

COSECHA JUSTA: REPENSANDO EL CONSUMO DE GRANOS EN CHILE

En esta columna, Coscione cuenta como un emprendimiento chileno se abre paso en el comercio justo en base a la comercialización de lentejas y garbanzos, productos que mayoritariamente provienen del extranjero aun cuando se cultivan en nuestro país.

Comercio Justo

Entre las organizaciones chilenas de comercio justo hay varios emprendimientos privados que buscan desarrollar relaciones económicas más solidarias y escribir otro camino para el consumo local de ciertos productos chilenos.

[Cosecha Justa](#) es uno de estos emprendimientos. Nació formalmente a finales del 2015, gracias al empuje inicial de dos mujeres que repensar la comercialización de lentejas y garbanzos en Chile, ya que gran parte de esos productos que encontramos en los supermercados provienen de otros países como Canadá y Argentina.

En ese año, el proyecto ganó el Concurso de Emprendimiento Innovador – Jóvenes Innovadores de la [Fundación por la Innovación Agraria \(FIA\)](#): “Sabíamos que tanto las lentejas como los garbanzos se cultivan en Chile y, por tanto, había que rescatar su comercialización entre el campo y las ciudades”, me comenta Denisse, socia fundadora que sigue ahora el emprendimiento junto a cuatro personas más.

Hoy Cosecha Justa comercializa lentejas, garbanzos, quínoa y arroz de cinco productores familiares de las regiones de Valparaíso, O'Higgins y Maule. Además, gracias a un proyecto financiado por el Ministerio de Agricultura, también está comercializando las harinas de esos mismos productos, certificadas comercio justo y “sin gluten”. Entre granos y harinas, en 2018 Cosecha Justa alcanzó la venta de 9 toneladas de productos.

En la Región Metropolitana ya hay varios [puntos de venta](#), pero también en otras ciudades del país. Cada vez más consumidores están comprando los productos de Cosecha Justa: “Les gusta que proporcionemos informaciones sobre los productores en los empaques y en la web. Y los productores también lo valoran, así como valoran la relación constante que tenemos con ellos, porque sienten que su trabajo es valorado y tienen la certeza que le compraremos el producto”.

Así se responde a dos de los principios fundamentales del comercio justo: la transparencia y la visibilización del esfuerzo del trabajo de los productores, y la relación humana de largo plazo que no existe con los intermediarios de turno.

En su desarrollo, Cosecha Justa encontró en la [Organización Mundial del Comercio Justo \(WFTO\)](#) un importante aliado para agregarle valor a los granos chilenos y a la manera de relacionarse con los productores y comercializar sus productos. Desde finales de 2017, Cosecha Justa es miembro pleno de la WFTO, después de haber concluido el proceso del nuevo [sistema de garantía](#) de esta red internacional: “el sistema no es difícil y por nuestra filosofía de trabajo lo cumplimos a cabalidad, aunque debemos mejorar en el cálculo de los costos de producción”, me comenta Denisse.

Según Denisse, Cosecha Justa aún es un emprendimiento “semi-viable”. Uno de los actuales retos es aumentar las ventas y crecer para no estancarse. Están pensando en nuevos productos pero aún no en nuevos productores. Los productos de Cosecha Justa son más caros que los similares disponibles en el mercado, justamente porque se incluye una remuneración más justa al productor y se valora la relación humana y de largo plazo en la comercialización. Pero también porque los grandes empresarios chilenos tienden a importar grandes volúmenes de granos desde el extranjero, casi sin trazabilidad, en lugar de promover la sustentabilidad de los pequeños agricultores chilenos, que aún trabajan de manera artesanal. Un reto que nos recuerda la importancia de promover políticas económicas que valoren más la producción y la generación de valor agregado a nivel local, de manera justa y sostenible.

** Marco Coscione colabora con el Centro Internacional de Economía Social y Cooperativa de la Usach (CIESCOOP).*