

Activismo alimentario y prácticas de autonomía en la Ciudad de México

Food Activism and Autonomous Practices in Mexico City

Tommaso Gravante¹

Resumen: México esta viviendo una crisis de soberanía y autonomía alimentaria, las cuales consecuencias se pueden ver en la alta tasa de obesidad y enfermedades vinculadas a la malnutrición. Como respuesta social en los últimos años y a lo largo del país han emergido una serie de experiencias sociales caracterizadas por prácticas innovadoras en la producción, distribución y consumo de alimentos. En esta ponencia, analizando algunas experiencias colectivas de Ciudad de México, iremos viendo cómo estas prácticas y redes alimentarias alternativas están formando valores, visiones, proyectos y estrategias alternativas al patrón alimentario neoliberal y abriendo futuros alternativos.

Abstract: Mexico is living a food crisis, which consequences can be seeing in the height rate of obesity and the non-communicable disease linked to malnutrition. In spite of everything, in the country are emerging alternative food networks and practices. Based on a fieldwork in Mexico City I will describe under the prefigurative politics analysis the types and traits of these social experiences. This proposal provides an analysis of the action logics that underline the food activism in Mexico City thought we could understand the collective identity development, the organization, and which social processes condition a cultural change.

Palabras clave: activismo alimentario; prefiguración política; crisis alimentaria; acción colectiva; cambio cultural.

Introducción y presentación de la problemática

Desde 1980 la prevalencia mundial de la obesidad ha aumentado más del doble, registrando incrementos importantes en todas las regiones. Solamente en 2014 el 39% de las personas adultas de 18 o más años tenían sobrepeso en el mundo, y el 13% eran obesas (OMS, 2016). Esta evolución hacia una obesidad que afecta a la totalidad de la población hace que desde años la Organización Mundial de la Salud y sus países miembros hablen de una verdadera *epidemia* de obesidad (Chan, 2016).

¹ Doctor en Ciencias Políticas. Programa de Becas Posdoctorales en la UNAM. Becario del Centro de Investigación Interdisciplinaria en Ciencias y Humanidades, asesorado por el doctor Jorge Alejandro González Sánchez. Líneas de investigación: activismo alimentario, movimientos grassroots, emociones y protesta, cambio cultural. Correo: t.gravante@gmail.com.

Para México, la obesidad y el sobrepeso y sus consecuencias se han convertido en un problema de salud pública (Sánchez-Castillo, Pichardo-Ontiveros, López, 2004). La Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de 2016 (ENSANUT) reveló que la prevalencia de sobrepeso y obesidad en adultos mexicanos de 20 años o más fue del 72.5%, de los que el 32.4% son obesos (ENSANUT, 2016). Es decir, en cuanto al país en su conjunto se estima que en la actualidad siete de cada diez mexicanos sufren sobrepeso y que una tercera parte de los afectados se pueden considerar médicamente obesos. La problemática se agrava si consideramos que la tendencia desde el año 2000 muestra que la prevalencia combinada de sobrepeso y obesidad en adultos aumentó al 15.4% (ENSA 2000, ENSANUT 2006, 2012 y 2016). Las perspectivas futuras son dramáticas en cuanto que, por un lado hay una evidente tendencia a la alza en todas las edades, regiones y grupos socioeconómicos, y por otro lado, mirando hacia las generaciones futuras México tiene la tasa más alta al mundo de población infantil (entre 5 y 11 años) que padece de sobrepeso y obesidad (más del 30%), el 36,30% en adolescentes (entre 12 y 19 años), además de la emergencia de casos de bebés obesos (ESANUT, 2016). Como hemos comentado anteriormente, las consecuencias sociales son enormes si pensamos solamente que el 14% de los adultos en México tiene diabetes y esta representa la principal causa de muerte en el país (INSP, 2017).

Lo que se omite en los informes de la ONU es que, en el caso de México, las políticas neoliberales aplicadas en el país en las últimas tres décadas desde mediados de los años ochenta con el ingreso al GATT (Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y Comercio) y consolidadas con la firma y la entrada en vigor del TLCAN (Tratado de Libre Comercio de América del Norte) produjeron, entre otras cosas, cambios significativos en la producción, oferta y consumo de alimentos (Otero, 2014; Santos Baca, 2014; Torres, 2007), dando lugar a profundas modificaciones en el patrón alimentario de la sociedad mexicana, con las consecuencias descritas anteriormente.

A nivel de movilización social, la entrada del nuevo milenio vio de forma global una contundente oposición social a las consecuencias que estas políticas neoliberales estaban causando en sus países. Dichas oposiciones poco más adelante dieron vida al así llamado Movimiento por la Justicia Global, 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 y por supuesto la alimentación (Juris, 2008; Della Porta, 2007; Della Porta y Tarrow, 2005; Players, 2010). De hecho, uno de los componentes más importantes de los movimientos transnacionales antiglobalización y que sucesivamente más impacto ha tenido hasta la fecha es el movimiento de La Vía Campesina, que con su carismático portavoz, el francés José Bové, 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 (Moyo y Yeros, 2008; Bové y Dufour, 2001).

Juntos 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), ha emergido en las zonas urbanas de todo el planeta una serie de experiencias sociales que ha puesto en evidencia que también en las ciudades, las periferias urbanas y en las megalópolis existe una verdadera crisis alimentaria caracterizada por el hambre y la malnutrición, y por supuesto vinculadas directamente a las asimetrías sociales que caracterizan los espacios urbanos (Álvarez Enríquez y Delgado Ramos, 2014). Por lo que, si los campesinos de todo el mundo sufren los efectos de la ofensiva corporativa neoliberal contra su agricultura tradicional, son los urbanos pobres –dada su extrema vulnerabilidad– quienes sufren los más agudos riesgos de malnutrición y desnutrición en esta crisis alimentaria (Sawers, 2011).

Estos sujetos colectivos que emergen desde las zonas urbanas son experiencias que están transformando los espacios sociales de la producción, la distribución y el consumo de alimentos en verdaderos laboratorios de innovación y experimentación social. Existen proyectos como las redes alimentarias alternativas, los mercados y bazares “ilegales” de alimentos autogestionados, los proyectos sociales de restaurantes y comedores en los cuales lo que se compra, cocina y se come es una manifestación política de sus protagonistas, con sus prácticas de autodeterminación alimentaria. Dichos proyectos están adelgazando la línea de separación que hay entre producción y consumo, promoviendo la participación de productores marginales y marginados por la distribución neoliberal, empujando a una cultura alimentaria distinta, caracterizada por buscar una coherencia entre valores y prácticas. En esta ponencia, analizando algunas experiencias

colectivas de Ciudad de México, iremos viendo cómo estas prácticas y redes alimentarias alternativas están formando valores, visiones, proyectos y estrategias alternativas al patrón alimentario neoliberal y abriendo futuros alternativos.

El patrón alimentario neoliberal y los desiertos alimentarios

Las políticas neoliberales aplicadas en México en las últimas tres décadas desde mediados de los años ochenta produjeron, entre otras cosas, una crisis de soberanía y autonomía alimentaria, y una deshabilitación general de su propio conocimiento alimentario (González, 2016) que han llevado al país a experimentar una verdadera epidemia de obesidad y enfermedades vinculadas a la malnutrición. La transición alimentaria hacia la dieta neoliberal (Santos Baca, 2014) se ha manifestado tanto en las zonas rurales que urbanas del país. Aunque, si por un lado las zonas rurales caracterizadas por una agricultura familiares resultan ser las más afectadas por la implementación de las políticas neoliberales, por otro lado las zonas urbanas resultan ser las más vulnerables en términos de malnutrición y difusión de enfermedades no transmisibles (ESANUT, 2016). Obviamente, la crisis alimentaria de los espacios urbanos, se vincula directamente a las asimetrías sociales que caracterizan las zonas urbanas de todo el planeta, y que se manifiesta en una crisis que involucra diferentes aspectos como el ambiental, de sostenibilidad, demográfico y, por supuesto, de sustentabilidad y soberanía alimentar.

De hecho, una de las problemáticas que han emergido en las zonas urbanas de México con la aplicación de las políticas neoliberales ha sido el aumento de zonas con escasez de frutas, verduras y otros alimentos frescos, por lo general barrios periféricos empobrecidos, y conocidas como desiertos alimentarios (Whitehead, 1998). Los desiertos alimentarios conllevan una doble problemática: si por un lado hay un dificultad de acceso a los alimentos frescos y saludables, por otro lado en las mismas zonas geográficas sobreabundan abarrotes que venden solamente alimentos procesados, cadenas de restaurantes de comida rápida a base de carne barata y productos lácteos ricos en grasa, azúcar y sal, y licorerías siempre con productos de muy baja calidad. En Inglaterra y sucesivamente en EE.UU se ha demostrado que la población que vive en los desiertos alimentarios, además de disponer de bajos ingresos, presentan mayores índices estadísticos de obesidad, diabetes tipo 2, enfermedad cardiovascular, y otras dolencias asociadas con la alimentación (Dowler, 1998; Lang y Caraher, 1998; Gallagher, 2006).

Como respuesta a la problemática de los desiertos alimentarios, desde el inicio del nuevo milenio y de forma paulatina se vio en el territorio urbano de distintos países la emergencia y difusión de redes que buscaban una forma alternativa de relacionar los pequeños productos caracterizados por una agricultura familiar y los consumidores urbanos, como por ejemplo los *Gruppi di Acquisto Solidale* en Italia, *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, el *Ten Rivers Food Web* en EE.UU., y centenas de *alternative food networks*, en español conocida como las redes alternativas alimentarias (RAA) que han propuesto de un sistema 'alternativo' de aprovisionamiento alimentario versus el sistema 'convencional'.

Las RAA son esencialmente flujos organizados de productos alimentarios que conectan personas las cuales manifiestan una particular atención ética y moral a sus prácticas de consumo, con agricultores que quieren producir y distribuir sus propios productos en una vía contraria a las lógicas dominante -y convencional- de mercado (Whatmore y Clark, 2006). El incremento de las RAA es tipificado por el alza de las ventas de alimentos regionales o/y locales, orgánicos y según los principios del comercio justo, además del aumento de los puntos de venta como son los mercados de productores (*farmers' markets*). A esto hay que añadir que la necesidad de búsqueda de relaciones más directas entre productores y consumidores ha dado lugar a múltiples formas organizativas, como -así como aparece en la literatura en anglosajona- y solamente para citar las más analizadas: la *community-supported agriculture*, el *box scheme*, el *charity shop*, el *animal-sharing*, o las *community-orientated local food networks* que emergen en los desiertos alimentarios. En la Tabla 1 podemos ver algunas principales distinciones entre las redes 'alternativas' y las 'convencionales', aunque, como destacan los mismos autores (Ilbery y Maye, 2005) en la práctica la distinción sigue siendo difícil que mantener, sobretodo cuando el mercado convencional se ha apropiado discursos y productos que antes eran reservados principalmente a las RAA, pensamos solamente que en Reino Unido el 75 por ciento de los productos orgánicos es vendido en las grandes superficies, a pesar de la gran difusión de los mercados de productores en todo el país.

Tabla 1: Convencional vs Alternativo

Convencional	Alternativo
Moderno	Posmoderno
Procesado	Natural/Fresco
Producción de larga escala/Industrial	Producción pequeña/artesanal
Cadena largas agroalimentarias	Cadenas cortas agroalimentarias
Costos externalizados	Costos internalizados
Racional	Tradicional
Estandarizado	Diversidad
Monocultivo	Biodiversidad
Gustos homogenizados	Gustos regionales/locales
Hipermercados	Mercado local
Agroquímicos	Orgánico/agricultura sustentable
No-energías renovables	Energías reusables
Fast food	Slow food
Cantidad	Calidad
Desincrustado	Incrustado
Fuente: Ilbery y Maye, 2005: 824	

El desarrollo de las RAA han evidenciado un cambio en la actitud del consumidor que se manifiesta principalmente en la preocupación de saber donde los alimentos son producidos y cómo (Morgan et al., 2006). El ‘giro en la calidad’ (*the quality turn*) se caracteriza también por un ‘consumo interesado’ (*concerned consumerism*) que se expresa siempre más una perspectiva crítica llegando a veces a un ‘consumo político’ (*political consumption*) en parte debido sea a la creciente atención de los medios pero sobretodo al aumento de la ansiedad del consumidor con respecto a la seguridad y calidad de las redes de alimentación industrial como consecuencia de las repetidas amenazas alimentares, como por ejemplo la encefalopatía espongiforme bovina, la E.

Coli y la gripe aviaria (Sassatelly y Scott, 2001). Paralelamente a este ‘giro en la calidad’, como respuesta a la ansiedad pública con respecto a los productos alimentarios, ha emergido una atención hacia el consumo ético (*ethical consumerism*), el cual se manifiesta en una mayor preocupación hacia el bienestar de los animales, la sustentabilidad ambiental y la justicia social y el comercio justo (Barnett et al., 2005).

En México desde algunos años se ha visto el desarrollo de diversos tipos de redes alternativas alimentarias. Existen proyectos como las redes alimentarias alternativas, los mercados y bazares “ilegales” de alimentos autogestionados, los proyectos sociales de restaurantes y comedores en los cuales lo que se compra, cocina y se come es una manifestación política de sus protagonistas, con sus prácticas de autodeterminación alimentaria. Dichos proyectos están adelgazando la línea de separación que hay entre producción y consumo, promoviendo la participación de productores marginales y marginados por la distribución neoliberal, empujando a una cultura alimentaria distinta, caracterizada por buscar una coherencia entre valores y prácticas. Estos sujetos colectivos que emergen desde las zonas urbanas son experiencias que están transformando los espacios sociales de la producción, la distribución y el consumo de alimentos en verdaderos laboratorios de innovación y experimentación social.

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. Las prácticas de autodeterminación alimentaria de estos grupos y colectivos urbanos se caracterizan por un activismo prefigurativo y una cultura resiliente y colectiva.

Prácticas y redes de autodeterminación alimentaria en la Ciudad de México

En un primer mapeo realizado con un trabajo etnográfico, en contacto directo con los colectivos, bajo un 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, puedo distinguir las experiencias encontradas en dos grandes familias.

La primera familia de experiencias, incluye:

- a. Proyectos sociales de restaurantes y fondas que promueven prácticas de

autodeterminación alimentaria en que confluyen el autoempleo de sus miembros y sus propios valores éticos como 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.

b. Huertos urbanos colectivos. Existen 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 por ejemplo el *Huerto Roma Verde*. Además de alimentar prácticas de solidaridad social como el trueque, el intercambio, el préstamo del tiempo, etc., sus actividades no se limitan solamente al cultivo de huertos, sino que también realizan diferentes actividades desde la educación ecológica para los niños, talleres para hacer leche vegetal, quesos vegetales, cerveza, baños secos, etc.

La segunda familia de experiencias está representada por las redes alimentarias alternativas (RAA) que esencialmente son redes de comercio de productores locales acotando de esta forma la distancia entre lugar de producción y lugar de consumo. 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 Huepalo*. Estas redes se acomunan por:

- ✓ ser cadenas cortas agroalimentarias, es decir, mercados que implican una proximidad en términos geográficos, sociales y organizacionales entre productores y consumidores;
- ✓ ser pequeños productores que emplean métodos agroecológicos para la producción;
- ✓ producciones pequeñas y la propiedad de los medios de producción es individual, familiar o colectiva;
- ✓ la mano de obra es propia (productor o grupo de productores), principalmente familiar y/o emplean mano de obra de la localidad donde se encuentran;
- ✓ el trabajo infantil está prohibido;
- ✓ los productos son estrictamente de temporada;

- ✓ el proceso de producción no está 100% mecanizado, el productor imprime su sello personal al intervenir directamente en el proceso.
- ✓ pueden aplicar técnicas de tradición familiar o local, técnicas artesanales tradicionales, antiguas, innovadoras, de origen local o global, que contribuyan a elaborar productos de alta calidad;
- ✓ para los productos elaborados como mermeladas, productos de belleza, productos de limpieza, la actividad productiva es (o intenta ser) su actividad principal y representa más del 25% de sus ingresos. No es considerado un pasatiempo;
- ✓ 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 o 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 hacia problemas como el cambio climático, el respeto a los animales, el cuidado de bienes comunes como la tierra y el agua, etc.
- ✓ recurren al uso de las nuevas tecnologías o para comprar en línea la canasta semanal de fruta y verdura o apartar a través de un *Whatsapp* la mantequilla, pan, etc. Todos disponen de perfil de *Facebook* o *Twitter* para promover los 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;
- ✓ el productor y consumidor manejan el criterio de la confianza ya que no todos disponen o quieren disponer del sello de certificación orgánica.

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, sobre todo 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.

El carácter prefigurativo del activismo alimentario

Las experiencias de activismo alimentario y consumo crítico mapeadas en la Ciudad de México al igual que los resultados de otras investigaciones como la de Players sobre el activismo alimentario en Bélgica (2017), se caracterizan en que los protagonistas vinculan el cambio social a las acciones prefigurativas, a la vida cotidiana, al desarrollo de las relaciones sociales, a las experiencias vividas por las personas y a la dimensión local. El centro del compromiso para quien promueve estas experiencias es la coherencia entre la acción (cultivar la tierra, cocinar o vender sus productos) y sus valores (respeto por la naturaleza, solidaridad, confianza, etc.), un compromiso que por lo tanto tiene un carácter prefigurativo en los valores y performativo en la práctica.

Los fines que se logran son fundamentalmente moldeados por los medios que los colectivos o los participantes de las RAA utilizan. Las prácticas de producción, distribución y consumo de estas experiencias encarnan o prefiguran de alguna forma el tipo de sociedad que los mismos protagonistas quieren proporcionar al exterior (Leach, 2013). En otras palabras, a través de sus prácticas los participantes de estas experiencias redefinen su forma de ver el mundo, hacen emerger prácticas alternativas en las cuales los medios son coherentes con los fines y se caracterizan por un otro-hacer, es decir, “un hacer que no es determinado por el dinero, un hacer que no es formado por las reglas del poder” (Holloway, 2010: 3), más bien un hacer determinado por la interacción misma entre los productores y los prosumidores. Por lo tanto, promover determinadas formas de agricultura, de distribución de los alimentos o reivindicar el consumo de determinados alimentos y platos se transforma por un lado en una expresión política de lo cotidiano y que moldea una cultura alimentaria resiliente, mientras por el otro lado, y siguiendo

las propuestas de Breines (1989), Rucht (1988), Epstein (1991) o Franks (2003), Maeckelbergh (2011) –entre otros– la organización y las prácticas que podemos encontrar de estas experiencias alcanzan a anticipar o representar un “mundo alternativo” en el presente, como si ya existiera. Esto nos permite ver no solamente los valores y los objetivos que estas experiencias quieren alcanzar en el futuro sino también cómo intentan concretarlos en el presente.

Analizar el carácter prefigurativo de estas experiencias puede ayudar a comprender cómo es que la vida cotidiana de estas personas se transforma en una dimensión política, cómo emerge el proceso de crear alternativas políticas “aquí y ahora”, y siguiendo la propuesta de Piven y Cloward (1977), cómo es posible la transformación de conciencia y conducta de todos los sujetos interrelacionados con estas experiencias.

Si consideramos las dos grandes familias en las que hemos catalogado las experiencias mapeadas, se puede deducir que para ellos la nueva sociedad empieza aquí y ahora, con alternativas concretas que incluyen consumir menos, elegir alimentos locales y de temporada, producir según los principios de la agroecología, construir espacios autogestionados y de solidaridad donde se puede disponer de los productos locales y mucho más.

Otro aspecto importante es cómo estas experiencias se estructuran a nivel organizativo. Como se ha destacado en otras investigaciones (Della Porta, Andretta, Mosca y Reiter, 2006; Graeber, 2009; Players, 2010, 2017; Yates, 2014), la política prefigurativa tiende a involucrar toda una serie de prácticas alternativas y/o adicionales a las actividades que se desarrollan en los grupos, como la organización horizontal y anti-jerárquica, la toma de decisiones por consenso, la acción directa, la práctica del hazlo tú mismo, la autoorganización y sustentabilidad. Además, el proceso colectivo permite la emergencia de un determinado conocimiento que conlleva a una cultura alimentaria distinta de la neoliberal.

Discusión final

Coincido con Whatmore, Stassart y Renting (2003), que identifican estas redes territoriales como nuevos actores sociales capaces de promover otro paradigma de producción y consumo de los alimentos que no solamente son capaces de crear nuevas ‘geografías alimentarias alternativas’, sino que permiten también la emergencia de una nueva identidad colectiva caracterizada por el redescubrimiento de la soberanía alimentaria (Forno, Grasseni, Signori 2013).

Las prácticas y redes de autodeterminación alimentaria de las comunidades emergentes de conocimiento alimentario que he podido mapear en la Ciudad de México por un lado se caracterizan por el rescate de alimentos tradicionales de la dieta mexicana y por otro lado por una reinterpretación creativa de su consumo. Como hemos visto a lo largo del texto, estas experiencias (en este caso la Ciudad de México, pero he detectado experiencias similares en las ciudades de Oaxaca, Guadalajara, Monterrey, por citar algunas) emergen como una respuesta social desde abajo al modelo neoliberal de producción distribución y consumo de alimentos y que nos ha llevado a una progresiva pérdida de autodeterminación con respecto a qué y cómo comemos, y que se refleja en los altos costos sociales y medioambientales que estamos pagando.

Las perspectivas de cambio social que estas experiencias sociales están llevando tienen un potencial enorme sobre todo si las vemos como acciones colectivas capaces de cambiar no solamente los hábitos de consumo sino también las representaciones sociales que se vinculan a la dimensión alimentaria. El carácter prefigurativo nos ayuda también a comprender el tipo de compromiso que subyace entre productores y consumidores, la forma organizativa y cómo esta estructura forma el conocimiento colectivo alrededor de un tema en particular tanto en la producción como en el consumo de un alimento. Además, estas experiencias se convierten en nodos caracterizados por la emergencia de una cultura resiliente y colectiva.

Con respecto a mi área de estudio, los movimientos sociales, los investigadores mexicanos todavía no se han acercado a estas experiencias. Con esta ponencia espero también haber estimulado el interés de muchos colegas, dando también una clave de lectura de estos fenómenos sociales.

En este artículo presento solamente el carácter prefigurativo de estas experiencias, gracias al cual podemos determinar, entre otras cosas, los valores que constituyen las prácticas performativas de los colectivos analizados. El carácter prefigurativo nos ayuda también a comprender el tipo de compromiso que subyace entre productores y consumidores, la forma organizativa y cómo esta estructura forma el conocimiento colectivo alrededor de un tema en particular tanto en la producción como en el consumo de un alimento.

Sin duda hay otras líneas de investigación que se desprenden desde estas experiencias como el papel de las emociones en determinados procesos sociales. Pensando en la emergencia y fortalecimiento de la identidad colectiva, por ejemplo, sería interesante ver el papel que tiene el

apego local a un producto o un lugar. El papel de las emociones morales como la dignidad, el orgullo y la indignación en el desarrollo de la cultura alimentaria alternativa al modelo neoliberal, o la manera en que otras emociones pueden ayudar a romper las barreras de clases y los prejuicios no solamente por un determinado alimento sino también por lo que este alimento significa. Estas son solamente algunas de las posibilidades que pueden emerger al considerar estas experiencias como nodos para la emergencia de una cultura resiliente y colectiva y eventualmente como la esperanza de un futuro alternativo para nuestras ciudades.

Bibliografía

- Álvarez Enríquez, L. y Delgado Ramos, G C. eds., 2014. Monográfico: ‘Ciudades’. *Revista INTERdisciplina*, 2(2).
- Bové, J. y Dufour, F., 2001. *El mundo no es una mercancía: los agricultores contra la comida basura*. Barcelona: Editorial Icaria.
- Breines, W., 1989. *Community and Organization in the New Left 1962-68: The Great Refusal*. New Brunswick: Rutgers University Press.
- Chan, M., 2016. “Obesidad y diabetes, una plaga lenta pero devastadora”. Discurso inaugural en la 47ª reunión de la Academia Nacional de Medicina, Washington D.C., 17 de octubre.
- Della Porta, D. y Tarrow, S. eds., 2005. *Transnational Protest and Global Activism*. London: Rowman and Littlefield.
- Della Porta, D., Andretta, M., Mosca, L. y Reiter, H., eds., 2006. *Globalization from Below: Transnational Activists and Protest Networks*. Minneapolis: University of Minnesota Press.
- Della Porta, D., ed., 2007. *The Global Justice Movement*. Boulder, CO: Paradigm Press.
- Dowler E., 1998. “Food poverty and food policy”. *IDS Bulletin*, (29): 58-65.
- ENSA, 2000. *Encuesta Nacional de Salud 2000*. México.
- ENSANUT, 2006. *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2006*. México: Secretaria de Salud.
- ENSANUT, 2012. *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2012*. México: Secretaria de Salud.
- ENSANUT, 2016. *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2016*. México: Secretaria de Salud.
- Forno, F., Grasseni, C., Signori, F., 2013. “Oltre la spesa. I gruppi di acquisto solidale come laboratori di cittadinanza e palestre di democrazia”. *Sociologia del lavoro*, (4): 136-152.

- Franks, B., 2003. "The direct action ethic: From 59 upwards". *Anarchist Studies*, (11): 13-41.
- Gallagher, M., 2006. "Examining the Impact of Food Deserts on Public Health in Chicago." Study commissioned by LaSalle Bank. <http://www.marigallagher.com/wp-content/plugins/download-attachments/includes/download.php?id=3777>
- González, J. A., 2016. "Hacia una delimitación preliminar del Complejo Simbólico Alimentario". *Revista Razón y Palabra*, 20(3): 1-15.
- Holloway, J., 2010. *Crack Capitalism*. Londres: Pluto Press.
- INSP, 2017. "Diabetes, causa principal de muerte en México". <https://www.insp.mx/presencia-insp/3877-presencia-insp.html>
- Juris, J., 2008. *Networking Futures: The Movements against Corporate Globalization*. Durham/London: Duke University Press.
- Ilbery B. y Maye, D., 2005. "Alternative (shorter) food supply chains and specialist livestock products in the Scottish-English borders". *Environment and Planning A*, 37: 823-844.
- Lang T, Caraher M., 1998. "Access to healthy foods: part II. Food poverty and shopping deserts: what are the implications for health promotion policy and practice?". *Health Education Journal*, 57: 202-211.
- Leach, D., 2013. "Prefigurative politics". En Snow, D. A., Della Porta, D., Klandermans, B. y McAdam, D. (eds.), *The Wiley-Blackwell Encyclopedia of Social and Political Movements*. Chichester: Wiley-Blackwell.
- Maeckelbergh, M. 2011. "Doing is believing: Prefiguration as strategic practice in the alterglobalization movement". *Social Movement Studies*, 10(1): 1-20.
- Moyo, S. y Yeros, P., eds., 2008. *Recuperando la tierra. El resurgimiento de movimientos rurales en África, Asia y América Latina*. Buenos Aires: CLACSO.
- OMS, 2016. "Obesidad y sobrepeso". Nota descriptiva n°311, junio. Organización Mundial de la Salud.
- Otero, G., 2014. *La dieta neoliberal: Globalización y biotecnología en las Américas*. México: Miguel Ángel Porrúa.
- Piven, F. y Cloward, R. A., 1979. *Poor People's Movements. Why They Succeed, How They Fail*. New York: Pantheon Books.
- Pleyers G., 2010. *Alter-globalization. Becoming actor in the global age*. Cambridge: Polity Press.

- Pleyers, G., 2017. "The local food movement in Belgium: from prefigurative activism to social innovations". *Interface: a journal for and about social movements*, 9 (1): 123-139.
- Rosset, P. y Martínez Torres, M. E., 2016. "Agroecología, territorio, recampesinización y movimientos sociales". *Estudios Sociales*, 25 (47): 275-299.
- Rucht, D., 1988. "Themes, logics and arenas of social movements: A structural approach". En Klandermans, B., Kriesi, H. y Tarrow, S. (eds.), *From Structure to Action: Comparing Social Movement Research across Cultures*. Greenwich: JAI Press.
- Sánchez-Castillo, C.P., Pichardo-Ontiveros, E y López, R.P., 2004. "Epidemiología de la obesidad". *Gaceta Médica de México*, 140(2): 3-20.
- Sánchez-Castillo, C.P., Pichardo-Ontiveros, E y López, R.P., 2004. "Epidemiología de la obesidad". *Gaceta Médica de México*, 140(2): 3-20.
- Santos Baca, A., 2014. *El patrón alimentario del libre comercio*. México: UNAM/Instituto de Investigaciones Económicas/CEPAL.
- Sawers, R., 2011. "Huertos urbanos y la crisis alimentaria global". *Biodiversidad, sustento y culturas*, (70): 20-23.
- Torres, F., 2007. "Cambios en el patrón alimentario de la ciudad de México". *Problemas del Desarrollo*, 38 (151): 128-150.
- Whatmore, S. y Clark, N., 2006. "Good food: Ethical consumption and global change" pags. 363–412. En: Clark, N., Massey, D., Sarre, P. (eds.), *A World in the Making*, Milton Keynes: The Open University.
- Whatmore, S., Stassart, P. y Renting, H., 2003. "What's alternative about alternative food networks?". *Environment and Planning A*, (35): 389–391.
- Whitehead M., 1998. "Food deserts: what's in a name?". *Health Education Journal*, (57): 189-190.
- Yates, L., 2014. "Rethinking prefiguration: Alternatives, micropolitics and goals in social movements". *Social Movement Studies* 14(1): 1-21