

Producir Conservando la Selva Paranaense

Introducción y contexto

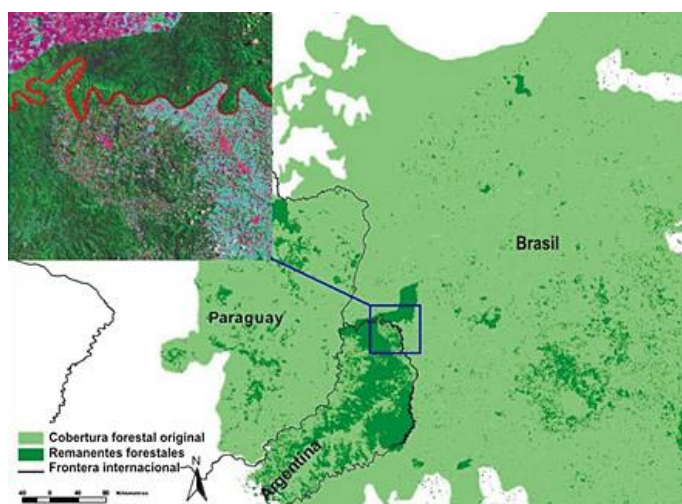
Desde junio de 2007, la **Fundación Ecología y Desarrollo (ECODES)** colaboró con el trabajo que la **Fundación Vida Silvestre Argentina (FVSA)** realizaba en la provincia de Misiones, en plena Selva Paranaense, junto a un grupo de productores rurales con el fin de poner en práctica un modelo que combine la producción local y el cuidado de este valioso ambiente natural. El proyecto **“Desarrollo local a través del trabajo cooperativo y el posicionamiento comercial de productos responsables en Colonia Andresito, Provincia de Misiones”** financiado por la **Fundación Eroski**, constituye una apuesta de productores, ONGs y otras instituciones para demostrar que es posible producir conservando la naturaleza y a través del fortalecimiento de la participación de la comunidad en el manejo de sus recursos.



Producción sostenible en Colonia Andresito

El área donde se desarrolló este proyecto reúne todos los ingredientes para hacer de Colonia Andresito un lugar especial. Este municipio rural de frontera está ubicado en el extremo noreste de la provincia de Misiones, en Argentina, tan sólo a 20 km de Brasil por carretera, y 90 del Paraguay. Allí, diferentes culturas confluyen en un escenario natural único. Lenguajes y costumbres de Argentina, Brasil, Paraguay y de la cultura guaraní; sumados a las usanzas de los inmigrantes de origen europeo que se establecieron en la región; se amalgaman en el corazón del último bloque continuo de Selva Paranaense que permanece en pie.

Originalmente estas selvas se extendían alrededor de la triple frontera, ingresando desde el Océano Atlántico por el centro sur de Brasil, avanzando hacia el interior del continente y cubriendo el este de Paraguay y toda la provincia de Misiones en Argentina. De los 470.000 km² que cubría originalmente la Selva Paranaense, hoy se conserva un 7,8% y en un paisaje fragmentado. Misiones, en Argentina, posee el mayor remanente continuo y representa una esperanza y una responsabilidad para cuidar este patrimonio e impulsar el desarrollo sustentable de la región.



Cobertura forestal de la Selva Paranaense

El Municipio de Andresito se encuentra justamente en el corazón de este bloque verde, limita con ocho áreas protegidas provinciales y dos Patrimonios Mundiales son también sus vecinos naturales: los Parques Nacionales Iguazú de Argentina y Brasil, escenarios de las famosas Cataratas del Iguazú. Es por eso que las porciones de selva de las chacras de Andresito son fundamentales para facilitar el desplazamiento de animales y plantas entre los distintos espacios naturales protegidos y contribuir así con la salud ambiental de la región.

Sin embargo, de toda la selva que originalmente cubría Andresito se extrajeron aquellas especies de mayor valor comercial y en los últimos 25 años, aproximadamente un 50% de su paisaje selvático se transformó en plantaciones de yerba (una infusión típica), potreros de ganadería y plantaciones de tabaco.



Cataratas del Iguazú

Desarrollo local con impacto regional

Con este escenario, los desafíos que se propusieron abordar con el trabajo en Andresito eran cuidar la selva que queda y recuperarla en aquellas zonas de especial importancia, promoviendo un aprovechamiento sustentable de los recursos naturales.

Para lograrlo, era esencial trabajar con la participación directa de los vecinos, promoviendo iniciativas que generen bienestar y beneficio económico en la zona, de una manera armónica con el medio ambiente.



Península Andresito

Por ese motivo, se impulsó un proyecto de desarrollo rural sustentable, coordinado por el Lic. Esteban Carabelli, junto a un grupo de pequeños productores de Península Andresito, una región del Municipio. Como parte de este proyecto, en el 2004 se conformó la Cooperativa Agroecológica de Península Andresito, que entonces reunía a 26 socios y que se dedicó al aprovechamiento y producción sustentable de los productos que sus socios obtienen tanto de sus chacras como de la porción de selva que mantienen dentro de las mismas.

Uno de los principales logros del trabajo conjunto fue la obtención de financiamiento, de distintos organismos, que permitió que la Cooperativa construyera su propia planta envasadora dentro de la localidad de origen de los productos. De esa forma, los productores agregarán valor a su materia prima, elaborando y envasando sus productos cultivados de manera sustentable en el paisaje de origen. En una primera etapa, los socios elaboraban y envasaban palmitos, papaya, piña, pepinos y pickles.

La propuesta era entonces combinar la producción con la valoración de los recursos típicos y que esto permita mejorar los ingresos de los productores rurales a la vez que se cuidaban las condiciones ecológicas de la región, esto es la calidad del agua, del suelo y la cobertura boscosa. Además, se aspiraba a que el éxito de esta experiencia contribuyera a construir un paradigma de desarrollo en donde lo productivo y lo ecológico se conjugarán, esperando que esta iniciativa sirviera de base para otras que pudieran consolidarse en diferentes regiones.



Socios de la Cooperativa, en la planta envasadora

Objetivo: la autogestión

Como dice el refrán popular, no es sencillo pasar del dicho al hecho. Por eso, abordar de manera integral y concreta las tres dimensiones de la sustentabilidad: la económica, la social y la ecológica, supuso para la Cooperativa Agroecológica, ECODES y la FVSA uno de los mayores desafíos de este proyecto. Para estar a la altura de este reto, todos los involucrados estamos convencidos de que uno de los pilares fundamentales es la verdadera participación de los socios de la Cooperativa y el involucramiento de la comunidad en el proceso.



Reunión participativa de los socios

Es justamente en esta dirección a donde apuntaban los objetivos de este proyecto. Uno de ellos era fomentar la autogestión democrática y la consolidación de la Cooperativa, promoviendo así una mayor participación de la comunidad en la institución y la cohesión social de Andresito. Asimismo, se proponía fortalecer la sustentabilidad del emprendimiento productivo a través de la identificación y evaluación de mercados diferenciales internacionales y nacionales que reconozcan el valor social y ambiental de los productos envasados por la Cooperativa.

Finalmente, de la mano de los dos objetivos anteriores, necesariamente el proyecto debía contribuir a formar y capacitar a los socios de la Cooperativa, consolidando su capacidad para transformar sus condiciones de vida, y fortaleciendo sus actividades productivas y comerciales. De esta forma, serán los propios productores los que decidan sobre el manejo de sus recursos y las líneas que orientarán su emprendimiento.



Capacitación en el envasado de alimentos

El futuro

Desde el inicio de este proyecto en junio de 2007, se dieron pasos muy importantes que permitieron avanzar progresivamente hacia el logro de los objetivos trazados.



Envasado de palmito

La obtención de la habilitación de la planta envasadora, ubicada en el lugar de origen de los productos, fue un paso fundamental para dinamizar la iniciativa. Para los socios de la Cooperativa no sólo se trataba de comercializar alimentos obtenidos de manera agroecológica y siguiendo criterios de sustentabilidad, sino también de incorporar y respetar estándares de higiene y calidad que garanticen a los consumidores un producto de excelencia, envasado en el paisaje de origen.

Con el apoyo de la Fundación Interamericana se logró crear un fondo de préstamos de 18.000 USD. Parte de dicho fondo se utilizó para poner en marcha la envasadora de la Cooperativa y el resto se destinó al otorgamiento de pequeños créditos, bajo un reglamento elaborado por los propios miembros de la Cooperativa, para facilitar a los socios la adopción o mejora de sistemas agroecológicos y el abastecimiento de la planta.



Cultivo de palmito

Claro que la meta de lograr productos de alta calidad y obtenidos en armonía con la naturaleza va de la mano con facilitar herramientas de capacitación y formación. Por eso, también desde el proyecto se realizaron, quincenalmente, talleres prácticos de capacitación en agroecología, que cuentan con la

visita de agrónomos especializados y su acompañamiento durante el desarrollo de experiencias en las chacras de los socios.

Los objetivos de capacitación no sólo incluyeron aspectos para mejorar la producción agroecológica de la materia prima y el cuidado del suelo y del agua, sino también todo lo referido a la elaboración y envasado de los productos. Así, más de 30 vecinos ya llevan 100 horas de capacitación sobre técnicas de envasado que se brindaban todos los miércoles en la propia planta de la Cooperativa y que continuaron desarrollándose hasta agosto.

Luego de varios estudios y experiencias en el campo junto a los productores, técnicos y agrónomos, en el 2007 se concretó un acuerdo para el manejo de los palmitales de los socios de la Cooperativa. Y es que Andresito es una de las últimas regiones que preserva palmitales naturales. Se trata justamente de esas palmeras nativas (*Euterpe edulis*), que crecen naturalmente bajo la sombra de la selva, de donde se obtienen los palmitos, ese ingrediente especial que suele acompañar las mesas de fin de año.

Cuando se aprovecha al palmito, necesariamente la planta muere. Una palmera equivale al producto que contiene un frasco y demora, dependiendo de las condiciones en las que se desarrolle, entre ocho y catorce años en madurar. Por eso, es importante dejar un espacio de tiempo apropiado entre corte y corte para que los palmitos más jóvenes crezcan y alcancen el tamaño para liberar semillas y luego aprovecharlos. En general, tanto en Andresito como en todo Misiones se explotaron los palmitales por años. “Nuestra propuesta es aprovecharlos, no explotarlos”, subraya Esteban Carabelli, Coordinador del proyecto. “Esto implica que tanto la Cooperativa y la FVSA nos comprometemos a resembrar cada palmital que se aproveche; dejando una cantidad suficiente de semilleros y cuidándolos, por ejemplo, evitando la entrada de vacas en los palmitales, ya que adoran las plantas que recién están creciendo”, agrega el productor Juan Liebrez, presidente de la Cooperativa.



Recolecta de semillas para germinación

Además del palmito, la Cooperativa, en esta primera etapa envasaba también piña, papaya, pepinos y pickles. “La Selva Produce”, fue el nombre comercial de la iniciativa que salió elegida, luego de la votación entre varias alternativas propuestas por los productores. “Juntos hemos desarrollado la etiqueta comercial que identificará a estos productos de la Cooperativa y que la FVSA avalará en este caso, colocando su logo en la etiqueta, tal como lo venimos haciendo desde el comienzo de este proceso”, subrayó Manuel Jaramillo, Coordinador de la oficina regional de la FVSA en Misiones.

Al finalizar el proyecto, se superó la aparente contradicción planteada entre producción y conservación. En el corto plazo, la meta era completar un ciclo de elaboración y venta de los productos de la Cooperativa. Luego, continuar consolidando este enfoque de trabajo y hacer que este proyecto pueda replicarse en otras regiones. Por eso, todos los que difundamos y apoyemos la venta y el consumo de productos de este tipo estaremos contribuyendo en forma directa a mejorar la calidad de vida de los vecinos de Andresito, a demostrar que el desarrollo sustentable es posible, a mantener unidos dos Patrimonios de la Humanidad y a conservar el remanente más importante de Selva Paranaense.