

DE LA PROPIEDAD INTELECTUAL A LA CALIFICACIÓN DE LOS TERRITORIOS: LO QUE CUENTAN LOS QUESOS TRADICIONALES

Thierry Linck¹
 Esteban Barragán López²
 François Casabianca³

Recibido: 12-12-2005

Aceptado: 14-04-2006

RESUMEN

Un producto tradicional no puede definirse exclusivamente a partir de las expectativas de los consumidores y el diferencial de precios a su favor no puede interpretarse como la remuneración exclusiva de su notoriedad. La especificidad de los alimentos tradicionales procede, en opinión de los autores, de la incorporación de valores patrimoniales producidos en los territorios. Esos valores poseen atributos de bienes colectivos; no tienen valor mercantil propio pero generan valor agregado y son objetos de tensiones y rivalidades. Sólo pueden preservarse y valorarse en la medida en que llegan a ser previamente reconocidos y especificados, apropiados y administrados. En este sentido la patrimonialización de los recursos territoriales se relaciona con la construcción de dispositivos de apropiación colectiva, destinados a fijar los derechos de uso y de manejo y a establecer la responsabilidad de sus depositarios hacia los territorios y la sociedad.

Aquí se aborda este campo en referencia a un género de alimentos caracterizado por un fuerte anclaje territorial: los quesos tradicionales. La implementación de un enfoque comparativo permite contrastar y explorar la problemática de la patrimonialización en múltiples dimensiones.

Palabras clave: propiedad intelectual, alimentos tradicionales, queso, México.

ABSTRACT

We consider that traditional products can not be defined only by consumer expectations and that higher price sometimes associated to those products is not due to their reputation. Specificity of traditional food also involves consideration of the heritage values coming from the territories. These values possess attributes of collective goods and constitute resources that trigger rivalries and tensions. They cannot be preserved and be valorized only in the way that they are well known, specified, accepted and managed. In a lighter sense, the owning of territorial resources by people is tightly linked to the making of collective setup intended to fix shared rights of use and management. The final goal would be to keep responsive people of their duty to the territories and to the society.

We will focus our problematic on one category of food that is associated with a deep anchorage with territories: traditional cheeses. Developing of a comparative thought process will allow us to stage contrasted situations and to explore the question of patrimonial aspects in their multiple dimensions.

Key words: intellectual property, traditional foods, cheese, Mexico.

1 Licenciatura en Ciencias Económicas, Aix en Provence, 1974. DEA (Master) en economía, Aix Provence, 1975. Doctorado (Tercer Ciclo), Aix en Provence, 1979. Doctorado de Estado, Aix en Provence, 1974. Director de Investigación, coordinador del programa "Calificación territorial de los alimentos". Dirección postal: INRA-SAD, Quartier Grossettim 20250, Teléfono: 33-04-95451519, Corte, Francia. **e-mail:** linck@corte.inra.fr

2 Doctor en geografía, Universidad de Toulouse, Francia. Profesor investigador del Centro de Estudios Rurales en el Colegio de Postgraduados de Michoacan, México. **e-mail:** estebar@colmich.edu.mx

3 Senior Researcher in livestock farming system, GI expert at INAO LRDE, Laboratoire de Recherche sur le Développement de l'Élevage, INRA-SAD (Institut National de la Investigation Agronomique, Francia-Systèmes d'Action pour le Développement). **Dirección postal:** INRA-SAD, Quartier Grossetti, 20250 CORTE, Francia. Teléfono: + 33 (0)4 95 45 15 19. Fax : ++ 33 (0)4 95 46 11 81. **e-mail:** fca@corte.inra.fr

RÉSUMÉ

Nous considérons qu'un aliment traditionnel ne peut être défini à partir de la seule prise en compte des attentes des consommateurs révélées par le marché, et que le différentiel de prix qui existe parfois à leur avantage ne peut pas être expliqué par leur seule notoriété. La spécificité des aliments traditionnels procède en fait de l'incorporation de valeurs patrimoniales attachées au territoire. Ces valeurs possèdent des attributs de biens collectifs, elles n'ont pas de valeur marchande propre mais constituent pourtant des ressources au plein sens du terme : elles sont à l'origine d'un accroissement de valeur ajoutée et suscitent tensions et rivalités. Elles ne peuvent être valorisées et activées que dans la mesure où elles sont préalablement reconnues et spécifiées, appropriées et gérées. Dans ce sens, la patrimonialisation des ressources territoriales reste étroitement articulée à la construction de dispositifs d'appropriation collective destinés à en établir les droits d'usage et de gestion et -pourquoi pas ? - à engager la responsabilité des dépositaires des droits d'usage envers les territoires et la société.

Nous aborderons ce champ problématique en analysant une catégorie d'aliments potentiellement marqués par un ancrage territorial fort : les fromages traditionnels. La mise en œuvre d'une démarche comparative nous permettra ainsi d'explorer la problématique de la patrimonialisation dans ses multiples expressions.

Mots-clé : propriété intellectuelle, produits traditionnels, fromage, Mexique.

INTRODUCCIÓN

Los acuerdos TRIPS⁴ apuntan que las denominaciones de origen (*Geographical indications*) son «*indicativos que identifican un bien como originado en el territorio de un Miembro, o una región o localidad en ese territorio, donde una calidad dada, reputación y otra característica del bien es esencialmente atribuible a este origen geográfico*». Bajo esta definición la denominación de origen remite a una procedencia (más que a un origen) y sólo pretende prevenir riesgos de imitación protegiendo la reputación asociada a un nombre y a un lugar determinado. En este sentido el enfoque procede de una lógica de marca: los TRIPS no plantean ninguna obligación específica como podrían ser, por ejemplo, restricciones explícitas en cuanto a origen de las materias primas utilizadas o a movilización de conocimientos técnicos locales. Los TRIPS marcan una orientación, pero al mismo tiempo plantean un marco de referencia amplia y flexible que reserva a los Estados nacionales la responsabilidad de implementar políticas públicas y dispositivos institucionales más estrictos, destinados a regir la relación entre denominación y territorio. En estos tiempos de globalización los TRIPS tienen al menos la virtud de favorecer, tanto en los escenarios nacionales como en los internacionales, un debate público saludable sobre la relación entre origen, arraigo y desarrollo territorial.

La noción de territorio se ha puesto de moda. Pero no por ello resulta menos imprecisa y ambigua, a punto tal que no es fácil identificar que impactos, en términos de preservación y de desarrollo territorial, pueden esperarse de una denominación. Aquí se aborda esta problemática desde una perspectiva que enfatiza las dimensiones

patrimoniales del territorio. En efecto el territorio puede contemplarse como un recurso complejo - que asocia recursos producidos y ambientales con conocimientos técnicos y relacionales específicos - y compartido en su ámbito espacial y social. El enfoque patrimonial propicia un cambio de perspectiva en el abordaje de los procesos de calificación: considerada desde el punto de vista de sus impactos territoriales, la calidad tiende a definirse menos en relación con las oportunidades del mercado y a las expectativas de los consumidores y más en relación con los recursos territoriales y a sus exigencias de preservación y valorización. En otros términos, en forma no contradictoria con el planteamiento clásico, la calificación puede reinterpretarse como un proceso de incorporación (en los procesos productivos) de recursos específicos (propios del territorio considerado). La tipicidad - o sea el grado de arraigo territorial medido por la intensidad de incorporación de recursos territoriales - emerge así como un atributo de calidad propio.

Pero la calidad es también una construcción social, o sea, la expresión no previsible de una elección colectiva. Esta dimensión puede abordarse bajo la hipótesis que los recursos incorporados, en tanto que valores patrimoniales, tienen atributos de bienes colectivos: no tienen entonces valor de cambio intrínseco ni pueden ser, como tales, objeto de transacciones comerciales. No son, en un sentido estricto, recursos productivos; con la salvedad de que la propiedad intelectual marca una exclusividad de uso que permite, a la vez, preservarlos, activarlos y generar valor agregado. Bajo esta perspectiva la calificación puede interpretarse como esperanza y objeto de tensiones pues sustenta expectativas de desarrollo, tanto como induce restricciones de uso, distorsiones de competencia, rentas y rivalidades.

4 Agreement on trade-related aspects of intellectual property rights, negociados en el marco de la Ronda de Uruguay (OMC, 1986-1994) y avalados por las decisiones 2081/92 y 2082/92 de la Unión Europea.

La investigación de los procesos y de los dispositivos de la apropiación colectiva constituye el hilo director de la presente reflexión. Aplicando un enfoque comparativo, el examen de trayectorias de calificación no siempre exitosas de quesos tradicionales, permite estructurar planteamientos sobre la relación entre denominación y producción patrimonial, sobre el interés que plantea la denominación como dispositivo de protección; no tanto de un nombre o de una reputación sino de los patrimonios territoriales y sobre lo que la construcción de la denominación pone en juego.

1. EL TERRITORIO EN DISPUTA

El término territorio suele usarse en múltiples contextos, tanto académicos como burocráticos, sin que se aclare su significado y sin que se identifiquen las tensiones que genera su uso. Se propone a continuación una definición sencilla que enfatiza su dimensión patrimonial (Linck, 2006). El territorio es una construcción social que procede, a la vez, de un patrimonio ambiental y de un patrimonio cultural. Ambas dimensiones quedan estrechamente vinculadas por razones evidentes: un recurso natural no existe como tal y ni siquiera se reconoce si no se movilizan al mismo tiempo tanto los conocimientos técnicos como las instituciones, los valores sociales y las representaciones, que condicionan su aprovechamiento en un ámbito social dado.

El término patrimonio es idóneo pues sugiere una proyección temporal larga (un patrimonio se administra, se recibe y se transmite por herencia). Plantea además la imagen de un recurso complejo, cuyos componentes forman un sistema: el ecosistema artificializado, las infraestructuras, las interacciones sociales y los conocimientos, las representaciones y los valores que le dan estructura. En este sentido el patrimonio es memoria colectiva, a la vez registro de acontecimientos y experiencias pasados y sobre todo, capacidad de proyección hacia el futuro. No sin razón suele asociársele las características de un bien apropiado y manejado en forma colectiva, dentro del grupo social que se identifica con el territorio. En este sentido la definición en cuestión encaja con el sentido primario que identifica el territorio con un espacio apropiado pero, evidentemente, no cierra el debate sobre las modalidades, formas y limitaciones del carácter colectivo de su apropiación y manejo. Este aspecto, eludido por el sentido común y el discurso dominante, es precisamente el que moviliza la atención de los autores.

Se abordará el tema de la construcción de la apropiación colectiva remitiendo a la noción de patrimonialización. El término puede entenderse, en un sentido amplio, como inscripción en la memoria colectiva de un grupo social determinado. Bajo esta perspectiva la patrimo-

nialización se parece a un proceso de incremento patrimonial. Pero es algo más que eso. El registro en la memoria colectiva es también un proceso de socialización, que surte efectos en la configuración del objeto y de los códigos que rigen sus modalidades de producción, de uso y de apropiación así como su posición específica en el patrimonio del grupo social considerado. Se enfatizará esta segunda perspectiva, que plantea la patrimonialización como proceso de apropiación colectiva. Este planteamiento lleva a disociar propiedad y derechos de uso y de manejo y a explorar las expresiones tácitas, institucionales y técnicas de la patrimonialización en escenarios que no están totalmente libres de tensiones.

2. LA CAJA NEGRA DE LOS RECURSOS COLECTIVOS

Considerados en una perspectiva patrimonial, los recursos territoriales tienen atributos de bienes colectivos. Son bienes producidos en forma colectiva, que se relacionan íntimamente con la acción colectiva. Las capacidades técnicas y relacionales propias de un territorio, las relaciones y las prácticas en las cuales se sustenta la biodiversidad no son bienes económicos en el sentido habitual del término aunque, desde luego, están necesariamente presentes en cualquier actividad productiva. El tema ha despertado relativamente poco interés en la teoría económica, más preocupada por entender los procesos de decisiones individuales que la construcción de decisiones colectivas. El problema tiende a eludirse para no tener que cuestionar los preceptos del *rational choice*: un bien colectivo se plantea «abierto», «libre» de tensiones y de rivalidades, a tal punto abundante que el «sobre consumo de un individuo no implica perjuicio alguno para los demás usuarios» (Olson, 1976). Entre los análisis pioneros sobre el tema destacan las reflexiones de Garrett Hardin sobre la «tragedia de los comunes» (Hardin, 1968). Su parábola pone en escena una pradera totalmente abierta y a un grupo de ganaderos que la aprovecha sin restricción alguna. El egoísmo y el oportunismo que rigen las conductas individuales llevan a un desenlace perfectamente previsible: se incrementa a tal grado la presión sobre el recurso común que éste termina por desaparecer. El artículo ha tenido enorme impacto, tanto como evidencia de las fallas del mercado que como sustento de los paradigmas de la acción colectiva o de la economía del medio ambiente. Pero el modelo que defiende Hardin no resulta del todo libre de críticas. Como planteamiento estratégico pone en evidencia los límites de la racionalidad económica pues, aunque pueda reconocerse como más eficiente, la concertación y adopción de reglas no tiene ningún carácter necesario. Esta conclusión tiene que relativizarse también si se adopta una visión dinámica ya que los ganaderos del cuento pueden decidir no reducir la presión que ejercen sobre el

recurso común, no sólo porque se encuentran en una situación de incertidumbre sino también porque anticipan que la competencia puede beneficiarles. Hay evidencias empíricas de este desenlace (Linck, 1988 y 2000) cuando todos los ganaderos no se encuentran en igualdad de oportunidades y las consecuencias de la saturación de la pradera no tienen por qué ser las mismas para todos. En otros términos, la competencia aventaja a los ganaderos más potentes, mejor armados para integrar pérdidas y para acaparar el recurso común. La crítica tiene interés en la medida en que permite ampliar la problemática de los recursos colectivos. Sitúa las decisiones individuales en estrategias de acaparamiento y enlaza íntimamente propiedad colectiva y apropiación (o capacidad de acceso) individual. Paradójicamente en una situación de restricción de uso (una pradera es, por naturaleza, un recurso limitado), la propiedad colectiva sólo cobra sentido en la medida en que los dispositivos institucionales que la sustentan rigen al mismo tiempo las modalidades de uso, marcando derechos de exclusividad.

El planteamiento tiene sentido en el caso de recursos físicos pero ¿lo tiene en el caso de bienes no materiales o de componentes patrimoniales? Después de todo un recurso no material es, en principio, no limitado, inagotable; pero deja de serlo en el momento en que el establecimiento de una propiedad intelectual marca exclusividad de uso y genera escasez. Este derecho protege pero, al mismo tiempo, genera un monopolio colectivo, propicia la obtención de una renta (en sustancia, la remuneración de la calidad y del monopolio) y es objeto de rivalidades. Bajo esta perspectiva el tema de la patrimonialización abre un campo problemático que, más allá de las fronteras disciplinarias, plantea interrogantes sobre las interacciones entre lo económico y lo político, sobre el devenir de los territorios y sobre la construcción del desarrollo. El planteamiento de este trabajo puede sintetizarse en las siguientes preguntas: ¿Qué riesgos implica, para la preservación del patrimonio común, la ausencia de protección? ¿Cómo se arman y se resuelven los conflictos entre usuarios? Y, en una problemática de construcción de decisiones colectivas ¿cómo se enlaza la construcción de la legitimidad de los dispositivos de apropiación colectiva con los proyectos que los sustentan?

3. ¿QUÉ ES UN QUESO?

Sobran los argumentos que invitan a contemplar los quesos como un género de alimentos propio de la agricultura campesina. Los quesos se elaboran con leche, lo que supone una producción ganadera, un manejo de praderas y a menudo modalidades propias de asociación de producciones animales y vegetales, así como un cierto grado de domesticación de los micro-organismos en los proce-

sos de elaboración y afinación. En este sentido los quesos tienen que verse más como procesos (como una secuencia que moviliza en forma compleja recursos, conocimientos y prácticas diferenciados) que como simples productos, pues la producción de los quesos implica un elevado grado de organización. El proceso productivo considerado en su conjunto queda profundamente marcado por las modalidades de integración tanto en el ecosistema como en el ámbito social propio del territorio. Su elaboración moviliza conocimientos complejos e interacciones sociales múltiples, que cobran expresión en una infinidad de sabores, colores, texturas, formas y tamaños. En tanto que alimentos, los quesos tienen características propias. Más allá de los ciclos estacionales garantizan el acceso a los nutrientes propios de la leche (proteínas, grasa, sales minerales y vitaminas). En este sentido los quesos conforman un componente clave de la seguridad alimentaria, al menos si se contempla ésta en sus dimensiones locales o regionales. En ocasiones esta propiedad ha permitido que los quesos asuman funciones de medio de cambio, de unidad de cuenta y de instrumento de reserva. Esta función de casi moneda que los quesos corsos, entre otros, han desempeñado en tiempos no tan remotos es ilustrativa del elevado valor simbólico que pueden tener. Son productos que se almacenan, pero también que se ostentan con orgullo. Bajo esta perspectiva llama la atención el contraste entre la infinita variedad de quesos en una escala planetaria y su relativa o fuerte homogeneidad en un ámbito local. En este sentido los quesos tradicionales son productos identitarios. Los recursos ambientales, los conocimientos y las tradiciones locales que moviliza su elaboración también marcan la unidad de la comunidad que los produce y ostentan su diferencia frente a las vecinas; mientras el empeño, la pasión y los conocimientos individuales asientan prestigio y jerarquía interna. Pero esa advertencia admite un corolario: los quesos pierden gran parte de sus atributos y de sus funciones en el momento en que dejan de incorporar sus componentes específicos (conocimientos, valores locales y recursos naturales propios). Puede afirmarse que las características sensoriales de un queso conforman su firma patrimonial.

En resumen los quesos tradicionales son, por excelencia, productos patrimoniales. Su preservación y su valoración en la implementación de un proceso de calificación permiten movilizar recursos claves para la implementación de una estrategia de desarrollo territorial. Pero, en un mundo profundamente marcado por los embates de la globalización, esta perspectiva pone al descubierto serios interrogantes sobre los riesgos de despojo -mediante exclusión del mercado, imitación o alteración por parte de las industrias de los alimentos- y, por ende, sobre las modalidades de la apropiación y de la valora-

ción patrimonial. A continuación un planteamiento comparativo pondrá en escena varios quesos mexicanos y franceses.

4. LAS TRAYECTORIAS DE PATRIMONIALIZACIÓN EN ESCENA

4.1. EL QUESILLO DE OAXACA

Es un ejemplo perfecto de producto tradicional que se ha vuelto genérico. Lo elabora en forma preponderante la industria de los lácteos y se comercializa a lo largo y ancho del territorio nacional, tanto en las grandes tiendas de autoservicio como en modestos expendios de alimentos. Una visita en los pueblos del valle de Etlá (Valles centrales del Estado de Oaxaca), cuna del quesillo, no deja de ser asombrosa. Predominan talleres de regular tamaño que procesan una leche producida en hatos especializados y, en forma preponderante, comprada en el estado de Puebla. Suelen elaborar los quesos con leche descremada y no dudan en usar leche en polvo o en incorporar proteínas de origen industrial para incrementar los rendimientos. Quedan en los pueblos del valle unos cuantos talleres rústicos que evidencian un profundo arraigo territorial. Procesan la leche producida por pequeños hatos de vacas criollas (media docena o menos), alimentadas con rastrojo y alfalfa producida en pequeñas parcelas de riego. Una cubeta de plástico de regular tamaño utilizada tanto para fines domésticos como para la elaboración del queso da la medida de la escala de producción. En síntesis, se producen en el valle de Etlá dos quesos diferentes que llevan el mismo nombre. Se venden ambos en el mercado de la ciudad de Oaxaca en un precio diferente: el queso rústico y, sin duda, el más auténtico, tiene un precio que supera en un tercio el de los quesos producidos en los talleres modernos. En ausencia de marca distintiva, el queso tradicional está siendo desplazado y se encuentra en un avanzado proceso de extinción.

4.2. EL QUESO DE ROQUEFORT Y SUS DAÑOS COLATERALES

La definición de este queso es sencilla: se procesa con leche de oveja y, sobre todo, se afina en las cuevas del municipio de Roquefort en el sur de Francia. De hecho, el pliegue de condiciones de la denominación de origen pone relativamente pocas restricciones a la producción de leche. Ha propiciado la conformación de una raza de oveja de alta productividad (*Lacaune*) y la definición de una cuenca de acopio elástica, que llegó a extenderse en un amplio radio hacia el sur, hasta el país Vasco y Córcega. Ello ha tenido serias consecuencias en la isla: durante más de tres generaciones (de finales del siglo XIX hasta el principio de los años 1970 (Casablanca y Prost, 1997)) las industrias de Roquefort se llevaron de Córcega elevados volú-

menes de leche de oveja. Como consecuencia cayó drásticamente la producción de los quesos locales tanto de leche de oveja como de cabra. Se abrió un largo paréntesis durante el cual se quebró la simbiosis compleja entre los quesos corsos y su entorno social y ambiental regional. No es tanto que se hayan «olvidado» las «recetas» tradicionales (conocimientos técnicos genuinos), más bien se han perdido los vínculos sutiles que condicionan la preservación de los atributos de tipicidad del producto en un ámbito económico, social y cultural que ha experimentado profundos cambios. Hoy en día se ha vuelto a producir quesos en Córcega, pero suelen presentarse como quesos de oveja, o de cabra, bajo una marca individual. Tienden a perder su nombre, parte de su identidad territorial y, con ella, sus atributos patrimoniales, sus funciones identitarias y sus cualidades sensoriales.

4.3. EL QUESO «BOLA» DE OCOSINGO

Es casi único en su género en el mundo (una bola de aproximadamente medio kilo envuelta en una costra de queso descremado fundido). Es producto de los procesos de colonización de las selvas tropicales de los valles de Ocosingo, en la parte oriental del estado de Chiapas. Responde a las exigencias que imponía el notable aislamiento de la zona hasta fechas recientes. La leche proviene de una ganadería de doble propósito, que ocupa las tierras liberadas por el maíz y que constituye el principal polo de acumulación. El queso de Ocosingo no tiene el renombre del quesillo de Oaxaca, es más bien un queso de consumo local, que tiende a convertirse en exótico en su propia cuna originaria. Enfrenta un doble problema. El primero deriva del conflicto zapatista, de la invasión de los ranchos y de la disminución de los hatos y de la producción de leche. El segundo, quizá más profundo, procede de un movimiento de urbanización de los modos de vida. En su propia cuenca de producción el queso de Ocosingo no resiste la competencia de los productos insípidos de la industria láctea nacional y multinacional. Quedan en la ciudad tan sólo seis queserías de corte artesanal que, en su mayoría, producen quesos genéricos, además del tradicional de Ocosingo. Por razones opuestas (insuficiente reconocimiento regional y nacional), el queso de Ocosingo está experimentando la misma suerte que el quesillo de Oaxaca.

4.4. EL QUESO DE COTIJA

Tiene mucha notoriedad y ha experimentado mejor suerte que el quesillo de Oaxaca. Su imagen poco atractiva de queso rústico, su aspecto (ruedas de 10 a 20 kilos) y su proceso de elaboración (un queso prensado y afinado elaborado con leche cruda) lo han puesto al amparo de la codicia de la industria de los lácteos. Es un queso típica-

mente rancharo, propio de economías y sociedades dominadas por la ganadería y marcadas por un notable aislamiento. El queso de Cotija se produce en áreas de colonización relativamente reciente (siglo XIX), localizadas en los pliegues semiáridos del extremo occidental del eje neovolcánico entre los estados de Michoacán y de Jalisco. Son regiones de escaso poblamiento y elevada densidad de localidades mal comunicadas que, en términos generales, no tienen acceso ni a energía eléctrica ni a agua potable. El queso de Cotija puede considerarse como un subproducto de una ganadería extensiva, especializada en la producción de novillos para engorde: suele realizarse una ordeña rápida por día, en un periodo de producción que coincide con la temporada de lluvias y que marca una elevada disponibilidad de forraje en las praderas naturales o en las parcelas liberadas por el cultivo itinerante del maíz.

5. HACIA UN BALANCE INTERMEDIO

De las montañas corsas a los valles de Ocosingo, el abanico de situaciones contrastadas que se han identificado no deja de ser instructivo. La primera enseñanza que se puede sacar en forma de balance global puede ayudar a entender lo que es un alimento. Desde el punto de vista biológico, el alimento es simplemente una fuente de nutrientes, o sea un compuesto orgánico que permite atender nuestras necesidades fisiológicas: proteínas, grasas, azúcares y elementos menores necesarios para la reproducción del organismo o útiles para la metabolismo de los nutrientes. Pero se espera también de los alimentos algo más que la satisfacción de simples necesidades fisiológicas. El consumo de los alimentos solicita los sentidos y genera emociones que los individuos comparten con gusto. En este sentido, un alimento también tiene que satisfacer necesidades de socialización. Esto suelen lograrlo en un doble sentido. En primer lugar, porque las emociones que derivan de lo que los sentidos permiten percibir (colores, sabores, textura, presentación, contexto) provienen simultáneamente de los alimentos mismos y de un aprendizaje que, en su esencia, procede de un proceso de socialización. Las emociones remiten a representaciones, valores, criterios y códigos aprendidos que proceden de un patrón cultural más o menos determinado que evoluciona en forma permanente. En otros términos, las emociones son tales simplemente porque el alimento es un enlace entre el individuo y su entorno social y porque la alimentación ofrece una oportunidad de validar, asentar y fortalecer este vínculo.

En segundo lugar, en forma complementaria, porque los alimentos son producidos, implican trabajo, o sea gasto energético y, sobre todo, la incorporación de conocimientos y valores sociales. En este sentido, son a la vez

expresión de un proceso de transformación de la naturaleza, de una modalidad de inserción del hombre en el ecosistema y de una acumulación de conocimientos, de valores sociales y de representaciones, que vuelven esta inserción posible. Estos conocimientos y valores son parte de la memoria colectiva y, como tal, permiten la expresión de emociones. Desde este punto de vista el alimento es también enlace de los hombres entre sí y con la naturaleza.

Bajo esta doble perspectiva puede afirmarse que un alimento comprende dos elementos: un compuesto orgánico y un componente patrimonial (conocimientos, valores y representaciones sociales incorporados). Asume el primero funciones fisiológicas mientras responde el segundo a necesidades de socialización. Se puede asumir que ambos son igualmente necesarios para asegurar la reproducción fisiológica y social del hombre.

Este componente patrimonial suele tener un fuerte sello territorial. El quesillo de Oaxaca carga con imágenes e historias propias del Valle de Etla, de su vida agreste, de una presencia ranchera respaldada en el dominio que ejerce la ciudad de Oaxaca en una región con profundos rasgos indígenas⁵. El queso de Cotija lleva las marcas de una cultura ranchera propia de las sierras inhóspitas del Occidente de México. Integra el eco de largos procesos de conquista y colonización de las áreas más apartadas del territorio nacional. Los anuncios que difunde la televisión francesa para promover el Roquefort valoran la imagen de una naturaleza austera (piedras, acantilados, ausencia de presencia humana) y acogedora (verdes praderas, presencia de agua y casi ausencia de matorrales). Si hablamos de los quesos corsos, surgen imágenes de montañas austeras, de pastores barbudos, de una cultura milenaria y de tradiciones íntimas y medio misteriosas. Desde luego, no son más que imágenes, percepciones subjetivas a menudo distantes de la realidad. Así, las mujeres corsas tienen un papel destacado tanto en la cría de los animales como en la elaboración de los quesos y puede afirmarse que, en su gran mayoría, los pastores están plenamente integrados en sociedades que tienen ya rasgos predominantemente urbanos. La imagen de la naturaleza que difunden los anuncios de Roquefort corresponde a una suerte de ideal agreste construido por la industria y diseñado para consumidores urbanos. En el mismo sentido, las imágenes que el quesillo de Oaxaca despierta entre los consumidores está distante de la situación agraria real en los valles de Etla y de la notable marginalización de los productores tradicionales.

⁵ El quesillo de Oaxaca es un queso no refinado que solía venderse en la Ciudad de Oaxaca, distante de quince a veinticinco kilómetros de los pueblos del valle de Etla.

El notable desfase que se advierte entre la realidad y las imágenes que el sentido común asocia con los alimentos procede del hecho de que los alimentos -incluyendo, en grados variables, también los alimentos llamados tradicionales- han dejado de tener procedencia e historia. Las transformaciones sociales y los cambios que a lo largo del último medio siglo han afectado la agricultura y el sector agroalimentario afectan también la relación humana con los alimentos. Los procesos de urbanización, la orientación de los cambios técnicos, la ampliación y densificación de los intercambios han inducido un proceso de homogenización de los sistemas productivos. Bajo este esquema, el emporio de las cadenas dominadas por la industria y el negocio de los alimentos ha inducido un doble movimiento de exclusión y de especialización de la agricultura en un papel de simple proveedora de materia prima indiferenciada. Las lógicas industriales han respaldado el movimiento, en forma probablemente más marcada aún en la industria de los lácteos. Para poder entregar productos con características estables, la industria procede a una estandarización sistemática de las leches y de los fermentos y aplica protocolos técnicos uniformes y sumamente estrictos. Bajo este tratamiento el queso industrial tiende a convertirse en un simple nutriente. Carece de esa historia legible que le permita atender necesidades de integración social, más allá de las emociones que pueden despertar las imágenes que difunde la misma industria y de las gratificaciones hedonistas, que nutren las expectativas frustradas de los consumidores.

Esta ausencia de historia legible bien puede relacionarse con los procesos técnicos propios de la industria. El fenómeno es en realidad más profundo y se relaciona con un triple distanciamiento que afecta también a la producción de los quesos tradicionales: física (disociación marcada de las cuencas de producción y de los centros de consumo), social (desconocimiento del origen y de las condiciones de producción) y simbólica (desajuste de los procesos de aprendizaje y de las tramas cognitivas). En este sentido los quesos tradicionales, al igual que los quesos industriales, no hacen más que poner en escena los valores patrimoniales que incorporan o pretenden incorporar. Tan sólo les llega a los consumidores lo que sus sentidos les permiten captar y lo que sus tramas cognitivas y sus experiencias les permiten reconocer e interpretar. Sin embargo todo en esta puesta en escena no procede de procesos subjetivos o de un engaño. Las características sensoriales de los quesos dependen fundamentalmente de las propiedades de la leche que se transforma y de los ecosistemas microbianos movilizados en los procesos de fermentación y afinación. Ambos componentes permiten objetivar el grado de anclaje territorial de los quesos. Las propiedades de la flora local y sus variaciones estacionales

están presentes en la leche y dejan su huella en ella los sistemas de manejo de los animales y, sin duda también, los esfuerzos y los conocimientos acumulados en los procesos de construcción de las razas locales. No se ha llegado a un conocimiento fino de las dinámicas y del origen de los ecosistemas microbianos (su manejo en los sistemas tradicionales procede de conocimientos empíricos), pero tampoco hay dudas sobre el hecho de que marcan en forma decisiva las características organolépticas de los quesos. En otros términos los conocimientos, los valores sociales, los recursos ambientales incorporados en la elaboración de los quesos marcan en forma determinante sus características propias, a punto tal que puede afirmarse que las características sensoriales de los quesos tradicionales constituyen una auténtica firma patrimonial.

Considerados en su dimensión de productos patrimoniales los quesos tradicionales peligran. El movimiento de modernización y su aceleración en los últimos decenios ha inducido un doble proceso de uniformización tecnológica, de apertura y unificación de los mercados que ha tenido un profundo impacto en el sector agroalimenticio, más notable aún en la producción de los quesos. La segunda mitad del siglo pasado ha sido marcada por la difusión selectiva de un modelo técnico, sustentado en un uso intensivo de energías fósiles y de equipos e insumos de origen industrial en sustitución de recursos locales. Se caracteriza también por una fuerte integración de la agricultura en complejos agro-alimenticios dominados por la industria y la gran distribución, que fija condiciones (es excluyente) y marca orientaciones (incide en la configuración de la agricultura). De este movimiento deriva un proceso generalizado de uniformización de las razas y de las variedades, de las prácticas de manejo de los animales y de los pastizales, así como de los conocimientos aplicados a la producción agrícola o alimentaria que limita estrictamente la incorporación de componentes patrimoniales. La unificación de los mercados refuerza esta tendencia al imponer un proceso uniforme de puesta en valor y de comercialización de los alimentos. En este sentido las amenazas que pesan sobre los quesos tradicionales no proceden tanto de un riesgo de imitación (*contrefaçon*) -ya que el anclaje territorial de un queso tradicional lo vuelve inimitable- sino mucho más de alteración y de acaparamiento o destrucción de los valores patrimoniales incorporados. El proceso implica un doble perjuicio para la sociedad. En primer lugar porque el proceso de *genericización*⁶ implica una disminución de la variedad de quesos disponibles y una menor capacidad de atención a las necesidades de socialización. En segundo lugar, por-

6 Volverse genérico, en oposición a «típico» o «específico», o sea propio de un territorio.

que el cuestionamiento de sus componentes patrimoniales induce una fragilización de los patrimonios territoriales en su doble dimensión ambiental y cultural.

La suerte del quesillo de Oaxaca proporciona una evidencia de lo anterior en un corte bastante trágico. Como producto tradicional ya no tiene salvación. El auténtico quesillo tiene que enfrentar intereses demasiado potentes y estructurados. Sus atributos patrimoniales están ya reducidos a su más mínima y virtual expresión. Cuando mucho se resumen en un simple e ilusorio argumento de mercadotecnia. En el mejor de los casos el auténtico quesillo de Oaxaca queda convertido en una suerte de *delicatessen* reservada para un reducido círculo de conocedores.

El ejemplo del quesillo de Oaxaca pone a la luz que los riesgos de alteración y de usurpación son tales que los quesos tradicionales tienen que protegerse, lo que se podrá lograr sólo con base en regímenes y dispositivos de apropiación adecuados. No es que los quesos tradicionales no tienen dueño. El problema radica en el hecho de que la relación de apropiación tradicional se afinca en reglas informales, que no reconocen los sistemas jurídicos modernos y que no encajan en un contexto de intercambios generalizados. Todos en los pueblos del valle de ETLA conocen la historia de doña Leobarda y muchos de los ancianos recuerdan a aquella mujer que vivió a principio del siglo pasado. Cuenta la leyenda que, algún día, cuando era niña, Leobarda se quedó sola en casa con el encargo de la cuajada. Cuenta también que la niña salió a jugar y que tardó tanto que la leche se echó a perder. Relata los esfuerzos de la niña para salvar lo que se pudiera, echando agua caliente sobre el queso, sacando tiritas de queso fundido que juntaba en pelota: el quesillo de Oaxaca acababa de nacer. La historia de doña Leobarda es un auténtico mito. No establece a ciencia cierta el papel de la niña en la invención del quesillo, pero en cambio fija una norma que rige los comportamientos y actitudes individuales. De modo que, la historia de doña Leobarda establece un derecho de propiedad colectiva sobre el queso y lo patrimonializa. El quesillo de Oaxaca «es nuestro» porque doña Leobarda es una anciana del pueblo y porque su historia identifica claramente el queso (las tiritas de queso fundido enredadas en una pelota). También afirma identidad. Marca una jerarquía interna (el prestigio de doña Leobarda y de su familia), refuerza los sentimientos de pertenencia y la cohesión social (los vecinos cuentan la historia con orgullo, la relatan tanto para afirmar su «derecho» de producir quesillo como para educar a sus niños) y alteridad (el quesillo es una exclusividad de los pueblos del valle). Pero el desenlace final también se conoce. La comunidad ha sido despojada. En síntesis, el mito sólo ofrece una protección ilusoria, sobre todo cuando se trata

de un producto que se presta tanto a la aplicación de procesos industriales (pasta cocida, ausencia de afinación), que abren la posibilidad de procesar leche pasteurizada y descremada.

La leyenda de doña Leobarda asienta una modalidad de apropiación colectiva que no deja de ser instructiva. Evidencia que la protección de los quesos tradicionales difícilmente podría derivar del derecho de propiedad intelectual, marco en el cual se sitúan los debates de la Organización Mundial de Comercio (OMC)⁷ sobre los productos de origen. No lo puede por dos razones. La primera deriva del hecho de que la protección no debe remitir sólo al producto, o a un aspecto del procesamiento, sino al conjunto del proceso y especialmente a los aspectos que objetivan la relación que existe entre el producto y el territorio en el cual ha sido producido. De esta manera, la apropiación tiene que sustentarse en un derecho no transferible (no tendría sentido producir un queso tradicional fuera de su cuna originaria, simplemente porque sus atributos de tipicidad, o sea su enlace con el territorio, no son reproductibles). La segunda razón procede del hecho de que los componentes incorporados tienen atributos de bienes colectivos propios de un territorio y tienen que protegerse como tales. De por sí no tienen valor comercial alguno, no son transferibles ni tienen límite temporal.

El concepto de propiedad colectiva no encaja en los sistemas jurídicos modernos, demasiado marcados por una concepción individualista del derecho. Por razones similares tampoco entra en los paradigmas fundadores de la economía, al menos en la medida en que un bien colectivo no puede asimilarse a un bien libre. Aún planteado en su escenario territorial originario, el establecimiento de una propiedad colectiva no está libre de tensiones y de rivalidades. El queso bola de Ocosingo ofrece un claro ejemplo de ello, ya que su suerte depende de una refundación del patrón étnico de su apropiación colectiva.

El queso bola es emblemático del proceso de colonización de las Cañadas de Ocosingo. Es un queso connotado, cargado con una larga historia de conflictos entre rancheros recién instalados e indígenas procedentes de las tierras altas, por el control de las tierras y el dominio de la sociedad local. El ganado mayor es una pieza clave del proceso, al igual que el caballo es propio de la economía y de la cultura rancheras. Constituye el elemento nodal de sus estrategias de acumulación y de acaparamiento de la tierra. Frente a los sistemas productivos indígenas, sustentados en el cultivo itinerante del maíz, permite una

⁷ Los TRIPS (Agreement on Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights) se han impuesto como bases de los debates en el seno de la OMC.

ocupación permanente del suelo, que instruye el predominio de la propiedad individual sobre la colectiva y la victoria de la ganadería sobre el maíz. Es una pieza clave del proceso de colonización y de la producción de un paisaje típicamente ranchero. Permite valorar en tanto que praderas permanentes el espacio que el cultivo del maíz ha permitido conquistar sobre la selva. Es un foco duradero de crispación de las tensiones étnicas. No llega, en esta fase ranchera del proceso de colonización, a difundirse significativamente entre los indígenas. No lo logra tanto por razones económicas (las capacidades de acumulación son diferenciadas) como culturales (la ganadería no entra en las tradiciones productivas indígenas y sus productos -especialmente la leche y sus derivados- tienen escasa presencia en sus regímenes alimenticios) (Gibson, 1981). El patrón de colonización que prevaleció hasta mediados de los años setenta se sustentaba en una sucesión de ranchos de regular tamaño, que ocupaban las mejores tierras del fondo de los valles y de las vertientes útiles. Las comunidades de indígenas migrantes ocupaban los intersticios y los espacios marginales, proveyendo a los ranchos de mano de obra barata, maíz y productos menores. La ciudad de Ocosingo, entonces pueblo típicamente ladino, centro comercial y político y puesto avanzado del sistema urbano nacional en un área recién conquistada, dominaba el sistema regional.

La apertura en 1976 de la carretera alteró el sistema productivo regional, fragilizó las bases rancheras del sistema productivo, en un momento en que el incremento de los flujos migratorios y el movimiento de autonomización de los pueblos indígenas cambiaban radicalmente los términos del conflicto étnico. Llegó entonces a las Cañadas un movimiento de reconquista que culminó con el levantamiento zapatista de 1994. Hoy los indígenas controlan la casi totalidad de las tierras y han incrementado en forma marcada su presencia (demográfica, comercial y cultural) en la misma ciudad de Ocosingo. En tanto que componente del patrimonio territorial, el queso bola tiene que convertirse en el nuevo blanco del movimiento de reconquista. En parte, porque la recomposición étnica del espacio regional ha quebrado la relación íntima que enlazaba el queso de Ocosingo con el territorio. En parte también, porque el queso está perdiendo sus atributos identitarios al mismo tiempo que su mercado local. La suerte del queso bola depende de ello. Su apropiación por parte de la población indígena condiciona a la vez la producción local de leche y el mantenimiento de su consumo en su propia cuna originaria. Vistas desde Europa, las tensiones que se han identificado en torno al queso bola tienen una marcada connotación exótica. Se puede apostar sin embargo que el escenario de las Cañadas no resultará tan ajeno, en el sentido de que las tensio-

nes suelen ser propias de cualquier proceso de construcción de una apropiación colectiva.

La problemática actual de los quesos corsos permite comprobarlo y pone además en evidencia el hecho de que el juego de las tensiones incide directamente en la redefinición del producto. A los cambios profundos que han inducido la revolución agrícola y la urbanización suman sus efectos el aislamiento y el largo paréntesis que propició la entrega de la leche a la industria del Roquefort. Uno con otro, la cría de ovejas y, en menor grado, de cabras ha logrado mantenerse y hasta cierto punto reforzarse. Por un lado, la fuerza de los sentimientos de pertenencia en la isla y el desarrollo turístico abren un mercado seguro para la producción local de quesos. Por el otro, la quiebra de los sistemas agrícolas locales, los cambios en la localización de los centros de producción en las rutas de trashumancia y en el manejo de las praderas y la imposición de normas sanitarias estrictas, junto con el creciente distanciamiento entre campo y ciudad, invitan a plantear la problemática de los quesos corsos en términos de renacimiento. Los quesos corsos enfrentan un doble desafío de redefinición de sus modalidades de arraigo territorial y de reconstrucción de sus atributos de tipicidad. En este sentido la problemática de la apropiación colectiva se relaciona estrechamente con la identificación de los componentes patrimoniales incorporados en los quesos corsos. No se ha logrado aún consenso en este aspecto. ¿Cómo definir los quesos corsos? ¿En una perspectiva estrictamente conservacionista fundamentada en un ilusorio y engañoso objetivo de preservación de procedimientos y técnicas ancestrales? ¿Poniendo énfasis en el origen corso de las leches transformadas? ¿Planteando exigencias adicionales relativas a las razas, la alimentación y el manejo de los animales? ¿Hasta qué punto pueden integrarse cambios técnicos tendientes a una estandarización de las leches y de los fermentos? Se percibe que el debate pone en escena intereses y proyectos divergentes, cuando no contradictorios. Están presentes productores-granjeros, ganaderos que transforman su propia leche y que, juntos, elaboran un tercio de la producción corsa de quesos y «aportadores», que entregan su leche a talleres artesanales o industriales. Las perspectivas que abre el debate son amplias, tanto en términos de reparto del valor agregado en el seno de la cadena (mediante la fijación del precio de la leche), como desde el punto de vista del énfasis puesto en los impactos territoriales (preservación de los paisajes y de los tejidos de unidades familiares) o en la conquista de mercados lejanos y de la búsqueda de un beneficio económico global.

La problemática de los quesos corsos invita a relacionar la construcción de los dispositivos de apropiación colectiva con los planteamientos de desarrollo que los

sustenta. La perspectiva que se abre tiene mucha importancia desde el punto de vista de la legitimidad de los dispositivos de apropiación. Después de todo, el dispositivo de apropiación colectiva establece un derecho de exclusividad y de manejo, en beneficio de un grupo limitado de actores, sobre un recurso que es propio de un territorio. Esta exclusividad asienta de hecho un monopolio colectivo y genera una renta, que explica en última instancia el sobreprecio que alcanzan los quesos tradicionales en sus nichos de mercado. De esta manera, puede afirmarse que la calificación de los alimentos bajo alguna indicación geográfica constituye una derogación del principio de competencia. Pero también puede plantearse que esta derogación cobra legitimidad y hasta se vuelve necesaria cuando aporta beneficios sociales mayores medidos en términos de preservación y valoración de los patrimonios territoriales. Bajo esta perspectiva la calificación de los alimentos puede plantearse en términos de obligación y de responsabilidad de los depositarios del derecho de exclusividad hacia los territorios y hacia la sociedad.

6. LOS OBJETIVOS DE LA CALIFICACIÓN

De los casos que se acaban de presentar puede sacarse una nueva enseñanza, tal vez menos evidente que las anteriores: la apropiación colectiva se estructura en torno a un proyecto, a veces implícito u oculto, pero siempre presente. En este sentido la confrontación de las experiencias de los quesos de Roquefort y de Cotija no deja de ser llamativa.

Del queso de Roquefort se ha apuntado que se define básicamente por la afinación del producto en las cuevas del municipio del mismo nombre. Esta peculiaridad presenta una notable ventaja pues facilita el control del ajuste entre el volumen producido y la demanda solvente. También asienta el pilotaje de la cadena por las firmas que dominan el proceso de afinación y le da al producto un marcado sesgo industrial. Si bien la cuenca de acopio de la leche de oveja queda ahora restringida a la cuna originaria del queso, el mejoramiento de la productividad de las ovejas y una mayor implicación de los ganaderos permitieron seguir una estrategia de producción de masa. La producción de queso de Roquefort ronda ahora las veinte mil toneladas anuales y el producto se exporta a cerca de ochenta países. Significativamente, el proceso en su conjunto queda bajo el dominio de multinacionales de los alimentos -Perrier y más recientemente Lactalis- que son los verdaderos dueños del Roquefort y están en situación de imponer a la cadena en su conjunto sus opciones comerciales e industriales.

El cuadro que pinta el queso de Cotija resulta estrictamente antinómico. La delimitación de la zona que puede beneficiar de la denominación de origen excluye las áreas

planas propicias al cultivo de forraje para abarcar tierras de monte y de matorral, en las cuales no entran ni las máquinas, ni siquiera los arados y los animales de tiro. El pliegue de condiciones excluye expresamente el ganado fino seleccionado para la producción de leche y plantea exigencias de afinación y de tamaño que preservan el carácter rústico del queso. Se ha elaborado en el entendimiento de que la tipicidad del queso procede del carácter extensivo de la ganadería y de su orientación hacia la cría. Procura, en síntesis, cerrar el paso al desarrollo de lógicas industriales. Pero hay también objetivos de reforzamiento del arraigo territorial del queso, como medio para asegurar la preservación de un estilo de vida y de una cultura propios de las tierras inhóspitas de las Sierras del Occidente de México y de las sociedades rancheras.

Ambas experiencias se oponen desde el punto de vista de sus objetivos y de la orientación de los proyectos que las sustentan. Pero debe quedar claro que no existe criterio objetivo que permita afirmar que una opción supera a la otra. Por cierto, la trayectoria del Roquefort sugiere un debilitamiento del arraigo territorial. La especialización ganadera de la región, las opciones de mejoramiento genético de las ovejas que se han seguido, la adopción de lógicas industriales o el dominio de las firmas del agonegocio abogan en este sentido. Pero resultaría difícil negar que el éxito del Roquefort haya propiciado el mantenimiento de la actividad agropecuaria y de la población, en una región directamente amenazada por la orientación de los cambios globales experimentados en el último medio siglo. También es innegable que las estrategias seguidas han puesto a disposición de un elevado número de consumidores en el mundo un producto que no hubieran, en otras circunstancias, tenido oportunidad de conocer. Uno con otro, tanto las modalidades de la apropiación colectiva como la orientación de los proyectos que las sustentan proceden de la construcción de elecciones colectivas. Se inscriben mucho más en el ámbito de lo político que en la esfera del cálculo económico.

Ambas experiencias pueden oponerse por las respuestas que aportan a una problemática que se sitúa en esta frontera porosa, imprecisa y movetizada que separa lo económico y lo político. Comparten otro rasgo importante: el hecho de que en ambos casos, el tipo de apropiación se sustenta tanto en un dispositivo institucional (el decreto que establece la apelación de origen controlado en un caso y el que ha de fijar la denominación de origen en el otro) como en un dispositivo técnico. Las modalidades de afinación del queso de Roquefort y las prescripciones que rigen la elección de las razas, e indirectamente el manejo de los animales para el queso de Cotija inciden directamente en el establecimiento de los derechos de exclusividad y de manejo.

7. CONCLUSIONES

Considerado en sus diversas implicaciones, el tema de la patrimonialización revela que, aunque no tiene las propiedades de una mercancía, el territorio es un auténtico recurso económico. Se produce y se destruye, se maneja, su activación genera valor agregado y es objeto de codicia, de acaparamiento y de rivalidades. Lo es sin duda mucho más en un contexto marcado por el desarrollo de los intercambios, la unificación de los mercados y el peso creciente, en la economía real, de los bienes no materiales (información y valores simbólicos). En este sentido, es difícil dudar que la lucha por la apropiación de los territorios puede convertirse en eje rector de las transformaciones agrarias que tenemos por delante, a semejanza de lo que fueron las luchas por la tierra a lo largo del siglo pasado.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BARRAGÁN, E. 1997. *Con un pie en el estribo. Formación y deslizamiento de las sociedades rancheras en la construcción del México moderno*. El Colegio de Michoacán - Wageningen Agricultural University. Zamora.
- BARRAGÁN, E.; CHÁVEZ, M. (SF) *El queso de Cotija se nos va de las manos*. El Colegio de Michoacán, Zamora.
- BARRAGÁN, E.; LINCK, T. 1993. «*Quinientos años de soledad: Ranchos, rancheros y sociedades rancheras*», El Colegio de Michoacán, Zamora.
- BARTHELEMY, D.; NIEDDU, M.; VIVIEN, F-D. 2004. «*Economie patrimoniale, identité et marché*» *Repenser le patrimoine*, L'Harmattan, Paris.
- BOLTANSKI, L.; CHIAPPELLO, E. 1999. *Le nouvel esprit du capitalisme*, Paris, Gallimard.
- CASABIANCA, F.; DE SAINTE MARIE PROST. 1997. «*Certification AOC et milieux insulaires. Stratégie de industries fromagères en Sardaigne et en Corse*», *L'île laboratoire*. Coloquio Internacional, Université de Corse.
- FLISCHTER. 2002. *L'honnivore*, La Découverte, Paris.
- FORAY, D. 2000. *L'économie de la connaissance*. La Découverte, Paris.
- GIBSON, C. 1981, *Los aztecas bajo el dominio español, México: 1.519-1.810*. Siglo XXI.
- GONZÁLEZ, A.; LINCK, T.; MOGUEL, R. 2003. «*El comercio de valores éticos: las reglas del juego del café solidario*» *European Review of Latin American and Caribbean Studies*. Amsterdam.
- HARDIN, G. 1968. «*The Tragedy of the Commons*», *Science*, 162: 1.243-1.248.
- LEGORRETA DÍAZ, C. 2004. *Organisation et changement dans les haciendas et les communautés agraires de los valles y cañadas de Ocosingo, Chiapas, de 1930 à 1994*. Thèse, Université de Toulouse Le Mirail.
- LEVÊQUE, F.; MENIÈRE, Y. 2003. *Economie de la propriété intellectuelle*, La Découverte, Paris.
- LINCK, T. 1988. *El campesino desposeído*. CEMCA y El Colegio de Michoacán, México.
- LINCK, T. 2000. «*Tierras de uso común, regímenes de tenencia y transición agraria en México*». *Revista del México Agrario* n°12, México.
- LINCK, T. 2001. «*Conquête et colonisation des montagnes sèches mexicaines. La production des territoires et des sociétés rancheras*», *Les montagnes tropicales. Identités, mutations, développement. Espaces tropicaux*, No. 16 Bordeaux.
- LINCK, T. 2003. «*Constructions identitaires et patrimonialisation : les territoires ruraux de la ville de Mexico*» *Les Nouvelles de l'Archéologie*, Paris.
- LINCK, T. 2006. «*La economía y la política de los territorios*», *Revista del ALASRU*. En <http://www.gis-syal.agropolis.fr/PDF/TLinck.pdf>.
- MARTUCCELLI, D. 1999. *Sociologies de la modernité*, Gallimard, Paris.
- MOGUEL, R.; PARRA, M. 1998. «*La cuestión agraria en Chiapas. Seguridad y justicia en la tenencia de la tierra*». *Propiedad y organización rural en el México moderno. Reforma agraria y el Procede en Veracruz, Chiapas, Oaxaca y Sonora*. Facultad de Economía, UNAM: 41-71.
- MORIN, E. 1973. *Le paradigme perdu: la nature humaine*. Paris, Editions du Seuil.
- OLSON, M. 1971. *The logic of collective action*. Cambridge.
- PÉREZ, E.; FARAH, M.A. 2004. *Desarrollo rural y nueva ruralidad en América latina y la Unión Europea*. Universidad Javeriana, Bogotá.
- SALINI, D. 2005. «*La Corse, une image idéologique*», manuscrit, Université de Corse.
- SÁNCHEZ, O.; MOGUER, R.; PARRA, M.R. 1998. «*Colonización india y procesos de apropiación de la tierra en una comunidad maya de Los Altos de Chiapas*». Reyes Ramos M.E., Moguel Viveros R., Van der Haar G. (1998) *Espacios disputados: transformaciones rurales en Chiapas*. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Xochimilco y El Colegio de la Frontera Sur. México: 49-68.