



Relatoría de eventos

Taller

Jornadas Mezcaleras: Diálogo de
saberes sobre la producción
sustentable de mezcal artesanal.

Jornadas Mezcaleras: Diálogo de saberes sobre la producción sustentable de mezcal artesanal.

Responsable Operativo:
Graciela Concepción Angeles Carreño

CIESAS-Pacífico
Sur. Oaxaca de
Juárez, Oaxaca
6 de Noviembre
2017



Objetivos del evento:

- Reunir a académicos estudiosos sobre el maguey y/o mezcal y pequeños productores del estado de Oaxaca para revisar temas en conjunto sobre la sustentabilidad del mezcal artesanal.
- Crear un espacio de reflexión donde los investigadores den el acompañamiento a los productores para reflexionar sobre la situación de la producción de maguey silvestre.
- Generar información sobre las diversas situaciones que los productores están presentando en cuanto al cambio del uso de la tierra, los costos de producción de materia prima y de mezcal a través de talleres dirigidos por los conferencistas.

Público asistente:

Al evento asistieron alrededor de 50 personas entre investigadores, productores de mezcal, dueños de mezcalerías, dueños de marcas de mezcal y dirigentes de la industria. Los productores asistentes provenían de los distritos de Yautepec, Sola de Vega, Miahuatlan, Ocotlán y Tlacolula.

Se destaca que entre los asistentes se encontraba el ex presidente del sistema producto de Oaxaca. De igual manera se contó con la asistencia de estudiantes de maestría de universidades nacionales y extranjeras que están haciendo tesis sobre mezcal.

Principales actividades realizadas

Se realizaron seis conferencias y dos talleres. La primera de las conferencias fue impartida por la Dra. Ronda L. Brulotte, investigadora de la Universidad de Nuevo México, su ponencia se tituló “¿Qué significa la sostenibilidad en la industria del mezcal? Ideología y práctica de un concepto. Su reflexión giró en torno a los cambios que las comunidades dedicadas a la artesanía han sufrido tras el éxito en el mercado de dicha artesanía, cómo la comunidad y su organización cambian y cómo estos cambios se pueden identificar incluso en la propia ciudad capital. Para ello, retomó el caso de los alebrijes en Arrazola Xoxo, municipio donde trabajó su tesis de grado y en la que pudo observar cómo se fue modificando con el paso de los años. La pregunta bajo la que giró su análisis es saber si las comunidades mezcaleras, tienen o han desarrollado estrategias para mantener su identidad, o si ésta, se está modificando a partir de la comercialización de la bebida.



La segunda conferencia estuvo a cargo del Mtro. Eduardo Sánchez Jiménez (CEMMEZ/ Miembro AGARED) bajo el título “Experiencias en la aplicación del Programa de Aprovechamiento del Agroecosistema tradicional del Agave Mezcalero en México (PAAM)”, este programa desarrollado en el municipio de Mochitlan Guerrero, da muestra de la posibilidad que tienen los pequeños productores para organizarse y definir una estrategia de desarrollo, a través de esta experiencia mostró los avances que han logrado no sólo en cuanto a los mecanismos de toma de decisiones sino, además en torno a la recopilación de conocimiento tradicional en torno a la producción de maguey y mezcal con lo que han llegado a establecer planes de siembra y cosecha donde se ha combinado el conocimiento tradicional con el científico.

El tercer conferencista fue el Dr. José de Jesús Hernández López, profesor investigador del COLMICH/ Miembro CTA AGARED, quien presentó la conferencia “Aprendizajes de la DO tequila desde el campo agavero”, en su ponencia el Dr. Hernández expuso los mecanismos de producción de agave y las constantes tensiones que existen entre los productores de agave y los productores de tequila, o en este caso, de mezcal. Planteó como pregunta si los productores de maguey han costado cuánto les cuesta producir la planta y si se han planeado que ocurriría si tuvieran que pagar cada uno de los



insumos que requieren para la producción, la presentación llevó a reflexionar sobre el sobre uso de agroquímicos y la afectación a la naturaleza, la sobre explotación de la tierra debido a los monocultivos y la intensidad de éstos, pero sobre todo, el uso de la mano de obra de la familia y cómo este esfuerzo no se ve recompensado en el costo de la materia prima, además de no contar los efectos provocados a la naturaleza y el costo que ello tendrá en el futuro. Bajo esta idea al término de esta presentación se dio paso a la primera mesa de trabajo.

La primer mesa de trabajo estuvo dirigida por el Dr. José de Jesús Hernández y el Mtro. Eduardo Sánchez. Cada uno elaboró un cuestionario mismo que fue distribuido de manera personal a los asistentes. Previamente los asistentes se agruparon en 3 mesas, procurando que hubiera representación de los diferentes distritos en cada mesa, con la intención de intercambiar información sobre lo que ocurre en cada región.

En el caso del Dr. Hernández su cuestionario buscaba indagar sobre las labores culturales que el productor da a la planta y cuáles de ellas le fueron heredadas, además de identificar de dónde provenían los agaves silvestres y si había algún tipo de regulación o no sobre su extracción.

En el caso del Mtro. Sánchez, su cuestionario era más amplio y buscaba tener un panorama general de la manera en cómo opera el cultivo del agave, el manejo del mismo así como su aprovechamiento al tiempo que buscaba tener información sobre el involucramiento de la familia, el trabajo, los horarios del mismo y sobre todo, los aspectos ecológicos y de comercio justo que los productores pudieran tener en su forma de trabajo.

Este taller permitió el intercambio de opiniones entre los miembros de cada mesa, conocer cómo se trabaja en su región, cuáles son los sueldos, la distribución del trabajo y lo que cada uno realiza en pos de conservar el medio ambiente o en su defecto, las debilidades que se tienen por la falta del entendimiento de estos temas.

Una vez concluida el primer taller se dio un espacio para que los asistentes comieran, esto ocurrió en el mismo espacio donde se desarrollaron las conferencias.

Una vez concluida la comida se dio inicio a la cuarta conferencia, titulada “Efectos socio-ambientales del gusto mezcalero. Oportunidades y amenazas para la gobernanza territorial” impartida por el Dr. Juan Carlos Martínez quien es profesor-investigador CIESAS-Pacífico Sur. La reflexión del Dr. Martínez se basó en el planteamiento de que sin base productiva propia y sustentable, los derechos indígenas y, en particular el de la libre determinación no puede ejercerse. Para lograr tal autonomía las comunidades mezcaleras tendrían que controlar su economía y dejar de lado inversiones externas o mercados globales, lo cual a su vez los llevaría a mantener las características del mezcal en función a los criterios establecidos históricamente por las comunidades y no en base a los gustos del mercado. Lo que lo lleva a plantear que es fundamental que las comunidades manejen la cadena productiva y comercial maguey-mezcal.



En seguida se dio inicio a la conferencia impartida por el Dr. Ariel Vázquez Elorza, responsable técnico del proyecto/Miembro AGARED, titulada “¿Existe una rentabilidad social y económica de la producción de agave-mezcal?”. Su presentación se basó en presentar los diferentes costos que deben determinar el costo del producto final, y que según lo que se ha podido observar en campo, no suelen ser incorporados por los productores, por lo que en la mayoría de los casos, las familias mezcaleras subsidian junto con la naturaleza el costo del mezcal. Al finalizar su presentación se llevó a cabo el segundo taller para el cual fueron distribuidos 5 formatos. Cada equipo llenó un formato, y durante el ejercicio los asistentes reunidos en grupos fueron respondiendo cada una de las preguntas a partir de los precios que se ofrecen en su región. Los datos que aportaban eran de costos de mano de obra, rendimiento por día, costos de planta, de insumos, diferentes tipos de manejo que le dan a la planta, y una serie de costos que la mayoría no identificaba debían incorporarse al precio final. Este fue el taller que requirió de más tiempo para su realización y dada la diversidad de información se fijó como un criterio estándar sin dejar que cada asistente pudiera dar los datos de su región. Pareciera que este ejercicio práctico y que se basó en números resultó polémico y de mayor interés para los asistentes.

Finalmente se llevó a cabo la presentación de la última conferencia titulada “Una comunidad abierta de destiladores”, a cargo del Lic. Eric Zandona, director de información del Instituto de Destiladores de América. El Lic. Zandona compartió con los asistentes la experiencia del instituto que representa y cómo les ha servido a sus agremiados en temas de compartir información, mejorar procesos, buscar proveedores, pero sobre todo, de contar con una red de pequeños productores que pueden buscar soluciones en conjunto.

Al término de esta última presentación se procedió a hacer el cierre de las jornadas por parte de la Dra. Anne Gschaedler, responsable técnico de AGARED, agradeciendo a todos los asistentes su disposición para compartir sus conocimientos, así como al CIESAS-Oaxaca por las facilidades prestadas para la realización de las jornadas mezcateras.

Resultados obtenidos del evento

- Se logró que los productores y los asistentes en general conocieran las condiciones bajo las que hoy día se produce y extrae maguey, así como los costos que cada uno calcula y los que no habían identificado.
- Los involucrados participaron activamente en la generación de información para el llenado de la ficha de costos de producción y era notable la sorpresa de muchos ante los costos de otros.
- Al final del evento surgieron dos propuestas, una fue integrar a los pequeños productores en una asociación de pequeños productores que sirva como espacio de intercambio de información y apoyo mutuo entre ellos, a partir del reconocimiento de necesidades similares.
- Realizar un evento en Estados Unidos dirigido a la industria, la otra parte de la cadena, para sensibilizarlos sobre la importancia de un crecimiento sustentable de la industria y el valor que debe darse a los proyectos que se encuentren realizando dichas actividades.
- Algunos de los dueños de marcas se acercaron para solicitar ser invitados a este tipo de encuentros y se mostraron interesados en hacer redes para intercambiar información y conocimiento.

Actividades para dar seguimiento

- Es necesario repetir el encuentro el siguiente año, para dar seguimiento a los hallazgos encontrados durante estas jornadas.
- Ampliar el encuentro a dos días, con la finalidad de que los talleres puedan contar con más tiempo para la discusión e intercambio de conocimientos.
- Ampliar la convocatoria a nivel nacional para hacer una reflexión más amplia sobre los temas de interés general.
- Concretar un evento en USA dirigido a la industria (bartenders, mixólogos, representantes de marcas etc) para compartir las reflexiones sobre el desarrollo de la industria y la necesidad de realizar acciones que permitan hacerla sustentable.

