


[HTTPS://DOI.ORG/10.15446/CUADCARIBE.N29.118677](https://doi.org/10.15446/CUADCARIBE.N29.118677)

Agroprovidencia: la lucha por la autonomía alimentaria del pueblo Raizal de Providencia y Santa Catalina

Agroprovidencia: the fight for food autonomy of the Raizal people of Providencia and Santa Catalina

Diana Marcela Ampudia Sjogreen

ASOCIACIÓN DE AGRICULTORES DE PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA (AGROPROVIDENCIA). SAN ANDRÉS ISLA, COLOMBIA | DMAS_PVA@YAHOO.COM

Mi nombre es Diana Marcela Ampudia Sjogreen. Soy una mujer joven Raizal de la isla de Providencia, con una formación en administración ambiental y una maestría en sociología rural. Nací y crecí en una familia mixta, Raizal y de la Colombia Continental. Nacer y crecer en Providencia, aprendiendo sobre la Raizalidad y el sector agropecuario, ha formado la persona que soy hoy. Sin embargo, no fue un camino fácil. Hubo mucha información cruzada sobre quién era yo y qué se esperaba de mí como mujer. A pesar de esto, gracias a la vida y a las oportunidades que tuve, logré aclarar esas dudas. En este texto, quiero presentarles el proceso que estamos llevando a cabo con la organización Agroprovidencia.

La historia de Providencia y Santa Catalina ha sido una de resistencia, especialmente en el sector agropecuario, que es el menos apoyado. Pasamos de ser autosuficientes, produciendo nuestros propios alimentos, a depender de productos importados. Los puritanos ingleses llegaron aquí en el siglo xvii con la misión de establecer una comunidad religiosa y agrícola. Sin embargo, se convirtieron en piratas y fueron expulsados. Un siglo después, con Francis Archbold, se reinició el proceso junto con los africanos y sus descendientes. Muchas de las prácticas que conocemos y mantenemos hoy provienen de esa época. Aunque nos hayan quitado ciertas cosas, muchas de las prácticas Raizales siguen arraigadas en nuestra comunidad.

Nos convertimos en una comunidad autosuficiente hasta que, mucho más tarde, comenzaron otros procesos. La declaratoria del Puerto Libre en San Andrés en 1953 y la construcción del Canal de Panamá a principios del siglo xx impulsaron a muchos de nuestros familiares a emigrar en busca de mejores oportunidades. Hasta la mitad del siglo xx, exportábamos productos agrícolas a Cartagena, Panamá, Costa Rica y Miami. Sin embargo, la aparición de leyes proteccionistas en Centroamérica nos cerró las puertas, lo que hizo que dejáramos de producir muchas cosas.

Volviendo a mi experiencia, nací en una familia donde todo estaba centrado en la alimentación. Cocinar a la leña, hacer pan de coco, hacer dulces tradicionales, sembrar, cosechar y guardar las semillas eran actividades cotidianas. Para mí, esto era lo normal y no le daba importancia. Me decían: «yo hafi kom out, yo hafi stodi, yo hafi bii sombadi beta, yo kyaan kantinyo wid di siem ting, yo kyaan bikom sliev»¹. Así que salí a estudiar, y creo que está muy bien que lo hagamos, pero también es importante que regresemos.

Gracias a Dios, «di niebl schring was tai veri gud»². Así que me fui a estudiar, pero regresé. Siempre que regresaba, pensaba que hacía falta algo, y ciertas preguntas me devolvían a los espacios académicos. Me cuestionaba: ¿por qué no somos capaces de trabajar colectivamente y defender nuestros dere-

¹ Traducción al español: «Tienes que salir, estudiar, ser alguien mejor. No puedes continuar con lo mismo, no puedes convertirte en una esclava» [N. de eds.].

² Traducción al español: «El cordón umbilical estaba muy bien amarrado» [N. de eds.].

chos? ¿Por qué los agricultores no han sido capaces de cultivar conjuntamente y buscar los apoyos de manera colectiva? Eso me llevó a ver el sistema alimentario desde una perspectiva global y no solo local. Me di cuenta de que estamos siendo controlados por un sistema global que nos dice qué y cuándo debemos comer y qué no debemos comer. Nos dicen: deja lo tuyo, que no le genera ingresos a las grandes multinacionales, y come lo que yo te ofrezco. Así, pagamos con gusto por las cosas que vienen de afuera, que no sabemos cómo fueron producidas, pero regateamos el precio al pescador y al agricultor por un producto orgánico.

Como decía, hemos pasado de la autosuficiencia a una dependencia ciega y hemos perdido mucho de nuestra cultura alimentaria. Sin embargo, a partir de esa resistencia invisible que hacen nuestros abuelos, vi la posibilidad de tener un espacio en donde trabajar y defender lo que verdaderamente importa: la autonomía. Si nosotros no volvemos a tener autonomía alimentaria, es difícil tener autonomía de la tierra, del agua, de nuestros espacios, de nuestra cultura. A pesar de todas las adversidades, he insistido en que sí se puede hacer algo, y creo que por eso hoy puedo presentarles a Agroprovidencia.

Gracias a mis abuelos, que me enseñaron sobre la Raizalidad, especialmente los conocimientos sobre la tradición agroalimentaria, y a mi necesidad de buscar una solución y trabajar colectivamente, decidimos crear una asociación familiar. Pensamos que si queríamos salvar lo que nosotros hacemos como familia y apoyar a nuestros abuelos, era necesario tomar las herramientas que existen y comenzar para ver qué pasaba.

Así que creamos Agroprovidencia en 2019: comenzamos 20 y hoy somos más de 300 agricultores asociados. Creo que la comunidad, en su gran mayoría, confía en el proceso que estamos desarrollando, aunque no sea perfecto. Hemos desarrollado proyectos con el gobierno nacional, pero ellos en sus procesos burocráticos le fallan a la comunidad y a las organizaciones. Por ende, quienes estamos en el territorio somos los primeros en ser responsabilizados por eso. Sin embargo, hemos encontrado aliados a nivel nacional e internacional que han sido los que apoyan este proceso y quienes aportan en verdad al desarrollo agropecuario de las islas. Son muchas las organizaciones que con pequeñas donaciones han mantenido esta iniciativa, inicialmente familiar, como un proceso comunitario fuerte. Apoyamos técnicamente con insumos, con

semillas, pero también con la visibilización de lo que hace el agricultor y la importancia de las tradiciones agroalimentarias. Recordamos esos tiempos de antaño y mostramos que sí es posible comer desde lo que producimos localmente. Gracias a estos procesos tenemos muchos espacios de participación. Existir como organización, ser visibles, y mostrar lo que estamos haciendo hace que otros quieran conocer quiénes somos.

Posteriormente, como parte de este proceso, creamos The Moonlight Company y Will Rise. El nombre de Moonlight es porque a mi abuelo le decían así y porque bajo la luz de la luna, durante la molienda, se servía el jugo de caña, se contaban historias, se hacían bolitas de coco, dulces de papaya, entre otros. Will rise, que significa renacer, es una marca que nace después del paso del huracán Iota. La idea es que nuestras costumbres alimentarias vuelvan a renacer y tener la importancia en nuestro Archipiélago como antes. Estas iniciativas son un emprendimiento personal que nace de la necesidad de buscar soluciones a una problemática: los agricultores no quieren venderle a la asociación productos crudos para que la asociación se gane un poquito; prefieren venderlos directamente y ganar ese adicional. Por eso, decidimos que no íbamos a comprar producto crudo para venderlo igual. Necesitábamos añadir valor para que los agricultores sintieran que nosotros éramos también un cliente, que no les estábamos haciendo competencia, sino que estábamos sacando otro producto.

Moonlight es una marca de bebidas de «bush rum»³, el ron tradicional de las islas, a base de jugo de caña. Con este hacemos una bebida tradicional navideña llamada Soril Waata⁴, con jengibre y flor de Jamaica. Durante las fiestas patronales, volvimos a hacer ponches tradicionales con bushi y jugo de naranja. También adaptamos el mojito tradicional, usando ron bushi en lugar de otros rones. Además, hay un salpicón que hacía mi mamá y a la gente le encantaba; lo llamamos Sugar Daddy. Mientras tanto, con Will Raise manejamos alimentos procesados a partir de productos locales, como dulces, encurtidos y harinas.

Ahora bien, además de crear marcas y tener productos en el mercado, algo muy importante que ha hecho Agroprovidencia ha sido el trabajo conjunto con la Federación de Pescadores Artesanales por la defensa de los derechos colectivos de la comunidad Raizal. Un ejemplo de esto es el caso de la estación de guardacostas que la Armada quería instalar al lado de una de las cooperativas de pescadores y al cual la comunidad se opuso. Después del paso del huracán Iota, la diáspora Raizal

³ Ron del monte, nombre con que se conoce al ron artesanal tradicional del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina, el cual debe su nombre a que antiguamente era destilado entre entre el bosque, ya que su producción era considerada ilegal [N. de eds.].

⁴ Agua de Sorril, bebida tradicional elaborada con Flor de Jamaica [N. de eds.].

se ha visibilizado más, buscando mecanismos de volver a conectar con las islas, y con ellos hemos trabajado varias iniciativas. También hemos acompañado los procesos que adelanta la veeduría cívica de Providencia.

En ese sentido, además de ser una organización productora de alimentos, buscamos participar en procesos comunitarios que defiendan nuestros derechos. Esto incluye los derechos alimentarios desde el sector agropecuario y el pesquero; también nos involucramos en temas relacionados con la educación, la salud, entre otros. Es crucial que nos organicemos y que tanto las mujeres como los jóvenes nos empoderemos de este espacio, de nuestro territorio, nuestra lengua y nuestra cultura.

¿Qué visionamos para nosotros? Primero, el empoderamiento de las mujeres y los jóvenes. Buscamos la recuperación de la autonomía alimentaria de nuestras islas. También queremos desarrollar un sector productivo sostenible que no se vea solo como una actividad tradicional, sino como un sector económico clave. Este sector debe garantizar condiciones económicas para las familias que se dedican a esta actividad y alimentarnos adecuadamente. Queremos establecer un área de desarrollo agropecuario en el sector de *Bowden*, una de las microcuencas de las islas con excelentes condiciones. La idea es crear un modelo de desarrollo agropecuario que pueda ser replicado en otros lugares de la isla y en San Andrés. Este modelo incluirá ejemplos de agroecología, cuidado del agua, cuidado del suelo y producción de alimentos necesarios para el archipiélago.

Para terminar, enfrentamos varios desafíos. Primero, cómo convertir el mar en una vía de conexión no solo con la Colombia continental, sino también con Centroamérica y las islas de la cuenca. Es crucial para el desarrollo del sector agropecuario restablecer nuestros lazos con la gran cuenca del Caribe y Centroamérica. No solo necesitamos conectarnos culturalmente y en términos educativos, sino también en el ámbito alimentario.

El segundo desafío es la normatividad para productos artesanales. Nos exigen las mismas normas de sanidad que a las empresas multinacionales, lo que es problemático para los productos que deben mantener sus características artesanales. No imagino una bolita de coco hecha en una estufa a gas, en una cocina cerrada con paredes blancas; perdería el sabor, el olor y el aroma de la leña. Por eso, es importante defender lo artesanal, como se hizo con el *viche*⁵ en el Pacífico. Lo mismo debería hacerse con el *bushi* en Providencia.

Otro desafío es la ineficiencia de las estructuras administrativas para proteger estas actividades. Por ejemplo, hemos intentado sin éxito obtener apoyo de Coralina para el tema del agua, que es vital para la agricultura y no logramos avanzar con ellos. Tampoco hemos logrado avanzar con la Sociedad de Activos Especiales y la Agencia Nacional de Tierras para conseguir terrenos para un centro de procesamiento de alimentos y una biofábrica para tener nuestros propios insumos para la producción de alimentos. ¿Cómo es posible que, a pesar de todos los esfuerzos realizados desde la comunidad, las entidades responsables sigan siendo indiferentes y sigamos siendo invisibles para ellos?

Para finalizar, hay otros retos. Uno de ellos es cómo lograr que los jóvenes participen más en estos procesos. Además, es fundamental incrementar la producción y transformación de productos locales para diversificar la oferta. Los productos que manejamos actualmente son solo una pequeña muestra de lo que es posible. En ambas islas se producen otros productos e insumos que se pueden transformar. Estos no solo podrían convertirse en *souvenirs* para el turismo, sino también formar parte de la canasta familiar de nuestras comunidades.

⁵ Bebida alcohólica tradicional del Pacífico Colombiano, inscrita en la Lista Representativa de Patrimonio Cultural Inmaterial del ámbito nacional en 2021 como «Saberes y tradiciones asociados a la Manifestación del Viche/Biche del Pacífico colombiano» [N. de eds.].