



# **Semillas en la Cultura Campesina e Indígena, para la Soberanía Alimentaria de los pueblos**

La Vía Campesina: construcción de contenidos comunes  
sobre Semillas Campesinas





**Semillas en la Cultura Campesina e Indígena, para la Soberanía Alimentaria de los pueblos**

La Vía Campesina: Construcción de contenidos comunes sobre Semillas Campesinas

Módulo de formación No 3

Construido por La Vía Campesina  
Ilustraciones: Sophie Holin / La Via Campesina

Bagnolet, mayo de 2022



# La Vía Campesina: Construcción de contenidos comunes sobre Semillas Campesinas

*“Nuestro objetivo político es conseguir la Soberanía Alimentaria, cuyo objetivo es el fortalecimiento y la reconstrucción de los sistemas alimentarios locales y articular un nuevo modelo de relaciones económicas y sociales basadas en la dignidad, la solidaridad y la ética”.*

**- LVC, Derio, Plan de Acción / Líneas Estratégicas 2017-2020**

## Introducción

Cada organización, región y proceso dentro de La Vía Campesina tiene la tarea permanente: de sembrar, proteger y cosechar Soberanía Alimentaria. Para esto, debemos ser capaces de combatir al capital transnacional en todas sus manifestaciones, defender nuestros saberes ancestrales y a la Madre Tierra que los sustenta, y sembrar soberanía en cada uno de nuestros territorios. Así lo exige la realidad que viven los pueblos y así nos hemos comprometidos dentro de nuestro movimiento.

Como parte integral de ésta lucha, desde el 2003 hemos ido fortaleciendo “Campaña global: Semillas Campesinas: patrimonio de los pueblos al servicio de la humanidad”.

Varias organizaciones de La Vía Campesina realizan actividades relacionadas a la recuperación de sistemas campesinos de semillas. Estas incluyen campañas políticas contra las amenazas de la industria semillera y contra la criminalización de lxs productoxs campesinxs de semillas; la defensa de los sistemas campesinos de semillas ante la opinión pública; actividades contra leyes nacionales e internacionales que permiten y promueven la privatización de las semillas. Sobre todo, existe mucho trabajo con las mismas semillas, una tarea en la cual las mujeres son protagonistas importantes: especialmente en rescate de variedades locales y conocimientos sobre ellas; así como su revaloración, conservación, reproducción, selección, cruzamiento, multiplicación, intercambio, distribución a través de las organizaciones campesinas. Dentro de nuestras comunidades hay una enorme variedad de semillas campesinas en peligro de extinción, como también una fuerte necesidad de semillas nativas en cantidad y calidad suficiente para abastecer a las familias campesinas, indígenas y a nuestras sociedades.

En el caminar de nuestra campaña global de Semillas Campesinas, nos hemos encontrado con un gran cúmulo de experiencia y conocimiento – tanto político como práctico – en la defensa de las semillas campesinas y los derechos de los pueblos de rescatar, guardar, multiplicar, y ponerlas al servicio de la humanidad.

En muchos casos, este cúmulo se ve reflejado en la producción de profundas reflexiones propias – campesinas e indígenas – sobre nuestras realidades, los enemigos comunes, y las estrategias por desarrollar. A esta altura del proceso, vemos que nuestro movimiento ha producido una hermosa y rica diversidad de contenidos que sintetiza nuestra perspectiva sobre semillas justo en el momento en que estamos dando mayor prioridad a la formación– tanto política como técnicamente – para acompañar a los diferentes procesos de transformación social en todo el mundo. Sin descuidar jamás del estudio de otras fuentes, formarnos a partir de nuestra propia perspectiva, de nuestra propia lucha, es una tarea estratégica que estamos asumiendo dentro del movimiento, gracias a nuestras organizaciones, en la lucha por las semillas campesinas, contamos con todas las condiciones para hacerlo.

## Contenidos Comunes & Shigra Virtual

En el marco de celebración de los 25 años de lucha por la Soberanía Alimentaria compartimos este material de formación en la construcción de contenidos comunes para el estudio, reflexión y movilización, como parte de la Campaña Global de Semillas que asumimos como LVC, que busca fortalecer la lucha por Semillas Campesinas como corazón de la Soberanía Alimentaria, pero además es un derecho legítimo de los pueblos garantizado en el Art. 19 de Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Campesinos y de Otras Personas que Trabajan en las Zonas Rurales (UNDROP), aprobada en 2018.

Estos “Contenidos Comunes”, más una “Shigra Virtual”, serán organizados por módulos. Cada módulo contará con contenidos desarrollados por LVC, de organizaciones aliadas, y de editoriales que consideramos importantes para el estudio. Los contenidos serán distribuidos en tres niveles – Básico, Medio y Superior – cada uno con las referencias mínimas que lxs facilitadorx pueden usar para los procesos de formación, con grados de complejidad que aumentan según los objetivos.

Los módulos son:

- Soberanía Alimentaria desde las Semillas Campesinas;
- Campaña global por las Semillas Campesinas, patrimonio de los pueblos al servicio de la humanidad;
- **Semillas en la Cultura Campesina e Indígena, para la Soberanía Alimentaria de los pueblos**
- Historia de la domesticación y diversificación de las semillas;
- Organismos y mecanismos internacionales.

*Shigra*: Palabra en idioma quechua que significa “bolsa tejida a punto de red”. Ancestralmente, los pueblos andinos han utilizado la shigra para llevar o guardar alimentos, plantas, semillas, entre otros.

La Vía Campesina: Construcción de contenidos comunes sobre Semillas Campesinas

# Semillas en la Cultura Campesina e Indígena, para la Soberanía Alimentaria de los pueblos

---

## Módulo de formación N°3

### Objetivo del módulo:

Reflexionar colectivamente sobre el valor que tienen las semillas en la cultura de los pueblos campesinos e indígenas.

### Público dirigido:

Militantes del campo y la ciudad que estén en proceso de formación de la mano del movimiento campesino en sus territorios, pueblos, comunidades, barrios, entre otros.

### Metodología sugerida:

Lectura colectiva o individual, con posterior debate para profundizar en el entendimiento del tema. Realizarla en el marco de procesos de formación dentro de un contexto organizativo.

# Semillas en la Cultura Campesina e Indígena, para la Soberanía Alimentaria de los pueblos

En 1989, la Academia Nacional de Ciencias de Estados Unidos publicó un libro titulado *“Los cultivos perdidos de los Incas. Cultivos poco conocidos con potencial para ser cultivados mundialmente”*. En él se describen más de 100 cultivos originarios de toda América que, de acuerdo a los autores, eran en ese momento cultivos poco conocidos y subutilizados. Abrir el libro era llevarse una sorpresa mayor: casi sin excepción, cada uno de los cultivos supuestamente “poco conocidos” eran parte común de la dieta popular y especialmente de la dieta de las comunidades rurales en regiones no menores de América Latina.

Los autores del libro no eran personas ignorantes. Todos ellos eran considerados expertos de nivel mundial. El libro fue además aprobado por el Concejo Director de la Academia Nacional de Ciencias de Estados Unidos, institución que se presenta a sí misma como formada por “distinguidos eruditos, comprometidos con la investigación científica”, entre los cuales habría más de 500 personas que han recibido el Premio Nobel. Y, sin embargo, el libro era un monumento a la ignorancia sobre cómo se alimentaban la gente del campo y los sectores populares de América Latina.

Pero el libro simboliza además otra tragedia: varios de los cultivos ahí identificados se volvieron posteriormente en cultivos de exportación y han dejado de estar disponibles para el consumo popular porque se han vuelto caros, difíciles de cocinar, han perdido su riqueza nutricional, han perdido su sabor original y se han perdido las variedades tradicionales.

El anterior es sólo un ejemplo de miles que han ocurrido en el mundo entero. El proceso típico, ligado directamente a visiones racistas, coloniales y patriarcales, ha sido ignorar y/o menospreciar los cultivos, la biodiversidad y los usos locales, reemplazarlos por los apreciados por los poderes coloniales o la modernidad, para luego “re-descubrir” algunos, apoderarse de ellos y convertirlos en alimentos o bienes para las elites, fuera del alcance de la mayoría de la población. En el camino hemos perdido sabor, nutrición, salud, libertad, conocimientos y materiales nobles; también hemos adquirido carestía, hambre, desnutrición, enfermedad, dependencia, materiales contaminantes o inadecuados y menos oportunidades para gozar y disfrutar la inmensa riqueza que los pueblos del campo descubrieron y crearon durante su historia.

Cuando La Vía Campesina se conformó y dijo al mundo años atrás que queremos seguir siendo campesinx, nos pusimos la tarea de defender, conservar y recuperar todo aquello que nos permita ser, vivir y producir de acuerdo a nuestras necesidades y propias definiciones. Parte fundamental de nuestro camino es y será defender y recuperar las semillas que lo hicieron posible en primer lugar.





# ¿De qué forma se relacionan las semillas con nuestras formas de ser, vivir y producir?

## 1. En la agricultura que hacemos

Aunque compartamos muchas similitudes, no hay duda que distintos pueblos han desarrollado distintas maneras de hacer agricultura, ganadería, caza, recolección y pesca. Lo extraordinario de esa creación ha sido que, a través del uso de la diversidad local, se ha adaptado y ha sacado máximo provecho a las características locales y a lo que esa localidad entrega para satisfacer las necesidades humanas. Originalmente, fueron especies distintas en cada continente y en cada región. Fueron especies como taro (malanga), arroz, plátano y ñame en Asia; ñame, arroz, mijo, sorgo y palma aceitera en África; papas, maíz y mandioca en América, diversos cereales en Europa y Medio Oriente. Y en cada lugar, algún tipo de leguminosa: frijoles, lentejas, guisantes, garbanzos, habas, etc. Cada uno de esos cultivos fue combinado con varios otros de una manera particular. Sólo para nombrar unos pocos ejemplos: los campos tradicionales de arroz eran simultáneamente huertos diversos sobre los pretilos; el maíz - uno de los megamonocultivos de la actualidad - iba acompañado de frijoles, pimientos y calabazas; el trigo y los cereales crecían bajo las viñas, las que a su vez crecían bajo los olivos.



Otras especies que muchos pueblos adoptaron o domesticaron fueron las cañas y los bejucos, distintas para cada continente: el papel del bambú en Asia, lo cumplió la guadua en América. Los pueblos de África, América y Sur de Asia domesticaron independientemente el algodón, y donde no había algodón podía haber lino o cáñamo. Los frutales nos dan otra plétora de ejemplos de diversidad utilizada y sembrada de distinta manera. Lo importante es que las maneras adoptadas permitían adaptarse en cada lugar a las condiciones de suelo y clima, a la topografía, a las herramientas disponibles, a las formas de organización social y a los gustos de cada pueblo. Y aunque sin duda muchas veces la vida podía no ser fácil, todos los cronistas coloniales relatan que se encontraban con pueblos bien alimentados, saludables y orgullosos.

Con los procesos coloniales y el tráfico de esclavos desde África, las diferencias entre regiones y continentes se atenuaron, porque los cultivos y plantas silvestres viajaron con las personas, pero las distintas formas de cultivar se mantuvieron de manera importante. La modernidad ha buscado acabar con eso, especialmente desde la Revolución Verde.

## 2. En la buena alimentación



El trabajo de conservar la semilla nos enseña rápidamente. Cuando las familias que conservan las semillas campesinas prueban el alimento que producen, notan inmediatamente la diferencia con las del mercado, el sabor distinto, realmente mejor. Y allí se enamoran de la semilla, pasa a ser parte de la familia. Por eso elegimos la expresión “Adopta una Semilla.”

**Mme Kim (Asociación de Mujeres Campesinas Coreanas KWPA - Corea)**



Alimentarse bien no es una tarea fácil ni que se pueda hacer al azar. La ciencia moderna nos dice que necesitamos más de 30 vitaminas y minerales, distintos tipos de proteínas y grasas, fibras de distinto tipo, compuestos antioxidantes, antiinflamatorios, y otros. No hay ningún alimento que contenga todo eso y hay elementos esenciales que son escasos. A eso se le suma el problema actual que muchos de los alimentos están contaminados con pesticidas y otros elementos tóxicos.

A lo largo y ancho del mundo, los distintos pueblos y culturas del campo se las han arreglado para desarrollar cultivos, formas de recolección y estilos de alimentación extremadamente diversos. En esa creación, cada pueblo fue descubriendo e inventando los usos de hojas, tallos, frutas, semillas, raíces, plantas cultivadas y plantas silvestres o semicultivadas, animales criados o cazados,

algas, hongos, insectos, alimentos frescos, salados, encurtidos, fermentados, en almíbar, secos, etc. Incluso pueblos cuya dieta ha sido calificada de poco diversa, como la de los Inuit, han utilizado en realidad toda la diversidad en su entorno para mantenerse saludables.

¿Qué es lo que une todo esto? Que no existe ningún sistema tradicional de alimentación que no haya demostrado ser balanceado, nutritivo y adecuado a las condiciones en que el pueblo que lo creó vive o ha vivido, donde además las combinaciones de alimentos no dieron sólo los sabores especiales, sino que aseguraron una nutrición óptima.

Comer una leguminosa con algún otro tipo de grano y yerbas permite obtener una proteína de alto valor y es un tipo de combinación que puede verse en el mundo entero. Los muchos cultivos locales de plantas ricas en almidón (ñame, mandioca, taro, batata, papa, sorgo y cereales, entre otros) no sólo han entregado por siglos energía, sino también proteínas, vitaminas, minerales, sustancias cicatrizantes, antimicrobianas, antiinflamatorias, a niveles muy superiores a las de las variedades modernas. Las hortalizas silvestres están presentes universalmente, al igual que las yerbas aromáticas, para suministrar principalmente fibra, vitaminas, minerales, protección contra infecciones e inflamaciones, además del sabor, beneficios que son aún mayores cuando tales plantas se condimentan, se cocinan brevemente, se fermentan, etc. mediante prácticas locales.



La incorporación de algas y hongos está también presente en muy distintos tipos de culturas, como un complemento altamente nutritivo y casi sin desventajas conocidas, que además ayuda especialmente en tiempos de escasez. Los condimentos dan el sello distintivo a las preferencias de cada pueblo, pero también agregan nutrientes escasos, protección contra la descomposición de los alimentos y contra enfermedades. La crianza o caza o pesca de animales locales ha permitido acceder a carnes con mejores niveles y combinaciones de grasas, proteínas y vitaminas que cualquiera de las razas modernas. Las distintas grasas y aceites (de palma tradicional, de cerdo, de oliva, manteca, de pescado, y muchas otras) poseen una riqueza de nutrientes esenciales que ninguna aceite industrial moderno logra entregar.

Podríamos seguir dando cientos de ejemplos. Lo importante es que las comidas y las formas de procesar no se inventaron al azar o sólo combinando lo que había, sino que fueron creadas en un proceso de búsqueda de la salud y de asegurar comida para todo el año. Fueron y son las mujeres las encargadas principales de ir probando, cultivando y creando distintas comidas hasta dar en el clavo.

Y la base de su labor está en las semillas y la diversidad. La modernidad ha naturalizado que dependamos de no más de una docena de cultivos, pero la comida campesina se ha caracterizado por incorporar un alto número de especies. Todos los grandes cultivos tradicionales (como arroz, maíz, sorgo, lentejas, frijoles, papas, ñame, mandioca, plátanos, batatas) tienen cientos de variedades, cada una con usos distintos, procesamientos distintos, aportes nutricionales, colores y sabores distintos. Cada una de esas variedades fue creada por comunidades campesinas, que cuidaron y mejoraron sus semillas, para luego diseminarse por una región o incluso por el mundo entero, donde nuevas variedades fueron creadas y re-creadas.



### 3. En el cuidado de la naturaleza

El contacto diario con la Naturaleza o Madre Tierra ha enseñado a los pueblos campesinos e indígenas que ella es simultáneamente generosa y delicada. Así como nos otorga bienes, es necesario cuidarla para dar continuidad a la vida, y ese cuidado es tarea nuestra. Lo hacemos cuando no usamos agrotóxicos, pero para ello necesitamos diversidad y plantas protectoras, repelentes o que actúan contra las plagas y enfermedades. Cuidamos el suelo cuando cultivamos leguminosas, porque le devolvemos nutrientes, o plantamos árboles y arbustos que dan sombra y materia orgánica, o cuando los restos de cosecha y el guano lo convertimos en abono. Cuidamos el agua, cuando protegemos las fuentes con árboles y bejucos. Cada uno de esos cuidados necesita de un cierto tipo de semilla o planta.

Otra forma de cuidar la naturaleza es ajustarse a lo local y respetar lo estacional. El producir determinados cultivos o acceder a sus frutos durante todo el año que fomenta el sistema agroindustrial exige el uso de agrotóxicos, fertilizantes químicos y plásticos, además de depender fuertemente de los monocultivos de exportación. Y eso es parte del sistema de agricultura que hoy se encuentra en la base del cambio climático y las crisis sanitarias que enfrentamos.



Lxs campesinxs tenemos nuestras propias formas de estirar las estaciones sin romper los ciclos; para eso nuevamente necesitamos distintas semillas y variedades, para sembrar escalonado, para sacar cosechas más tempranas o más tardías, para comer de inmediato, o para procesar y guardar para tiempos de escasez.

El respeto de la estacionalidad también fue durante siglos la base para lazos de cooperación y de manejo del tiempo en cada territorio. Por ejemplo, el sacrificio de animales ha sido alrededor del mundo un momento de reunión, porque el consumo debía ser inmediato, o porque el procesamiento requería muchas manos. Las siembras, las cosechas y los procesos de almacenamiento han sido típicamente momentos de trabajo y celebración colectivos, porque requieren gran cantidad de trabajo y deben hacerse en momentos precisos.

#### 4. En el Buen Vivir, los ciclos y la continuidad de la vida



Comer es una de las necesidades más básicas de todos los seres vivos, pero lxs humanxs lo hemos convertido también en una fuente de alegría, disfrute y placer y, por sobre todo, en un momento para compartir y comunicarnos. Hay tradiciones, historiadores y filósofos que nos dicen que el comer juntos fue lo que creó los lazos más firmes y nos llevó a formar primero grupos, luego comunidades para finalmente convertirnos en pueblos; hay teorías que aseguran que incluso los humanos creamos el lenguaje gracias a comer juntos. No es sorpresa entonces que las comidas sean parte de todas nuestras fiestas, ceremonias y momentos solemnes, incluso de nuestras creencias religiosas.

Pero el aporte de las plantas que cuidamos no para en la comida. Ellas también nos entregan los elementos fundamentales que nos permiten producir y vivir. La

fibra vegetal nos ha dado los textiles que nos visten y abrigan, las hamacas para el descanso, la cestería (clave para las cosechas y el almacenamiento), las redes para la pesca y la caza, las cuerdas para la construcción y el arrastre, el material impermeable para los techos, el ligamento para el barro en la construcción. La madera nos dio el fuego duradero, nos ha acompañado en las herramientas, el arado, almacenamiento, las casas y todas las construcciones, las embarcaciones y carruajes, los instrumentos musicales y juguetes. Los frutos y semillas, las hojas, raíces y cortezas nos han dado tintes, jabones, desinfectantes, protectores de la piel, repelentes de insectos, sustancias para encurtir, pintar o proteger contra la descomposición. Las flores nos han dado aroma, color, belleza y alegría. Y no habría medicina en el mundo si no contásemos con las miles y miles de plantas protectoras que tenemos alrededor.

No es entonces casualidad que pueblos de todos los rincones del mundo hayan visto a las plantas como un vínculo con la celebración, lo espiritual y lo sagrado. Tampoco es casualidad que plantas importantes o especiales para determinados pueblos, como el maíz, la mandioca o yuca, la quinua, el amaranto y la papa en América, el café en Etiopía, el frejol azudki en parte del sudeste asiático, la palma aceitera, el arroz y el sorgo en África, el Ñame y el Taro en Oceanía, el arroz, las especias y el loto en Asia, el trigo en toda la cuenca del Mediterráneo, sólo para nombrar unos pocos, han estado o están presentes en fiestas, banquetes, ritos, ceremonias religiosas y momentos solemnes.

A su vez, no es casualidad que las celebraciones no sean meramente un momento de algarabía; junto con ser ocasiones de agradecimiento, simultáneamente permiten marcar el calendario que nos enseña a cultivar y producir: es un hecho común que las grandes fiestas tradicionales alrededor del mundo están ligadas a momentos importantes de la agricultura, especialmente siembra y cosecha, pero también los equinoccios y los solsticios que marcan nuevos ciclos. Las celebraciones también han servido para compartir lo que le dará continuidad a nuestra producción y las semillas han tenido una presencia importante: que las abuelas regalen semillas a sus nietas al momento de sus bodas es una práctica que se repite en muchas culturas. Incluso los mercados locales fueron inicialmente esa mezcla de celebración e intercambio (la palabra "feria" viene originalmente de la palabra "fiesta), y los mercados campesinos hasta el día de hoy mantienen mucho de eso.



# No hay vida sin semillas ni territorios propios

¿Qué es lo que ha permitido que los pueblos campesinos e indígenas del mundo hayan descubierto, mejorado y multiplicado toda esta riqueza y diversidad? La libertad para experimentar, probar, aprender y crear colectivamente, confiando en los saberes propios y adoptando libremente lo que pareciera útil de lo que otros pueblos sabían y hacían. Y para mantener esa libertad es necesario acceder a un territorio y sus bienes naturales, así como atesorar las semillas que permitirán seguir reproduciendo la vida.

Por todo esto es que la Soberanía Alimentaria no tiene que ver sólo con los alimentos. Tiene uno de sus mayores fundamentos en las semillas propias, pero también requiere acceso al agua, a la tierra, al mar, a la libertad para intercambiar, distribuir y comercializar, a mantener la cultura propia y todas las formas propias de vivir y producir.

**Cada vez que perdemos el uso de una planta o una determinada variedad, estamos en peligro de perder una parte de las formas de vivir, celebrar, producir, consumir y compartir que nos hacen pueblos, que nos dan independencia, libertad, seguridad y salud, y que nos permiten vivir de manera digna y con sentido.**



## Las clases privilegiadas también lo saben

Lo anterior también lo han sabido las clases privilegiadas a lo largo de la historia. Cuando los antiguos romanos y los griegos cuentan su historia, relatan que lo primero que hacían los ejércitos en caso de guerra era quemar los cultivos de los pueblos a quienes atacaban o invadían. Lo mismo hizo los mandos militares del Imperio Persa, los ejércitos francés y estadounidense en Vietnam, los poderes coloniales en África, Asia, Oceanía y América. A partir del año mil, los señores feudales fueron quitándoles el acceso a los bosques a los pueblos campesinos de Europa. Los poderes coloniales se declararon en los distintos continentes dueños de la tierra y los bosques, y monopolizaron o redujeron el acceso a ellos, expulsando, matando y esclavizando a millones.

Diversos cultivos tradicionales fueron demonizados, despreciados o incluso prohibidos. El surgimiento de fuertes movimientos sociales y anticoloniales obligó a que tales prácticas se disfrazaran de medidas "suaves" durante la segunda mitad del siglo 20, pero a través de la educación y la asistencia técnica se ha seguido invisibilizando el inmenso trabajo de las mujeres, inculcando el desprecio y la sustitución de los cultivos, comidas, medicinas y biodiversidad local por lo que la modernidad y la "civilización" determinaban.

Pero no les dio los resultados esperados. Hasta la década de 1950, la inmensa mayoría de los pueblos campesinos e indígenas del mundo seguía rebeldemente manteniendo sus formas de vivir y producir, con semillas y alimentos propios, medicinas propias y abundante biodiversidad. Se introdujo entonces la Revolución Verde, que ordenaba abandonar semillas y saberes propios, relegar a las mujeres al trabajo doméstico no productivo y vivir de acuerdo a la modernidad. Fue un cambio que avanzó principalmente en los países industrializados, pero no en el resto del mundo. A partir de la década del 70, con la entrada del neoliberalismo y el libre comercio, los grandes capitales concluyeron que era necesario golpear en el corazón de todo, y tomó fuerza la idea de privatizar las semillas. Así como en los siglos pasados se prohibió y criminalizó el acceso a la tierra, a los territorios y a los bosques, hoy se busca prohibir y criminalizar nuestro acceso a las semillas. Al principio, esto se presentó como una "oferta" que muy pocos países "aceptaron". Con la creación de la Organización Mundial de Comercio y el avance de los Tratados de Libre Comercio, la invitación se convirtió en una obligación que cada día se parece más y más a una nueva forma de servidumbre.

**¡Luchar por la defensa de nuestras semillas y la biodiversidad de nuestros territorios es luchar por nuestro derecho a seguir siendo campesinos y disfrutar de una vida sana, digna y feliz!**



# **Shigra Virtual**

**(herramientas complementarias)**

**Lee:**

**Nuestras Semillas, Nuestro Futuro**

**“Las semillas criollas son la base de la soberanía alimentaria”**

**La Memoria Biocultural**

**Mira:**

**Sembrar para Resistir**

**Semillas ¿Bien común o propiedad corporativa?**

Nota: Nos gustaría conocer tu experiencia con estos módulos ¿Qué otros temas te gustaría profundizar? Cuando uses este material en tus procesos regionales, locales y organizativos, envía tus reacciones y comentarios a [lvcweb@viacampesina.org](mailto:lvcweb@viacampesina.org), serán de mucha utilidad.





La Vía Campesina es un movimiento internacional que defiende la agricultura sostenible a pequeña escala como forma de promover la justicia social y la dignidad. Reúne a millones de campesinos, pequeños y medianos productores, pueblos sin tierra, jóvenes y mujeres rurales, pueblos indígenas, migrantes y trabajadores agrícolas de todo el mundo. Se opone firmemente al agronegocio y a las multinacionales que están destruyendo a los pueblos y a la naturaleza. LVC cuenta con 182 organizaciones locales y nacionales en 81 países de África, Asia, Europa y América.

Para más información, visite [www.viacampesina.org](http://www.viacampesina.org), suscríbese para recibir noticias y hacer donaciones.

#### **Secretaría Operativa Internacional de La Vía Campesina**

Dirección:  
Calle Robespierre 104, 93170. Bagnolet, Francia

Correo electrónico:  
[viacampesina@viacampesina.org](mailto:viacampesina@viacampesina.org)

 [facebook.com/ViaCampesinaOfficial](https://facebook.com/ViaCampesinaOfficial)  
 [@via\\_campesinaSP](https://twitter.com/via_campesinaSP)  
 [@la\\_via\\_campesina\\_official](https://www.instagram.com/la_via_campesina_official)