

DE LA SEMILLA A LA PLUMA

No.47

4 de marzo de 2025

Marcos Cortez Bacilio

Milpas Agroecológicas y Huertos Integrales Sustentables: paradigmas locales que proveen de soberanía alimentaria en Coyuca de Benítez, Guerrero.

Después del paso de los fenómenos climáticos que estremecieron al municipio coyuquense en octubre de 2023 y 2024 respectivamente, sucesos que dejaron a la población prácticamente sin alimentos de primera necesidad, escenario que prolongaría la inseguridad alimentaria a nivel municipal. Ante ello, familias campesinas que integran la Red de Guardianes del Maíz, en conjunto con la Fundación Semillas de Vida, y con el auspicio de Global Green Grant Fund, retomaron con más fuerza la iniciativa agroalimentaria fundamentada en los sistemas agrícolas tradicionales como la milpa y el huerto, vistos por las familias como paradigmas locales que garantizan alimentos saludables durante todo el año (dos ciclos productivos), los cuales no solo implica garantizar, incrementar o igualar la producción, sino también recuperar prácticas tradicionales y culturales del modo campesino de producir



los alimentos sanos, cercanos y soberanos. Dicho de otra manera, la fortaleza de los sistemas milenarios, no está en la alta productividad de un solo cultivo por separado, sino de su manejo integrador, que produce una diversidad de alimentos nutritivos a lo largo del año.

¡Entre milpas y huertos...!

La alimentación humana en la región tiene muchos valores nutricionales y con una relevancia significativa del maíz, y todo lo que se deriva de los sistemas agroalimentarios campesinos. La milpa y el huerto son los sistemas más antiguos de Mesoamérica, éstos han jugado un papel trascendente en la conservación de la agrobiodiversidad, como hábitat de diversas especies y garante de un patrimonio biocultural, donde coexisten saberes, sabores, símbolos, identidad, espiritualidad y cultura.

Aquí el 80 por ciento de las familias campesinas hacen siembras diversificadas en sus parcelas y en sus traspacios con materiales locales, porque obtienen un mayor rendimiento por cada área de policultivo sembrada. La milpa y el huerto familiar de traspacio constituyen el soporte de la alimentación de las familias campesinas a partir de su enorme agrobiodiversidad, representada por sus más de 70 especies de vegetales. Son productos distintos, aunque no todos sean comestibles, estos pueden variar de una comunidad a otra.

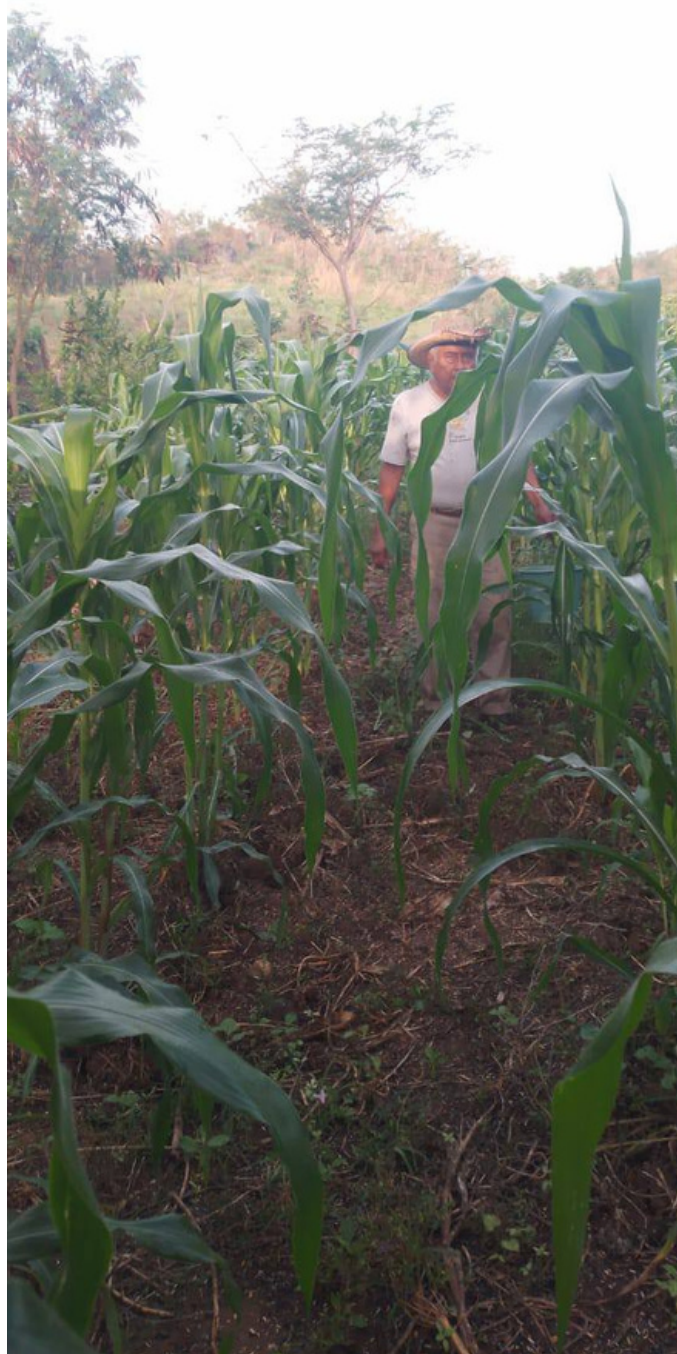
La milpa y el huerto son los sistemas más antiguos de Mesoamérica, éstos han jugado un papel trascendente en la conservación de la agrobiodiversidad ...



La milpa, en Coyuca de Benítez, es símbolo de arraigo biocultural, y parte indispensable de la dieta familiar, en el que la milpa se vuelve el eje organizador de la producción de maíz, frijol, calabaza, chile, jitomates y quelites, que se complementa con el cultivo de hortalizas, árboles frutales, hierbas medicinales o de olor (cilantro, ajo, epazote, menta, albahaca, hoja santa, orégano) y otros productos (huevo y carne) del traspatio agrícola y pecuario, que diversifican su alimentación y economía familiar y local. Hay mucha coincidencia entre las familias milperas, al manifestar que “la milpa es un modo de vida”, como elemento básico de su cotidianidad, percibido no sólo como un sistema de producción agrícola milenario, sino garante de su nutrición, identidad, cultura y organización social.

Estos paradigmas locales son agroecosistemas tradicionales robustecidos con agroecología, que no atenta contra el medio ambiente, contra la vida misma, que no contamina y que utiliza prácticas agroecologías en lugar de agrotóxicos y semillas híbridas. Éstos avivan el valor de la parcela, el traspatio y la cocina tradicional, como espacios necesarios para la alimentación y la armonía de las familias campesinas, propiciando la recuperación de saberes locales y la integración de nuevos conocimientos – epistemologías locales– que buscan avanzar hacia la revaloración de los espacios domésticos y agroalimentarios, destacando el papel y el aporte de la mujer campesina desde la milpa y el huerto.

“La milpa es un modo de vida”



Resultados y alcances del proyecto agroecológico

Entre 2023 y 2024 se lograron establecer 26 Milpas Agroecológicas (MA) y 6 Huertos Integrales Sustentables (HIS) para un total de 32 proyectos agroecológicos con infraestructura para riego en aquellos momentos. Para el 2025,

se instalaron 28 proyectos, de los cuales 15 son HIS y 13 MA, estos últimos con el apoyo económico de Global Green Grant Fund. Teniendo como un resultado durante los últimos dos años la puesta en marcha de 60 proyectos agroecológicos de los que también se benefician de manera indirecta otras 30 familias, a través del intercambio, compra y venta de alimentos a nivel local.

Las comunidades campesinas que se beneficiaron con este proyecto, son: Las Lomitas, El Huamuchitl, La Lima, El Papayito, Barrio Nuevo del Progreso, Pueblo Viejo, El Bordonal, Ejido Viejo y Encinos Prietos. En forma conjunta, estos proyectos agroecológicos son la oportunidad de seguir haciendo milpa, pero también de reinventar espacios en el patio o solar, con la posibilidad de producir hortalizas, plantas medicinales o aromáticas, ornamentales, cría de aves de doble propósito y

animales de ganadería menor, alimentos sanos, frescos y directos del huerto a mesa; siendo -el huerto-, hasta hoy, el sistema que enriquece la base alimentaria del maíz al agregar a las dietas las proteínas de origen animal, hortalizas, tubérculos e innumerables frutas de temporada

“Estos paradigmas locales son agroecosistemas tradicionales robustecidos con agroecología, que no atenta contra el medio ambiente, contra la vida misma, que no contamina y que utiliza prácticas agroecologías en lugar de agrotóxicos y semillas híbridas”



Entonces, aquí es donde se crea el proceso de integralidad, a través de una interrelación entre los componentes como parte de un mismo sistema que lo define: el reciclaje de los recursos –humanos y naturales– disponibles, es decir, desde la participación y organización social de la familia/comunidad para producir, consumir, vender e intercambiar alimentos saludables, hasta la disposición espacial, eficiencia de los flujos energéticos y de nutrientes. Esto conlleva a la diversificación agrícola intencional de sinergias benéficas; además de la integración de los cultivos con la ganadería menor, y la optimización de las interacciones y la productividad del sistema agrícola en su totalidad, en lugar de los rendimientos aislados de distintas especies. Son estrategias agroalimentarias locales robustecidas mediante las prácticas agroecológicas, por un lado, generan alimentos saludables y, por el otro, una autonomía alimentaria que deriva una economía propia. Asimismo, la agroecología en Coyuca de Benítez es una iniciativa llena de diversas acciones colectivas y solidarias que germinaron desde las mismas dinámicas campesinas, generadas por el colectivo de milpero, llenas de historicidad, retos y desafíos futuros que son también múltiples y diversos, en torno a la reconstrucción de la soberanía alimentaria local.

