

Entrevista a Agustín Infante Parte II

Observando el frutal que hay aquí en comparación con lo que vi en la fruticultura para exportación, me pregunto si con los estándares internacionales de hoy, una producción agroecológica puede responder a estos, o hay que cambiarlos. En esa hipótesis sobre la que hablamos la otra vez, en la que usted decía que si puede imaginarse dicha producción para exportación.

Agustín: Hay un gran volumen de fruta nacional que es orgánica, ecológica y cumple con todo estos estándares. De productores pequeños, medianos y grandes que exportan fruta certificada y logran exportar a países europeos y asiáticos. Ahora, yo también pienso que deberían modificarse algunos estándares, pues algunos tienen. Un enfoque más visual que biológico. Si tuvieran este último en el sentido de la calidad biológica de la fruta y estos fueran más estrictos con la cantidad de pesticidas, la fruta agroecológica tendría más razón para producirse y aumentaría la cantidad de productores agroecológicos. La fruta convencional ha tenido que adaptarse a estos nuevos modelos, en algunos países de forma más estricta que en otros y esas posiciones se van acercando. Lo que antes se exportaba sin muchas restricciones hoy está mucho más restringido.

¿Ves positivamente el cambio de estándares?

Agustín: De todas maneras. Esto sería positivo tanto para el consumidor como para los trabajadores de los huertos. Ahora es más riguroso, cosa que no es para la fruta que se exporta chilena que se consume en Chile. Lo que se exporta tiene muchísimos más requisitos.

Está conectado de alguna manera. En la hacienda donde estuve noté como el consumo local era la última opción. Por ejemplo en la producción de ciruelas para exportar a Estados Unidos. Si hay un problema fruto-sanitario y este año fue para China que quería un tamaño mayor de la fruta, entonces procedieron a buscar opciones en Perú o Canadá antes que el mercado nacional. Un aspecto de eso que me interesa también es que esos estándares son fijados en conjunto entre países que compran no?

Agustín: Son fijados entre los que compran. La historia del comercio es esa: el que compra fija los estándares, fija las reglas del juego y el que vende tiene que adaptarse a su comprador. Entonces es difícil cambiarlos desde esa posición. Ahora, podría haber un juicio ético de que exigen una fruta limpia de pesticidas y a la vez son países que producen y exportan mucho de estos pesticidas y que además no regulan ni exclame que de Antor del país que producen hayan estándares iguales.

Pensando en formas de comercio más ético, más justos requieren un diálogo en la formación de estándares, que sean exigentes pero a la vez razonables dadas las que tienen los países para producir.

Agustín: Bueno, hay un mundo de empresas responsables, empresas B que se está desarrollando. Las empresas que lo representan están cada vez más conscientes del uso de pesticidas, el cuidado de sus trabajadores, el consumidor. No una cosa comercial, sino un tema ético.

Acá en Chile?

Agustín: Sí, en Chile. Existen bancos solidarios o bancos verdes, tal como se hace en otras partes del mundo. Hay una tendencia mundial, de no todo solamente transformarse en exigencia sino que simplemente hacer las cosas bien.

Cuéntame sobre algunos otros productores agroecológicos y si tienes contactos que me puedas dar de esta empresas.

Agustín: Claro, es cosa de que te metas a la oficina de Odepa, ¿la conoces? Tengo una amiga que podrías contactar se llama Pilar de Quillón. Ella está en la comisión de agricultura orgánica y sabe mucho del tema.

Tu decías que hay mucho interés desde ese sector de la fruticulturas de incorporar en las prácticas agro ecológicas

La fruticultura tradicional tiene cada vez más serios problemas de rentabilidad, por lo que al buscar nuevos muchos se encuentran con la fruticultura orgánica y ven una oportunidad. Sus equipos técnicos no saben mucho de producción orgánica por lo que nos ha pasado varios años que estos vienen a nosotros para capacitarse en el tema. También hace un tiempo atrás éramos los únicos que hablábamos de esto, ahora también lo hacen las universidades buscando estándares académicos más altos, aunque no por eso calidad. Durante muchos años estos técnicos participaban con nosotros aunque ahora con la pandemia ha bajado la participación. Un buen empresario sabe que tiene que capacitar a su equipo más allá de lo que aprendieron en la universidad.

Estamos hablando de empresas grandes?

Agustín: Claro. Ese es el vínculo que tenemos principalmente. En los cursos que hacemos visitamos productores orgánicos grandes que exportan arándanos, moras, frambuesa, manzanas. Al visitarlos se genera un muy buen aprendizaje.

¿Por aquí en la región?

Agustín: Sí, en Bio Bio.

Me gustaría mucho conocer eso.

Hablando de cursos, ¿cuantas personas se inscriben?

Agustín: En el diplomado, que consiste en seis meses de capacitación, llevamos 19 años haciéndolo y llevamos 700 personas. Los cursos más cortos de tres días se inscriben unas 120 personas al año y llevamos 15 años haciéndolo.

En tiempos normales a las visitas asisten alrededor de 600 personas al año. Los diplomados fueron pre pandemia. El volumen de alumnos potenciales demuestra que hay interés en el tema. El otro día conversaba con los muchachos

y les preguntaba cuántos de sus compañeros están interesados. Según ellos un 20% de sus compañeros se interesan por el tema, y yo tengo la ilusión de que las nuevas generaciones vienen con una conciencia ecológica mayor, pero parece que no es tanto.

Yo al menos sí he notado diferencias en los últimos años.

Agustín: Si le pregunto a los cuatro alumnos que vemos aquí cuántos de sus amigos que estudian agronomía tienen real conciencia ecológica te van a decir un veinte o treinta por ciento. No es una mayoría como uno pensaría. La mayoría entra a esta carrera por negocios, altas productividades. No es como entrar a estudiar recursos naturales, Sustentabilidad o paisajismo.

Una pregunta a nivel técnico. Cuando haces una plantación de fruta, como se ve el tema del monocultivo. He visto muchas plantaciones de estas.

Agustín: Hay que tener cuidado con eso. Parece monocultivo, parece de baja diversidad, pero muchos productores ecológicos tienen una especie que es en la que se especializan simplemente. En la agricultura orgánica muchos se especializan en una o dos especies. Arándanos, moras por ejemplo. Pero el productor orgánico puede tener más variedades y además cubrir los suelos con trébol flores y más actividad biológica en el suelo. Quiero decir que no es tan monocultivo.

Claro. Preguntó respecto a la agricultura convencional. Una plantación con una empresa dominante, consigue diversidad?

Agustín: El convencional tiene la misma especie siempre y no la rodea de mucha biodiversidad. Muy distinto a lo que tenemos nosotros. Vemos más autoconsumo y comercio local, esa es la propuesta de estos huertos.

Tenía la percepción que la producción orgánica es un movimiento de tendencia en la política en Latino america.

Agustín: De izquierda?

No lo sé... Me da la impresión que en Europa lo que es orgánico es más mainstream de mercado y luego hay un sector más radical. En cambio acá en Latinoamérica, quizás dada la distancia, el tema está más situado en el contexto político.

Agustín: Del 100% de la producción orgánica y agroecológica te diría que el 80-90 no tiene una postura política radical en ese aspecto, sino que tiene incentivos comerciales. Es un segmento de altos ingresos y funciona como instrumento técnico, más parecido a Europa. Hay grupos más radicales no solamente por el ambiente sino que por cuestiones sociales.

Lo que hacemos nosotros es buscar una transformación técnica y a la vez cultural. Tenemos un fuerte arraigo latinoamericano.

Por ejemplo, un productor acá en Chile puede ser simplemente una copia feliz de un productor en California o de Francia, pero un agro ecológico puede no estar interesado en copiarle al "hippie" californiano o al científico/intelectual, sino que busca una visión más integral con identidad latina. En eso nos diferenciamos, por qué el origen de la agroecología para nosotros es ancestral, de los pueblos originarios: los mexicanos, caribeños, amazones, andinos, etc . No creo que los estadounidenses digan que su agricultura sea heredada de los indígenas americanos.

En conclusión, a nivel de productor hay un porcentaje grande que simplemente les interesa exportar y son orgánicos, pero van a la par con los científicos europeos y americanos. Por

otro lado hay gente como nosotros, con una visión más integral, alimentándonos de la parte técnica.

La última vez que nos vimos presentaste una descripción de un modelo campesino y organizado para producir sustentablemente tanto para exportar como para comerciar localmente. De lo que me tocó ver, en las comunidades mapuches que te contaba por ejemplo, no me pareció que la producción era agroecológica a nivel técnico. Es un territorio con mucha diversidad pero a nivel técnico, no era tan intensiva, no usaban alternativas de pesticidas... ¿Tu conoces algún ejemplo del modelo que describías?

Agustín: Hay muchos productores orgánicos que están muy cerca de lo agroecológico. No son solamente sustituidores de insumos. Muchos se metieron a lo orgánico y sin darse cuenta terminaron en el área agro ecológica. Las mismas necesidades de bajar costos, diversificar, manejar las enfermedades y aprender a mejorar el suelo con el tiempo e integrar a sus trabajadores los lleva a esa situación de exportar haciéndolo muy bien.

Varios de estos son agricultores pequeños o campesinos y también conozco a empresas grandes. Los conozco porque llevamos a nuestros alumnos para que vean el contraste.

¿Cómo exportan ellos?

Agustín: A través de empresas como frutícola Olmué.

Las certificadoras también están tratando de cambiar ese modelo en su política de evaluación, promoviendo mayor diversidad por ejemplo. Si quieres puedes conversar con Luis Meléndez a quien conozco muy bien. Está a cargo de una empresa de certificación alemana BCS. Se han independizado y por lo que entiendo ya no certifican a productores orgánicos que solo substituyen sino que tienen una mirada más agroecológica. Podrías preguntarle cómo ha avanzado este tema. Vive en Chillán pero es antivacunas.

De los pequeños, ¿ hay alguna que yo pueda contactar?

Agustín: Si, hay una en Chillán que se llama Eva y tiene un restaurante. Productos Brita se llaman sus productos. Exporta arándanos y procesa bastante también para vender en su restaurante. Su marido es de origen alemán.