

La calificación de los alimentos como proceso de patrimonialización de los recursos territoriales

François Casabianca
Thierry LINCK
INRA-SAD

El término de territorio se ha vuelto de moda y suele usarse en múltiples contextos, tanto académicos como burocráticos, sin que se aclare siempre su significado y sin que se identifiquen las tensiones que genera su uso. Proponemos a continuación una definición sencilla que enfatiza su dimensión patrimonial. El territorio es una construcción social que procede a la vez de un patrimonio ambiental y de un patrimonio cultural. Ambas dimensiones quedan estrechamente vinculadas una con otra por razones muy evidentes: un recurso natural no existe como tal y ni siquiera se reconoce si no se movilizan al mismo tiempo tanto los conocimientos técnicos como las instituciones, los valores sociales y las representaciones que condicionan su aprovechamiento en un ámbito social dado. El término de patrimonio es idóneo: sugiere una proyección temporal larga (un patrimonio se administra, se recibe y se transmite por herencia). Plantea además la imagen de un recurso complejo cuyos componentes forman sistema: el ecosistema artificializado, las infraestructuras, las interacciones sociales... y por lo tanto, los conocimientos, las representaciones y los valores que le dan estructura. En este sentido, el patrimonio es memoria colectiva, a la vez registro de acontecimientos y experiencias pasados y, al mismo tiempo y tal vez sobre todo, capacidad de proyección hacia el futuro. No sin razón suele asociársele las características de un bien apropiado y manejado en forma colectiva dentro del grupo social que se identifica con el territorio. En este sentido, encaja nuestra definición con el sentido primario que identifica el territorio a un espacio apropiado... lo que, evidentemente no cierra el debate sobre las modalidades, formas y limitaciones del carácter colectivo de su apropiación y manejo: este aspecto eludido por el sentido común y el discurso dominante es precisamente el que moviliza nuestra atención. Abordaremos el tema de la construcción de la apropiación colectiva remitiendo a la noción de patrimonialización. El término puede entenderse, en un sentido amplio, como inscripción en la memoria colectiva de un grupos social determinado. Seguiremos un planteamiento que nos llevará a disociar propiedad y derechos de uso y de manejo y a explorar las expresiones tácitas, institucionales y técnicas de la patrimonialización en escenarios que no son, nunca, totalmente libres de tensiones.

Sobran los argumentos que invitan a contemplar los quesos como un género de alimentos muy propio de la agricultura campesina. Los quesos se elaboran con leche, lo que supone una producción ganadera, un manejo de agostaderos y muy a menudo modalidades propias de asociación de producciones animales y vegetales así como un cierto grado de domesticación de los micro-organismos en los procesos de elaboración y afinación. En este sentido, los quesos tienen que

verse más como procesos (o sea como una secuencia que moviliza en forma compleja recursos, conocimientos y prácticas diferenciados) que como simples productos: la producción de los quesos implica un elevado grado de organización. El proceso productivo considerado en su conjunto queda profundamente marcado por las modalidades de integración tanto en el ecosistema como en el ámbito social propio del territorio. Su elaboración moviliza conocimientos complejos e interacciones sociales múltiples que cobran expresión en una infinidad de sabores, colores, texturas, formas y tamaños. En tanto que alimentos, los quesos tienen características muy propias: más allá de los ciclos estacionales garantizan el acceso a los nutrientes propios de la leche (proteínas, grasa, sales minerales y vitaminas). En este sentido, los quesos conforman un componente clave de la seguridad alimentaria, al menos si se contempla ésta en sus dimensiones locales o regionales. En ocasiones, esta propiedad ha permitido que los quesos asuman funciones de medio de cambio, de unidad de cuenta y de instrumento de reserva. Esta función de casi moneda que los quesos corsos (entre otros) han desempeñado en tiempos no tan remotos es ilustrativa del elevado valor simbólico que pueden tener los quesos. Son productos que se almacenan, pero también que se ostentan con orgullo. Bajo esta perspectiva llama la atención el contraste entre la infinita variedad de quesos en una escala planetaria y su relativa o fuerte homogeneidad en un ámbito local. En este sentido, los quesos tradicionales son productos identitarios: los recursos ambientales, los conocimientos y las tradiciones locales que moviliza su elaboración también marcan unidad de la comunidad que los produce y ostentan su diferencia frente a las vecinas, mientras el empeño, la pasión y los conocimientos individuales asientan prestigio y jerarquía interna. Pero esa advertencia admite un corolario: los quesos pierden gran parte de sus atributos y de sus funciones en el momento en que dejan de incorporar sus componentes específicos: conocimientos, valores locales y recursos naturales propios. En este sentido puede afirmarse que las características sensoriales de un queso conforman su firma patrimonial.

En dos palabras, los quesos tradicionales son, por excelencia, productos patrimoniales. Su preservación y su valoración en la implementación de un proceso de calificación permiten movilizar recursos claves para la implementación de una estrategia de desarrollo territorial. Pero, en un mundo profundamente marcado por los embates de la globalización, esta perspectiva pone al descubierto serios interrogantes sobre los riesgos de despojo - mediante exclusión del mercado, imitación o alteración por parte de las industrias de los alimentos - y, por ende, sobre las modalidades de la apropiación y de la valoración patrimonial. Entraremos al tema en un planteamiento comparativo que pondrá en escena varios quesos mexicanos y franceses.

El quesillo de Oaxaca es un ejemplo perfecto de producto tradicional que se ha vuelto genérico. Lo elabora en forma preponderante la industria de los lácteos y se comercializa a lo largo y ancho del territorio nacional, tanto en las grandes tiendas de autoservicio como en modestos expendios de alimentos. Una visita en los pueblos del valle de Etla (Valles centrales del Estado de Oaxaca), cuna del quesillo, no deja de ser asombrosa. Predominan talleres de regular tamaño que procesan una leche producida en hatos especializados y, en forma preponderante, comprada en el Estado de Puebla. Suelen elaborar los quesos con

leche descremada y no dudan en usar leche en polvo o en incorporar proteínas de origen industrial para incrementar los rendimientos. Quedan en los pueblos del valle unos cuantos talleres rústicos que evidencian un profundo arraigo territorial. Procesan la leche producida por pequeños hatos de vacas criollas (media docena o menos) alimentadas con rastrojo y alfalfa producida en pequeñas parcelas de riego. Una cubeta de plástico de regular tamaño utilizada tanto para fines domésticos como para la elaboración del queso da la medida de la escala de producción. En síntesis, se produce en el valle de Etla dos quesos diferentes que llevan el mismo nombre. Se venden ambos en el mercado de la ciudad de Oaxaca en un precio diferente: el queso rústico y, sin duda, el más auténtico, tiene un precio que supera en un tercio el de los quesos producidos en los talleres modernos. En ausencia de marca distintiva, el queso tradicional viene siendo desplazado y se encuentra hoy en día en un avanzado y objetivo proceso de extinción.

El queso de Roquefort y sus daños colaterales. La definición de este queso es muy sencilla: se procesa con leche de oveja y, sobre todo, se afina en las cuevas del municipio de Roquefort en el sur de Francia. De hecho, el pliegue de condiciones de la denominación de origen pone relativamente pocas restricciones a la producción de leche: ha propiciado la conformación de una raza de oveja de alta productividad (*Lacaune*) y la definición de una cuenca de acopio muy elástica que llegó a extenderse en un amplio radio hacia el sur, hasta el país Vasco y Córcega. Ello ha tenido serias consecuencias en la isla: durante más de tres generaciones (desde finales del siglo XIX hasta el principio de los años 1970¹) las industrias de Roquefort se llevaron de Córcega elevados volúmenes de leche de oveja. Como consecuencia, cayó drásticamente la producción de los quesos locales tanto de leche de oveja como de cabra. Se abrió un corte, un largo paréntesis, durante el cual se quebró esta simbiosis compleja entre los quesos corsos y su entorno social y ambiental regional. No es tanto que se hayan “olvidado” las “recetas” tradicionales (entiéndase los conocimientos técnicos genuinos), más bien se han perdido los vínculos sutiles que condicionan la preservación de los atributos de tipicidad del producto en un ámbito económico, social y cultural que ha experimentado profundos cambios. Hoy en día se ha vuelto a producir quesos en Córcega, pero suelen presentarse como quesos de oveja o de cabra bajo una marca individual: tienden a perder su nombre, parte de su identidad territorial y con ella, de sus atributos patrimoniales y de sus funciones identitarias y de sus cualidades sensoriales.

El queso “bola” de Ocosingo es casi único en su género en el mundo (una bola de aproximadamente medio kilo envuelta en una costra de queso descremado fundido). Es producto de los procesos de colonización de las selvas tropicales de los valles de Ocosingo, en la parte oriental del Estado de Chiapas. Responde a las exigencias que imponía el notable aislamiento de la zona hasta fechas recientes: la leche proviene de una ganadería de doble propósito que ocupa las tierras liberadas por el maíz y que constituye el principal polo de acumulación. El queso de Ocosingo no tiene el renombre del quesillo de Oaxaca, es más bien un queso de consumo local que tiende a convertirse en exótico en su propia cuna originaria. Enfrenta un doble problema. El primero deriva del conflicto zapatista, de la invasión de los ranchos y de la disminución de los hatos y de la producción

¹F. Casabianca, C. de Sainte MaireA. Prost, « Certification AOC et milieux insulaires. Stratégie de industries fromagères en Sardaigne et en Corse », *L'île laboratoire*.....

de leche. El segundo, quizá más profundo, procede de un movimiento de urbanización de los modos de vida: en su propia cuenca de producción, el queso de Ocosingo no resiste la competencia de los productos insípidos de la industria láctea nacional y multinacional: quedan en la ciudad tan sólo seis queserías de corte artesanal que, en su mayoría, producen quesos genéricos además del tradicional de Ocosingo. Por razones opuestas (insuficiente reconocimiento regional y nacional), el queso de Ocosingo está experimentando la misma suerte que el quesillo de Oaxaca.

El queso de Cotija tiene mucha notoriedad y ha experimentado mejor suerte que el quesillo de Oaxaca. Su imagen poco atractiva de queso rústico, su aspecto (ruedas de 10 a 20 kilos) y su proceso de elaboración (se trata de un queso prensado y afinado elaborado con leche cruda) lo han puesto al amparo de la codicia de la industria de los lácteos. Es un queso típicamente ranchero, propio de economías y sociedades dominadas por la ganadería y marcadas por un notable aislamiento. El queso de Cotija se produce en áreas de colonización relativamente reciente (siglo XIX) localizadas en los pliegues semiáridos del extremo occidental del eje neovolcánico (entre los estados de Michoacán y de Jalisco). Son regiones de escaso poblamiento y elevada densidad de localidades mal comunicadas que, en términos generales, no tienen acceso ni a la energía eléctrica ni al agua potable. El queso de Cotija puede considerarse como un subproducto de una ganadería extensiva especializada en la producción de novillos para engorda: suele realizarse una ordeña rápida por día en un periodo de producción que coincide con la temporada de lluvias y que marca una elevada disponibilidad de forraje en las praderas naturales o en las parcelas liberadas por el cultivo itinerante del maíz.

De las montañas corsas a los valles de Ocosingo, el abanico de situaciones contrastadas que se han identificado no deja de ser instructivo. La primera enseñanza que podemos sacar en forma de balance global puede ayudarnos a entender lo que es un alimento. Desde un punto de vista biológico, el alimento es simplemente una fuente de nutrientes, o sea un compuesto orgánico que permite atender nuestras necesidades fisiológicas: proteínas, grasas, azúcares y elementos menores necesarios para la reproducción de nuestro organismo o útiles para la metabolización de los nutrientes. Pero se espera también de los alimentos algo más que la satisfacción de simples necesidades fisiológicas. El consumo de los alimentos solicita nuestros sentidos, genera emociones que compartimos con gusto. En este sentido, un alimento también tiene que satisfacer necesidades de socialización. Suelen lograrlo en un doble sentido.

En primer lugar porque las emociones que derivan de lo que nuestros sentidos nos permiten percibir (colores, sabores, textura, presentación, contexto...) provienen simultáneamente de los alimentos mismos y de un aprendizaje que, en su esencia, procede de un proceso de socialización: las emociones remiten a representaciones, valores, criterios y códigos aprendidos que proceden de un patrón cultural más o menos determinado y que evoluciona en forma permanente. En otros términos, las emociones son tales simplemente porque el alimento es un enlace entre el individuo y su entorno social y porque la alimentación ofrece una oportunidad de validar, asentar y fortalecer este vínculo.

En segundo lugar y en forma complementaria, porque los alimentos son

producidos: implican trabajo, o sea un gasto energético y, sobre todo, la incorporación de conocimientos y valores sociales. En este sentido, son a la vez expresión de un proceso de transformación de la naturaleza, de una modalidad de inserción del hombre en el ecosistema y de una acumulación de conocimientos, de valores sociales y de representaciones que vuelven esta inserción posible. Estos conocimientos y valores son parte de nuestra memoria colectiva y; como tal, permiten la expresión de emociones: desde este punto de vista, el alimento es también enlace de los hombres entre sí y con la naturaleza.

Bajo esta doble perspectiva, puede afirmarse que un alimento comprende dos elementos: un compuesto orgánico y un componente patrimonial (conocimientos, valores y representaciones sociales incorporados). Asume el primero funciones fisiológicas mientras responde el segundo a necesidades de socialización. Podemos asumir que ambos son igualmente necesarios para asegurar la reproducción fisiológica y social del hombre.

Este componente patrimonial suele tener un fuerte sello territorial. El quesillo de Oaxaca carga con imágenes e historias propias del Valle de Etla, de su vida agreste, de una presencia ranchera respaldada en el dominio que ejerce la ciudad de Oaxaca en una región con profundos rasgos indígenas². El queso de Cotija lleva las marcas de una cultura ranchera propia de las sierras inhóspitas del Occidente de México. Integra el eco de largos procesos de conquista y colonización de las áreas más apartadas del territorio nacional. Los anuncios que difunde la televisión francesa para promover el Roquefort valoran la imagen de una naturaleza austera (piedras, acantilados, ausencia de presencia humana) y acogedora (verdes praderas, presencia de agua y casi ausencia de matorrales). Y si hablamos de los quesos corsos, surgen imágenes de montañas austeras, de pastores barbudos, de una cultura milenaria y de tradiciones íntimas y medio misteriosas. Desde luego, no son más que imágenes, percepciones subjetivas a menudo muy distantes de la realidad. Así, las mujeres corsas tienen un papel destacado tanto en la cría de los animales como en la elaboración de los quesos y puede afirmarse que, en su gran mayoría, los pastores son plenamente integrados en sociedades que tienen ya rasgos predominantemente urbanos. La imagen de la naturaleza que difunden los anuncios de Roquefort corresponde de toda evidencia a una suerte de ideal agreste construido por la industria y diseñado para consumidores urbanos. En el mismo sentido, las imágenes que el quesillo de Oaxaca despierta entre los consumidores es muy distante de la situación agraria real en los valles de Etla y de la notable marginalización de los productores tradicionales.

El notable desfase que se advierte entre la realidad y las imágenes que el sentido común asocia con los alimentos procede del hecho de que los alimentos - incluyendo, en grados variables, también los alimentos llamados tradicionales - han dejado de tener procedencia e historia. Las transformaciones sociales y los cambios que, a lo largo del último medio siglo, han afectado la agricultura y el sector agroalimentario han afectado profundamente nuestra relación con los alimentos. Los procesos de urbanización, la orientación de los cambios técnicos, la ampliación y densificación de los intercambios han inducido un proceso de homogenización de los sistemas productivos. Bajo este esquema, el emporio de

² El quesillo de Oaxaca es un queso no afinado que solía venderse en la Ciudad de Oaxaca distante de quince a veinticinco kilómetros de los pueblos del valle de Etla.

las cadenas dominadas por la industria y el negocio de los alimentos ha inducido un doble movimiento de exclusión y de especialización de la agricultura en un papel de simple proveedora de materia prima indiferenciada. Las lógicas industriales han respaldado el movimiento, en forma probablemente mas marcada aun en la industria de los lácteos. Para poder entregar productos con características estables, la industria procede a una standardización sistemática de las leches y de los fermentos y aplica protocolos técnicos uniformes y sumamente estrictos. Bajo este tratamiento, el queso industrial tiende a convertirse en un simple nutriente: carece de esta historia legible que le permita atender necesidades integración social más allá de las emociones que pueden despertar las imágenes que difunde la misma industria y de las gratificaciones hedonistas que nutren las expectativas frustradas de los consumidores.

Esta ausencia de historia legible bien puede relacionarse con los procesos técnicos propios de la industria. El fenómeno es en realidad mas profundo y se relaciona con un triple distanciamiento que afecta también a la producción de los quesos tradicionales: física (disociación marcada de las cuencas de producción y de los centros de consumo), social (desconocimiento del origen y de las condiciones de producción) y simbólica (desajuste de los procesos de aprendizaje y de la tramas cognitivas). En este sentido, los quesos tradicionales, al igual que los quesos industriales no hacen mas que poner en escena los valores patrimoniales que incorporan o pretenden incorporar: tan solo les llega a los consumidores lo que sus sentidos les permiten captar y lo que sus tramas cognitivas y sus experiencias les permiten reconocer e interpretar. Sin embargo, todo, en esta puesta en escena no procede de procesos subjetivos o de un engaño. Las características sensoriales de los quesos dependen fundamentalmente de las propiedades de la leche que se transforma y de los ecosistemas microbianos movilizados en los procesos de fermentación y afinación. Ambos componentes permiten objetivar el grado de anclaje territorial de los quesos. Las propiedades de la flora local y sus variaciones estacionales están presentes en la leche y dejan su huella en ella los sistemas de manejo de los animales y, sin duda también, los esfuerzos y los conocimientos acumulados en los procesos de construcción de las razas locales. No se ha llegado a un conocimiento fino de las dinámicas y del origen de los ecosistemas microbianos (su manejo en los sistemas tradicionales procede de conocimientos empíricos), pero tampoco hay dudas sobre el hecho de que marcan en forma decisiva las características organolépticas de los quesos. En otros términos, los conocimientos, los valores sociales, los recursos ambientales incorporados en la elaboración de los quesos marcan en forma determinante sus características propias a punto tal que puede afirmarse que las características sensoriales de los quesos tradicionales constituyen una autentica firma patrimonial.

Considerados en su dimensión de productos patrimoniales, los quesos tradicionales peligran. El movimiento de modernización y su aceleración en los últimos decenios ha inducido un doble proceso de uniformización tecnológica, de apertura y unificación de los mercados que ha tenido un profundo impacto en el sector agro-alimenticio, mas notable aun en la producción de los quesos . La segunda mitad del siglo pasado ha sido marcada por la difusión selectiva de un modelo técnico sustentado en un uso intensivo de energías fósiles y de equipos e insumos de origen industrial en sustitución de recursos locales. Se caracteriza también por una fuerte integración de la agricultura en complejos agro-

alimenticios dominados por la industria y la gran distribución que fija condiciones (es excluyente) y marca orientaciones (incide en la configuración de la agricultura). De este movimiento deriva un proceso generalizado de uniformización de las razas y de las variedades, de las prácticas de manejo de los animales y de los pastizales así como de los conocimientos aplicados a la producción agrícola o alimentaria que limita estrictamente la incorporación de componentes patrimoniales. La unificación de los mercados refuerza esta tendencia al imponer un proceso uniforme de puesta en valor y de comercialización de los alimentos. En este sentido, las amenazas que pesan sobre los quesos tradicionales no proceden tanto de un riesgo de imitación (*contrefaçon*) -ya que el anclaje territorial de un queso tradicional lo vuelve inimitable- sino mucho más de alteración y de acaparamiento o destrucción de los valores patrimoniales incorporados. El proceso implica un doble perjuicio para la sociedad. En primer lugar porque el proceso de *genericización* implica una disminución de la variedad de quesos disponibles y una menor capacidad de atención a las necesidades de socialización. En segundo lugar porque el cuestionamiento de sus componentes patrimoniales induce una fragilización de los patrimonios territoriales en su doble dimensión ambiental y cultural.

La suerte del quesillo de Oaxaca nos proporciona una evidencia de lo anterior en un corte bastante trágico. Como producto tradicional ya no tiene salvación: el auténtico quesillo tiene que enfrentar intereses demasiado potentes y estructurados. Sus atributos patrimoniales quedan ya reducidos a su más mínima y virtual expresión: cuando mucho, se resumen en un simple e ilusorio argumento de mercadotecnia. En el mejor de los casos, el auténtico quesillo de Oaxaca queda convertido en una suerte de *delicatessen* reservado para un reducido círculo de conocedores.

El ejemplo del quesillo de Oaxaca pone a la luz una evidencia: los riesgos de alteración y de usurpación son tales que los quesos tradicionales tienen que protegerse, lo que se podrá lograr sólo con base en regímenes e dispositivos de apropiación adecuados. No es que los quesos tradicionales no tienen dueño: el problema radica en el hecho de que la relación de apropiación tradicional se finca en reglas informales que no reconocen los sistemas jurídicos modernos y que no encajan en un contexto de intercambios generalizados. Así, todos en los pueblos del valle de Etla conocen la historia de doña Leobarda y muchos de los ancianos recuerdan a aquella mujer que vivió a principio del siglo pasado. Cuenta la leyenda que, algún día, cuando era niña; Leobarda se quedó sola en casa con el encargo de la cuajada. Cuenta también que la niña salió a jugar y que tardó tanto que la leche se hecho a perder. Relata los esfuerzos de la niña para salvar lo que se pudiera, echando agua caliente sobre el queso, sacando tiritas de queso fundido que juntaba en pelota: el quesillo de Oaxaca acababa de nacer. La historia de doña Leobarda es un auténtico mito: no establece a ciencia cierta el papel de la niña en la invención del quesillo, pero en cambio fija una norma que rige los comportamientos y actitudes individuales. En este sentido, la historia de doña Leobarda establece un derecho de propiedad colectiva sobre el queso y lo patrimonializa: el quesillo de Oaxaca “es nuestro” porque doña Leobarda es una anciana del pueblo y porque su historia identifica claramente el queso (las tiritas de queso fundido enredadas en una pelota). También afirma identidad: marca jerarquía interna (el prestigio de doña Leobarda y de su familia), refuerza los sentimientos de pertenencia y la cohesión social (los vecinos cuentan la historia

con orgullo, la relatan tanto para afirmar su “derecho” de producir quesillo como para educar a sus niños) y alteridad (el quesillo es una exclusividad de los pueblos del valle). Pero el desenlace final también se conoce: la comunidad ha sido despojada. En síntesis, el mito sólo ofrece una protección ilusoria, sobre todo cuando se trata de un producto que se presta tanto a la aplicación de procesos industriales (pasta cocida, ausencia de afinación que abren la posibilidad de procesar leche pasteurizada y descremada).

La leyenda de doña Leobarda asienta una modalidad de apropiación colectiva que no deja de ser instructiva. Evidencia que la protección de los quesos tradicionales difícilmente podría derivar del derecho de la propiedad intelectual (marco en el cual se sitúan los debates de la OMC³ sobre los productos de origen). No lo puede por dos razones. La primera deriva del hecho de que la protección no debe remitir sólo al producto o a un aspecto del procesamiento sino al conjunto del proceso y especialmente a los aspectos que objetivan la relación que existe entre el producto y el territorio en el cual ha sido producido. En este sentido, la apropiación tiene que sustentarse en un derecho no transferible (no tendría sentido producir un queso tradicional fuera de su cuna originaria simplemente porque sus atributos de tipicidad, o sea su enlace con el territorio, no son reproducibles). La segunda razón procede del hecho de que los componentes incorporados tienen atributos de bienes colectivos propios de un territorio y tienen que protegerse como tales: de por sí no tienen valor comercial alguno, no son transferibles ni tienen límite temporal.

El concepto de propiedad colectiva no encaja en los sistemas jurídicos modernos demasiado marcados por una concepción individualista del derecho. Por razones similares, tampoco entra en los paradigmas fundadores de la economía, al menos en la medida en que un bien colectivo no puede asimilarse a un bien libre. Aún planteado en su escenario territorial originario, el establecimiento de una propiedad colectiva no es libre de tensiones y de rivalidades. El queso bola de Ocosingo ofrece un claro ejemplo de ello ya que su suerte depende de una refundación del patrón étnico de su apropiación colectiva.

El queso bola es emblemático del proceso de colonización de las Cañadas de Ocosingo. Es un queso connotado, cargado con una larga historia de conflictos entre rancheros recién instalados e indígenas procedentes de las tierras altas, para el control de las tierras y el dominio de la sociedad local. El ganado mayor es una pieza clave del proceso. Al igual que el caballo es propio de la economía y de la cultura rancheras: constituye el elemento nodal de sus estrategias de acumulación y de acaparamiento de la tierra. Frente a los sistemas productivos indígenas sustentados en el cultivo itinerante del maíz, permite una ocupación permanente del suelo que instruye el predominio de la propiedad individual sobre la colectiva y la victoria de la ganadería sobre el maíz. Es una pieza clave del proceso de colonización y de la producción de un paisaje típicamente ranchero: permite valorar en tanto que agostaderos permanentes el espacio que el cultivo del maíz ha permitido conquistar sobre la selva. Es un foco duradero de crispación de las tensiones étnicas: no llega, en esta fase ranchera del proceso de colonización, a difundirse significativamente entre los indígenas. No lo logra tanto por razones económicas (las capacidades de acumulación son fuertemente

³ Los TRIPS (Agreement on trade-related aspects of intellectual property rights) se han impuesto como bases de los debates en el seno de la OMC.

diferenciadas) como culturales (la ganadería no entra en las tradiciones productivas indígenas y sus productos -especialmente la leche y sus derivados- tienen escasa presencia en sus regímenes alimenticios)⁴. El patrón de colonización que prevaleció hasta mediados de los años setenta se sustentaba en una sucesión de ranchos de regular tamaño que ocupaban las mejores tierras del fondo de los valles y de las vertientes útiles. Las comunidades de indígenas migrantes ocupaban los intersticios y los espacios marginales, proveyendo los ranchos de mano de obra barata, maíz y productos menores. La ciudad de Ocosingo, entonces pueblo típicamente ladino, centro comercial y político y puesto avanzado del sistema urbano nacional en un área recién conquistada, dominaba el sistema regional.

La apertura (1976) de la carretera altera el sistema productivo regional, fragiliza las bases rancheras del sistema productivo en un momento en que el incremento de los flujos migratorios y el movimiento de autonomización de los pueblos indígenas cambian radicalmente los términos del conflicto étnico. Llega entonces a las Cañadas un movimiento de reconquista que culmina con el levantamiento zapatista de 1994. Hoy en día, los indígenas controlan la casi totalidad de las tierras y han incrementado en forma marcada su presencia (demográfica, comercial y cultural) en la misma ciudad de Ocosingo. Ahora bien, en tanto que componente del patrimonio territorial, el queso bola tiene que convertirse en el nuevo blanco del movimiento de reconquista. En parte porque la recomposición étnica del espacio regional ha quebrado la relación íntima que enlazaba el queso de Ocosingo con el territorio. En parte también porque el queso está perdiendo sus atributos identitarios al mismo tiempo que su mercado local. La suerte del queso bola depende de ello: su apropiación por parte de la población indígena condiciona a la vez la producción local de leche y el mantenimiento de su consumo en su propia cuna originaria.

Vistas desde Europa, las tensiones que se han identificado en torno al queso bola tienen una marcada connotación exótica. Podemos apostar sin embargo que el escenario de las Cañadas no resultará tan ajeno en el sentido de que las tensiones suelen ser propias de cualquier proceso de construcción de una apropiación colectiva.

La problemática actual de los quesos corsos permite comprobarlo, pone además en evidencia el hecho de que el juego de las tensiones incide directamente en la redefinición del producto. A los cambios profundos que han inducido la revolución agrícola y la urbanización suman sus efectos el aislamiento y el largo paréntesis que propició la entrega de la leche a la industria del Roquefort. Uno con otro, la cría de ovejas y (en menor grado) de cabras ha logrado mantenerse y, hasta cierto punto, reforzarse. Por un lado, la fuerza de los sentimientos identitarios en la isla y el desarrollo turístico abren un mercado seguro para la producción local de quesos. Por el otro, la quiebra de los sistemas agrícolas locales, los cambios en la localización de los centros de producción en las rutas de trashumancia y en el manejo de los agostaderos y la imposición de normas sanitarias estrictas, junto con el creciente distanciamiento entre campo y ciudad, invitan a plantear la problemática de los quesos corsos en términos de renacimiento. Los quesos corsos enfrentan hoy en día un doble desafío de redefinición de sus modalidades de arraigo territorial y de reconstrucción de sus atributos de tipicidad. En este sentido, la problemática de la apropiación colectiva

⁴ GIBSON, C. 1981, *Los aztecas bajo el dominio español*, México, Siglo XXI,

se relaciona estrechamente con la identificación de los componentes patrimoniales incorporados en los quesos corsos: no se ha logrado aún consenso en este sentido. ¿Cómo definir los quesos corsos? ¿En una perspectiva estrictamente conservacionista fundamentada un ilusorio y engañoso objetivo de preservación de procedimientos y técnicas ancestrales? ¿Poniendo énfasis en el origen corso de las leches transformadas? ¿Planteando exigencias adicionales relativas a las razas, la alimentación y el manejo de los animales? ¿Hasta que punto pueden integrarse cambios técnicos tendientes a una standardización de las leches y de los fermentos? Se percibe que el debate pone en escena intereses y proyectos divergentes cuando no contradictorios. Están presentes productores-granjeros (ganaderos que transforman su propia leche y que, juntos, elaboran un tercio de la producción corsa de quesos), “aportadores” que entregan su leche a talleres artesanales o industriales. Las perspectivas que abre el debate son muy amplias, tanto en términos de reparto del valor agregado en el seno de la cadena (mediante la fijación del precio de la leche) como desde el punto de vista del énfasis puesto en los impactos territoriales (preservación de los paisajes y de los tejidos de unidades familiares) o en la conquista de mercados lejanos y de la búsqueda de un beneficio económico global.

La problemática de los quesos corsos invita así a relacionar la construcción de los dispositivos de apropiación colectiva con los planteamientos de desarrollo que los sustenta. La perspectiva que se abre aquí tiene mucha importancia desde el punto de vista de la legitimidad de los dispositivos de apropiación. Después de todo, el dispositivo de apropiación colectiva establece un derecho de exclusividad y de manejo, en beneficio de un grupo limitado de actores, sobre un recurso que es propio de un territorio. Esta exclusividad asienta de hecho un monopolio colectivo y genera una renta que explica en última instancia el sobre precio que alcanza los quesos tradicionales en sus nichos de mercado. En este sentido, puede afirmarse que la calificación de los alimentos (bajo alguna indicación geográfica) constituye una derogación al principio de competencia. Pero también puede plantearse que esta derogación cobra legitimidad y hasta se vuelve necesaria cuando aporta beneficios sociales mayores medidos en términos de preservación y valoración de los patrimonios territoriales. Bajo esta perspectiva, la calificación de los alimentos puede plantearse en términos de obligación y de responsabilización de los depositarios del derecho de exclusividad hacia los territorios y hacia la sociedad.

De los casos que se acaban de presentar puede sacarse una nueva enseñanza, tal vez menos evidente que las anteriores, es que la apropiación colectiva se estructura en torno a un proyecto, a veces implícito u oculto, pero siempre presente. En este sentido, la confrontación de las experiencias de los quesos de Roquefort y de Cotija no deja de ser llamativa.

Del queso de Roquefort hemos apuntado que se define básicamente por la afinación del producto en las cuevas del municipio del mismo nombre. Esta peculiaridad presenta una notable ventaja: facilita el control del ajuste entre el volumen producido y la demanda solvente. También asienta el pilotaje de la cadena por las firmas que dominan el proceso de afinación y le da al producto un marcado sesgo industrial. Si bien la cuenca de acopio de la leche de oveja queda ahora restringida a la cuna originaria del queso, el mejoramiento de la productividad de las ovejas y una mayor implicación de los ganaderos

permitieron seguir una estrategia de producción de masa. La producción de queso de Roquefort ronda ahora las veinte mil toneladas anuales y el producto se exporta a cerca de ochenta países. Significativamente, el proceso en su conjunto queda bajo el dominio de multinacionales de los alimentos – Perrier y, más recientemente Lactalis – son los verdaderos dueños del Roquefort y están en situación de imponer a la cadena en su conjunto sus opciones comerciales e industriales.

El cuadro que pinta el queso de Cotija resulta estrictamente antinómico. La delimitación de la zona que puede beneficiar de la denominación de origen excluye las áreas planas propicias al cultivo de forraje para abarcar tierras de monte y de matorral en las cuales no entran ni las máquinas ni siquiera los arados y los animales de tiro. El pliegue de condiciones excluye expresamente el ganado fino seleccionado para la producción de leche y plantea exigencias de afinación y de tamaño que preservan el carácter rústico del queso. Se ha elaborado en el entendimiento de que la tipicidad del queso procede del carácter extensivo de la ganadería y de su orientación hacia la cría. Procura, en síntesis cerrar el paso al desenvolvimiento de lógicas industriales. Pero perfilan también objetivos de reforzamiento del arraigo territorial del queso como medio para asegurar la preservación de un estilo de vida y de una cultura propios de las tierras inhóspitas de las Sierras del Occidente de México y de las sociedades rancheras.

Ambas experiencias se oponen desde el punto de vista de sus objetivos y de la orientación de los proyectos que las sustenta. Pero debe quedar claro que no existe criterio objetivo que permita afirmar que una opción supera a la otra. Por cierto, la trayectoria del Roquefort sugiere un debilitamiento del arraigo territorial: la especialización ganadera de la región, las opciones de mejoramiento genético de las ovejas que se han seguido, la adopción de lógicas industriales o el dominio de las firmas del agro-negocio abogan en este sentido. Pero resultaría difícil negar que el éxito del Roquefort haya propiciado el mantenimiento de la actividad agropecuaria y de la población en una región directamente amenazada por la orientación de los cambios globales experimentados en el último medio siglo. Como es innegable que las estrategias seguidas han puesto a disposición de un elevado número de consumidores en el mundo un producto que no hubieran, en otras circunstancias, tenido oportunidad de conocer. Uno con otro, tanto las modalidades de la apropiación colectiva como la orientación de los proyectos que las sustenta proceden de la construcción de elecciones colectivas: se inscriben mucho más en el ámbito de lo político que en la esfera del cálculo económico.

Ambas experiencias pueden oponerse por las respuestas que aportan a una problemática que se sitúa en esta frontera porosa, imprecisa y movediza que separa lo económico y lo político. Comparten otro rasgo importante: el hecho de que en ambos casos, el tipo de apropiación se sustenta tanto en un dispositivo institucional (el decreto que establece la apelación de origen controlado en un caso y el que ha de fijar la denominación de origen en el otro) como en un dispositivo técnico. Las modalidades de afinación del queso de Roquefort y las prescripciones que rigen la elección de las razas (e indirectamente el manejo de los animales) para el queso de Cotija inciden directamente en el establecimiento de los derechos de exclusividad y de manejo.

Considerado en sus diversas implicaciones, el tema de la patrimonialización revela una última evidencia: aunque no tiene las propiedades de una mercancía, el territorio es un auténtico recurso económico. Se produce y se destruye, se maneja, su activación genera valor agregado y es objeto de codicia, de acaparamiento y de rivalidades. Lo es sin duda mucho más en un contexto marcado por el desenvolvimiento de los intercambios, la unificación de los mercados y el peso creciente, en la economía real, de los bienes no materiales (información y valores simbólicos). En este sentido es difícil dudar que la lucha por la apropiación de los territorios se convierta en un eje rector de las transformaciones agrarias que tenemos por delante, a semejanza de lo que fueron las luchas por la tierra a lo largo del siglo pasado.

Referencias:

- Salini, D. (2005). « la Corse, une image idéologique », manuscrit.
- Morin, E. (1973) *Le paradigme perdu: la nature humaine*. Paris, éditions du Seuil.
- Morin, E. (1973) *Le paradigme perdu: la nature humaine*. Paris, éditions du Seuil.
- Linck, T. (2005) « La economía y la política de los territorios », Universidad de la República, Montevideo.
- Flischter, (2002), *L'omnivore*, La découverte, Paris.
- Moguel R., Parra M. (1998) « La cuestión agraria en Chiapas. Seguridad y justicia en la tenencia de la tierra ». *Propiedad y organización rural en el México moderno. Reforma agraria y el Procede en: Veracruz, Chiapas, Oaxaca y Sonora*. pp. 41-71.
- Sanchez O., Moguel R., Parra M.R. (1998) « Colonización india y procesos de apropiación de la tierra en una comunidad maya de Los Altos de Chiapas ». in Reyes Ramos M.E., Moguel Viveros R., Van der Haar G. (1998) *Espacios disputados: transformaciones rurales en Chiapas*. Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco, El Colegio de la Frontera Sur. México. 345 p. pp. 49-68.
- Carmen Legorreta Diaz, (2004) *Organisation et changement dans les haciendas et les communautés agraires de Los Valles y canadas d'Ocosingo, Chiapas, de 1930 à 1994*. Thèse, Université de Toulouse le Mirail.
- Barthelemy D., Nieddu M. Vivien F-D. (2004) "Economie patrimoniale, identité et marché" in *Repenser le patrimoine*, L'Harmattan, Paris.
- Hardin G. (1968): "The Tragedy of the Commons", *Science* 162, 1243-1248.