de sus documentos, páginas web, etc., y, por supuesto, el disfrute de su cocina y de los productos cultivados y/o elaborados y vendidos a través de sus redes y talleres, me ha permitido distinguir las experiencias encontradas en cuatro grandes familias.

(1) Los proyectos sociales de restaurantes y fondas

Estas experiencias son proyectos de autoempleo y promueven prácticas de autodeterminación alimentaria en que confluyen propios valores éticos como el veganismo y el vegetarianismo. Ejemplos en la Ciudad de México son la cooperativa de cocina vegana y vegetariana *CocoVeg* o de *Punto Gozadera*. Estos proyectos se caracterizan por emerger de colectivos sociales con un alto grado de autogestión empeñados en diferentes luchas como la autonomía urbana, el movimiento del *software libre*, los movimientos lésbico y feminista, entre otros.

Son proyectos que han logrado crear un puente entre su propia experiencia de lucha, el proceso de autodeterminación experimentado en una determinada temática y la autodeterminación alimentaria. Como ellos mismos sostienen en un taller de autoproducción de leche vegetal: “¿Qué tienen en común el *software libre* y la cocina? El movimiento del *software libre* aplica el mismo razonamiento de sus cuatro libertades esenciales a las recetas de cocina”.¹ Su sustento económico se fundamenta en proponer un menú semanal diferente cada día a precios accesibles. En sus menús intentan recuperar la cultura gastronómica tradicional mexicana como el mole artesanal o el uso de quelites (romeritos, flor de calabaza, verdolagas, entre otros), amaranto, etc., y, al mismo tiempo, experimentar con elementos innovadores como el tofu, el seitán, o las algas, siempre con el objetivo de que la comida debe conjugar el placer y la salud. Sus cocinas están abiertas al público en general, los espacios físicos están alquilados de manera legal y cuentan con todos los permisos para elaborar y vender comida. Las personas se dedican de tiempo completo al proyecto y su propia subsistencia depende del mismo. Su componente social se manifiesta además en sus precios accesibles, también en las temáticas que sus actividades abordan y donde muchas veces se hibridan entre ellas. Los talleres de sexualidad femenina, de bordado, de preparación de quesos y leches veganos, de cervezas artesanales, de autodefensa femenina, entre otros, se intercalan y a veces se yuxtaponen a char-

¹ Las cuatro libertades esenciales son: 0. Libertad de ejecución, para cualquier propósito. 1. Libertad de estudiarla y modificarla. 2. Libertad de distribuir copias. 3. Libertad de contribuir a la comunidad y compartir versiones modificadas.

las sobre el feminismo, la poesía, la comida oaxaqueña, el zapatismo, la masturbación, los presos políticos, las luchas en defensa de territorio, el baile, etc. Se organizan a través de asambleas de socios o miembros de los colectivos y por lo general buscan el consenso en las decisiones. Aunque con dificultad, persiguen una coherencia entre sus prácticas y sus valores.

(2) Los huertos urbanos colectivos

En esta familia de experiencias se insertan colectivos que han recuperado con distintas estrategias lugares abandonados de la ciudad y transformado esos lugares de abandono en espacios comunitarios por lo general de orden barrial, como el *Huerto Roma Verde* o la huerta comunitaria *la Tribu*. Otros promueven la práctica de hacer huertos urbanos en las casas, azoteas, terrazas o balcones, como es el caso de la *Huerta Mapache*. Sus actividades no se limitan solamente al cultivo y cuidado de los huertos sino que también realizan diferentes actividades desde la educación ecológica para los niños, talleres para hacer leche vegetal, quesos vegetales, cervezas artesanales, baños secos, manipulación y conservación de alimentos, reparación de bicicletas, etc. Además de fomentar prácticas de solidaridad social como el trueque, el intercambio libre, el préstamo del tiempo, etc., sus huertas, talleres de autoproducción de productos, pláticas sobre la agroecología, el consumo local, etc., han permitido la emergencia y el fortalecimiento de la figura del prosumidor en la Ciudad de México, es decir, la emergencia de un sujeto que ya no es un consumidor pasivo sino es a su vez productor de valores culturales y éticos de los productos que él mismo compra y consume.

Entre las actividades de estas experiencias, una que considero muy importante es la promoción y la salvaguarda de la cultura gastronómica y de la biodiversidad de productos que componían la dieta tradicional mexicana. En esta línea, entre los distintos eventos que han organizado he podido registrar la promoción de productos locales como frijoles, chiles, nopal, maíces de colores, quelites, elotes, amaranto, esquites, tlayudas, tortillas orgánicas hechas a mano, esquites morados, totopos, chilaquiles, cacao, machetes rellenos, atole de masa, pulques, mezcales, tlacoyos, sopes con cactáceas, pan de elote, tamales, entre otros tantos.

Otra característica de estas experiencias es que ningún participante vive de los proyectos, por lo que el autoempleo no está presente. El dinero recolectado durante los eventos se invierte en la experiencia misma, ya sea en cubrir los gastos de las huertas, en la promoción de otro evento o en iniciar un nuevo proyecto como un baño seco, la siembra de una hortaliza/verdura nueva, un nuevo tipo de vivero, hasta una gatería para gatos callejeros rescatados o abandonados. La dedicación de los miembros no es de tiempo completo y la entrada y salida de los

miembros es frecuente, aunque existe un grupo de “aficionados” que participa desde el inicio del proyecto o se incorporan y participan por un plazo largo de tiempo. Son proyectos que se organizan por asambleas, algunos se constituyen como asociación civil mientras que otros quedan organizados como colectivos informales. Reparten la carga de trabajo de las huertas de forma equitativa, aunque tienden a organizar distintos grupos que se ocupan de una tarea en particular como el vivero, la siembra, la irrigación, por mencionar algunos.

Estos proyectos constituyen un puente importante entre las redes alimentarias alternativas (familia 4) y los consumidores potenciales. No obstante, además de poner en contacto pequeños productores con el consumidor urbano, son proyectos que y sobre todo promueven la representación social que está detrás de cada producto y que significa el alimento para sus pequeños productores y para la sociedad mexicana, por ejemplo, el maíz.

Como evidencia la familia (2) en sus experiencias, hay una estrecha relación entre valores y prácticas. Sus prácticas nos indican también qué futuros alternativos desean para la Ciudad de México, como la recuperación de la relación con la naturaleza, la sustentabilidad en toda práctica cotidiana, y la ética y justicia en todo tipo de intercambio.

(3) Los espacios sociales autogestionados

Este tipo de familia lo constituyen aquellos lugares como las cafeterías y las cocinas de espacios sociales como la *Casa de Ondas*, el *Auditorio Ocupado Che Guevara*, la *Biblioteca Libertaria Reconstruir*, la *Cafetería el Balcón de Emma Goldman* y muchas más. Su principal objetivo es ser un lugar de convivencia a lo largo de los eventos organizados por sus colectivos como charlas, cine de arte, presentaciones de libro, entre otros. Cuando hay eventos con comida preparan un menú por lo general con platos vegetarianos y veganos, algunas veces exponen productos orgánicos como miel y café de pequeños productores que provienen sobre todo de comunidades indígenas, tal es el caso del café de las comunidades zapatistas.

Las cafeterías y/o la cocina es gestionada por una parte del colectivo, los cuales se ocupan de preparar la comida para los eventos, mantener las relaciones con los pequeños productores, hacer la compra, etc. A pesar de que la práctica alimentaria no es el centro de sus actividades, resultan ser experiencias que ponen en cuestión el actual sistema de producción/consumo neoliberal, reivindicando continuamente alternativas posibles al consumo de carne, al desperdicio de productos alimenticios, a los productos procesados, entre otros.

Por lo general no hay una profesionalización en quién se ocupa de la comida, y esta tarea es vista más como un proceso colectivo de aprendizaje e intercambio con el objetivo final de producir un menú nutritivo para los participantes del evento del espacio social.

(4) Las redes alimentarias alternativas

Las redes alimentarias alternativas (RAA) o *alternative food networks*, en la literatura en inglés, son esencialmente redes de comercio de productores locales con el objetivo primario de acotar la distancia entre el lugar de producción y el lugar de consumo. Las RAA han sido analizadas desde más de dos décadas por su evidente potencialidad de proponer una alternativa —no solamente económica— al actual sistema de producción, distribución y consumo de alimentos. Esto ha dado lugar a una literatura vasta y multidisciplinaria sobre el tema. Teniendo como punto de partida estas investigaciones, entre los distintos aspectos que caracterizan una RAA (Goodman 2004; Maye y Kirwan 2010; Maye, Holloway y Kneafsey 2007; Whatmore, Stassart y Renting 2003), he podido destacar los siguientes patrones comunes en los proyectos encontrados en la Ciudad de México:

- por lo general son Cadenas Cortas Agroalimentarias —*short food supply chains*— es decir, son redes que implican una proximidad en términos geográficos, sociales y organizacionales entre productores y consumidores;
- están constituidas por pequeños productores (muchas veces agricultura familiar) que emplean métodos agroecológicos para la producción;
- se caracterizan por tener producciones pequeñas y la propiedad de los medios de producción es individual, familiar o colectiva;
- la mano de obra es propia, principalmente familiar y/o emplean mano de obra de la localidad donde se encuentran;
- los productos son estrictamente de temporada;
- el proceso de producción no está 100% mecanizado, hay un proceso donde el productor debe intervenir directamente;
- se aplican técnicas de tradición familiar o local, técnicas artesanales tradicionales, antiguas, innovadoras, de origen local o global, que contribuyan a elaborar productos de alta calidad;
- precios justos;
- promueven puntos específicos para la venta o la recolección de la canasta de productos, como mercados, cooperativas, tianguis orgánicos, y otras posibilidades;
- en los puntos de venta hay una relación directa entre productor y consumidor;
- se marca el origen del producto, su especificidad y su modo de producción;
- se reducen o eliminan los intermediarios;
- hay compromiso ético implícito por parte de los productores y consumidores de la dimensión ambiental que se manifiesta en la atención ha-

cia problemas como el cambio climático, el respeto a los animales, el cuidado de bienes comunes como la tierra y el agua, etcétera.

- recurren al uso de las nuevas tecnologías para crear mercados en línea o para reservar a través de un mensaje vía *WhatsApp* los distintos productos como la mantequilla, el pan, entre otros. Todos disponen de perfil de *Facebook* o *Twitter* para promover sus eventos;
- tienen disposición para explicar sus procesos, las bondades y limitaciones de sus productos con los consumidores para educar sobre la importancia de producir de manera natural y sobre todo de consumir productos justos, locales, limpios, sanos y ricos;
- tanto el productor como el consumidor manejan el criterio de la confianza, pues no todos disponen o quieren disponer del sello de certificación orgánica u otro tipo de certificación institucional.

Algunos ejemplos de RAA en la Ciudad de México son: *El Buen Campo*, *El bonito tianguis*, *Mercado el 100*, *Mercado Alternativo de Tlalpan*, *Bosque de Agua*, *Tianguis Orgánico Chapingo*, *De la Tierra*, *Campo Agrícola Huepalco*. La mayoría de las RAA en la Ciudad de México son espacios físicos donde se puede comprar y encontrar a los productores, otros son proyectos que viven solamente *online*, y otros son híbridos. Todos, especialmente los espacios físicos, como comentan los organizadores del *Mercado el 100*, comparten la visión de rescatar “la costumbre prehispánica representada por los tianguis, considerados no solo como espacios para el intercambio de mercancías, sino de ideas y cultura, que los hacían ser sitios de interacción y cohesión social” (Salgado-Sánchez y Castro-Ramírez 2016, 117). Además de ser importantes lugares de encuentro donde los productores ofrecen productos sanos y de calidad, estos se producen de manera sostenible, dando una importancia particular a la salvaguarda de la cultura gastronómica y a la biodiversidad de cultivos.

A pesar de su relevancia y efectiva necesidad, respecto a otros países hay que destacar que las RAA en la Ciudad de México son escasas. Son experiencias que no han logrado una amplia difusión en el territorio urbano y nacional. Tampoco hay una gran diversificación en las formas organizativas y de encuentro entre productores y consumidores como (así como aparece en la literatura en inglés): la *community-supported agriculture*, el *box scheme*, el *charity shop*, el *animal-sharing* o las *community-oriented local food networks*, que emergen en los así llamados desiertos alimentarios —*food deserts*— (Kneafsey *et al.* 2008), es decir, zonas urbanas vulnerables donde la posibilidad de acceso a productos frescos y saludables es muy baja.

Estas cuatro familias nos presentan un abanico de experiencias distintas entre ellas y que podemos sistematizar (tabla 1) en función de cómo se organi-

zan, qué prácticas alimentarias reivindican y qué temáticas sociales abordan en sus actividades.

Este esquema nos indica también que propuestas como el vegetarianismo, el veganismo o la (re)apropiación de productos tradicionales o la misma cultura de producción de los alimentos orgánicos son interpretadas de forma radical, es decir, más que una moda o estatus social, son prácticas que reflejan una determinada ética y respeto hacia quienes producen, cocinan y consumen, y a la naturaleza misma, donde los medios son coherentes con los fines. Es decir, las prácticas de autodeterminación alimentaria de estos grupos y colectivos urbanos se caracterizan por una política prefigurativa. Aspectos sobre los cuales reflexionaré en el apartado a continuación.

Tabla 1. Prácticas y redes de autonomía alimentaria en la Ciudad de México.

Experiencias	Forma de organización	Prácticas alimentarias	Actividades y temáticas sociales complementarias
<i>Proyectos sociales de restaurantes y fondas</i>	Cooperativas sociales Colectivos auto-gestionados Asamblea	Vegetarianismo Veganismo Autoproducción Autoconsumo Recuperación de recetas tradicionales	Feminismo <i>Software libre</i> Sustentabilidad Cuerpo y sexualidad Animalismo Antiespecismo (igualdad animal)
<i>Huertos urbanos colectivos</i>	Colectivos auto-gestionados Asociación civil Asamblea	Autoproducción Autoconsumo Autosustentabilidad Productos orgánicos y locales	Educación ecológica Sustentabilidad Cultura tradicional Biodiversidad Trueque
<i>Espacios sociales autogestionados</i>	Colectivos auto-gestionados Asamblea	Vegetarianismo Veganismo Autoproducción Autoconsumo	Feminismo Animalismo Antiespecismo (igualdad animal) Anarquismo Trueque
<i>Redes alimentarias alternativas</i>	Cooperativas de pequeños productores Agricultura familiar Asamblea Un grupo coordinador	Productos orgánicos y locales	Educación ecológica Sustentabilidad Cultura tradicional Biodiversidad

Fuente: Elaboración del autor.

“Otro mundo es posible aquí y ahora”: el carácter prefigurativo de las prácticas y redes de autodeterminación alimentaria

El término prefiguración política se refiere a una orientación política basada en la premisa de que los fines políticos de un movimiento social o de una experiencia de protesta son esencialmente moldeados y guiados por los medios que emplean los protagonistas. Así pues, los participantes de los proyectos mapeados en la Ciudad de México hacen su mejor esfuerzo para elegir las estrategias y prácticas que incrustan o “prefiguran” el tipo de sociedad que ellos mismos reivindican y/o proponen. Los participantes de estas experiencias sociales expresan sus fines políticos a través de sus acciones y en las alternativas sociales que ellos mismos desarrollan. La relación medios-fines no se estructura solamente con base en el compromiso asumido por cada sujeto sino que la orientación prefigurativa se desarrolla también alrededor de valores, creencias y emociones morales.

De esta manera, es posible observar que la organización y la práctica de determinadas experiencias sociales alcanzan a anticipar o representar un “mundo alternativo” en el presente, como si ya existiera. Es así como la política prefigurativa tiende a involucrar a toda una serie de prácticas alternativas y/o adicionales a las actividades que se desarrollan en los grupos, como la organización horizontal y antijerárquica, la toma de decisiones por consenso, la acción directa, la práctica del hazlo tú mismo, es decir, el *do it yourself*, proyectos autorganizados y autosustentables, etc. Además, la política prefigurativa pone en evidencia cómo la vida cotidiana se transforma en una dimensión política (Breines 1989; Rucht 1988; Epstein 1991; Franks 2003; Pleyers 2010; Yates 2014). En particular, la política prefigurativa hace emergir un proceso de crear alternativas políticas “aquí y ahora” (Pleyers 2010; Maeckelbergh 2011).

La prefiguración puede ser entendida como un tipo diferente de teoría, una ‘teoría directa’ (Sturgeon 1995, 36) que teoriza a través de la acción. Es ahí donde reside la importancia de observar las prácticas que estas experiencias realizan, por cuanto son prácticas en que los protagonistas vinculan el cambio social a sus acciones prefigurativas en sus vidas cotidianas, al desarrollo de nuevas relaciones sociales, a las experiencias vividas por las personas y a la dimensión local (Pleyers 2017). De este modo, el centro del compromiso para quien promueve estas experiencias es la coherencia entre las estrategias de acción directa y sus valores como el respeto por la naturaleza, la solidaridad, la confianza y el apoyo mutuo. Se trata entonces, de un compromiso que, por consiguiente, tiene tanto un carácter prefigurativo en sus valores y creencias, como un carácter performativo en la práctica.

Desde la participación en las asambleas, talleres y otros eventos, se puede deducir que para los protagonistas la práctica prefigurativa es un *acting out* de sus valores y emociones, desafiando de esta forma las normas del actual siste-

ma dominante en términos de interacciones sociales e identidad colectiva. La construcción de ‘su comunidad’ resulta ser un rol central para comprender el compromiso político. Un compromiso político donde se incluye no solo la cuestión alimentaria sino también la cuestión de género, sexualidad, raza, entre otras. En la tabla 2, destaco algunos ejemplos registrados a lo largo del trabajo de campo.

Así pues, promover y reivindicar el consumo de determinados alimentos o formas distintas de producir y distribuir la comida se transforma en una expresión política de lo cotidiano y que moldea una identidad política resiliente. Una identidad que por un lado sirve para fortalecer el ‘nosotros’ y al mismo tiempo sirve para construir un ‘ellos’.

Las prácticas alimentarias promovidas por estas experiencias permiten vincular la protesta política con la vida cotidiana. Este proceso que podemos definir como un proceso de politización conlleva a los protagonistas a redefinir su

Tabla 2.

Prácticas alimentarias	Valores	Emociones/estados de ánimo	Imaginarios
Vegetarianismo Veganismo	Respeto a la vida animal No explotación de otros seres vivientes Cuidado	Empatía Compasión Felicidad	Feminismo Software libre Sustentabilidad Cuerpo y sexualidad Animalismo Antiespecismo (igualdad animal)
Autoproducción Autoconsumo Recuperación de recetas tradicionales	Consumo crítico Identidad cultural Cuidado Anticapitalismo	Satisfacción Orgullo Apego Autoestima Esperanza	Sustentabilidad Sociedad autogestionada Soberanía y autonomía alimentaria
Uso de productos orgánicos y/o locales	Consumo crítico Identidad cultural Cuidado Anticapitalismo	Satisfacción Orgullo Apego Esperanza Solidaridad con los pequeños productores	Importancia de la biodiversidad Revaloración del campesino Dimensión local de las relaciones sociales Ausencia de la explotación laboral Sustentabilidad Soberanía y autonomía alimentaria

Fuente: Elaboración del autor.

forma de ver el mundo, y el continuo esfuerzo de buscar coherencia entre los medios y los fines los lleva a que su activismo alimentario (y no solamente este) quede incrustado con determinados valores y emociones morales.

El proceso de politización de la vida cotidiana permite también establecer relaciones de cooperación, de aprendizajes, una cultura de la experimentación autogestionada y el desarrollo de una dimensión política sobre los distintos aspectos de la vida cotidiana. De esta forma, las alternativas al sistema dominante que emergen desde los colectivos están ya enmarcadas políticamente, además de transformarse en rituales y hábitos para ellos mismos. Un ejemplo de este último proceso es la estructura organizativa que estas experiencias asumen y cómo toman sus decisiones.

En coincidencia con otras investigaciones (Graeber 2003; Maeckelbergh 2009, 2011; Della Porta, Andretta, Mosca y Reiter 2006; Pleyers 2010, 2017; Yates 2014), la politización de la vida cotidiana se refleja en las estructuras y estrategias de estos movimientos prefigurativos caracterizados, como hemos visto en nuestros casos, por una organización horizontal y antijerárquica, la toma de decisiones por consenso, la acción directa, la práctica del hazlo tú mismo y la autorganización, entre otros. Las experiencias analizadas se desarrollan todas a través de una estructura horizontal y la asamblea de los participantes o de los socios es el máximo órgano decisional. Las decisiones se toman por consenso más que por mayoría y en el caso de divergencia sobre un determinado argumento se articula un debate entre las distintas posiciones, con el objetivo principal de comprender la posición del otro más que imponer la propia.

Reflexiones finales: la emergencia de un imaginario radical

Desde el trabajo etnográfico, he podido agrupar las prácticas y redes de autonomía en la Ciudad de México en cuatro grandes familias: los proyectos sociales de restaurantes y fondas; los huertos urbanos colectivos; los espacios sociales autogestionados, y, las redes alimentarias alternativas. A pesar de sus diferencias, el carácter prefigurativo es el principal elemento común, el cual nos permite también comprender el tipo de compromiso que fundamenta estas experiencias. Un compromiso que no surge desde el cálculo costo–beneficio, sino de la búsqueda de coherencia entre prácticas, valores, estrategias y objetivos.

La búsqueda continua de coherencia entre medios y fines, las formas de organizarse, las formas de estructuración y difusión de su conocimiento colectivo, al igual que con el paso del tiempo moldea en los participantes de estas experiencias un imaginario radical (Armstrong y Cardinal 1991; Haiven y Khasnabish 2013 y 2014; Kelley 2002; Stoetzler y Yuval-Davis 2002). Es decir, desarrollan un abanico de posibilidades y deseos en oposición al imaginario del poder y del ac-

tual sistema neoliberal. Un imaginario radical necesario para la vida misma de estos grupos, sin el cual estas experiencias se estancarían y desaparecerían (Hai-ven y Khasnabish 2014, 223).

Gracias a que las prácticas alimentarias están incrustadas con valores y emociones morales, el imaginario radical se manifiesta en términos de un horizonte de posibilidades sociopolíticas. La posibilidad de compartir estos horizontes con los otros anima al mismo colectivo y los guía hacia la continua búsqueda de un nuevo mundo social pero en el presente. La posibilidad de crear un mundo sin crueldad animal, sin explotación sobre ningún ser vivo, el derecho a una soberanía y autonomía alimentaria para todos, la ruptura de las divisiones de géneros, sexualidades, razas, especies, entre otros, va a construir este imaginario radical que caracteriza al activismo alimentario en el contexto urbano. Un imaginario que a lo largo del tiempo desencadena una reevaluación de los valores como la solidaridad, la dignidad, la compasión hacia los animales, por mencionar algunos; y que es capaz de transformar estos proyectos prefigurativos en lo que Melucci (1996) llama 'laboratorios de experiencias' y en los que se puede experimentar un cambio social aunque a pequeña escala y/o en un tiempo limitado. **Id**

Referencias

- Álvarez Enríquez, Lucía y Delgado Ramos, Giancarlo C. (eds. inv.). *INTERdisciplina. Ciudades*, 2(2): 33-230, 2014.
- Armstrong, Jeannette y Cardinal, Douglas. *The native creative process: A collaborative discourse*. Penticton, BC: Theytus Books, 1991.
- Bartra, Armando y Otero, Gerardo. «Movimientos indígenas campesinos en México: la lucha por la tierra, la autonomía y la democracia.» En Moyo, Sam y Yeros (eds.), *Recuperando la tierra. El resurgimiento de movimientos rurales en África, Asia y América Latina*. París, Buenos Aires: CLACSO, 2008, 401-428.
- Bermúdez, Odilia I. y Tucker, Katherine L. «Trends in dietary patterns of Latin American populations.» *Cadernos Saúde Pública*, 19(1): S87-S99, 2003. <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-311X2003000700010>
- Borbón-Morales, Carlos, Valencia, Arturo y Huesca, Luis. «Caracterización de los patrones alimentarios para los hogares en México». *Estudios Fronterizos*, 11(21): 203-237, 2010.
- Bové, José y Dufour, François. *El mundo no es una mercancía: los agricultores contra la comida basura*. Barcelona: Icaria, 2001.
- Breines, Wini. *Community and organization in the new left 1962-68: The great refusal*. New Brunswick: Rutgers University Press, 1989.
- Claeys Priscilla. *Human rights and food sovereignty*. Londres: Routledge, 2015.

- Della Porta, Donatella. *The Global Justice Movement*. Boulder, CO: Paradigm Press, 2007.
- y Tarrow, Sidney. *Transnational protest and global activism*. Londres: Rowman and Littlefield, 2005.
- , Andretta, Massimiliano, Mosca, Lorenzo y Reiter, Herbert. *Globalization from below: Transnational activists and protest networks*. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2006.
- Epstein, Barbara L. *Political protest and cultural revolution: Nonviolent direct action in the 1970s and 1980s*. Berkeley, CA: University of California Press, 1991.
- Foro Internacional para la Soberanía Alimentaria. *Declaración de Nyéléni sobre Soberanía Alimentaria*. Comisión Internacional de Dirección de Nyéléni, 2007.
- Franks, Benjamin. «The direct action ethic: From 59 upwards.» *Anarchist Studies*, 11: 13-41, 2003.
- Goodman, Daniel. «The quality ‘turn’ and alternative food practices: reflections and agenda.» *Journal of Rural Studies*, 19: 1-7, 2003.
- . «Rural Europe redux? Reflections on alternative agro-food networks and paradigm change.» *Sociologia Ruralis*, 44: 3-16, 2004.
- Goodman, Michael K., Maye, Damian y Holloway, Lewis. «Ethical foodscapes: premises, promises and possibilities». *Environment and Planning A*, 42: 1782-1796, 2010.
- Graeber, David. *Direct action: An ethnography*. Oakland: AK Press, 2009.
- Guthman, Julie. *Agrarian dreams: The paradox of organic farming in California*. Berkeley: University of California Press, 2004.
- Haiven, Max y Khasnabish, Alex. «Between success and failure: dwelling with social movements in the hiatus.» *Interface: a journal for and about social movements*, 5(2): 472-498, 2013.
- . *The radical imagination*. Halifax, NS: Fernwood Publishing, 2014.
- Harvey, Mark, McMeekin, Andrew y Warde, Alan. *Qualities of food*. Manchester: Manchester University Press, 2004.
- Juris, Jeffrey. *Networking futures: The movements against corporate globalization*. Durham/Londres: Duke University Press, 2008.
- Kelley, Robin. *Freedom dreams: The black radical imagination*. Boston, MA: Beacon Press, 2002.
- Kneafsey, Moya, Holloway, Lewis, Cox, Rosie, Dowler, Elizabeth, Venn, Laura y Tuomainen, Lewis. *Reconnecting consumers, producers and food: Exploring alternatives*. Oxford: Berg Publishers, 2008.
- Maeckelbergh, Marianne. «Doing is believing: Prefiguration as strategic practice in the alterglobalization movement.» *Social Movement Studies*, 10(1): 1-20, 2011.
- . *The will of the many: How the alterglobalisation movement is changing the face of democracy*. Londres: Pluto Press, 2009.

- Maye, Damian y Kirwan, James. Alternative food networks, sociology of agriculture and food entry for *Socioepedia.isa*, 2010. <http://www.sagepub.net/isa/resources/pdf/AlternativeFoodNetworks.pdf>.
- _____, Holloway, Lewis, y Kneafsey, Moya. *Alternative food geographies: Representation and practice*. Oxford: Elsevier, 2007.
- McMichael, Philip. *Regímenes alimentarios y cuestiones agrarias*. México: Universidad Autónoma de Zacatecas, 2015.
- Melucci, Alberto. *Challenging codes: Collective action in the information age*. Cambridge: Cambridge University Press, 1996.
- Morgan, Kevin, Marsden, Terry y Murdoch, Jonathan. *Worlds of food: Place, power and provenance in the food chain*. Oxford: Oxford University Press, 2006.
- Moyo, Sam y Yeros, Paris. *Recuperando la tierra. El resurgimiento de movimientos rurales en África, Asia y América Latina*. Buenos Aires: CLACSO, 2008.
- Otero, Gerardo. *La dieta neoliberal: Globalización y biotecnología en las Américas*. México: Miguel Ángel Porrúa, 2014.
- _____. *Mexico in transition: Neoliberal globalism, the state and civil society*. Londres: Zed Books, 2004.
- Pleyers, Geoffrey. *Alter-globalization. Becoming actor in the global age*. Cambridge: Polity Press, 2010.
- _____. *La consommation critique*. París: Desclée de Brouwer, 2011.
- _____. «The local food movement in Belgium: from prefigurative activism to social innovations.» *Interface: a journal for and about social movements*, 9(1): 123-139, 2017.
- Puyana, Alicia. *El camino mexicano hacia el regionalismo abierto: los acuerdos de libre comercio de México con América del Norte y Europa*. Santiago de Chile: CEPAL, 2003.
- ____ y Romero, José A. *Diez años con TLCAN. Las experiencias del sector agropecuario mexicano*. México: El Colegio de México/ FLACSO, 2008.
- Rao, Hayagreeva. *Market rebels*. Princeton: Princeton University Press, 2009.
- Regmi, Anita. *Changing structure of global food consumption and trade*. Washington, DC: ERS-USDA, 2001.
- Rosset, Peter. «Food sovereignty: Global rallying cry of farmer movements.» *Institute for Food and Development Policy Backgrounder*, 9(4): 1-4, 2003.
- ____ y Martínez Torres, María Elena. «Agroecología, territorio, recampesinación y movimientos sociales.» *Estudios Sociales*, 25(47): 275-299, 2016.
- Rucht, Dieter. «Themes, logics and arenas of social movements: A structural approach.» En Bert Klandermans, Kriesi, Hanspeter y Tarrow, Sidney (eds.), *From structure to action: Comparing social movement research across cultures*. Greenwich: JAI Press, 1988.
- Salgado-Sánchez, Raquel y Castro-Ramírez, Adriana E. «Mercado el 100, experien-

- cia de consumo participativo para favorecer la sustentabilidad de la agricultura y los sistemas alimentarios.» *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 13(1): 105-129, 2016.
- Santos Baca, Andrea. *El patrón alimentario del libre comercio*. México: UNAM/ Instituto de Investigaciones Económicas/CEPAL, 2014.
- Stoetzler, Marcel y Yuval-Davis, Nira. «Standpoint theory, situated knowledge and the situated imagination.» *Feminist Theory*, 3: 315-333, 2002.
- Sturgeon, Noel. «Theorizing movements: direct action and direct theory.» En Marcy Darnovsky, Barbara Epstein y Richard Flacks (eds.), *Cultural politics and social movements*. Philadelphia, PA: Temple University Press, 1995, 35-51.
- Torres, Felipe. «Cambios en el patrón alimentario de la ciudad de México.» *Problemas del Desarrollo*, 38(151): 128-150, 2007.
- y Trápaga, Yolanda. *La alimentación de los mexicanos en la alborada del tercer milenio*. México: UNAM-IIEc, 2001.
- Van der Ploeg, Jan Douwe. «The peasantries of the twenty-first century: The commoditization date revisited.» *The Journal of Peasant Studies*, 37: 1-30, 2010.
- Whatmore, Sarah, Stassart, Pierre y Renting, Henk. «What's alternative about alternative food networks?» *Environment and Planning A*, 35: 389-391, 2003.
- Yates, Luke. «Rethinking prefiguration: Alternatives, micropolitics and goals in social movements.» *Social Movement Studies*, 14(1): 1-21, 2014.