



HAL
open science

Methodological Proposal for the activation of localized agroalimentary systems in Argentina

Irene Velarde

► **To cite this version:**

Irene Velarde. Methodological Proposal for the activation of localized agroalimentary systems in Argentina. 8th International Conference of Territorial Intelligence. ENTI, Nov 2009, Salerno, Italy. 27p. halshs-00535617

HAL Id: halshs-00535617

<https://shs.hal.science/halshs-00535617v1>

Submitted on 19 Mar 2013

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

METHODOLOGICAL PROPOSAL FOR THE ACTIVATION OF LOCALIZED AGROALIMENTARY SYSTEMS IN ARGENTINA

[Profesor Adjunto Irene Velarde](#)

Abstract :

Argentina, a country which produces foods for the world, is currently in a paradoxical situation: the exportation of commodities is ever increasing, but poverty rates are also increasing.

Agricultural policies have not yet solved the conflict arising from such a contradiction. They are centered on an exclusively agricultural treatment of the situation and based on programs aiming at the enhancement of production and productivity of those products which generate currency income, disregarding the fact that rural affairs involve other very significant dimensions.

In this highly critical context, the Faculty of Agrarian and Forest Sciences of the National University of La Plata carried out a project with small wine producers from Berisso –a city 70 km away from the City of Buenos Aires–, based on the activation of a typical product: the wine of Berisso coast. The investigation project was developed from 1999 to 2009 and it allowed constructivist learning and the recovery of know-how and the territorial identity of traditional producers, by means of the recognition of their practices and the product's anchorage to a specific territory. Innovation was generated by the different actors, adapting their ways of producing and marketing to a successful valuation scheme agreed by consensus.

This case is interesting to outline a methodology of activation of Localized Agroalimentary Systems (SIAL), defined as "organizations of production and services (agricultural production units, agroalimentary companies, service companies, gastronomic companies...) associated, by their characteristics and functioning, to a specific territory. Means, products, people, institutions, know-how, alimentary behavior and relationship networks are combined into a form of agroalimentary organization in a given geographical space" (Muchnik J., Sautier D., Cirad-SAD, 1998).

Localized agroalimentary systems take the specificity of the local and its interaction with the global as a starting point. The common objective of such contributions is to foster territorial development through the valuation of local products, especially food.

The concept of system implies the interaction of different elements. The SIAL approach consists, in the first place, in the delimitation of such systems and the identification of their components, in order to ensure an adequate methodological tool for the coordination of the elements and the stability and efficiency of the systems. SIAL include a wide variety of situations, from productions destined for local markets or self-consumption to productions destined for exportation (Muchnik, J. 2008).

This paper presents a methodological proposal originated from practical work and focused not on recipes established beforehand such as shortening chains, horizontal integration, production of specialties, etc, but rather on the understanding of what people are, know, want and can do.

The proposal for the activation of SIAL comprises the following phases:

- a) identification of system components
- b) participative diagnosis of local resources
- c) training and information generation for the solution of technical problems (investigation or specific experimentation)
- d) elaboration of sustainable systemic projects

1.- Introducción y antecedentes

La reestructuración de los espacios rurales y de la producción agropecuaria conllevó en los últimos años, la necesidad de discutir los abordajes teóricos, teniendo como problemática central las nuevas reconfiguraciones territoriales, las relaciones interescales y las estrategias de los actores.

En ese sentido, en 1996, surge en Europa la noción de *sistema agroalimentario localizado* (SIAL) en un contexto de agudización de las crisis de las sociedades rurales y de agravamiento de los problemas medioambientales y alimentarios. Los cambios en el mundo rural, en la agricultura, en la producción agroalimentaria y en el consumo de alimentos, indujeron la necesidad de elaborar nuevos conceptos para estudiar estos fenómenos.

En ese contexto, los SIAL fueron definidos como “...sistemas constituidos por organizaciones de producción y de servicio (unidades agrícolas, empresas agroalimentarias, empresas comerciales, restaurantes, etc.) asociadas, mediante sus características y su funcionamiento, a un territorio específico. El medio, los productos, las personas, sus instituciones, su saber-hacer, sus comportamientos alimentarios, sus redes de relaciones; se combinan en un territorio para producir una forma de organización agroalimentaria en una escala espacial dada” (Muchnik J. y Sautier, 1998).

Más de diez años después de su surgimiento, dicha noción ha tenido una amplia difusión. Se ha constituido en Francia un Grupo de Interés Científico (GIS)¹ focalizado sobre este tema; existe la Red SIAL Internacional² que lleva realizados cuatro Congresos sobre la temática³, contribuyendo a la discusión y consolidación de esta noción (Muchnik J., 2006).

A su vez, este enfoque muestra una importante asimilación por parte de Instituciones Académicas nacionales. En el marco de la Maestría en “Economía Agroalimentaria” (de la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP) y de la

1 GIS SYAL (Systèmes agroalimentaires localisés) creado en el año 2001 por seis instituciones: INRA, CIRAD, Universidad de Versailles - Saint Quentin, Universidad de Montpellier I, Sup Agro de Montpellier et Agropolis International.

2 La RED SIAL Internacional (Sistemas Agroalimentarios Localizados), es una iniciativa del Grupo de Interés Científico GIS-SYAL del INRA y del CIRAD, que lleva 15 años trabajando en la temática en Francia y otros países. Es una red de trabajo interdisciplinaria e internacional que está compuesta por investigadores, agentes de desarrollo y representantes de instituciones científicas y académicas públicas y privadas de numerosos países de Europa, América y la Cuenca del Mediterráneo.

3 La red SIAL celebra un Congreso bianual. Hasta el momento han tenido lugar cuatro congresos: el primero en Montpellier (Francia) en el año 2002, el segundo en Toluca (México) en el año 2004, el tercero en Baeza (Jaén, España); y el cuarto en Mar del Plata (Argentina) en el año 2008 (ALFATER 2008).

Maestría PLIDER -Procesos locales de innovación y desarrollo rural- (Maestría co-organizada por la UNLP, la UNdMP y la UNS) se ha incluido un curso que aborda específicamente esta temática.

Por otro lado, se ha constituido también, la Red SIAL Argentina, “creada con la intención de promover el desarrollo local a través de la valorización de productos agro-alimentarios con identidad territorial”⁴. Siendo miembros de dicha red: el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), el Instituto de Investigación y desarrollo tecnológico para la Pequeña Agricultura Familiar (IPAF-INTA); la Universidad Nacional del Sur (Departamento Geografía y Departamento Agronomía); la Universidad Nacional del Centro (Facultad de Ciencias Humanas, Departamento Geografía y Facultad de Ciencias Veterinarias, Departamento de Producción Animal); la Universidad Nacional de La Plata (FCAyF - Departamento Desarrollo Rural); la Fundación ARGENINTA (Calidad y Certificación agroalimentaria); el Laboratorio Franco - Argentino AGRITERRIS; y la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (Dirección Nacional de Alimentos).

La noción de SIAL ha revelado tener un amplio alcance, confrontándose a los principales paradigmas que han orientado la producción agrícola y agroalimentaria: (i) el paradigma agrícola “productivista”, según el cual la eficacia de las técnicas productivas es evaluada exclusivamente por los rendimientos crecientes; y (ii) el paradigma de la standardización y el consumo “de masa”. En un contexto en el que numerosos productos se ven banalizados, los consumidores buscan la reafirmación de su identidad a través del consumo de productos con una fuerte “densidad cultural” y con referencias identitarias que contribuyen a su especificación (Muchnik, 2006)

La noción de referencias identitarias es entendida como “las bases sensibles y memoriales sobre las cuales se construyen nuestras diferentes maneras de habitar el mundo según diversas modalidades de relación a sí mismo y al otro” (E. Ortigues, 1989). Estas referencias identitarias simbolizan dos niveles de relaciones: 1- las sociales, las relaciones con los demás, que nos definen pertenecer a través del lugar de origen, de nuestro idioma, de las costumbres del lugar, etc.; y 2- las referencias individuales como son, el nombre y apellido, la profesión, etc. que diferencia a los

⁴ <http://www.inta.gov.ar/vincula/sial.htm>

individuos entre sí. Explica Muchnik en su artículo: “esta identidad es tomada en un sentido dinámico de permanente construcción a través del intercambio entre culturas”.

Los alimentos con identidad territorial vehiculizan una imagen con la cual consumidores y productores se identifican, y simultáneamente la imagen atribuida a estos productos es susceptible de transformación según las expectativas de los consumidores y el paso del tiempo. Por estas razones, los productos “tradicionales” no son productos fijos en el tiempo, y los modos de producción no son incambiables (Velarde y otros, 2008).

En la Región Pampeana viene imponiéndose cada vez con más fuerza, un modelo de organización del territorio rural ligado a la producción de bienes primarios orientados a la exportación, con baja diversificación, alta fragilidad ecológica y altos niveles de exclusión. Las consecuencias de la modernización productiva y del cambio de las estructuras agrarias involucró la pérdida de empleos en las áreas rurales, el éxodo rural, la deslocalización de procesos sociales y técnicos, la pérdida de calidad de vida y el aumento de la marginalidad (Sili, M. 2005).

Sin embargo, por otro lado se observa la presencia/supervivencia de otros territorios reales y vividos (Bozzano H., 2009) en los que, entre otras cosas, existe un significativo anclaje territorial de las actividades productivas (Albaladejo C., 2004; Garat J. J. et al., 2008; Velarde I. et al., 2008; Pérez Centeno M., 2008). En ese sentido, coexisten propuestas que plantean reconocer a la cultura y la identidad como marcos estructurantes en términos de valorización territorial, permitiendo plantear nuevos caminos interpretativos para la ruralidad (Benedetto, A. 2006).

El intento de una configuración espacial capaz de generar una acumulación local en un escenario globalizante, presenta su sustento conceptual a partir de la capacidad propia o endógena que tiene un territorio local de generar mecanismos de creación de riqueza sobre la base de sus recursos específicos (Arocena, 1999; Albuquerque, 2001).

El “boom” de la soja y el modelo tecnológico impuesto por los “pools” de siembra acentúan este cuestionamiento, en particular para los productores que deben tomar decisiones estratégicas en cuanto a la utilización de sus tierras. Los criterios económicos juegan un rol central en las decisiones tomadas, pero no de manera exclusiva. La historia de cada persona, su identidad, su oficio, su visión sobre la evolución del mundo rural y la evolución de su propia existencia en dicho mundo, constituyen igualmente factores que condicionan las decisiones tomadas. Por eso nos

parece importante precisar que no se trata sólo de las “funciones” o de la multifuncionalidad de la agricultura y de los espacios rurales, sino también de las “visiones” de los productores y del conjunto de la sociedad que están en juego (Muchnik et al, 2006).

La reactivación de productos como los “quesos de Tandil”, el “vino de la costa de Berisso”, el “tomate platense”, el “carne de pampa del salado”, el “salame de Oncativo” para la Región Pampeana, o la “papa andina”, el “cordero patagónico”, el “chivito del norte neuquino”, para regiones no pampeanas, entre otros, reflejan un mundo rural que ya no es visto solamente como un proveedor de bienes de consumo materiales, sino también como fuente de bienes inmateriales y de valores simbólicos, necesarios para el desarrollo del conjunto de la sociedad.

Movilizar la noción de SIAL nos parece particularmente pertinente en los casos mencionados, ya que entendemos que se ha trabajado en la valorización de un patrimonio histórico (natural, cultural y tecnológico), reforzando la imagen territorial y la de ciertos productos característicos asociados a dicho territorio.

Esta perspectiva se encuentra íntimamente relacionada con lo que muchos autores denominan desarrollo local o ya más específicamente en el ámbito rural, desarrollo territorial rural (Sili M., 2005) presentando una concepción del desarrollo como algo generado a partir de las capacidades y recursos locales (Madoery, 2000).

Por otro lado, considerando que el desarrollo local rural suele tener como base de sustento una actividad productiva, es de extrañar que no suela plantearse en la bibliografía referente al tema, cuales son las características intrínsecas que deberían tener esas producciones para coadyuvar al desarrollo local (Paz, R, et al 2006).

Los SIAL incluyen una gran diversidad de situaciones, desde las producciones destinadas a los mercados locales o autoconsumo hasta las producciones destinadas a la exportación, desde los sistemas productivos con siglos de historia hasta producciones relativamente recientes (Muchnik, J. 2008).

En el actual contexto turbulento, la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la UNLP cuya tradición educativa está ligada principalmente a los productos de la región pampeana (cereales, oleaginosas y carne vacuna), toma la iniciativa de intervenir a través de proyectos de extensión universitaria en su área de influencia y la formación de posgrado.

El objetivo del presente documento es realizar un análisis comparado entre cuatro casos que fueron documentados en los cursos de Sistemas Agroalimentarios

Localizados de la Maestría en Economía Agroalimentaria de la citada Facultad (Vino de la costa de Berisso, 2002; Tomate platense 2003; Carne vacuna diferenciada Pampa del Salado, 2004 y Quesos de Tandil, 2006) todos localizados en la provincia de Buenos Aires, en la región pampeana.

2.- Estado de la cuestión en la región Pampeana Argentina

A partir de la década del 50, se ha producido en América Latina, y en general en el mundo entero, un conjunto de profundas transformaciones económicas, tecnológicas y productivas, que han modificado sustancialmente el escenario de los territorios rurales (Barsky *et al.*, 1988). Durante las décadas del 60 y 70, se ha profundizado este proceso, que llega a su clímax en la década de 1990. Estas transformaciones estuvieron muy ligadas a un modelo de globalización imperante, la expansión de la ciencia y la tecnología y los sistemas de comunicación. En Argentina, específicamente en el sector rural pampeano, este proceso “...*ha impactado de manera notable [...] cambiando su forma y funcionamiento y, por ende el modelo de organización territorial [...] especialmente a través de las políticas de ajuste estructural. Dentro de las transformaciones generales se destaca, la consolidación del capitalismo [...] y junto con ello la creación de sistemas globales de acción económica*” (Sili, 2005: 15).

El proceso de agriculturización profundizado en Argentina en la década del 90, ha posicionado a los agronegocios como la actividad de mayor volumen, expresada a través del aumento de rendimientos en los principales commodities, incorporando un paquete tecnológico vinculado a siembra directa, semillas transgénicas, uso intensivo de agroquímicos entre otros; acompañado de la inserción de capitales externos al sector agropecuario (Barsky y Gelman, 2009).

De acuerdo a un estudio realizado por Obschatko (2007), en el año 2002, se registraban 218.868 pequeños productores en todo el país (Censo Nacional Agropecuario 2002), lo que significa los dos tercios del total de explotaciones agropecuarias. La comparación con datos previos, resultante de estudios sobre el Censo Agropecuario anterior, de 1988, indica que se habría mantenido una situación estable, en torno a las mismas cifras. Esta conclusión es destacable, en un período en el cual el país sufrió dos grandes crisis económicas, y también frente a la disminución de 87.000 en la cantidad total de explotaciones agropecuarias en el período intercensal.

Las explotaciones de pequeños productores o agricultores familiares cubrían, en 2002, 23,5 millones de hectáreas, lo que representa el 13,5% del área del total de explotaciones agropecuarias.

Cuadro 1. Participación de la agricultura familiar en las explotaciones y superficie, por regiones

REGIÓN	% de las EAP de PP sobre el total de EAP de la región	
TOTAL DEL PAÍS	Número de EAP 65,7	Superficie (ha) 13,5
1. Puna	87,3	50,9
2. Valles del Norte	83,2	17,5
3. Agric. Subtropical del NOA	73,2	11,5
4. Chaco Seco	83,6	28,7
5. Monte Árido	72,5	12,5
6. Chaco Húmedo	68,7	17,5
7. Mesopotamia	79,7	17,5
8. Patagonia	52,5	8,3
9. Pampeana	56,6	17,7
10. Oasis Cuyano	46,6	3,7
11. Valles Patagónicos	47,5	10,3

Fuente: IICA-Argentina con datos del INDEC

Es interesante observar que la participación de la agricultura familiar en los cereales y oleaginosas no es menor (en promedio un 56% de EAPs), así el cultivo de soja en el 2002 se realizaba por agricultores familiares en un 54 %, el trigo en un 48%, maíz en un 70 % y girasol en un 37 % en una superficie aproximada del 18 %.

El estudio citado, permitió detectar una situación relativamente novedosa en relación a la visión preexistente sobre los pequeños productores, en cuanto a las actividades predominantes. Así, tres actividades “extensivas”, a saber, oleaginosas, ganadería bovina y cereales, aportan el 57% de su producción. Los frutales y hortalizas a campo forman otro grupo importante, con el 23,3%. Los cultivos industriales

(algodón, tabaco, caña de azúcar, yerba mate), que cuentan a los pequeños productores como protagonistas principales, aportan, sin embargo, sólo el 4,0% del valor total.

Los productos que más aportan al valor de la producción de las explotaciones familiares son notablemente coincidentes con los más importantes para el conjunto de las explotaciones argentinas: en éstas, el 62% está integrado por los rubros de oleaginosas, ganadería bovina y cereales.

Una de las contribuciones más significativas de los pequeños productores se refiere al trabajo en el sector. En efecto, estos productores aportan el 53% del total del empleo utilizado en el sector agropecuario a nivel nacional (equivalente a 428.157 puestos de trabajo), el 54% del trabajo permanente y utilizan el 29% del trabajo transitorio directo empleado en el sector. Del total de personal permanente empleado, el 57% son productores, el 8% trabajadores familiares remunerados y el 34% trabajadores familiares sin remuneración.

En las explotaciones de agricultura familiar se concentra la gran parte del trabajo de familiares en la agricultura argentina: el 87,3% del total.

Dentro de los cambios observados en las últimas dos décadas casi el 25 % de los pequeños productores trabajan fuera de la explotación además de hacerlo en su propia explotación. La ocupación en un 60 % se da en actividades no agropecuarias mientras que un 40 % lo hacen dentro del sector agropecuario. Los pequeños productores menos capitalizados y en condiciones de mayor vulnerabilidad son los que más se emplean fuera de la explotación como asalariados permanentes o temporales.

Dos cuestiones importantes a destacar, la participación significativa de la agricultura familiar en los principales productos de exportación y el cambio en las fuentes de ingresos que permiten la permanencia de los agricultores familiares argentinos. Consecuentemente la activación de los sistemas agroalimentarios en la región pampeana deberá considerar estas características para no caer en planteos ingenuos o militantes.

3.- Alimentos, territorios y activación

Desde hace unos años, un grupo importante de agroalimentos, producto de un saber y de un conocimiento local, vienen siendo reconsiderados y aparecen como elementos dinamizadores en diferentes territorios. No son alimentos globales, producto quizás de alguna economía de enclave, sino que son producto de la historia y la

dinámica de territorios particulares. Hablamos de productos típicos, de la tierra, tradicionales, patrimoniales, síntesis de un saber-hacer, una cultura y una demanda originalmente local; productos con anclaje territorial y con referencias identitarias, potencialmente pasibles de ser el eje de propuestas de desarrollo, tal como lo expresan Fernández Vázquez, S. (2006), Muchnik, J. (2006 y 2008), Dubar, C. (2003), Chevallier, D. (1991), Bouche, R. y Bordeaux, C. (2006).

Un marco teórico que permite analizar las dinámicas sociales, productivas y territoriales, es el planteado por Albaladejo, C., basado en Raffestin, C. (1987), sobre la teoría de las transformaciones territoriales. Para este último, *“el territorio es un orden socioespacial, efímero y local, que soporta permanentemente transformaciones y, por lo tanto, procesos de construcción de un nuevo territorio, con la correlativa destrucción del anterior”* (Albaladejo, 2006: 16). El aporte de Albaladejo se centra en el concepto de territorialidad incompleta, donde *“el antiguo territorio, que ya es a veces una combinación heterogénea y compleja de la acumulación de territorios del pasado, no está necesariamente en vías de ser substituido (en totalidad) por un nuevo territorio. Los diferentes territorios (...) pueden coexistir, yuxtaponerse o articularse, al menos durante largos períodos que no deben considerarse entonces solamente como períodos de transición de un orden a otro”* (Albaladejo, 2006: 16 y 17). Por ello es posible que se articulen en la agricultura familiar pampeana comodities y productos típicos en una dinámica complementaria y no excluyente, aunque parezca contradictorio.

Si bien, es cierto que el enfoque de estudio de los sistemas agroalimentarios localizados, es muy reciente en Argentina. La noción de SIAL, inicialmente desarrollada en los países europeos, podría contribuir a cambiar la manera de pensar la producción y el consumo de alimentos en nuestros territorios, teniendo como punto de partida la valorización de los recursos territoriales.

Los antecedentes sobre los que se asienta esta noción han sido los distritos agroindustriales marshalianos (Iacoponi, 1990; Fanfani y Montresor, 1991 en: Muchnik y Velarde, 2008: 12 y 13), los trabajos sobre los clusters (Schmitz, 1996 en: Muchnik y Velarde, 2008: 13), los sistemas productivos localizados (Courlet y Pecquer, 1996 en: Muchnik y Velarde, 2008: 13).

Se constata que estos SIAL asocian estrechamente productos, técnicas, estilos alimentarios, territorios y organización de las unidades de producción. Esta mirada de la producción agroalimentaria es necesaria en la actualidad de la ruralidad argentina, pues

permite recuperar trayectorias productivas, comerciales y estilos de consumo propios de culturas locales o regionales, permitiendo avanzar en el reconocimiento de atributos diferenciadores que puedan tener impacto en el sistema socioeconómico. No se trata solamente de evaluar el impacto en el valor de la producción agropecuaria sino también como se participa de un desarrollo sostenible.

Alimentos y territorios confluyen en una dinámica cada vez más fragmentada del campo argentino.

Los cuatro casos de alimentos con identidad territorial que fueron comparados en este artículo son el resultado de los cursos SIAL antes citados y el proyecto “Procesos de Transformación de los espacios rurales pampeanos con especial énfasis en la problemática de las organizaciones cooperativas” (código: A165, 2006- 2009 Secretaria de Ciencia y Técnica de la UNLP). A través de la comparación de los casos, se encontraron similitudes y particularidades que pueden ayudar en la formulación de estrategias de desarrollo vinculadas con la realidad local. Se construyeron indicadores a partir de la comparación inicial y se organizaron para describir el estado actual de «activación» de los recursos y las posibles políticas públicas que permiten afianzar el proceso.

4.- Los cuatro casos comparados en la región pampeana

Los cuatro casos estudiados mostraron ciertas especificidades de acuerdo a las estrategias adaptadas al contexto micro y macro de la región.

Cuadro 2: los estudios de casos

Caso	Región y localidad	Producto	Investigadores
Vino de la costa de Berisso	Prov. de Bs. As. Berisso	Vino	Velarde, I. Marasas, M. Theiller, M. y otros.
Tomate platense	Prov. Bs. As. La Plata	Tomate var. platense	Garat, J. Otero, J. Ahumada, A.
Pampas del salado	Prov. Bs. As. Cuenca del salado	Terneros y carne vacuna	Perez, R. Maggio, A. Champredonde, M. Acosta, D. y otros

Quesos de Tandil	Prov. de Bs. As. Tandil	Quesos semiduros	Nogar, G. Torres, J. Vimo, P. Velarde, I.
------------------	----------------------------	------------------	--

Fuente elaboración propia

Dos de los casos (Pampas del Salado y Tomate Platense) comparten que son bienes primarios y como principal característica diferencial es la escala (700 productores ganaderos y 7 productores de tomate platense).

Los casos de agroindustrias artesanales en Berisso y Tandil, se distinguen entre sí por su localización, Berisso un territorio periurbano empobrecido y Tandil con una ruralidad más extendida y en plena vigencia de un proceso de reconfiguración territorial con desplazamiento de las actividades más tradicionales y el avance también de la agriculturización.

Debido a que no hay evidencia que permita caracterizar los territorios desde el enfoque SIAL de acuerdo con características puramente físicas o cuantitativas, proximidad e intensidad, como las definidas por Pecqueur para el estudio de los SPL, la definición de territorio que utilizaremos es más amplia y basada fundamentalmente en las redes sociales, en las relaciones de confianza entre los actores y los proyectos colectivos.

4.1. Las dimensiones de la comparación

◆ *Saber-hacer*

Chevallier (1991), define el saber-hacer como « el conjunto de *competencias adquiridas*, incorporadas, transmitidas, que se manifiestan en los actos técnicos y que suponen la movilización de numerosos conocimientos y representaciones». Según este autor, el saber hacer es « perceptible en las actitudes psíquicas de los individuos como en sus capacidades de juzgar, de prever y de dominar un proceso técnico. Aquí, ellos no pueden reducirse ni a un saber, ni a una técnica». El saber hacer sería entonces también «ver al mismo tiempo por delante y por detrás», es decir que poder referirse a una experiencia pasada, permite también de algún modo, anticipar una situación futura.

El saber hacer está asociado a los saberes empíricos y es adaptado en las localidades por procesos de educación no formales inducidos por diferentes instituciones. Esta dimensión juega un rol fundamental en los productos de calidad específica, dónde además las condiciones agroclimáticas le confieren a los productos

características distintivas que permiten a los consumidores su reconocimiento y valorización.

En el caso de carnes Pampas del Salado si bien existen prácticas de manejo específicas para los sistemas productivos de la Cuenca del Salado, en las últimas décadas se han ido implementando técnicas comunes al resto de la región pampeana (suplementación, control de parásitos, reservas forrajeras, pasturas cultivadas), quedando pendiente el rescate de los saberes locales y la identificación de los productos locales o con posibilidades de relocalizarse.

El caso del Tomate platense se observa un saber hacer tradicional o local, por sobre conocimientos de instituciones externas o con un bajo impacto de ellas.

En los casos del vino de la costa y quesos de Tandil en cambio se visualizan una mayor incidencia de las instituciones de apoyo en la resignificación de dichos saberes. Para el caso de la recuperación del vino de la costa, producto surgido en la historia de Berisso a través de inmigrantes de origen europeo que reprodujeron las técnicas de elaboración de vinos en la unidad doméstica a principios de 1900, existió un fuerte impulso de instituciones de apoyo en los últimos 10 años, que permitió procesos de capacitación y socialización de los saberes locales. Para el caso de Tandil la instalación en el territorio de distintas colectividades de origen europeo y el inicio de la producción de leche y la alternancia en la elaboración de los quesos de acuerdo a los diferentes períodos de crisis vividos a lo largo de más de 100 años, estuvo modelado por la Escuela Granja Ramón Santamarina (creada en 1905) que impartió educación especializada en quesos en la región. Sin embargo hay en todos los casos presencia de los conocimientos transmitidos de generación a generación. Esta transmisión es fundamentalmente en el seno familiar, de padres a hijos.

A pesar de que el saber-hacer es una característica diferenciadora importante para los productos descritos, coincidimos con Correa Gomez, Boucher y Requier – Desjardins (2006), que es ante todo la percepción que el consumidor tiene de este saber-hacer la que valoriza el producto. En casi todos los informes de los casos se hace mención al reconocimiento que los consumidores otorgan al producto por su vínculo con el territorio o su origen, mientras que el saber hacer específico asociado con el producto aparece en segundo plano.

Por ejemplo el tomate platense que es una variedad botánica, puede cultivarse en todo el territorio nacional y los consumidores lo asocian a través de la imagen que le otorga el adjetivo “platense” haciendo alusión a su origen geográfico, un gusto

particular con características intrínsecas que lo diferencian de los tomates de tipo “industrial” pero no está vinculado de forma directa el saber- hacer de manera significativa. Lo mismo se observa para los casos de los quesos de Tandil.

En el caso del vino de la costa, la cepa de vid y su cultivo en un humedal, le brinda al vino características distintivas apreciadas por los consumidores y que permiten diferenciarlos de otros vinos de la misma cepa. Cuando se indaga a los consumidores surge mayoritariamente la referencia a la procedencia de la uva y no al saber elaborar el vino.

En el caso de carne de Pampas del Salado, el consumidor local puede apreciar la diferencia de un asado realizado con carne producida “a campo” (con alimentación en base a pasto) del asado producido con carne de “fedd lot” (animales estabulados alimentados en base a granos), para los consumidores extralocales esta distinción es muy difícil de realizar. Cuando el bien es un bien intermedio como lo son los terneros que son comprados por los invernadores, la relación al saber- hacer es prescindible.

◆ **Relación alimento territorio**

Específicamente en los casos de carnes pampas del salado, tomate platense y quesos de Tandil, los productos de la región tienen un fuerte reconocimiento a nivel regional o nacional por su calidad, pero la «tipicidad» de los productos es cuestionable, pues son carnes, tomates y quesos cuyos procedimientos de producción y/o elaboración no están fuertemente vinculados a una calidad específica.

El caso del vino de la costa es el único en el cual se ve una verdadera identificación del producto y el territorio ligada al saber-hacer específico en la producción de la uva y saberes más genéricos en la elaboración del vino. En Berisso, se encuentran productos con una fuerte tradición histórica reconocida por los consumidores y valorada por su arraigo en la región, confiriéndole características especiales al producto.

En el caso de carnes de Pampa del Salado y de quesos de Tandil, por otra parte, se observa que los consumidores valoran el queso producido en la región como un producto de alta calidad y fabricado con procesos tradicionales transmitidos de una generación a otra, pero dado que no se observan características específicas que lo diferencien de otras carnes producidas “a campo” o de quesos semiduros es complicado definir una tipicidad.

Para los consumidores, es el origen o la procedencia del producto lo que utiliza para su reconocimiento en los casos estudiados. Correa Gomez y otros (2006), observa en su artículo la conveniencia o no de la utilización de sistemas de diferenciación como lo son

las AOC o IGP en Francia que se basan principalmente en la tipicidad que le confiere el saber- hacer acuñado por generaciones a los productos, tema que deberá ser profundizado en otros trabajos pero que anticipa una preocupación para investigadores argentinos.

♦ **Articulaciones hacia atrás: vínculos de base de los sistemas agroalimentarios localizados**

Para los casos de productos agroindustriales (vino y quesos) es interesante observar los vínculos con los proveedores de materias primas y los transformadores. La calidad y la activación de los recursos locales está ligada a dichas articulaciones, sobre todo si pensamos que una de las preocupaciones del enfoque SIAL es la valorización de los territorios a partir de las estrategias de los propios actores locales y la generación de riqueza y apropiación de los excedentes de los sistemas productivos.

Observando los casos estudiados, para el vino de la costa de Berisso se da una fuerte articulación entre productores de uva y la elaboración de vino en la bodega cooperativa o de origen familiar. Una relación también intensa se da en los quesos de Tandil donde predomina la producción propia de leche fluida y su transformación en quesos en salas de elaboración de origen familiar, combinada con compra de leche a vecinos o familiares que les permita obtener una calidad distintiva.

Para el caso de carnes de Pampas del Salado se da una fuerte articulación vertical en los pocos productores que crían y engordan sus propios terneros en el territorio del Salado, lo mayoritario es que el bien intermedio “terneros” sean engordados en otras regiones de la gran llanura pampeana conformando un sistema ampliado de trazabilidad que forma parte del proceso de valorización de las carnes producidas. En el caso de la producción de tomate platense la obtención de la semilla para cada campaña de diferentes productores locales que producen para el autoconsumo, muchas veces genera diferentes calidades de acuerdo a la semilla que se consigue. Aún los productores del grupo de Tomate Platense no ha generado estrategias colectivas para proveerse de semilla propia, aunque algunos miembros producen parcialmente semilla para sembrar.

Es importante destacar que en todos los casos las articulaciones hacia atrás se dan en el los propios territorios locales lo que permite procesos de valorización basados en la calidad de alimentos obtenidos.

♦ **Las estrategias individuales**

Los productores utilizan diferentes estrategias que les permiten en algunos casos permanecer en el sistema agroalimentario localizado y en otros, una reproducción ampliada a través de su activación.

Los casos que incluyen mayoritariamente pequeños productores familiares (tomate platense, vino de la costa y quesos de Tandil) las estrategias se basan en la circulación de información técnica en sus redes de diálogo y la relación de confianza muy cercana con sus clientes. También se comparte la informalidad en la comercialización y en los registros propios de las normativas obligatorias para los productos agroindustriales. En los tres casos los productores integran grupos de asistencia técnica subsidiados por el Estado (Programa Cambio Rural-INTA), lo que le permite acceder a tecnologías para modificar sus trayectorias tecnológicas y procesos de aprendizaje grupal.

En cambio en el caso de carnes de Pampa del Salado la estrategia se fundamenta en un proceso de certificación basada en la trazabilidad para conquistar mercados de exportación lo que necesariamente requirió de estrategias colectivas y aplicaciones individuales. Hacia fines del 2004, 724 establecimientos inscriptos en el Consorcio Pampas del Salado, reunía 70.000 terneros en proceso de certificación, administrado por una red de 21 entidades rurales adheridas en igual número de municipios incluyendo algunos distritos extra Cuenca del Salado (Perez, R. y otros 2006).

Las estrategias individuales para cada caso han sido el resultado de la interacción local/global.

Para el caso de las carnes en el 2004, el Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA) pone en marcha un sistema de trazabilidad de ganado en pie para exportación de similares características en cuanto a Registros y Caravanas lo cual debilita la diferenciación de los animales inscriptos en el Consorcio Pampa del Salado, frente al resto del ganado vacuno de exportación.

El contexto actual es crítico para la ganadería de exportación debido a que el gobierno nacional ha tomado drásticas medidas de restricción del mercado exportador de carne bovina argentina con la intención de proteger el consumo interno y evitar el incremento de los precios al consumidor argentino.

Para el caso de los quesos de Tandil las estrategias de permanencia están asociadas a la invisibilidad del sector y su baja formalización. Esto ha permitido la producción de quesos en baja escala y con escasa tecnología y mercados que asocian la informalidad a los bajos precios, generando una espiral no virtuosa para este sector de pequeños productores, pues les resulta muy complejo desarrollarse sólo desde estrategias individuales. El ajuste en la producción se da muchas veces en la disponibilidad de mano de obra familiar no remunerada y la demanda local.

Para los viñateros de Berisso, las principales estrategias individuales están vinculadas a la expansión de la implantación de viñedos sin endeudamiento, lo que implica un bajo crecimiento anual de superficie implantada. La disponibilidad de mano de obra calificada para la actividad vitícola es otro de los obstáculos que no pueden ser resueltos desde estrategias individuales.

Los productores de tomate platense han expandido la superficie de cultivo siempre combinándolo con otras hortalizas convencionales a mayor escala. Han avanzado en la industrialización artesanal a nivel doméstico y conservan sus propios canales de comercialización que ha implicado muchas veces la venta del producto sin diferenciación en mercados concentradores.

◆ Estrategias colectivas

En todos los casos, existen agrupamientos, asociaciones de hecho o cooperativas de productores o consorcios. Sin embargo, el alcance, la organización y el poder de negociación varían mucho de un caso a otro.

En los quesos de Tandil y vino de la costa, la distinción entre agricultores/tamberos y transformadores es prácticamente inexistente.

No se ha avanzado en los casos de vino de la costa, quesos y tomate en una marca colectiva o sello de origen.

El caso de carnes Pampas del Salado han conformado como anticipamos un Consorcio que tiene como objetivo el mercado de exportación, para ello ha ido realizando gestiones tendientes a satisfacer los requisitos correspondientes (trazabilidad, marca, figura jurídica). Hasta el momento (2006), realizaron una experiencia piloto de exportación de carne. Y sólo ocasionalmente han conseguido sobreprecio en el mercado interno de ganado.

Si bien la mayoría de las instituciones son comunes a la región pampeana (SAGPyA, SENASA, Agremiaciones Rurales, Ministerios Provinciales), podríamos afirmar que el Consorcio toma cierta especificidad: la red de registros se estructura sobre

las Sociedades Rurales en cada uno de los distritos, las cuales pertenecen a una agremiación regional (CARBAP). Además, en sus orígenes, tuvo fuerte vinculación política con el Ministerio de Asuntos Agrarios de la provincia de Buenos Aires y Gobiernos Municipales, y también académica con la Universidad Nacional de Buenos Aires y más tarde, con la Universidad del Centro de la Provincia de Buenos Aires. Estas vinculaciones se han ido debilitando, viviendo instancias de crisis financiera del proyecto político-académico y confrontación ideológica, lo cual permitió el empoderamiento de los productores para conducir el Consorcio Pampas. En muchos casos, esta situación propició una mayor participación de los productores en las asociaciones, quienes con el tiempo han ido ocupando más espacios dirigenciales y definiendo nuevas formas organizativas en función de sus necesidades productivas y comerciales. En el año 2005, constituyen la Asociación de Ganaderos de la Región Pampeana (AGREPA) para contar con una figura jurídica que les permita comercializar en conjunto, entre otras cosas (Perez, R. y otros 2006).

Para el caso del vino de la costa los viñateros conformaron una cooperativa lo que permitió apoyo del Estado. Esta asociación entre proyecto asociativo de interés público lo presentaremos en el próximo apartado.

Pero este renacimiento del vino de la costa no se produce por la repetición sino por el cambio que lo adapta a los nuevos tiempos, a los nuevos gustos (por eso se pueden hacer espumantes, dulces, etc.) a las formas de comercialización actuales (embotellado y no suelto) y en esa labor está la cooperativa a través de la cual se busca mantener la identidad del vino de la costa cambiando la operatoria de fabricación, insertándose en la legalidad es decir al mismo tiempo que se registra el vino y se lo somete a las regulaciones del estado, se puede acceder al crédito para realizar inversiones y crecer. La existencia de la cooperativa parece retomar los ideales de trabajo y esfuerzo pero introduciendo los criterios de “organización e innovación” de la mano de los jóvenes que estaban, más que ausentes en la etapa productiva anterior y que en la actualidad participan de un nuevo proyecto que tiene sus raíces en la generación de sus abuelos.

Este caso comparte con el tomate platense la idea de valorización a través de espacios de comercialización no tradicionales como lo son las ferias locales y la fiestas populares. Así nacen por iniciativa de los propios productores agrupados y las

instituciones que apoyaron la activación de los productos, la Fiesta del vino de la costa de Berisso (2004) y la Fiesta del Tomate Platense (2005), con una afluencia muy importante de consumidores locales y visitantes.

◆ **Políticas públicas y activación de los SIAL**

Las políticas globales de desarrollo agropecuario, al no contener criterios de diferenciación por grupos o estratos de productores, resultan más útiles a las empresas más grandes y consolidadas y pocas veces pueden ser aprovechadas en todo su potencial por los productores familiares. Partiendo de esta premisa, el gobierno Argentino mantiene en forma sistemática, desde hace más de 20 años, acciones en el área de Desarrollo Rural, ejecutadas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentos (SAGPyA) actualmente Ministerio de Agricultura de la Nación y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

En los años recientes, la institucionalidad se ha enriquecido con la constitución de nuevas instancias: la Comisión de Desarrollo Rural, que integra a las distintas áreas del Ministerio de Agricultura de la Nación con incumbencia en el tema (algunas Direcciones y organismos descentralizados), y el trabajo en el marco de la Reunión Especializada sobre la Agricultura Familiar (REAF) de MERCOSUR, que se inició en 2003.

Diversos talleres y seminarios condujeron a la creación del Foro Nacional de Agricultura Familiar, en diciembre del año 2005, que cuenta con el apoyo de la ex SAGPyA. Está integrado por representantes del gobierno y de las organizaciones de productores. El objetivo del Foro es constituir un ámbito de diálogo político y de construcción de capacidades y soluciones a los problemas inherentes a los productores familiares.

Una de las conclusiones del Foro que fue recogida por las autoridades de la ex SAGPyA es aumentar la jerarquía institucional del tema de la agricultura familiar, para lo cual dicha Secretaría elaboró y presentó al Poder Ejecutivo, en los últimos meses de 2007, un proyecto de creación de una Subsecretaría de Desarrollo Rural y Agricultura Familiar en el ámbito de la SAGPyA, vigente a partir de fines del 2008.

En el ámbito privado, existe un gran número de asociaciones de productores, muchas de ellas vinculadas principalmente a pequeños productores, en el caso en que éstos tienen preponderancia en un cultivo determinado.

Por su parte, el INTA (organismo autárquico de la órbita de la SAGPyA) tiene varios programas que ha integrado recientemente en el marco articulador del Programa Federal de Apoyo al Desarrollo Rural Sustentable (PROFEDER). Tales programas son: Cambio Rural (reconversión productiva de pequeños y medianos empresarios agropecuarios), Programa para Productores Familiares (PROFAM), Minifundio (productores minifundistas) y PROHUERTA (promoción de huertas escolares y comunitarias). En 2005, en el marco del Programa Nacional de Investigación y Desarrollo tecnológico para la Pequeña Agricultura Familiar del INTA, fue creado el Centro de Investigación y Desarrollo Tecnológico para la Pequeña Agricultura Familiar (CIPAF). Su objetivo es generar, adaptar y validar tecnologías apropiadas para el desarrollo sostenible de la pequeña agricultura familiar. Cuenta con tres centros regionales: Noroeste, Noreste y Pampeana (Ostchastko 2007).

Estos programas del Ministerio de Agricultura de Nación y del INTA, orientados específicamente al pequeño productor y/o la agricultura familiar, o con definiciones más amplias o componentes que los incluyen, varían en sus objetivos (aumento de competitividad, vinculación de los productores al mercado, capitalización, fortalecimientos de organizaciones mejoramiento de las condiciones de vida de los beneficiarios, y otros), en los beneficiarios alcanzados, en sus diseños institucionales y operatorias (descentralización, rol de los gobiernos provinciales, participación de los beneficiarios y las organizaciones de apoyo) y en el tipo de prestación que otorgan. La mayoría da asistencia financiera a los beneficiarios (en algunos casos como crédito y en otros como fondos no reembolsables), con la excepción del Prohuerta (que entrega insumos para huertas escolares) y todos incluyen componentes de asistencia técnica y capacitación. Un detalle de estos aspectos puede encontrarse en el Anexo y en los sitios de INTERNET del Ministerio de Agricultura (ex SAGPyA) y del INTA.

En los casos estudiados y presentados en este documento las políticas públicas han impactado de manera diferencial y con distinto grado de apropiación y adaptación por parte de los grupos, asociaciones o cooperativas. Es significativo señalar que en los cuatro casos de estudio existió al menos un programa del estado vinculado a la Agricultura Familiar que estimuló, acompañó los procesos de activación por lo que coincidimos con Sylvander B. (2001) que los procesos de calificación son difícilmente creaciones particulares o individuales, porque necesitan de una coordinación de un gran

número de actores, que no tienen necesariamente un interés espontáneo y evidente en coordinarse. Se trata, la mayoría de las veces, de una construcción colectiva donde las instituciones desempeñan el papel de catalizador. Según Barjolle y Sylvander (2000), el apoyo de las autoridades políticas puede llegar a ser muy importante en el proceso de activación de un producto. El autor menciona que aquellas cadenas que se constituyan frente a las autoridades políticas como las portadoras de un proyecto de interés público tendrán mejor acceso al apoyo político.

No es propósito de este documento profundizar en las políticas públicas que estimulen y permitan el desarrollo de los SIAL en la región pampeana. Sin embargo es uno de los ejes que une la posibilidad de activación en base a alimentos con anclaje territorial que pertenezca a la cultura alimentaria y que se inscriba en un modelo de desarrollo sustentable asegurando la alimentación de calidad y evite la erosión cultural y la biodiversidad de los sistemas agroalimentarios localizados.

Dimensiones	Vino de la costa	Tomate platense	Quesos de Tandil	Carne Pampas del Salado
Saber- hacer % Tradicional	% 75	% 85	% 75	% 85
Relación producto final - territorio	% 100	% 50	% 50	% 50
Identificación del producto con el territorio por parte del usuario final	Fuerte a escala regional	Fuerte a escala regional	Fuerte a escala nacional	Fuerte a escala nacional
Articulaciones hacia atrás del SIAL	Importante: uva-bodega	Relativa: semillas locales de distintas familias	Importante: tambo-quesería	Importante: terneros y engorde de novillos
Estrategias individuales de activación	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ampliación de viñedos ◆ % venta en fresco/vinificación ◆ Marca familiar ◆ Creación de nuevos productos 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Incremento de los volúmenes de producción ◆ Canales propios de comercialización ◆ Procesamiento de la materia prima 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Ajuste de la producción a la demanda y a la disponibilidad de mano de obra ◆ Canales propios de comercialización ◆ Marca familiar 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Aplicación de protocolo de calidad para exportación
Activación colectiva	La formalización cooperativa impacta decididamente en la calidad del producto, fortalecimiento grupal, marca colectiva, Fiesta del	Grupo de Productores de Tomate Platense, consolidación de la asistencia técnica, mejora estrategias individuales, Fiesta de Tomate Platense,	Grupo de tamberos queseros de Cambio Rural, subsidios municipales para la habilitación de los quesos, UNICEN	Formalización del Consorcio de 700 productores Pampas del Salado, apoyo de la UBA y CFI

	Vino de la Costa	tractor		
Políticas públicas	Decisivo en la activación y promoción del producto	Acotado a asistencia técnica y promoción	Acotado la asistencia técnica y la habilitación de los quesos	Acotado a la asistencia técnica y estudios básicos para la diferenciación

5.- Reflexiones finales

La comparación presentada permite tener una visión del estado actual de cada uno de los casos de estudio en la región pampeana y observar cierto nivel de activación. Sin embargo, dado que los SIAL son sistemas dinámicos, cada caso es diferente y las oportunidades y amenazas existentes cambian, por lo cual el planteamiento de estrategias generales para activar los SIAL se dificulta. El SIAL constituye un enfoque sistémico que permite conocer los sistemas productivos locales en su complejidad, abordados a través del análisis de las interacciones que existen entre los elementos que constituyen ese sistema como los actores locales, sus productos, su tecnología, sus conocimientos o saber-hacer y sus instituciones. Al abordar los territorios y los sistemas productivos agroalimentarios locales en su complejidad, el enfoque es transdisciplinario e interdisciplinario. Es necesaria la concurrencia de las distintas disciplinas biológicas, agrotécnicas y sociales para poder conocer y articular las diferentes variables que componen estos sistemas. También se constituye en un enfoque alternativo de desarrollo debido a que, trabaja sobre tres ejes: 1) la articulación de los elementos del sistema (aborda redes y sistemas de acción), 2) las especificaciones territoriales (especifica recursos territoriales y productos agroalimentarios para diferenciarlos, calificarlos, valorizarlos y posicionarlos en diferentes mercados) y 3) la activación de los recursos territoriales (involucra las dos fases anteriores y se concreta en la valorización de los productos y su inserción en distintos mercados en forma competitiva).

Los SIAL son concebidos como sistemas agroalimentarios abiertos y en procesos continuos de cambio. En este aspecto, el enfoque trabaja sobre los procesos de innovación a partir de los saber-hacer locales y las formas endógenas de organización social y productiva. Desde este punto de vista, tiene un carácter operacional debido a que orienta y organiza los procesos innovación tecnológica y organizativa necesarios para mejorar la calidad e inocuidad de los productos locales, para responder a las actuales demandas de los mercados, y para insertar estos productos en forma competitiva en los mercados.

En la región pampeana es necesario comprender que los agricultores familiares combinan formas de producción convencionales que les permite permanecer como productores y sostener a sus familias. Así los commodities coexisten con otros alimentos de calidad diferenciada, es por ello que los procesos de patrimonialización deben

reconocer esta realidad y buscar estrategias que permitan interpelar a los agricultores en un proceso de identificación cultural que amplíe el capital social de las localidades en dirección a un desarrollo sustentable.

6. Bibliografía citada

ALBALADEJO C. (2004) “Innovaciones discretas y reterritorialización de la actividad agropecuaria en Argentina, Brasil y Francia”. En: ALBALADEJO C. et BUSTOS CARA R. (eds.), Desarrollo local y nuevas ruralidades en Argentina / Développement local et multifonctionnalité des territoires ruraux en Argentine. UNS Departamento de Geografía / IRD UR102 / INRA SAD / Univ. Toulouse Le Mirail UMR Dynamiques Rurales, coll. Bahía Blanca, Argentina

ALBALADEJO, C. (2006). De la pampa agraria a la pampa rural: la desconstrucción de las “localidades” y la invención del “desarrollo rural local”. En “VI Jornadas Patagónicas de Geografía, “Sociedad y Territorio en el siglo XXI” . Agosto, Trelew.

ALBURQUERQUE, Francisco (2001). “La importancia del enfoque del desarrollo económico local”. En Transformaciones globales, instituciones y políticas de desarrollo local. VÁZQUEZ BARQUERO y MADOERY, O. (compiladores). Ed. HomoSapiens. Rosario. Argentina.

BARJOLLE, D.; CHAPPUIS J. M.; SYLVANDER, B. (2000). « Competitive position of some PDO cheeses on their own reference market: identification of the key success factors”, en The Socio-economics of Origin Labelled Products in Agri-food Chains: Spatial, Institutional and Co-ordination Aspects. A/C n° 17-2. Francia. INRA Editions.

BARSKY, O., et al. (1988) La agricultura pampeana. Transformaciones productivas y sociales. Fondo de Cultura Económica/IICA/ CISEA, Buenos Aires. 1° Edición. Pp 422.

BARSKY, O y GELMAN, J. (2009). Historia del Agro Argentino. Editorial Sudamericana.

BENEDETTO, Andrea (2006) “Identidad y territorio: aportes para la re-valorización de procesos de diferenciación productiva en áreas de co-existencia geográfica”. Territorios con identidad cultural. Rimisp 20° Aniversario. Disponible en: <http://www.rimisp.org/getdoc.php?docid=3762>.

BOUCHE Rémi y BORDEAUX Célia (2006) “Savoir-faire fromagers de Corse: patrimoine complexe à formaliser entre technique et culture pastorale”. Publicado en las actas por el Comité Científico del III Congreso Internacional de la Red SIAL “Alimentación y Territorios”, Baeza, España.

CHEVALLIER D. (Dir.), (1991) « Savoir-faire et pouvoir transmettre. Transmission et apprentissage des savoir-faire et des techniques ».- Paris : Ed. Maison des sciences de l'homme, Collection Ethnologie de la France, Cahier 6.- 265 p.

DUBAR, Claude (2003) La crise des identités. Presses Universitaires de France, Paris 2003

FERNANDEZ VAZQUEZ, S. (2006). Identidad, tradición y calidad: un estudio de alimentación en la ruralía gallega. ALTER III Congreso Internacional de la Red SIAL “Alimentación y Territorios”. España.

BOZZANO, Horacio (2009) Territorios Posibles. Procesos, lugares y actores. Buenos Aires: Lumiere.

CORREA GOMEZ; Boucher y Requier- Desjardins (2006) “Cómo activar los sistemas agroalimentarios localizados en América Latina? Un análisis comparativo”. Revista Agroalimentaria, N° 22, 2006, P.p. 17- 27, Mérida, Venezuela.

GARAT, J.; OTERO, J.; AHUMADA, A.; BELLO, G.; TERMINIELLO, L. (2008) “El enfoque SIAL como instrumento de intervención: el caso el tomate platense y las hortalizas típicas locales en el Cinturón Verde de La Plata”. En IV Congreso Internacional de la Red SIAL “Sistemas Agroalimentarios Localizados”. ALFATER 2008. Mar del Plata – Argentina, 27 al 31 de octubre de 2008.

MADOERY, Oscar (2000). “El proyecto local como alternativa de desarrollo”. En Globalización, integración, MERCOSUR y desarrollo local. Fernández y Gaveglío (compiladores). Ed. HomoSapiens. Argentina.

MUCHNIK, José; SAUTIER, Denis. (1998) Proposition d'action thématique programmée : systèmes agroalimentaires localisés et construction de territoires. Montpellier : CIRAD.

MUCHNIK, José; NOGAR Graciela; TORRES, Juan; VELARDE, Irene; PÉREZ, Raúl; GARAT, Juan José y MAGGIO, Andrea. (2006). “Sistemas agroalimentarios localizados y nuevas ruralidades: los quesos de Tandil” en Sistemas Agroalimentarios Localizados: Procesos de innovación y valorización de los recursos locales. UNLP-INTA.

MUCHNIK, José (2006) “Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones”. Comunicación aceptada por el Comité Científico del III Congreso Internacional de la Red SIAL “Alimentación y Territorios”.

- MUCHNIK, José (2008) "Alimentos y territorios en un mundo fragmentado" en *Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina*. comp. VELARDE I., MAGGIO A. y OTERO J. INTA - Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP – INRA.
- OBSCHATKO, Edith. (2007). "La importancia de la agricultura familiar en la República Argentina" en "La Agricultura Familiar en los países del Cono Sur", Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, Editores: Alex Barril García – Fátima Chavez.
- ORTIGUES, E. (1989) "Entretiens", *Le Coq-Héron*. No. 15: 58-72.
- PAZ Raúl G., RODRÍGUEZ, R. y GONZÁLEZ V. (2006) "Desarrollo local y tipos de producciones: oportunidades para la pequeña producción". En *Trabajo y Sociedad Indagaciones sobre el empleo, la cultura y las prácticas políticas en sociedades segmentadas* N° 8, vol. VII, Otoño 2006, Santiago del Estero, Argentina ISSN 1514-6871 (Caicyt-Conicet).
- PÉREZ CENTENO, Marcelo (2008). "Reconfiguración institucional y emergencia de las Organizaciones en el marco de la implementación de una DO – El caso del chivito criollo del Norte Neuquino" en *Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina*. comp. VELARDE I., MAGGIO A. y OTERO J. INTA - Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP – INRA.
- PÉREZ, RAÚL A.; ANDREA G. MAGGIO; MARCELO CHAMPREDONDE; RUBÉN LUCESOLI; JULIA
- PETTINARI Y DAVID ACOSTA (2006) El proceso de organización y trazabilidad de ganado bovino del Consorcio Pampas de la provincia de Buenos Aires, República Argentina. En III Congreso Internacional de la Red SIAL "Sistemas Agroalimentarios Localizados" "ALTER" Alimentación y Territorios 2006. Baeza, España. Octubre de 2006.
- SILI, Marcelo (2005). "La Argentina Rural. De la crisis de la modernización agraria a la construcción de un nuevo paradigma de desarrollo de los territorios rurales. Buenos Aires". Ediciones INTA.
- SYLVANDER, Bertil (2001). "Les stratégies de qualification des firmes agroalimentaires et la désintensification", *Dossier de l'environnement de l'INRA* n°24.
- VELARDE I., MAGGIO A. y OTERO J. comp. (2008). *Sistemas Agroalimentarios Localizados en Argentina*. INTA - Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales UNLP – INRA. ISBN: 978-950-34-0493-5.

VELARDE, Irene; VOGET, C.; AVILA G.; LOVISO, C.; OROZCO, E.; SEPÚLVEDA, C.; ARTAZA S. (2008) “Influencia de la calidad en el consumo de productos patrimoniales: el caso del sistema agroalimentario del vino de la costa de Berisso”. Publicado en CD de ALFATER 2008. Alimentación, Agricultura Familiar y Territorio. IV Congreso Internacional de la Red SIAL, Mar del Plata, 27 al 31 de Octubre de 2008