



Intercambio de experiencias entre Organizaciones de Productoras y Productores Agrícolas y Forestales (OPAF), Pueblos Indígenas, Originarios, Afrodescendientes y Comunidades locales, en el marco del Decenio de la Agricultura Familiar

Contribución de los bosques y el conocimiento ancestral de los Pueblos Indígenas, Originarios y Afrodescendientes, así como de las Comunidades Locales al establecimiento de una alimentación sana y saludable y de sistemas agroalimentarios sostenibles

En Santa Cruz, Bolivia en octubre 2023 se llevó a cabo el evento en el que participaron 85 personas, 43 mujeres y 42 hombre, representando a 25 organizaciones de productores, así como de representación de pueblos indígenas, afrodescendientes y comunidades locales, de 4 países (Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú).

Mensajes claves del intercambio

- Los emprendimientos de OPAFs y de grupos de Pueblos Indígenas y Comunidades Locales (IPLCs) hacen una gran contribución a la seguridad y soberanía alimentaria a través de sus prácticas sostenibles de agricultura y recolección de frutos silvestres ricos en nutrientes.
- Los saberes ancestrales permiten el aprovechamiento sostenible del bosque, protegiendo la agrobiodiversidad y también preservando las preparaciones gastronómicas tradicionales y su consumo local, por lo que es necesario proteger este conocimiento que esté en riesgo.
- Las innovaciones en tecnología, prácticas de producción con un enfoque de cadena de valor certificaciones y Sistemas Participativos de Garantía (SPGs) revalorizan estos productos locales y les aumenta el acceso a más mercados.
- Los intercambios de conocimientos son fundamentales para aprovechar todo lo que ofrecen los bosques, aprender de las prácticas y errores de otros, así como para generar oportunidades de negocios que brinden beneficios a todos.
- El involucramiento de los jóvenes y las mujeres en posiciones de liderazgo en estas organizaciones es clave para maximizar el potencial y la sostenibilidad de su impacto.



Bolivia

Participantes: Asociación de Organizaciones de Productores Ecológicos de Bolivia (AOPEB), Asociación de Productores del Bosque Porvenir (APB Porvenir), Asociación Agro Integral de la comunidad campesina los Mandarinos (AICAAM), Comunidad Indígena Río Blanco, Asociación Departamental de Apicultores de Santa Cruz (ADAPICRUZ), Asociación Agropecuaria de Productores Amazónicos de Majo y Asaí de Buen Retiro (AAGROPAMA), Central Regional Agropecuaria Industrial de Cooperativas “El Ceibo”, Empresa Comunitaria Amandiya.

Todas las organizaciones de productores participantes en el evento realizan el aprovechamiento sostenible integral de los recursos del bosque de manera ecológica y orgánica. Por ello, cosechan y recolectan una gran variedad de cultivos y frutos silvestres que contribuyen a la seguridad y soberanía alimentaria de las localidades. Por ejemplo, APB Porvenir y AAGROPAMA producen Asaí, un alimento altamente nutritivo por su cantidad de antioxidantes, minerales y vitaminas. Otros productos igualmente nutritivos de las OPAF de Bolivia incluyen el cacao, majo, miel, almendra chiquitana, plátano, yuca, copoasu, y frutos cítricos, muchos de los cuales tienen muchas variedades. Las OPAF aplican los conocimientos ancestrales para aprovechar los recursos del bosque de manera sostenible. Por ejemplo, el Asaí crece al tope de palmeras de entre 25 y 30 metros de alturas, por lo que para acceder al fruto y conservar la palmera, los recolectores deben escalarla y extraer los frutos sin dañarla, una práctica transmitida por generaciones en las comunidades.

El conocimiento ancestral se potencia a través de los intercambios de conocimientos y la investigación, ya que comparten nuevas técnicas de aprovechamiento.

ADAPICRUZ mantiene el conocimiento ancestral sobre el ciclo de floración de especies de alto valor melífero y polinífero, ciclo climático, ciclo del agua, y las especies de abejas nativas. Estos conocimientos se complementan con nuevas técnicas de cosecha de miel, captura de enjambres, y mejor aprovechamiento de propóleo, así como de técnicas para mejorar la resiliencia al cambio climático.

Las OPAF están innovando de diferentes maneras para mejorar su producción. APB Porvenir tiene un manejo circular de su producción y utiliza los desperdicios del Asaí para hacer abono para sus otros cultivos. El Ceibo ha diseñado e implementado un sistema computarizado de soporte tecnológico denominado Geocacao para mejorar sus procesos de seguimiento y garantizar trazabilidad.

La conservación de la agrobiodiversidad es también un ejemplo de cómo las OPAF están innovando. El Ceibo maneja un banco de semillas para conservar la diversidad genética en sus sistemas agroforestales. Amandiya ha rescatado y revalorizado los frutos y variedades de semillas nativas del bosque, contribuyendo a una ley departamental para la conservación del maíz.



Ecuador

Participantes: Corporación de Asociaciones de la Chakra Amazónica, Asociación Ally Guayusa, Asociación Tsapau, Universidad Regional Amazónica Ikiam, Confederación de Nacionalidades Indígenas de la Amazonía Ecuatoriana (CONFENIAE), Gobierno Autónomo Descentralizado de la provincia de Napo, Ministerio de Ambiente Agua y Transición Ecológica (MAATE).

Las OPAF participantes de Ecuador producen una variedad de alimentos nutritivos como el cacao nacional fino de aroma, vainilla amazónica, guayusa, chonta, yuca, plátano, papa china, y otros 100 productos bajo el sistema agroforestal diversificado denominado Chakra Amazónica. Las chakras están gestionadas con prácticas y saberes ancestrales, y ha sido reconocido por la FAO en el 2023 como un sistema importante de patrimonio agrícola mundial (SIPAM) por su contribución excepcional a la seguridad y soberanía alimentaria y la conservación de la agrobiodiversidad.

La Corporación Chakra Amazónica fortalece a sus organizaciones de base a través de la articulación de la producción de alimentos y plantas medicinales con servicios de agroturismo, asimismo facilita talleres de capacitación en preparaciones gastronómicas tradicionales con un enfoque nutricional y pertinencia cultural, utilizando sus productos y degustaciones. Esto les ha permitido que sus organizaciones de base continúen con la diversificación de las actividades productivas y promover el consumo de productos locales. Asimismo, tiene una escuela de liderazgo que involucra a los jóvenes, dándole sostenibilidad a la organización.

Los productos como chocolate y hierbas medicinales de 200 productores miembros de la Asociación Ally

Guayusa tienen una acreditación bajo el Sistemas Participativos de Garantía (SPG) de “Sello Chakra Amazónica” que representa no sólo su producción agroecológica, sino también su identidad originaria, relación con el territorio y cosmovisión ancestral. El sello SPG Chakra Amazónica les ha permitido visibilizar la identidad cultural y llevar sus productos a más mercados.

La Asociación Tsapau mantiene la forma de cultivo tradicional que es el Aja Shuar, que consiste en cultivar al menos 76 diversos tipos de plantas entre medicinales y alimenticias. La asociación mantiene un vivero comunitario central, y 7 viveros familiares a través de los cuales conservan, reproducen y comparten plantas nativas entre los socios. Mediante estas prácticas aseguran su soberanía alimentaria y protegen la diversidad.

En la Amazonía, tanto la universidad IKIAM como el Gobierno Provincial de Napo, tienen líneas de acción para fortalecer las capacidades de las OPAF y valorizar la contribución nutricional de los alimentos amazónicos. Asimismo, el MAATE cuenta con un programa de formación para facilitar el acceso a mecanismos de protección de conocimientos tradicionales de las OPAF.



Colombia

Participantes: Consejos Comunitarios de Parte Baja del Río Saija y de la Cuenca del Río Yurumanguí de la región Pacífico colombiana, y las asociaciones Asociación Ambiental Vereda Pizarra (ASOVELAPIZ), Asociación Ambiental Vereda Pizarra (ASOVEIGRA) y Asociación Inter-veredal de Juntas de (AINJUSOC) de la región Amazónica colombiana

Las comunidades de Saija y Yurumanguí realizan el aprovechamiento sostenible de una gran diversidad de alimentos orgánicos, incluyendo caña de azúcar, Naidí (misma especie que el Asaí), y cimarrón, cacao, maíz, yuca, plátano, chontaduro y plantas medicinales como la popa. Aplicando los conocimientos ancestrales, realizan preparaciones con estos productos como lo es el “pepiado”, una bebida naturalmente energizante a base del Asaí, y el “biche” que han sido consumida por generaciones. Los conocimientos ancestrales se transfieren generacionalmente; sin embargo, como en muchas comunidades está habiendo una pérdida de los saberes ancestrales. Por ello, el Consejo Comunitario de Parte Baja del Río Saija y el del Río Yurumanguí, vienen realizando proyectos de recuperación de los saberes ancestrales. En el caso del primero, y pronto tendrán cartillas consolidando toda la información relacionada a la medicina tradicional para curar enfermedades comunes de la comunidad, recetas de gastronomía local, y también música y tradiciones. Sin bien los productos locales son un sustento importante para la alimentación local, aún no se comercializan. Por ello, el ambos Consejo Comunitarios se encuentran formulado y actualizando respectivamente, un plan de manejo de aprovechamiento forestal de 2.000 hectáreas

para productos forestales no maderables, y lo ha presentado a la autoridad ambiental, con la finalidad de comenzar a comercializar sus productos. El intercambio de experiencias ha sido también fuente de inspiración e ideas al ver el procesamiento y comercialización del Naidí/Asaí, por ejemplo, en el caso de la APB Porvenir que incluye el despulpado y también liofilizado.

Por su parte ASOVELAPIZ, ASOVEIGRA y AINJUSOC son OPAF que se encuentran en un estadio inicial de consolidación en la región de la Amazonía colombiana, y esperan poder consolidar sus estructuras de gobernanza forestal, y construir cadenas de valor en torno al aprovechamiento sostenible del bosque (productos forestales maderables y no maderables). Preliminarmente han identificado especies promisorias como: el cacao en sistema agroforestales (SAF), cedro, achapo, abarco y el establecimiento de sistemas silvopastoriles sostenibles con algunas de estas especies. El intercambio fue muy importante para ellos, dado que pudieron ver que si es posible vivir de los bosques y consolidar una economía forestal en sitios y regiones apartadas como las que caracterizan su territorio, y la conformación de una red les posibilita consultar directamente a OPAF que ya recorrieron el proceso que ellos están iniciando.



Perú

Participantes: Asociación Interétnica de Desarrollo de la Selva Peruana (AIDSESP), Confederación de Nacionalidades Amazónicas del Perú (CONAP).

AIDSESP y CONAP son las dos organizaciones de representación indígena más grandes del Perú, tienen como miembros a más de 3.000 comunidades nativas de la Amazonía Peruana. Como parte de sus actividades, apoyan a sus miembros con el reconocimiento legal de sus territorios y su protección, entre otras muchas actividades de apoyo. Tanto CONAP como AIDSESP promueven y contribuyen a la política de Educación Intercultural Bilingüe para preservar las lenguas y los conocimientos de los pueblos indígenas.

Las comunidades que representan producen una gran diversidad de alimentos como yuca, plátano, cacao, café, aguaje, paiche, uña de gato, sangre de grado, entre otros que son la base de la alimentación local. CONAP y AIDSESP tienen programas de economía indígena e impulsan los emprendimientos productivos de sus miembros con un enfoque de cadena de valor. Por ejemplo, CONAP apoya con capital semilla a emprendimientos de mujeres indígenas y AIDSESP ha implementado una incubadora de negocios indígenas.



Resultados del Intercambio

Red Latinoamericana

Se ha consolidado una Red Latinoamericana entre todas las organizaciones de los 4 países participantes para fortalecerse mutuamente mediante el intercambio de conocimientos sobre:

- Oportunidades de negocios para productos del bosque manejados por organizaciones de productores forestales y agrícolas, Pueblos Indígenas y comunidades locales.
- Mecanismos de protección y recuperación de conocimientos tradicionales.
- Estrategias de incidencia en políticas para visibilizar la gran contribución en la protección de bosques.
- Potencial de frutos y cultivos para comercializar, técnicas de producción y de cadena de valor.
- Casos de éxito y de cooperativas de gran trayectoria como El Ceibo en Bolivia
- Desarrollo de capacidades para consolidar procesos que mejoren el manejo de financiamiento directo
- Acciones para involucrar más a los jóvenes mediante escuelas de liderazgo, por ejemplo

Mesas de Negocio

Se desarrollaron exitosamente mesas de negocios, que dieron lugar a intensiones de negocios por valor de 232.000 USD. Participaron empresas medianas y grandes de Bolivia interesadas en adquirir productos locales y sostenibles de las organizaciones de productores agrícolas y forestales, Pueblos Indígenas y organizaciones locales.

Más información sobre el Mecanismo para Bosques y Fincas (FFF, por sus siglas en inglés):

<http://www.fao.org/forest-farm-facility/es/>