



Este proyecto ha recibido financiación del programa de investigación e innovación de la Unión Europea Horizonte 2020 mediante el acuerdo de subvención n.º 727848.



Organización colectiva para la transformación de cereales infrautilizados

En Francia, los cereales infrautilizados como el centeno, el trigo kamut, el mijo (etc) están volviendo a los campos y al plato de los comedores. Esto se debe a un largo proceso de investigación participativa que comienza con algunos proyectos, como el de Recuperación de cereales infrautilizados en el oeste de Francia. Además, el desarrollo de cereales infrautilizados ofrece oportunidades para que los agricultores ecológicos diversifiquen los cultivos y comercialicen en cadenas alimentarias locales y cortas.

¿Qué podemos aprender sobre cereales y variedades locales infrautilizadas? ¿Qué se ha hecho en el marco del proyecto de Recuperación de cereales infrautilizados?

La falta de diversidad en el cultivo de cereales

Hoy en día, el maíz (49%), el trigo (30%) y el arroz (19%) son los tres principales cereales cultivados en todo el mundo. En Francia, el trigo ocupa más del 50% de la superficie dedicada al cultivo de cereales, el maíz alrededor del 15% y la cebada el 20%. Debido a la supremacía de estas tres especies de cereales en los campos y en el mercado, muchas otras especies que solían cultivarse antes de la Segunda Guerra Mundial han sido olvidadas.

Además, el marco regulatorio para el registro de variedades no promueve la diversidad genética dentro y entre especies, fomentando la reproducción de variedades e híbridos de línea pura. De hecho, para comercializarse, se debe registrar una variedad siguiendo criterios muy restrictivos (homogeneidad, distinción y estabilidad). Por el contrario, las variedades locales se caracterizan por su diversidad y capacidades evolutivas a lo largo del tiempo, lo que ha hecho que su registro sea imposible hasta ahora. Como consecuencia, los cereales disponibles en el mercado están estandarizados y predominantemente no adaptados a la agricultura ecológica.

En este contexto, algunos grupos de agricultores ecológicos quieren devolver la diversidad a los campos, cultivando variedades de cereales olvidadas que ya no están disponibles en el mercado. De hecho, no pueden ajustarse a los criterios legales de reproducción, y se han perdido los conocimientos para transformarlos y cocinarlos.

Caracterización de cereales infrautilizados y variedades locales

Los cereales infrautilizados formaban parte de la historia y a las culturas locales en Francia. Se cultivaban antes de la mecanización e industrialización de la agricultura. Este es el caso de la escanda, del trigo kamut, de la espelta ... Otros cultivos como el mijo y el sorgo, todavía se cultivan, procesan y cocinan en algunas partes de Asia y África.

El trigo sarraceno (familia de las poligonáceas) también se incluye en el proyecto llamado "Recuperación de cereales infrautilizados" porque los agricultores lo utilizan como cereal y forma parte de proyectos anteriores sobre cereales. Además, esta planta es parte de la identidad e historia de Bretaña. Una variedad local es «una(s) población(es) dinámica(s) de una planta cultivada que tiene un origen histórico, una identidad distinta, y que a menudo es genéticamente diversa, adaptada localmente y asociada a los sistemas agrícolas tradicionales» (Villa y otros, 2005)..

El proyecto de recuperación de cereales infrautilizados

En 2016, un grupo de agricultores, molineros, panaderos e investigadores en la parte oeste de Francia (Bretaña, Pays-de-La-Loire, Normandía) decidió unirse a un proyecto de 3 años para trabajar sobre los cereales infrautilizados. El proyecto está coordinado por la organización de agricultores ecológicos de Bretaña (FRAB), con el apoyo del equipo de Biodiversidad Cultivada e Investigación Participativa (BCRP - Instituto Agronómico Francés) y por Triptolème, una asociación local de agricultores, panaderos y molineros. Este proyecto fue financiado parcialmente por «La Fundación de Francia». El objetivo es redescubrir la biodiversidad y las especies olvidadas con cultivos locales. El proyecto también permite a los agricultores ecológicos seleccionar, reproducir y multiplicar semillas para adaptarlas a su contexto ambiental local y definir herramientas para procesar los cereales localmente. El objetivo general es permitir a los ciudadanos el acceso a alimentos más diversos. Además, este proyecto se desarrolla como una extensión de un proceso de investigación participativa que comenzó hace 10 años, entre tres organizaciones que trabajan en variedades locales. Al comienzo del proyecto, los investigadores del INRA solicitaron accesiones de variedades locales a varios bancos de germoplasma europeos (porque ya no se pueden encontrar

variedades de cereales infrautilizadas en los campos). Varias variedades de avena, espelta, trigo kamut, centeno, mijo y trigo sarraceno han sido multiplicadas por los agricultores locales y por el INRA. Luego, las observaciones de campo fueron utilizadas para describir fenotipos de poblaciones de variedades locales. Otra parte del proyecto se ocupa del procesamiento de granos, ya que la identificación de nuevos puntos de venta es una buena manera de promover el cultivo de cereales menores para los agricultores. Hay diferentes iniciativas colectivas en curso para cumplir este objetivo (materiales compartidos, encuesta de equipos de granos, análisis nutricionales y organolépticos).

Para el futuro

El trabajo colectivo, la gestión de la red y la investigación participativa son muy importantes para dar respuesta a los problemas de los agricultores ecológicos. Varios encuentros son esenciales para mantener una buena dinámica dentro de la red.

Por ahora, la dinámica colectiva está establecida y es efectiva. Sin embargo, la red debe encontrar nuevas formas de financiarse a largo plazo para ser completamente sostenible.

Además, por el momento, este trabajo de desplegar la biodiversidad cultivada se ha realizado solo para cereales, pero a los agricultores también les gustaría encontrar variedades locales para otras especies, como legumbres y oleaginosas. El siguiente paso sería aumentar el número de especies estudiadas.