
Patrimonios alimentarios en América Latina

Enfrentar las desigualdades y los cambios globales

Nasser Rebaï, Charles-Édouard de Suremain, Esther Katz, Anne-Gaël Bilhaut y María Fernanda Mideros Bastidas

América latina, entre desigualdades y nuevas aspiraciones populares en torno a la alimentación

- 1 En la parroquia de La Merced, en la periferia oriental de Quito, Ecuador, un mural llama la atención. A pocos pasos de la iglesia, frente al pequeño parque central, la obra del artista local Ernesto Morales representa a una campesina mayor, apacible, con una sonrisa discreta y una remera azul, del color del cielo andino, preparando tortillas de maíz en un tiesto puesto arriba de un fuego vivo (cf. Figura 1 abajo). Al otro lado del parque, se ve más movimiento. En un pequeño restaurante donde los habitantes de La Merced acuden a la hora del almuerzo, las cocineras preparan las mismas tortillas (cf. Figura 2 abajo). Sus movimientos, precisos, retoman los de la anciana pintada en la pared del parque. Calientitas y rellenas de queso, las tortillas son deliciosas. Aquí son motivo de orgullo. A veces, los domingos, mucha gente de los pueblos vecinos e incluso de Quito, viene, para saborearlas, paseando por el parque. Sin embargo, estas mismas tortillas recuerdan que la vida en La Merced “ya no es como antes”, como lo dice la gente allí. Hace cuarenta años, el maíz se cultivaba en las haciendas que se habían mantenido después de la aplicación de la reforma agraria, a nivel local, en los años 1980, pero, sobre todo, en las pequeñas parcelas campesinas y minifundios diseminados por las laderas del volcán Ilaló. En el centro de la parroquia, varios pequeños molinos producían harina. Luego, se lo ha visto en el resto de la sierra ecuatoriana (Rebaï 2015, 2021), las cosas cambiaron. En un contexto de reformas liberales iniciadas a finales de la década de 1980, Ecuador comenzó a importar cereales y harinas para abastecer a una población urbana creciente (Peltre-Wurtz 2004). Paulatinamente, los habitantes de La Merced abandonaron la agricultura, exigente, y poco rentable, para trabajar en Quito.

Finalmente, la parroquia se convirtió en una reserva de tierras. Se construyeron viviendas, no lejos de la capital, donde la gente va a trabajar, o a estudiar, todos los días. El maíz, que en los años 1980 todavía producía “hermosos paisajes agrarios abiertos en gamas de verde, marrón y dorado” (Deler 2007: 433), se reduce ahora a unas parcelas de tamaño reducido, junto a casas cuyo estilo arquitectónico recuerda al de las viviendas suburbanas de las grandes ciudades estadounidenses.

Figura 1: Mural titulado “Madre emprendedora” del artista Ernesto Morales, en el parque central de la parroquia La Merced (provincia de Pichincha, Ecuador)



Fuente: N. Rebai (2022)

Figura 2: Cocinera preparando tortillas de maíz en tiesto en el centro parroquial de La Merced- provincia de Pichincha, Ecuador)



Fuente: N. Rebaï (2022)

- 2 La trayectoria de la parroquia La Merced ilustra perfectamente los cambios ocurridos en América Latina desde la década de 1980, con la implementación de políticas de “modernización” agrícola que tuvieron efectos paradójicos. En efecto, aunque América latina ha sido la región del mundo que conoció el mayor crecimiento agrícola los cuarenta últimos años, se ha observado, al mismo tiempo, el deterioro progresivo de las condiciones de vida de la agricultura familiar campesina y el aumento de la inseguridad alimentaria entre los grupos sociales más vulnerables (Smith, Kassa y Winters 2017). Recientemente, la crisis provocada por la pandemia de Covid-19 (Hernández-Vásquez *et al.* 2022) destacó, sin ambigüedad, los límites del modelo liberal de desarrollo agrícola y de los sistemas alimentarios “modernos” (Suremain y Katz 2008; Paredes, Sherwood y Arce 2016). Asimismo, llevó a recordar hasta qué punto las desigualdades, sociales y económicas, junto con la precariedad alimentaria, eran profundas en toda la región, de México a Argentina. Además, eventos de gran magnitud y dramatismo, como los recientes mega-incendios en Chile y en todos los biomas de Brasil, así como la sequía en los Andes ecuatorianos, ampliamente difundidos por los medios internacionales y las redes sociales, han evidenciado cómo los cambios ambientales globales contemporáneos afectan plena y fuertemente los países latinoamericanos, y en particular a su agricultura. Esta convergencia de factores, políticos, económicos y ambientales pone de relieve una situación alimentaria crítica que lleva a preguntar: ¿a dónde va América Latina?
- 3 A modo de repuesta, se puede mencionar que, desde finales del siglo XX, se observa en la región el surgimiento de movimientos populares que reclaman una mayor justicia social y ambiental, la soberanía alimentaria de los Estados y el reconocimiento político de los grupos campesinos e indígenas (Svampa 2011; Lowy 2013; Allain y Rebaï 2021 y

2022). El mapa interactivo y cotidianamente actualizado del Atlas en línea de Justicia Ambiental muestra, por ejemplo, que, en el mes de enero del 2025, la conflictividad en América Latina es una de las más intensa del mundo⁴. Así, en la continuidad de los movimientos campesinos e indígenas que marcaron su oposición a los gobiernos liberales de los años 1990, como en el Chiapas mexicano o en Ecuador, los campesinos latinoamericanos reivindican ahora su derecho a producir sin presión, para mantener agrosistemas singulares y defender al mismo tiempo modos de consumo alimentario que forman parte de su identidad. Llevadas por organizaciones nacionales o transnacionales poderosas (Altieri y Toledo 2011; Giunta 2014; Laurent 2021), o bien por movimientos de protesta más localizados (Rebaï 2014; Ramírez Miranda, Cruz Altamirano y Marcial Cerqueda 2015; Sammartino, Caimmi y Figueroa 2022), sus demandas se articulan con las de poblaciones urbanas cada vez más movilizadas a favor de una alimentación sana, diversificada y accesible (Sherwood, Arce y Paredes, 2017; Sencébé y Pinton 2020; Girard y Rebaï 2021; Duarte et al. 2021). Esta convergencia de luchas contribuye a la construcción de nuevas solidaridades y a la puesta en marcha de dinámicas asociativas que cuestionan la supuesta frontera entre campo y ciudad, y popularizan la noción de “comer bien”. Paralelamente, promueven una agricultura diversificada, cercana a los centros urbanos, proveedora de servicios ambientales y de amenidades, permitiendo combatir la injusticia, social, alimentaria y ambiental (Leloup 2016).

Los patrimonios alimentarios, nuevas herramientas de movilizaciones políticas y de producción de los territorios

- 4 De esta manera, el tema de la alimentación en América latina está adquiriendo mayor notoriedad en el debate público y cada vez más se implementan políticas a favor de la agricultura familiar campesina (Sabourin *et al.* 2014; Valencia-Perafán *et al.* 2020). Si por un lado, los planes y programas de desarrollo agrícola le dan un rol clave a la agroecología (Boza Martínez 2013; Sabourin *et al.* 2018; Metereau y Figuière 2018; Girard 2020; Borja *et al.* 2021), por otro, los “patrimonios alimentarios” se convierten en un tema central del debate político y académico, haciendo eco a la “efervescencia patrimonial” que viven los países del Sur global a la hora de la institucionalización del “desarrollo sostenible” como medio de conservación de paisajes, ecosistemas y recursos naturales (Juhé-Beaulaton *et al.* 2013). En este contexto, trabajos pluridisciplinarios basados en investigaciones empíricas, han desarrollado reflexiones críticas sobre el patrimonio alimentario (Suremain 2017, 2021; Bak-Geller Corona, Matta y Suremain 2019; Rebaï *et al.* 2021), destacando la necesidad de evitar la trampa de otorgar a este concepto un valor “romántico”, y de reconocer, detrás de estos patrimonios, las desigualdades sociales, políticas y ambientales. Partiendo de que los patrimonios alimentarios corresponden ante todo a una construcción social, política, de actores que, en un determinado espacio, reivindican técnicas y modos singulares de producción, de conservación o de consumo de sus alimentos (Suremain y Cohn 2015; Bak-Geller Corona, Matta y Suremain 2019; Rebaï *et al.* 2021), se pueden convertir en palancas para contestar el paradigma de la “modernidad alimentaria” (Poulain 2002), y por consecuencia, pensar el desarrollo territorial en América latina desde una perspectiva post-moderna del “desarrollo” (Antheaume y Giraut 2006).

- 5 Siguiendo esta línea de investigación – y considerando la situación agrícola, alimentaria y medioambiental de América Latina –, los 6 y 7 de septiembre de 2023 se llevó a cabo el segundo coloquio internacional “Patrimonios Alimentarios en América Latina: enfrentar las desigualdades y los cambios globales” en Bogotá (Colombia). El evento contó con el apoyo de la Universidad de los Andes (sede del coloquio), el Instituto de Investigaciones para el Desarrollo (IRD), el Instituto Francés de Estudios Andinos (IFEA) y la Universidad Sorbonne Paris Nord (USPN). A través de 28 ponencias, se presentaron los resultados de investigaciones conducidas en México, Costa Rica, República Dominicana, Colombia, Ecuador, Perú, Chile, Brasil, Argentina y Chile. El objetivo de este encuentro científico era responder a la siguiente pregunta: ¿en qué medida los patrimonios alimentarios pueden convertirse en estrategias eficaces para hacer frente a las desigualdades y a los cambios globales, en América Latina? Tras un proceso de evaluación y selección de las propuestas recibidas por la revista *Anthropology of Food*, el presente dossier consta de 6 contribuciones diversas, tanto en sus entradas temáticas como en sus marcos disciplinarios y metodológicos.

Composición del dossier

- 6 A través de seis estudios de caso de América Latina, la composición de este número especial refleja algunas de las facetas más significativas de la patrimonialización de la alimentación, entendida aquí más como un conjunto de acciones, usos y procesos con consecuencias directas para grupos y sociedades que como un mecanismo normativo e institucionalizado que permite el desarrollo de políticas públicas a mayor escala – como el turismo, por ejemplo (Smith 2006). Es así que, en este volumen, la postura de los contribuidores es de centrarse en las múltiples formas en que el concepto de «patrimonio», promovido inicialmente por la UNESCO, se ha transformado en una palanca de acción destinada a oponerse a la “patrimonialización” o, más frecuentemente, a valorizar o hacer visibles espacios, bienes, prácticas, reivindicaciones o representaciones locales relacionadas con la alimentación (Bak-Geller Corona, Matta y Suremain 2019).
- 7 En el primer texto, Leonardo Halszuk Luiz de Moura y Janaína Deane de Abreu Sá Diniz describen una investigación-acción realizada en el marco de una ONG para salvaguardar el patrimonio alimentario de una población indígena de la Amazonia brasileña, que sólo entró en contacto con la sociedad global hace cuatro décadas. Los Ugoro’gmó (Arara) subsistían de la caza, la pesca y la recolección en la selva. Se volvieron sedentarios y ahora viven de la agricultura, tendiendo a olvidar las antiguas prácticas, que cada vez menos transmiten a sus hijos. En la escuela, los niños reciben comidas compuestas principalmente de productos industrializados como consecuencia de las políticas públicas nacionales. Ahora que la ley permite incluir productos locales en las comidas escolares, se ha llevado a cabo una investigación participativa juntando a varias generaciones, sobre los alimentos «olvidados» y su preparación. Los dieron a probar a los niños, y evaluaron su aceptación, que fue bastante positiva. Ahora se transmiten los conocimientos sobre estos alimentos y los niños por fin tienen acceso a productos sanos, sabrosos y no procesados.
- 8 A continuación, tres estudios sobre México se inscriben en el marco de una reflexión sobre el impacto financiero, social, territorial y cultural de la movilización, concreta, del patrimonio alimentario, al margen de la inscripción de México en la Lista

Representativa del Patrimonio Cultural de la Humanidad en 2010². El cuarto texto sobre el mismo país presenta un aspecto diferente: las consecuencias negativas de esta patrimonialización oficial.

- 9 Alma Gwendolyne Martínez Armendáriz, Gregorio Álvarez Fuentes, Fatima Ezzahra Housni y Virginia Gabriela Aguilera Cervantes toman como punto de partida las prácticas alimentarias de los Rarámuri del estado de Chihuahua, cuya principal preocupación es enfrentar la escasez y otras crisis alimentarias, que afectan regularmente a su vida cotidiana. Los autores muestran cómo los agricultores son actúan y ponen en marcha alternativas a las iniciadas por el Estado, consideradas como insuficientes. Para ellos, se trata de responder a necesidades alimentarias identificadas como “reales”, pero también de promover una agricultura “sostenible” para reducir su “vulnerabilidad”. En este caso, el patrimonio alimentario, junto con la semántica inspirada en el desarrollo y la lucha contra la inseguridad alimentaria, sirve de auténtica brújula para orientar las opciones comunitarias en un entorno inestable.
- 10 Ana Karen Vásquez Hernández aborda la patrimonialización de los alimentos por parte de las comunidades jñatrjo (mazahuas) del Estado de México. Estas comunidades, históricamente discriminadas, viven ahora la urbanización de su cabecera municipal, la turistificación y la desagrarización. Negándose a que se les impongan criterios externos estandarizados, valoran su alimentación en sus propios términos, que se basan en la corporalidad, el entorno, la interrelación de sus miembros y el patrimonio cultural: la comida debe contribuir al bienestar, saciar, dar fuerzas para poder trabajar y ser sabrosa. Sus acciones están encaminadas a la solidaridad redistributiva en beneficio de los que pasan hambre, así como a revalorizar alimentos y bebidas «tradicionales» que habían entrado en desuso.
- 11 Paso a paso, Erika María Méndez Martínez sigue a las mujeres campesinas totonacas que, a lo largo del año, venden en los mercados de Papantla (Veracruz) los alimentos que han recolectado o cultivado en la milpa, término que hace referencia tanto al espacio cultivado como al sistema de cultivo que asocia maíz y otros cultivos (frijol, calabaza, etc.). Desde hace algunos años, no sólo las familias, sino también los propietarios de restaurantes hacen sus compras a estas comerciantes, lo que los anima a promover en sus establecimientos alimentos de calidad, a la vez locales y de temporada. El estudio muestra cómo las comerciantes, y en última instancia los cocineros, se apropian, más o menos en los mismos términos, de los valores de proximidad, calidad, sostenibilidad e incluso ética asociados a la promoción de productos locales (unos sesenta) en los restaurantes.
- 12 Elena Lazos-Chavero, Esther Katz, Orlando Aguilera-Espinosa, José Manuel Pino-Moreno y Nathalie Cabirol miden el impacto que ha tenido la patrimonialización de la cocina mexicana en la recolección y el consumo de insectos. Los insectos se consumen desde la época prehispánica y forman parte del patrimonio alimentario de varias regiones de México. Sin embargo, aunque el expediente de la Unesco pretende conducir a la legitimación, validación y protección de la diversidad de los alimentos producidos por los campesinos, lo que prevalece es el beneficio comercial. El consumo de insectos, despreciado durante mucho tiempo por algunos sectores de la sociedad, ha cobrado nueva vida e incluso es objeto de orgullo. Los insectos han hecho su aparición en las mesas de los mejores restaurantes, se han convertido en una popular atracción turística y se han exhibido en ferias culinarias. La demanda de los consumidores urbanos ha aumentado, lo que ha provocado una fuerte depredación de las especies más

apreciadas, pero también conflictos por los recursos y una acentuación de las desigualdades alimentarias y económicas locales. Por último, los intermediarios obtienen muchos más beneficios de este comercio que los recolectores que, por su parte, se privan de estos alimentos al venderlos. Así, lamentablemente, el reconocimiento del patrimonio no ha contribuido a la justicia alimentaria ni a la protección de la diversidad de los insectos.

- 13 El último texto, sobre Colombia, destaca la relación entre patrimonio y política como “dominio de la vida social” relacionado con el funcionamiento y la organización de la sociedad (Géraud, Leservoisier y Pottier 2016). Virginie Laurent se centra en particular en la deconstrucción de las reivindicaciones de los pueblos indígenas en Colombia, en términos de acceso a la tierra, pero también para el reconocimiento del carácter multiétnico y multicultural de la Nación. A partir de las prácticas alimentarias de los grupos locales, y de las dimensiones simbólicas asociadas a ellas, se pretende analizar el funcionamiento más cotidiano de la resistencia indígena, y sus diversas extensiones en las formas de concebir las relaciones con otros grupos originarios y con el mundo exterior. Aquí, los patrimonios alimentarios forman parte de una especie de “patrimonio indiviso” (Gros 1982) que abarca el funcionamiento y la organización de las sociedades locales en el contexto de renovación política de la nación colombiana.
- 14 A través de los estudios de caso reunidos, este número especial de la revista *Anthropology of Food* pretende enriquecer el estudio del patrimonio alimentario en América Latina, abordándolo desde el punto de vista de los usos, acciones y procesos concretos implementados a escala local o regional por diferentes grupos y sociedades. De manera bastante clásica, cada una de las contribuciones documenta, con la mayor precisión posible, un amplio abanico de prácticas alimentarias, lo que permite situarlas en el proceso más amplio de la patrimonialización, cuyos contornos se redefinen y complejizan constantemente. También, se trata de abordar formas menos clásicas de patrimonio alimentario, como las reivindicaciones sociopolíticas indígenas o el consumo de insectos comestibles, que anticipan una renovación de la forma en que se han estudiado hasta ahora el patrimonio y la patrimonialización. En definitiva, la ambición de este número especial sigue siendo describir fenómenos y situaciones que cristalizan acciones, usos y procesos patrimonializadores, poniendo de relieve las condiciones concretas de su emergencia y desarrollo en el seno de los grupos, territorios y sociedades en los que se producen. Los colaboradores y coordinadores esperan reforzar la antropología de los patrimonios alimentarios sobre una base comparativa cada vez más amplia.

LÓPEZ MORALES G. (ed.). 2010. *La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán. Expediente de candidatura n° 00400 inscrito en 2010 en la Lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, 5ª sesión, Nairobi, Kenya*. Paris : UNESCO. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacan-00400>

BIBLIOGRAPHIE

- ALLAIN M. y REBAÏ N. 2021. « Résistances territoriales dans les campagnes des Suds », *Les Cahiers d'Outre-Mer* (numéro spécial « Processus historiques et mises en œuvre ») 284(1). [<https://shs.cairn.info/revue-les-cahiers-d-outre-mer-2021-2?lang=fr>]
- ALTIERI M. y TOLEDO V.M. 2011. « The agroecological revolution in Latin America : rescuing nature, ensuring food sovereignty and empowering peasants », *The Journal of Peasant Studies* 38(3). [<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/03066150.2011.582947>]
- ANTHEAUME B. y GIRAUT F. 2005. *Le territoire est mort, vive les territoires ! Une (re) fabrication au nom du développement*. Paris : IRD Éditions.
- BAK-GELLER CORONA S., MATTA R. y SUREMAIN (de) Ch.-É. 2019. *Patrimoines alimentaires. Entre consensus y tensions*. San Luis Potosí : Colsan / IRD Éditions.
- BORJA R.M., BLARE T., OYARZUN P., PADILLA G. y ZAMBRANO S. 2021. « Una mirada a los logros y desafíos de las asociaciones agroecológicas de mujeres en Cotopaxi, Ecuador », *LEISA. Revista de Agroecología* 37(1) : 5-10. [<https://leisa-al.org/web/images/stories/revistapdf/vol37n1.pdf>]
- BOZA MARTÍNEZ S. 2013. « Los Sistemas Participativos de Garantía en el fomento de los mercados locales de productos orgánicos », *Polis* 34. [<http://journals.openedition.org/polis/8718>]
- DELER J.-P. 1991. *Ecuador. Del Espacio al estado nacional*. Quito / Lima : UASB/IFEA.
- DUARTE L., GUENEAU S., DEANE DE ABREU D.J. y PASSOS CARLOS J.S. 2021. « Valorización de los patrimonios alimentarios y productos agroextractivistas del Cerrado brasileño en la gastronomía : un estudio sobre el Festival Gastronómico Cerrado Week », in N. Rebaï, A.-G. Bilhaut, Suremain (de) Ch.-É., E. Katz y M. Paredes (ed.), *Patrimoines alimentaires en Amérique Latine : recursos locales, actores y globalización* : 107-134. Lima/Marseille: IFEA / IRD Éditions.
- GÉRAUD M.-O., LESERVOISIER O. y POTTIER R. 2016. « Anthropologie politique », in M.-O. Géraud, O. Leservoisier y R. Pottier R. (ed.), *Les notions-clés de l'ethnologie. Analyses et textes* : 231-254. Paris : Armand Colin.
- GIRARD M. 2020. « Le développement des agricultures durables dans la région andine de Cusco : quelle proximité socio-économique entre conseillers agricoles, producteurs et consommateurs ? », *Développement durable et territoires* 11(1). [<https://journals.openedition.org/developpementdurable/16670>]
- GIRARD M. y REBAÏ N. 2020. « Circuits courts de commercialisation et transition territoriale dans les Andes. Une réflexion depuis le Pérou et l'Équateur », *Cybergeo: European Journal of Geography* [En ligne], Espace, Société, Territoire, document 930, mis en ligne le 30 janvier 2020, consulté le 10 février 2025. URL : <http://journals.openedition.org/cybergeo/33986> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/cybergeo.33986>
- GIUNTA I. 2014. « Food sovereignty in Ecuador : peasant struggles and the challenge of institutionalization », *The Journal of Peasant Studies* 41(6) : 1201-1224. [<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/03066150.2014.938057>]

GROS C. 1982. « Une organisation indigène en lutte pour la terre : le Conseil Régional Indigène du Cauca », in GRAL-CIELA (ed.), *Indianité, ethnocide, indigénisme en Amérique latine* : 167-185. Toulouse : CNRS.

HERNÁNDEZ-VÁSQUEZ A., VISCONTI-LOPEZ F.J., CHACÓN-TORRICO H. y AZAÑEDO D. 2022. « COVID-19 and Food Insecurity in Latin America and the Caribbean », *Journal of Hunger and Environmental Nutrition* 1-8. [<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/19320248.2022.2086023>]

JUHÉ-BEAULATON D., CORMIER-SALEM M.-C., ROBERT (de) P. y ROUSSEL B. (ed.). 2013. *Effervescence patrimoniale au Sud. Entre nature et société*. Paris : IRD Édition.

LAURENT V. 2021. « Peuples indigènes, territoires et résistances en Colombie. De la lutte pour la terre à la libération de la Madre-Tierra », *Les Cahiers d'Outre-Mer* 284 : 263-294. [<https://journals.openedition.org/com/13123>]

LELOUP H. 2016. « Proximity Agriculture in Lima : Is a fairer production system emerging for producers and consumers ? », *Justice Spatiale, Spatial Justice* 9. [https://www.jssj.org/wp-content/uploads/2016/01/JSSJ9_04_ENG.pdf]

LÖWY M. 2013. « Les luttes écosociales des indigènes en Amérique latine », *Écologie et Politique* 46(1) : 55- 66. [<https://shs.cairn.info/revue-ecorev-2020-2-page-12?lang=fr>]

METEREAU R. y FIGUIÈRE C. 2018. « Agroécologie politique et nouvelle ruralité communautaire : quelles complémentarités ? L'expérience du Nicaragua », *Mondes en développement* 182(2) : 49-68. [<https://shs.cairn.info/revue-mondes-en-developpement-2018-2-page-49?lang=fr>]

PAREDES M., SHERWOOD S. y Arce A. 2016. « Estudios críticos de la agricultura y la alimentación : Perspectivas sobre el actor, la práctica y el territorio », *Iconos* 54 : 11-145. [<https://iconos.flacsoandes.edu.ec/index.php/iconos/issue/view/131>]

PELTRE-WURTZ J. 2004. *Luchar para comer: Estrategias familiares para la alimentación en sectores populares*. Quito : Abya-Yala.

POULAIN J.-P. 2002. *Sociologies de l'alimentation*. Paris : PUF.

RAMÍREZ MIRANDA C., CRUZ ALTAMIRANO L. y MARCIAL CERQUEDA V. 2015. « Soberanía Alimentaria y luchas por el territorio en el istmo oaxaqueño, México », *Eutopía. Revista De Desarrollo Económico Territorial* 8 : 29-44. [<https://revistas.flacsoandes.edu.ec/eutopia/article/view/1824>]

REBAÍ N. 2014. « Rôle des productrices maraîchères dans l'approvisionnement de la ville de Cuenca en Équateur », *POUR* 222 : 261-273. [<https://shs.cairn.info/revue-pour-2014-2-page-261?lang=frytab=illustrations>]

REBAÍ N. 2015. « Émigration paysanne et vulnérabilité des territoires ruraux dans les Andes équatoriennes. Une analyse en image depuis la périphérie de Cuenca », *EchoGéo* 34. [<https://journals.openedition.org/echogeo/14420>]

REBAÍ N. 2021. « Un patrimonio en peligro : situación crítica de la producción agrícola y alimentaria en los Andes ecuatorianos. Un análisis desde la provincia de Chimborazo », in N. Rebaí, A.-G. Bilhaut, Suremain (de) Ch.-É., E. Katz, M. Paredes (ed.), *Patrimonios alimentarios en América Latina : recursos locales, actores y globalización* : 31-57. Lima / Marseille: IFEA /IRD Éditions.

REBAÍ N., BILHAUT A.-G., SUREMAIN (de) Ch.-É., KATZ E. y PAREDES M. (éd.), 2021. *Patrimonios alimentarios en América Latina. Recursos locales, actores y globalización*. Lima / Marseille : IFEA/IRD Éditions.

- SABOURIN É., MARZIN J., LE COQ J., MASSARDIER G., FRÉGUIN-GRESH S., SAMPER M., GISCLARD M. y SOTOMAYOR O. 2014. « Agricultures familiales en Amérique latine. Émergence, avancées et limites des politiques ciblées », *Revue Tiers Monde* 220 : 23-41.
- SABOURIN É., LE COQ J.-F., FREGUIN-GRESH S., MARZIN J., BONIN M., PATROUILLEAU M. M., VÁZQUEZ L. y NIEDERLE P. 2018. « ¿Qué políticas públicas promueven la agroecología en América Latina y el Caribe ? », *Perspective* 45 : 1-4.
- SAMMARTINO G., CAIMMI N. y FIGUEROA E. 2022. « La experiencia de la Escuela de Alimentación Sana y Soberana de la Unión de Trabajadores y Trabajadoras de la Tierra (UTT). Entre pedagogías emancipatorias y saberes emergentes », *Polis* 21(63) : 71-91.
- SENCÉBÉ Y. y PINTON F. 2020. « Gouverner la sécurité alimentaire au Brésil. Une approche sociale et participative des politiques alimentaires », in E. Fouilleux y L. Michel (ed.), *Quand l'alimentation se fait politique(s)* : 103-124. Rennes : Presses Universitaires de Rennes [https://books.openedition.org/pur/146050].
- SHERWOOD S., ARCE A., PAREDES M. 2017. *Food, Agriculture and Social Change. The Every Day Vitality of Latin American*. New York : Routledge.
- SMITH L. 2006. *Uses of Heritage*. London / New York : Routledge.
- SMITH M. D., KASSA W. y WINTERS P. 2017. « Assessing food insecurity in Latin America and the Caribbean using FAO's food insecurity experience scale », *Food policy* 71 : 48-61.
- SUREMAIN (de) Ch.-É. 2021. « Patrimonio alimentario, cocineras tradicionales y desarrollo local en México. Algunas enseñanzas de la antropología del desarrollo », in M.G. Sánchez, L. Crespo Stupková y A. Coria Téllez (ed.), *El patrimonio como eje para el desarrollo* : 41-69. Zamora : El Colegio de Michoacán.
- SUREMAIN (de) Ch.-É. 2017. « Cuando la alimentación se hace patrimonio. Rutas gastronómicas, globalización y desarrollo local (México) », *Trace* 72. [http://journals.openedition.org/trace/2573]
- SUREMAIN (de) Ch.-É. y COHN C. 2015. « Patrimoines alimentaires enfantins : éclairages anthropologiques » (numéro spécial), *Anthropology of food* 9. [https://journals.openedition.org/aof/7881]
- SUREMAIN (de) Ch.-É. y KATZ E. 2008. « Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique latine » (numéro spécial), *Anthropology of Food* 54. [https://journals.openedition.org/aof/4033]
- SVAMPA M. 2011. « Néo-‘développementisme’ extractiviste, gouvernements et mouvements sociaux en Amérique latine », *Problèmes d'Amérique latine* 81 : 101-127.
- VALENCIA-PERAFÁN M., LE COQ J.-F., FAVARETO A., SAMPER M., SÁENZ-SEGURA F. y SABOURIN E. 2020. « Políticas públicas para el desarrollo territorial rural en América latina : balance y perspectivas », *Eutopía. Revista De Desarrollo Económico Territorial* 17 : 25-40.

NOTAS

1. Cf. <https://ejatlas.org/?translate=es>
2. Cf. el expediente mexicano presentado en la Unesco: La cocina tradicional mexicana: una cultura comunitaria viva y ancestral, el paradigma de Michoacán (López Morales 2010).

AUTORES

NASSER REBAÏ

Geógrafo, Profesor de la Universidad Sorbonne Paris Nord (USPN), Investigador del laboratorio PLEIADE (UR 7338; nasser.rebai@univ-paris13.fr)

CHARLES-ÉDOUARD DE SUREMAIN

Antropólogo, Director de Investigación del Instituto de Investigación para el Desarrollo (IRD), UMR 208 PALOC (IRD/MNHN/CNRS); charles-edouard.de-suremain@ird.fr

ESTHER KATZ

Antropóloga, Investigadora del Instituto de Investigación para el Desarrollo (IRD), UMR 208 PALOC (IRD/MNHN/CNRS), Investigadora visitante del Instituto de Investigaciones Sociales de la Universidad Nacional Autónoma de México (IIS-UNAM); Esther.Katz@ird.fr

ANNE-GAËL BILHAUT

Antropóloga, Representante del Instituto de Investigación para el Desarrollo (IRD) en Ecuador; anne-gael.bilhaut@ird.fr

MARÍA FERNANDA MIDEROS BASTIDAS

Bióloga, Profesora de la Universidad de los Andes, Bogotá, Colombia, Directora del Centro de Investigación en Sistemas Agroalimentarios; mf.mideros35@uniandes.edu.co