

# Las Indicaciones Geográficas en la nueva cuestión agraria ¿A quién pertenece el *Queso Cotija*?

Thierry Linck (\*)

Esteban Barragán (\*\*)

## LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS: UN DISPOSITIVO AMBIGUO

En su principio, las I.G. proceden del derecho de la propiedad intelectual, se inscriben en la misma lógica que se aplica en el caso de un invento, un descubrimiento, una obra artística o una marca. En consonancia con los acuerdos TRIPS, firmados en 1994 bajo los auspicios de la OMC (1), las IG responden básicamente a una exigencia de regulación del comercio internacional y de prevención de los riesgos de imitación. Se aplica el dispositivo cuando al menos una de las características del producto depende de su origen. Se trata en el caso del marco elemental de la protección del origen. El vínculo con el origen, definido en términos pocos apremiantes por la OMC, puede ser replanteado y reforzado en el marco de las políticas públicas nacionales o regionales. Las normativas implementadas por la Unión Europea plantean exigencias mucho más estrictas en torno a los recursos locales incorporados en el producto o en lo relativo a la gobernanza de la misma denominación. En contraste, las corrientes cercanas a la tradición anglo-sajona defienden la opción de las marcas colectivas ya que sólo dejan un campo limitado a la acción reguladora de la poder público.

---

(\*) *Laboratoire de Recherche sur le Développement de l'élevage (LERDE). Institut National de la Recherche Agronomique (INRA), Sciences de l'Action pour le Développement. F20250 Corte. linck@corte.inra.fr.*

(\*\*) *El colegio de Michoacán, Zamora, México. esteban@colmich.edu.mx*

(1) *Agreement on Trade Related Aspects of Intellectual Property Rights, establecido bajo la égida de la OMC al final de las negociaciones de la Ronda Uruguay.*

---

- Revista Española de Estudios Agrosociales y Pesqueros, n.º 230, 2011 (171-193).

*Recibido noviembre 2010. Revisión final aceptada octubre 2011*

En todo caso, la definición, la elección de los criterios y la prueba (la certificación en un sentido estricto) del vínculo con el origen son objeto de debates que no han perdido nada de su actualidad. Reducido a su expresión más elemental, el origen puede limitarse a una simple mención de procedencia, cuando mucho, respaldada con referencias de corte histórico. El término, sin embargo da para mucho más.

En primer lugar porque el alimento no sólo cumple con funciones fisiológicas. Junto con los hábitos y los rituales de la alimentación participa en los procesos de socialización. Son funciones que, desde el punto de vista de la relación con el mercado final, pueden impactar en forma decisiva en la construcción de los «atributos» del producto en el sentido de Lancaster (1966) y Rosen (1974). La I.G. le da al alimento una mayor visibilidad: lo diferencia del alimento banalizado, «señala» al consumidor los valores (o las representaciones) que moviliza para situarse en su relación con la naturaleza, con su propio cuerpo y con la sociedad (Fischler, C., 2001; Poulain, J.-P., 2005). En este sentido, las IG son productos de la globalización: no tendrían sentido en sociedades semi-autárquicas donde la historia del alimento sigue legible. Se justifican en una dinámica de apertura territorial: la conquista de nuevos mercados plantea nuevas expectativas, abre campo a la movilización de nuevas competencias, fomenta inversiones y propicia, en fin de cuentas, perspectivas de desarrollo de los territorios o de las cadenas productivas.

En segundo lugar porque el origen también remite a una relación con los recursos territoriales. Bajo esta perspectiva, la IG muy bien puede constituir una herramienta para la implementación de un desarrollo sustentable. Sólo hace falta que plantee exigencias de preservación del medio ambiente para que fomente una mayor conciencia y responsabilidad ambiental o impulse la producción de servicios ecosistémicos. Bien puede tratarse de una sustentabilidad entendida en un sentido amplio: la relación que establece la IG con los recursos territoriales no puede dejar de tomar en cuenta los conocimientos locales, tanto técnicos como relacionales(2). En este sentido, la IG puede considerarse como una herramienta puesta al

---

(2) *Cualquier conocimiento cobra sentido por medio de tramas cognitivas que enlazan entre sí todos los conocimientos, que se trate de conocimientos técnicos o de conocimientos relacionales. Manejamos estos últimos en una acepción amplia que integra tanto a las reglas formales como a los acuerdos tácitos, a los valores sociales o a las representaciones. La asociación, en una misma locución, de ambas nociones marca una ruptura tanto con la economía del conocimiento (Foray: 2000) como con el paradigma de la neutralidad del cambio técnico*

servicio de un desarrollo patrimonial: tanto en lo relativo a la preservación de los conocimientos locales como en términos de garantía de «autenticidad» o de respeto de la «tradición». Por último, la IG presupone un acuerdo entre actores locales, intermediarios (eventualmente) e instancias encargadas de la certificación del producto. Este acuerdo presupone la construcción de un proyecto definido en torno a un objetivo más o menos ambicioso. Bajo esta perspectiva, la IG puede constituir una herramienta para la consolidación de las sociedades locales. Puede, entre otros objetivos, reforzar las identidades territoriales y propiciar solidaridad, equidad y justicia social, abriendo así una alternativa a la «violencia» y al anonimato del mercado.

El cuadro es sugestivo, sin duda demasiado. Las virtudes que se acaban de identificar son a menudo contradictorias y no todas pueden ponerse a prueba en un proceso de certificación. Los atributos de autenticidad y tradición, a menudo presentes en los argumentarios de las IG, son, por naturaleza, engañosos. La tradición «ha dejado de ser lo que era» (Lenclud, 1987), es más, tiene que «re-inventarse» (Hobsbawn, 2006). Tanto los sistemas productivos como los conocimientos que los estructuran son construcciones sociales contingentes marcadas por la confrontación de intereses y expectativas a menudo contradictorias. Las IG muy bien pueden propiciar un cierto «renacimiento» de la tradición, pero resulta en cualquier caso difícil marcar con un sello de autenticidad disposiciones que derivan de representaciones parciales y subjetivas del pasado y de cambios que proceden de una exigencia de adaptación al mundo moderno (Berard, L.; Marchenay, P., 2004). En forma complementaria, el interés que manifiestan los consumidores hacia los atributos relacionados con el origen se inscriben en una perspectiva hedonista y subjetiva: sólo hace falta que los consumidores crean en su incorporación efectiva en el producto.

En este sentido, la IG es, ante todo, una puesta en escena del origen que muy bien puede resultar totalmente ficticia y engañosa. Los riesgos de instrumentalización, la ausencia de criterios objetivos, el costo y las limitaciones propios de las pruebas de certificación del origen, la incidencia de los conflictos, han puesto la noción de

---

(Linck: 2007). *Nuestro propósito consiste precisamente a demostrar que el cambio técnico suele convertirse en un dispositivo de apropiación.*

origen en el corazón del debate científico (3). Los elementos que ponemos en debate se inscriben en el planteamiento de la economía patrimonial (Barthélémy, D. *et al.*, 2004; Linck, T., 2007; Heinich, N., 2009). Insistiremos en dos aspectos claves. El primero se centra en el recurso territorial, en su apropiación y en su papel en la configuración de los sistemas productivos. El segundo se inscribe en la problemática de la valorización del origen en el mercado. Llegaremos a la conclusión de que la IG puede convertirse en un dispositivo de acaparamiento de los recursos locales, en un movimiento que se emparenta con los procesos de acumulación primitiva y que, por lo tanto, conforma la trama de una nueva cuestión agraria.

## EL ORIGEN: LA APROPIACIÓN COLECTIVA DE LOS RECURSOS

La noción de origen no puede confundirse con la de procedencia. Remite al uso de recursos a menudo integrados en sistemas complejos estructurados por tramas cognitivas locales. Por lo tanto, el concepto de recurso no puede manejarse en el sentido estricto que le asignan los economistas: en el ámbito que definen las exigencias de preservación de los ecosistemas y de las culturas locales, el recurso no puede disociarse fácilmente de los demás y no tiene siempre valor de cambio. Este punto se analizará con mayor detalle a propósito de las *sociedades rancheras* del Occidente de México. Por lo pronto, podemos detenernos un momento en una relación que, de acuerdo con Barragán (1997) las define y las estructura. El *trabajo a partido* constituye a primera vista una modalidad de aparcería. Sin embargo, un análisis más fino evidencia que es también una forma de organización del trabajo que asigna una función diferente a los aparceros y a los ganaderos (propietarios de las tierras y de los animales). En este sentido, es un conocimiento relacional y técnico y, por ende, un recurso productivo en el pleno sentido del término. Tal como veremos a continuación, el potencial forrajero de los agostaderos, el sistema productivo y la tipicidad misma del *Queso Cotija* se asientan en el *trabajo a partido*.

---

(3) Este debate cobró sentido en el coloquio internacional «Localiser les produits: une voie durable au service de la diversité naturelle et culturelle des Suds?» celebrado en París, en la sede de la UNESCO en junio de 2009. (CIRAD, IRD, Mab/UNESCO MNHN).

El *trabajo a partido* no encaja con el sentido que los economistas le dan usualmente al concepto de recurso. No se trata de un «factor de producción» cualquiera ni tampoco de un simple «activo» que sólo haría falta «descubrir» (Pecqueur, B., 2000) (4). Es propiedad de nadie, al menos no a título individual. Se trata sin embargo de un bien escaso: hacen falta aparceros para el mantenimiento del potencial forrajero, realizar las ordeñas y asegurar el abasto local en granos. El oficio es poco atractivo, con él tienden a desaparecer las prácticas, los conocimientos y, a la postre, la población misma. En este sentido, es un *recurso-sistema* que no puede dissociarse ni de la cría de ganado, ni del cultivo del maíz o de la elaboración de los quesos (BARRAGÁN, E. *et al.*, 2009). Uno con otro, el *trabajo a partido* difícilmente puede mencionarse en el paquete de prescripciones de una IG. Por una razón sencilla: la IG se asienta en una relación lineal que enlaza una actividad y un producto y no en una interacción compleja que une un sistema productivo con varios productos ligados entre sí.

El papel estructurante de los conocimientos técnicos y relacionales convierte el recurso territorial en un bien complejo que no puede ser objeto ni de una apropiación individual ni de transacciones comerciales. Este recurso queda estructurado por tramas cognitivas compartidas y constituye en consecuencia un bien colectivo (LINCK, T., 2007). ¿Pero, que debemos entender con ello? Consideramos, como tales, bienes que son objetos de «una apropiación colectiva». Nuestra postura se inscribe a contra-corriente del pensamiento económico dominante (Olson, M., 1976; Beitone, A., 2010) en el sentido de que no permite asimilar el bien colectivo a un bien libre (5).

Esta opción aporta nuevos elementos al debate. En primer lugar, recalca el hecho de que la apropiación colectiva es propia de un grupo social determinado. En segundo lugar permite asentar que, individual o colectiva, la apropiación siempre implica un principio de exclusión. Por último, lleva a asumir que la apropiación colectiva se diferencia de la individual por la diversidad de sus modalidades, de sus formas y de sus campos de expresión y de aplicación. Entendida en esta perspectiva, puede identificarse con un conjunto de

---

(4) De los conocimientos técnicos y relacionales depende la construcción de la relación con la naturaleza y la sociedad.

(5) En el entendimiento de que el sobre-consumo de un individuo no limita el acceso de otros.

capacidades desigualmente distribuidas en el seno mismo del grupo detentor del bien colectivo: capacidad de reconocer, identificar, definir, acceder, abrir, transformar, sacar beneficio, transmitir y, desde luego, también de destruir.

Podemos extraer de este planteamiento una hipótesis que asienta el hilo conductor del estudio: la IG es un dispositivo de construcción de la apropiación colectiva (Linck, T., 2007). También podemos sacar un argumento metodológico: la identificación de los dispositivos específicos de apropiación constituye una referencia pertinente para entender los conflictos y las dinámicas colectivas que orientan la implementación de las IG. En esta perspectiva, pondremos énfasis en dos dispositivos muy llamativos en el caso del *Queso Cotija*: la capacidad para definir el producto y la capacidad para orientar el cambio técnico.

## EL PRECIO DE LA CALIDAD

¿Qué es lo que la calificación (y la apropiación) del origen pone en juego?

En un plano económico las tensiones y rivalidades proceden del hecho de que el precio de la calidad depende fundamentalmente de la valorización en el mercado de la reputación asociada a la IG. Se trata en el caso de un valor social: la reputación, al igual que las representaciones y las creencias en las cuales se asienta, no tiene valor de intercambio propio. Puede tener un precio, pero solamente si algún dispositivo restringe el acceso e instituye escasez. Tal es precisamente la función que desempeña la exclusividad de uso de la denominación: abre a sus detentores la posibilidad de ajustar su oferta a la demanda solvente y de tener acceso a una renta que se emparenta con una renta de monopolio. En este sentido, el precio de la calidad procede de una distorsión de la competencia y remite expresamente a un principio de exclusión (Dopler, F. *et al.*, 2006).

No se trata, en el caso, de un juicio de valor. El argumento pone en escena lo que la IG pone en juego. ¿A quienes beneficia la renta? ¿Que es lo que remunera? ¿En que ámbito y proyecto se enmarca la IG?

Bien podemos imaginar que la renta quede en manos de intereses particulares sin compromiso alguno hacia la suerte de los patrimo-

nios naturales o cognitivos locales. Igual podemos asumir que puede destinarse a compensar las distorsiones de competencia de algún sistema productivo local frente a la globalización (6) o a preservar técnicas y prácticas productivas locales (7). La imaginación puede abrir perspectivas más amplias todavía. La renta puede destinarse a la remuneración de algún servicio colectivo, tanto ecosistémico como de desarrollo local, de preservación de los paisajes o de justicia social... Las opciones quedan abiertas, pero queda patente que el debate tiene que ubicarse en las fronteras de lo económico y de lo político. La diversidad de las opciones evidencia que la calificación del origen debe considerarse como un objeto mayor de un debate de sociedad. Tanto más urgente e importante en cuanto que lo biótico y lo cognitivo ocupan un lugar mayor en la economía.

## CUANDO EL ORIGEN SE ENCUENTRA MÁS ALLÁ DE LOS CAMINOS

El debate sobre el origen cobra una especial relevancia en el caso de las producciones queseras. En cualquier circunstancia, requieren la asociación de capacidades técnicas y relacionales movilizadas tanto en la cría del ganado, en la elaboración del producto, como en la organización de sus redes de comercialización y en el aprecio de sus características sensoriales (Linck, T., 2006). Se inscriben en una gran variedad de modalidades que pueden apreciarse en términos de niveles y modalidades de arraigo territorial, de organización productiva o de relación con el mercado. El *Queso Cotija* puede considerarse como emblemático de la cultura ranchera y del papel que han desempeñado las sociedades rancheras en la «conquista ordinaria» de México y la integración al territorio nacional de sus áreas marginadas (Linck, T., 2006). Se sigue produciendo en las *Sierras de Jalmitich*, en los confines de los Estados de Michoacán y Jalisco, en un área aislada, marcada por bajos índices de densidad demográfica y un elevado grado de dispersión del habitat.

El aislamiento impone restricciones que afectan tanto a las condiciones de vida de la población local (ausencia de servicios públicos de salud y educación, de energía eléctrica y de agua potable) como

---

(6) *Es el caso, entre otros de los quesos producidos en los Alpes franceses (Faure, M., 1999).*

(7) *El uso de la gerle (recipiente) de madera para el cuajamiento de la leche en el caso del queso Salers (Del fosse, C., 2011; Berard, L., y Marchenay, P., 2008).*



a las condiciones de producción. El acceso a los insumos y equipos modernos es retringido, las opciones en cuanto a comercialización de los productos locales son escasas, más todavía desde esos tiempos en los cuales el transporte a lomo de mula o de hombre ha dejado el paso a los camiones de carga (Barragán, E., 1990). Las actividades agropecuarias dependen así de un aprovechamiento global de los recursos territoriales y de las sinergias que enlazan las actividades. Se insertan en las temporalidades largas inducidas por los ciclos estacionales y biológicos o dictadas por las exigencias que impone el manejo de los riesgos. Sin embargo, el aislamiento no implica autarquía: las sociedades rancheras son genuinamente sociedades abiertas y sumamente flexibles (Barragán, E., 1997). La ganadería [orientada hacia la producción de novillos para el engorde (8)] suele constituir el polo rector del sistema en su conjunto: asegura el control del espacio, es la mayor fuente de ingreso y genera el ahorro que la convierte en polo de acumulación del sistema. Tal es realmente el caso en las Sierras de Jalmich: el queso es un producto asociado y los ganaderos locales lo identifican como tal y ven en la obtención de una Denominación de origen (DO) un medio para reforzar la cría de ganado y mantener su estilo de vida (Barragán, E. *et al.*, 2010).

El trabajo de investigación, iniciado a mediados de los ochenta, se respalda en la realización de un censo poblacional, encuestas y numerosas entrevistas que se siguen realizando todavía hoy en día. Los trabajos de corte académico son escasos: la falta de vías de comunicación, al igual seguramente que la ausencia de ejidos y de población indígena no han estimulado la curiosidad de los científicos sociales (Barragán, E., 1997).

## ¿QUESO PASTORIL O PRENSADO? LA DEFINICIÓN DEL PRODUCTO VISTA COMO DISPOSITIVO DE APROPIACIÓN

Los actores locales dan una definición directamente inspirada en sus prácticas productivas. Desde su punto de vista el *Queso Cotija* es un producto madurado, producido en la unidad productiva durante la estación de las lluvias, a partir de leches no pasteurizadas obtenidas

---

(8) *Hacia los centros de engorde del Bajío o de Veracruz (observación directa).*



exclusivamente de una ganadería orientada hacia la producción de carne. El expediente constituido para la obtención de la DO enfatiza esta característica. El área, identificada en el expediente de la DO, cubre el corazón del macizo de los *Altos*: una zona tan escarpada que todo cultivo con yuntas y por lo tanto la producción de forraje es imposible.

El Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI, instancia a cargo de los procesos de certificación) no lo ve así. Adopta criterios acordes con los intereses de la industria lechera e inspirados por la tecnología quesera. Define al *Queso Cotija* como una pasta prensada, como un queso que se asemeja al Cantal por su aspecto y sus procedimientos de elaboración. Esta definición no es errónea. Corresponde, además, a la doble función del *Queso Cotija* que es, a la vez, un queso para guardar (una reserva de proteínas para uso doméstico) y un producto de renta, cuyo formato (piezas de 25 kg. aproximadamente) y consistencia responden a las exigencias que impone el transporte a lomo de mulas. Si ambas definiciones son correctas abren perspectivas radicalmente opuestas.

Como producto de renta, el *Queso Cotija* se identifica con una modesta villa situada en el límite de la *Sierra de Jalmich*, que se ha especializado en el envío al conjunto del territorio nacional del queso al que ha dado su nombre sin haberlo producido nunca realmente (Moreno, 1980; González y Ortiz, 1980). Este comercio que cobró auge en la primera mitad del siglo pasado explica la gran notoriedad del *Queso Cotija*. Su presencia en un gran número de preparaciones culinarias, en todo el territorio, lo confirma. El *Queso Cotija* es consumido como aperitivo, fundido o rallado (en realidad desmenuzado), acompaña un gran número de platos tradicionales. Esta vieja notoriedad debe aquí ser entendida *stricto sensu*: El *Queso Cotija* es conocido de todos. Pero es también conocido en todas partes como un producto rústico y popular: se vende generalmente al corte, en muy pequeñas cantidades (forma adaptada a los consumidores de bajos ingresos).

En Méjico este atributo (rusticidad) tiene todavía una connotación peyorativa: el *Queso Cotija* se sitúa en el rango de los productos populares cuyas cualidades organolépticas aparecen como despreciables. Esta característica abre a la gran y pequeña industria quesera una salida para los desechos de fabricación y de los productos elaborados a partir de la leche en polvo y de las leches descremadas. El

*Queso Cotija* es, pues, un producto ampliamente imitado, falsificado y alterado: las aproximadamente doscientas toneladas producidas actualmente por un centenar de ganaderos, en la *Sierra de Jalmich*, no representan hoy más que una ínfima parte de la producción vendida bajo el nombre de «Cotija» o «tipo Cotija». La producción auténtica está inmersa en una dinámica que arrastra a la baja los precios y la calidad del producto y cierra sus salidas tradicionales: a lo largo de tres decenios la producción ha caído en dos tercios y el número de productores a la mitad. (Barragán, E. *et al.*, 2010).

Paradójicamente, esta situación ha jugado en contra de los intereses de los ganaderos de los *Altos*: el IMPI considera que el *Queso Cotija* debe ser considerado, en adelante, como un producto genérico. El otro criterio, el que pone por delante el anclaje territorial del producto y sus lazos con el sistema productivo local, habría conducido a un resultado diametralmente opuesto. Bajo esta perspectiva la elección de los criterios definitorios del *Queso Cotija* han llevado al fracaso el procedimiento de calificación. La modalidad de definición del producto consituye *per se* un dispositivo de apropiación. La decisión del IMPI ha sido tomada en contra de los proyectos de desarrollo local de los productores y legitima *a posteriori* la falsificación.

## LOS PAISAJES DEL QUESO COTIJA (9)

Es difícil definir el *Queso Cotija* sin aventurarse en el corazón de las regiones donde todavía se produce. Estos paisajes de montaña contrastan fuertemente con los llanos que a veces dominan. El relieve es tan accidentado que deja muy poco espacio para la práctica de cultivos sedentarios. Algunas pequeñas manchas de un verde muy intenso, en líneas de puntos, en el fondo de estrechos valles o en las inmediaciones de un manantial, dan cuenta de su existencia y permiten sospechar la presencia de habitáculos (viviendas): algunas casuchas ruinosas cubiertas con chapa de acero o de cartón alquitranado, con paredes de tablas o de adobe situadas en el centro de un amplio cercado cerrado con piedras en seco o con alambre de espino. La impresión de aislamiento y de soledad se refuerza por la ausencia de poblados, de habitantes y de vías de comunicación

---

(9) *Observación directa* (Barragán *et al.*, 2010; Barragán, E., 1997 y 1990).

visibles. No obstante, el hombre ha dejado –y mantiene– huellas profundamente grabadas en el paisaje. La atención del visitante es primeramente retenida por la presencia de manchas muy claras, de algunas hectáreas a lo sumo, de forma precisa y regular, colgadas de las vertientes sin lógica aparente, tan lejos como puede alcanzar la vista. Se trata de *desmontes*, parcelas recientemente roturadas, cultivadas o que acaban de ser liberadas de la vegetación espontánea. Una atención, un poco más sostenida, permite reconocer un gran número de manchas de forma y tamaño similares pero de tonalidades menos precisas: se trata de *desmontes* más antiguos aparentemente «abandonados» en los que la vegetación espontánea ha alcanzado diversos grados de recuperación.

Estas manchas forman un mosaico que cubre la casi totalidad del paisaje: los vestigios del bosque (primario o más seguramente reconstruido) sólo se perciben a lo largo de las cumbres, en los repliegues más cerrados y en algunos «islotos» donde predominan especies apreciadas por los recursos forrajeros que proporcionan. De trecho en trecho la presencia de *jagüeyes* (depósitos de agua para el ganado) deja cicatrices más profundas. Una observación más atenta permite notar la presencia de cercados que impiden el paso de los animales entre los *ranchos* [el término designa aquí las unidades productivas (10)] o de un *potrero* a otro (se trata de unidades de pastoreo que agrupan varios *desmontes*). Más aún que los *desmontes* los *potreros* y *ranchos* definen así las unidades paisajísticas estructurantes. Las cercas que los separan permiten reconocer su disposición y tamaño (algunas decenas de hectáreas para los *potreros* y algunos centenares, con frecuencia, para los *ranchos*). Ponen en evidencia la primera vocación del sistema productivo local: su trazado responde mucho más a las exigencias que impone el manejo de los hatos que a la necesidad de proteger los cultivos.

Esta somera lectura de los paisajes *rancheros* permite reconocer los dos componentes fundamentales de la organización productiva: la

---

(10) El término es ambiguo, evoca a la vez un espacio, un tipo de actividad y un modo de vida. Puede tratarse de una explotación agraria en principio especializada en ganadería: el término comprende entonces, las tierras, el ganado, las construcciones anejas a su explotación y las residenciales. En un sentido más estricto el término se aplica a una forma de hábitat caracterizada por su aislamiento y sus modestas dimensiones: puede entonces hallar un equivalente aproximado en el término aldea. Con más precisión aún el rancho es un centro vital: un anejo a la explotación donde se elaboran los quesos o incluso el corazón de una unidad doméstica: la cocina y la pieza común.

cría de ganado vacuno y el cultivo itinerante del maíz. En apariencia el maíz constituye el elemento clave del sistema: cultivado en rotación-quema deja las marcas más evidentes en el paisaje. El ciclo de cultivo comienza, desde el final de la estación de las lluvias (octubre o noviembre), por la corta de la vegetación perenne que cubre la parcela de *desmonte* elegida: es la actividad más exigente en trabajo. Los árboles son cortados, las ramas troceadas y dispersadas, de la forma más homogénea posible, sobre la parcela donde se desecan durante varios meses. La quema se realiza al final de la estación seca (mayo-junio) y abre a los cultivos un suelo que ha recuperado una buena parte de sus reservas de fertilidad, ha liberado una cantidad no despreciable de nutrientes y permite un relativo control de las malas hierbas y del desarrollo de las plagas.

Las siembras se realizan abriendo un hoyo con una estaca o con la azada en un suelo acondicionado por las primeras lluvias. Alubias rojas y calabazas se asocian frecuentemente al maíz en cultivos intercalares. Le sigue, no sistemáticamente, la aplicación de abonos químicos, de herbicidas o la realización de escardas manuales. El rendimiento en grano es del orden de quince a veinte quintales por hectárea. Es relativamente elevado si nos limitamos a medirle en relación con las superficies efectivamente cultivadas; por el contrario, es muy corto si se tienen en cuenta los períodos de barbecho de ocho a diez años. Relacionada con una densidad de población, que raramente sobrepasa los cinco habitantes por km. cuadrado, la producción de maíz es más que suficiente: cubre ampliamente las necesidades de la alimentación humana y deja un excedente aprovechado para la alimentación animal: aves, cerdos, ganado de trabajo o vacas lactantes. Una vez efectuada la recolección las parcelas se abandonan a la vegetación espontánea y al ganado hasta que ocho o diez años más tarde comienza un nuevo ciclo.

Estas prácticas confirman la primitiva vocación de las regiones *rancheras*: la cría de ganado bajo un sistema pastoril (11). Responden

---

(11) No es cuestión de identificar el pastoralismo como el eslabón intermedio de un continuum extensivo-intensivo inscrito en una visión lineal y necesaria del «progreso» técnico. Pretendemos poner de relieve, por el contrario, que su especificidad consiste en el uso intensivo del trabajo cualificado: la construcción y movilización de saberes técnicos y relacionales coherentes con el uso global de los recursos locales y el establecimiento de lógicas de internacionalización de riesgos. Consideramos igualmente que no se trataría de referirse a las meras actividades ganaderas: la internalización de riesgos, la gestión del potencial forrajero, la renovación de las competencias colectivas, principalmente, se inscriben en una lógica sistémica, sostenida en la combinación de actividades diferentes y en modalidades específicas de socialización (Linck, 1988).

perfectamente tanto a las necesidades de la ganadería como a las exigencias de los cultivos. Así pues, la duración de los ciclos agrícolas está ideada en función de una valorización óptima del potencial forrajero: el final de la barbechera se decide antes de que el desarrollo de la vegetación perenne dificulte el de las gramíneas. Asimismo, es significativo que en el curso de cada ciclo se realice una sola campaña de cultivo, mientras que las reservas de fertilidad disponibles podrían probablemente permitir dos o tal vez tres (12). En fin, los cultivos son con frecuencia confiados a medieros en el marco de contratos en principio limitados a una sola campaña: El propietario del *rancho* elige los *desmontes* a cultivar en función de los imperativos impuestos por una gestión global del potencial forrajero. Incluso desde este punto de vista la unidad elemental de puesta en valor del espacio no es el *desmonte* sino más bien el *potrero*: la finalidad última del cultivo del maíz no es tanto la obtención del grano como el ordenamiento y el manejo de los agostaderos.

La aparcería –o más ampliamente el trabajo a partido (13)– puede finalmente ser considerada como la relación fundamental de producción de las sociedades *rancheras*. Fundamentalmente la aparcería estructura la relación entre cultivo y ganadería, la división técnica y social del trabajo, el reparto de la riqueza obtenida y, en sentido amplio, la misma sociedad *ranchera*. El trabajo del aparcerero asegura la conservación del potencial forrajero y su componente no remunerado es el origen del excedente que va a parar al propietario (Cochet, H., 1991): constituye igualmente un dispositivo informal de cualificación de las competencias que da a la sociedad *ranchera* una flexibilidad real y una apertura apreciable (Linck, T., 2006). El trabajo a partido descansa en una relación de confianza compartida: el *aparcerero* asiste a su patrono en la mayoría de sus actividades; sus familias, a menudo cercanas por lazos de sangre o alianzas matrimoniales, comparten con frecuencia las mismas condiciones de vida, los mismos valores (14), las mismas preocupaciones y los mismos logros. No es raro que un aparcerero, cuya competencia y lealtad son reconocidas, asuma en el *rancho* responsabi-

---

(12) Práctica observada por la comunidad india de Pomaro en las vertientes de la Sierra de Coalcomán predominantes en el Pacífico (Cochet et al., 1988).

(13) El trabajo a partido es ante todo una relación contractual. Puede existir fuera de las actividades agrarias –se encuentra en particular en la apertura de comercios de helados–, lo que conduce a hablar, de modo más general de trabajo a partido, literalmente de trabajo a tarea realizada.

(14) Precisamente los que han sido popularizados en la música, la literatura (Agustín Yáñez, Juan Rulfo...) y el cine rancheros.

lidades cada vez mayores para, finalmente, confiársele la gestión antes de convertirse en ganadero-propietario. La movilidad social lo mismo que la geográfica puede así reconocerse como un rasgo distintivo de las sociedades *rancheras* (Barragán, E., 1997; Linck, T., 2006).

## LAS FUNCIONES REGULADORAS DE LA PRODUCCIÓN QUESERA

El *Queso Cotija* se produce durante la estación de las lluvias, entre junio y octubre, en una época en que la abundancia de forraje permite al ganadero prescindir de una parte de la ración destinada a los terneros, dos o tres litros a lo sumo, en un solo ordeño diario. El ganadero, sus aparceros y familias se juntan en la residencia de verano –el *rancho de ordeña*– donde las vacas lactantes –del orden de una cincuentena– son reunidas con sus terneros. Efectuado al amanecer el ordeño permite juntar un centenar de litros de leche que será transformado en el mismo día: una vez salada la cuajada del día se mezcla con la de la víspera, colocada en su molde y prensada para obtener una pieza (cilíndrica) de 20 á 25 kg. Destinada a madurar durante 3 ó 4 meses. Teniendo en cuenta la falta de agua corriente y de electricidad la elaboración debe realizarse en el mismo lugar, con cuidado y sin retraso. Estas restricciones impactan tanto en el manejo sanitario del proceso como en las características sensoriales del producto. No se puede trabajar con leche pasteurizada ni asegurar una higiene estricta. En cambio, la preparación de la cuajada requiere mucha atención, lo mismo que el salado (a veces generoso). Se movilizan las flores lácteas y se preservan los micro-organismos que han colonizado los recipientes y utensilios lavándolos cuidadosamente con el suero (Barragán, E. *et al.*, 2010).

La producción de queso favorece el empleo global de los recursos forrajeros y de la fuerza de trabajo. Aporta complementos de renta nada despreciables –del orden de la cuarta o de la tercera parte de los ingresos obtenidos por la venta de los novillos–. Los quesos son también una fuente apreciable de proteínas animales y contribuyen al equilibrio duradero de las raciones alimenticias. Finalmente, el queso es una fuente de orgullo: es gustosamente compartido con los visitantes de paso, amigos y allegados (Barragán, E., 1997).

Esas funciones reguladoras son tanto más importantes cuanto que el sistema *ranchero* es bastante más frágil de lo que parece. El cultivo

del maíz, del que depende el mantenimiento del potencial forrajero, exige brazos. Pero la caída demográfica y la emigración hacia las ciudades o a los Estados Unidos constituyen una amenaza que pesa fuertemente sobre el futuro del sistema. Esta amenaza es tanto más pesada porque la aparcería es una actividad ingrata y poco remuneradora, porque el poder atractivo de las ciudades es fuerte y porque la falta de servicios públicos básicos (educación y sanidad) es duramente sentida. La depresión es un proceso acumulativo: la precarización de las condiciones de vida propicia el éxodo y alimenta un movimiento de especialización y extensificación que afecta en primer lugar a la realización de las *ordeñas* (15). Rarifica las fuentes de empleo y de renta, fragiliza el sistema y aumenta su precariedad. En los accesos a la *Sierra de JalMich*, la apertura de carreteras ha desestructurado el sistema de intercambio tradicional, arruinado numerosas actividades (agrarias, artesanales y comerciales) y vaciado el espacio regional de una parte importante de su población (Barragán, 1990). Más al sur, en la *Sierra de Cualcomán* (que domina la costa al Pacífico de Méjico) o en los macizos que dominan la cuenca del Balza (al este y sudeste de Michoacán) (16) la mano de obra ha llegado a ser tan escasa que el cultivo itinerante del maíz ha sido abandonado a favor de la implantación de praderas permanentes incluso, a veces, de cultivos ilícitos (cannabis y adormidera) (Cochet *et al.*, 1988: 318-319). Frente a este proceso la producción de quesos constituye, en cierta forma, el último reducto del sistema *ranchero*. Las *ordeñas* permiten mantener la productividad global del trabajo a un nivel relativamente elevado. Su desaparición conduce implacablemente a poner fuera de juego a la aparcería y al cultivo itinerante del maíz. La desaparición de los *ordeños* implica, a la postre, el abandono de los *desmontes* y su substitución por praderas permanentes. La eliminación del bosque [mediante una generalización del desbroce (17)] se convertirá en sistemático, con las consecuencias que pueden imaginarse sobre la biodiversidad y la multiplicación de los riesgos erosivos (*ibid.*: 320-321).

---

(15) Literalmente el ordeño de las vacas, aunque se trata igualmente del lugar en que son reunidas las vacas lecheras, del rancho de verano donde la familia se establece durante la estación de las lluvias o incluso del período durante el que se efectúa el ordeño.

(16) Dos ámbitos paisajísticos cercanos, con presencia de ganadería extensiva y una densidad demográfica menor (Cochet, H. et al., 1998).

(17) Cuando se preparan los desmontes la vegetación arbustiva es cortada, los tocones permanecen en su sitio con el fin de facilitar un cierto rebrote y, sobre todo, para limitar los riesgos de erosión en terrenos con frecuencia muy pendientes.



## El cambio técnico visto como dispositivo de apropiación

A pesar de la negativa gubernamental, los esfuerzos de la asociación local *Prosierra de Jalmich*, constituida para la certificación del *Queso Cotija*, no han sido vanos. La organización de ferias regionales y, sobre todo, el premio al mejor queso extranjero de montaña ganado en 2003, en la feria de Cremona (18) (Italia) han contribuido sustancialmente a restaurar la notoriedad del producto y a reforzar el orgullo de los ganaderos. La amplitud de la movilización y estos primeros éxitos han despertado nuevas ambiciones y «revelado» la existencia del *Queso Cotija* a los ojos de los poderes públicos. También han sacado a la luz un escollo importante: la fe candorosa en las virtudes del «progreso» técnico que comparten los agentes de la administración y un elevado número de agrónomos y de universitarios mejicanos (Linck, 1988 y 1997). A falta de la denominación de origen tan esperada, el IMPI decide, en 2005, conceder a los ganaderos de la *Sierra* el beneficio de una marca colectiva «*Queso Cotija Región de Origen*». La marca le da al *Queso Cotija* un reconocimiento oficial, también (se trata probablemente de un descuido de la institución) pone restricciones al uso de los términos «Cotija» y «origen» tal como lo hubiera hecho una IG. Pero el dispositivo no implica responsabilidad del Estado y excluye toda obligación de control y respeto al pliego de condiciones, principalmente en sus disposiciones de orden técnico.

No había escapado a los ganaderos la importancia de las condiciones técnicas. Han diseñado un pliego de condiciones destinado a reforzar, o al menos preservar, el control que ejercen sobre el producto y el sistema productivo. No se les ha escapado que este objetivo tiene que asentarse en restricciones y prescripciones técnicas estrictas y claras. Así, el área de denominación propuesta tanto en el expediente de la DO como en el de la marca, ha sido diseñado en forma tal que impide el cultivo forrajero y las opciones de intensificación fundadas en la especialización lechera. La proscripción de las razas lecheras también cierra esta opción, reforzando así una característica esencial del *Queso Cotija*: su identificación en tanto que producto ligado a la cría de novillos y a su

---

(18) Feria internacional organizada por Slow Food.

lógica pastoril. El mismo reglamento técnico fija características del producto (tamaño, aspecto, uso exclusivo de leches crudas y maduración) que limitan estrechamente las posibilidades de producción a gran escala. En fin, y con el mismo propósito, el reglamento establece que el *Queso Cotija* debe ser producido únicamente durante la estación de las lluvias, entre junio y octubre (19).

Son opciones que refuerzan el anclaje territorial del producto, pero que se sitúan a contracorriente de las orientaciones propias de las políticas públicas y de los marcos institucionales nacionales. Estas orientaciones privilegian claramente los intereses de las industrias lecheras. Dos elementos lo confirman.

El primero pone en evidencia una paradoja inquietante: el *Queso Cotija* no es un queso. Al menos no es reconocido como tal, puesto que las normas sanitarias mejicanas (reforzadas por la firma del Acuerdo de Libre Comercio Norteamericano) no reconocen la cualidad de queso más que a los productos elaborados a partir de leches pasteurizadas (20). El uso de leche cruda y la preservación de las floras lácticas son sin embargo esenciales tanto para la construcción del valor sensorial del producto como para la gestión de los riesgos sanitarios. La ausencia de frío artificial y de agua potable no permiten respetar la higiene estricta que impone la práctica de la pasteurización: el tratamiento rápido de la leche, el salado y el mantenimiento de biofilms sobre los utensilios con los que la leche o la cuajada están en contacto son el fundamento de una gestión genuina de los riesgos sanitarios. En fin, la pasteurización tiende a una estandarización de las leches que limita estrictamente la diferenciación de los productos fuertemente anclados en su territorio.

El segundo tiende a considerar que el *Queso Cotija* tampoco puede ser reconocido como queso de granja: el derecho mejicano no permite esta opción. Sin embargo, como hemos visto, el *Queso Cotija* sólo puede ser granjero. En primer lugar porque la dispersión de las unidades de producción y la ausencia de vías de comunicación seguras impiden organizar el acopio de la leche. En

---

(19) Reglas de uso de la marca colectiva queso «Cotija región de origen» (Prosierra, información directa)

(20) La Norma Oficial Mejicana (NOM-121-SSA1-1994) define los quesos como «productos elaborados a partir de la cuajada de leches estandarizadas y pasteurizadas de vacas y otras especies animales» (<http://www.salud.gob.mx>). En realidad, entró de nuevo a debate a principios de 2011.

segundo lugar, porque la carencia frecuente de agua potable y de electricidad imponen un cuajado y salado rápidos. En fin, porque el *Queso Cotija* es un queso pastoril: sus atributos sensoriales llevan los sellos de una alimentación con vegetación espontánea y de una transformación en la granja. En resumen, bien puede asentarse que las opciones de las políticas públicas de certificación del origen no permiten valorar los atributos sensoriales del producto y, menos aún, asegurar la preservación de los patrimonios cognitivos y bióticos locales.

### Lo que la definición del producto y las opciones técnicas ponen en juego

La notoriedad del *Queso Cotija* ha despertado la codicia de nuevos actores tanto del lado de las administraciones públicas como del de operadores privados más o menos serios (21). En todos los casos la atención se centra mucho más en la reputación recién ganada del producto que en la intensidad de su anclaje territorial. Las ayudas públicas se inscriben así en las viejas prácticas de las estructuras oficiales de encuadramiento de la agricultura. En particular las opciones técnicas no se consideran como ámbito de competencia de los productores. Por ello, la «modernización», los llamados a la participación de los actores locales, el desarrollo del producto son meramente formales: se enmarcan en un proceso *top-down* enteramente pilotado por el poder público. La iniciativa tomada por el Estado de Jalisco es a este respecto particularmente significativa: una unidad de pasteurización «llave en mano» debe ser establecida en el territorio del municipio de Santa María del Oro, en las franjas occidentales del área de denominación (en el Estado de Jalisco).

Desde un punto de vista técnico la opción reduce a nada los esfuerzos emprendidos por el colectivo en la confección del pliego de condiciones: los quesos que la unidad producirá perderán su carácter granjero, serán obtenidos de leches pasteurizadas y al final (puesto que el pliego de condiciones de la marca colectiva no requiere control o certificación) de ganaderías intensivas situadas fuera del

---

(21) Lo atestiguan notablemente la creación de páginas en internet de venta de Queso Cotija (por ejemplo: [www.quesocotija.com.mx](http://www.quesocotija.com.mx), o también, <http://guiamexico.com.mx>) e incluso las ambiguas propuestas de algunos negociantes. Ha sido particularmente importante en 2008 la cesión de una exclusiva, que abarca el conjunto de la producción regional, para su exportación a los Estados Unidos.

área de denominación. Desde un punto de vista organizativo, la iniciativa conducirá inevitablemente a romper la unidad del grupo: teniendo en cuenta las dificultades de comunicación el acopio no podrá abarcar la totalidad del área de denominación, lo que implica la exclusión de hecho de los productores de Michoacán. En fin, estas opciones implican una alteración del producto: la intensificación de la ganadería y el empobrecimiento de las floras lácticas entrañarán una pérdida mayor de tipicidad. El nuevo *Queso Cotija* gozará durante algún tiempo de la notoriedad que le ha valido la lucha de los productores, pero perderá su especificidad y todo impacto real en materia de desarrollo territorial, de mantenimiento del pastoralismo y de preservación de los ecosistemas.

Considerada globalmente la imposición de opciones técnicas, junto con las modalidades de definición del producto, resumen la lógica y la amplitud de esta nueva cuestión agraria evocada en la introducción. Ambas disposiciones ponen en evidencia los riesgos de expropiación de saberes técnicos y organizativos locales así como capacidades de acceso a recursos ambientales. En una época en la cual el capitalismo cobra un nuevo aliento con la privatización de los recursos cognitivos (la información, las representaciones colectivas y, por ende, los conocimientos técnicos y relacionales) y bióticos, el proceso se emparenta con el movimiento de acumulación primitiva previo a la expansión del capitalismo industrial. Lo que pone en juego, no es la tierra en sí sino los recursos inmateriales que condicionan su explotación. En este caso, el acaparamiento de la reputación del *Queso Cotija* y de las representaciones que la sustenta es producto de una nueva modalidad de apropiación de recursos colectivos. Tendría un doble impacto. Por una parte, la exclusión de los productores locales y por otra, la deconstrucción de los conocimientos técnicos y relacionales locales movilizados tanto en la cría de los animales como en la elaboración de los quesos. A la postre, están en juego tanto el futuro de los Altos de Jalisco como las expectativas que la producción de quesos pastoriles pueden abrirse en las áreas aisladas y montañosas de Méjico, o sea entre una cuarta parte y un tercio del territorio nacional.

## CONCLUSIONES

No es posible emitir un juicio definitivo sobre las virtudes reales u ostentadas de las IG en cuanto a preservación de los patrimonios ambientales o cognitivos locales o acerca de las alternativas que abren en términos de justicia social o refuerzo de lo local. Nuestro análisis empírico evidencia que no se puede esperar tanto de un simple dispositivo de corte institucional: la complejidad y la heterogeneidad de los enlaces con el origen rebasa los límites de cualquier marco formal. No existe dispositivo institucional que permita integrar, sin alterarlas, en un marco normativo único y completo situaciones que son, por naturaleza, excepcionales.

Las luchas de los productores de las *Sierras de Jalmich* por la obtención de una denominación de origen han puesto en evidencia un conflicto por la apropiación de los recursos territoriales que también rebasa los límites de lo jurídico. Han suscitado un debate nacional que todavía no ha llegado a su desenlace (22). El *Queso Cotija* sigue siendo objeto de tensiones entre proyectos alternativos e intereses contradictorios en forma tal que todas las opciones siguen abiertas.

Hemos definido la IG en tanto que dispositivo de apropiación. Podemos considerar que nuestro análisis corrobora esta hipótesis. Considerada como tal, la IG se asienta en dispositivos específicos que alteran y re-estructuran las capacidades individuales de acceso, de valorización y de manejo de los recursos cognitivos y bióticos. Entre otras opciones posibles, hemos decidido poner énfasis en las modalidades de definición del producto y de orientación del cambio técnico. Con razón, puesto que la definición del producto y las prescripciones técnicas son rúbricas elementales en cualquier dictamen de IG. Esta opción lleva a la conclusión de que, más que un dispositivo, la IG es un proceso contingente de construcción de la apropiación colectiva: lo que importa es menos el marco jurídico que el proceso en el que se elabora el proyecto y compiten expectativas e intereses contradictorios.

Es posible que esta última opción abra mayores perspectivas de respuesta a nuestras preguntas acerca de las virtudes de las IG.

---

(22) Por lo pronto, el caso Queso Cotija ha tenido un impacto fuerte en las políticas públicas de certificación del origen: el IMPI ha dejado de conceder Denominaciones de origen desde 2004 y marcas colectivas desde 2008 (Barragán, E. et al., 2010).

Abordar la IG menos como un acuerdo logrado o una simple meta que como un proceso invita a poner énfasis en la construcción de la acción colectiva, a asumir la importancia de los conflictos ligados a la apropiación de los recursos locales, a concebir los aprendizajes que permitieran rebasarlos y a comprometerse en un manejo colectivo de la exclusión. En este sentido, la IG aparece como lo que no puede dejar de ser: el objeto de un debate ciudadano.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BARRAGÁN, E. (1990): *Más allá de los caminos. Los rancheros del potrero de Herrera*. El Colegio de Michoacán, 206 pp.
- BARRAGÁN, E. (1997): *Con un pie en el estribo: formación y deslizamientos de las sociedades rancheras en la construcción del México moderno*. El Colegio de Michoacán, Zamora, 297 pp.
- BARRAGÁN, E.; CHÁVEZ, M.; LINCK, T. (2009): «Les enjeux de la qualification du fromage de Cotija», in De Sainte Marie, C. y MUCHNIK, J. (eds.), *Le temps des SYAL. Techniques, aliments et territoires*. Ed. Quae.
- BARTHÉLÉMY, D.; NIEDDU, M.; VIVIEN, F.-D. (2004): «Economie patrimoniale, identité et marché». *Repenser le patrimoine*, Paris, L'Harmattan. pp. 121-150.
- BÉRARD, L.; MARCHENAY, P. (2004): *Les produits du terroir. Entre cultures et règlements*. Paris: CNRS Editions.
- BERARD, L.; MARCHENAY, P. (2008): *From Localized Products to Geographical Indications. Awareness and Action*. Bourg en Bresse, CNRS.
- BEITONE, A. (2010): «Biens publics, biens collectifs, Pour tenter d'en finir avec une confusion de vocabulaire», *Revue du MAUSS permanente*, 27 mai 2010. <http://www.journaldumauss.net/spip.php?article690>.
- COCHET, H. (1991): *Alambradas en la sierra. Un sistema agrario en México, la Sierra de Coalcomán*. El Colegio de Michoacán, Zamora, 380 pp.
- COCHET, H.; LÉONARD, E.; DE SURGY, D. (1988): *Paisajes agrarios de Michoacán*. El Colegio de Michoacán, pp. 281-312.
- DELFOSE, C. (2011): *La mode du terroir et les produits alimentaires*. Les Indes savantes.
- DOPLER, F.; GONZALEZ, A.; LINCK, T. (2006): «Les saveurs cachées du café solidaire», *Economie et solidarités*, 37-2, Montréal.
- FAURE, M.: «Un produit agricole "affiné" en objet culturel. Le fromage beaufort dans les Alpes du Nord». *Terrain*, 33.
- FISCHLER, C. (2001): *L'omnivore*, Odile Jacob.
- FORAY, D. (2000): *L'économie de la connaissance*, La Découverte, Paris.

- HEINICH, N. (2009): *La fabrique du patrimoine. De la cathédrale à la petite cuillère*, Maison des Sciences de l'Homme, Paris.
- HOBBSBAWN, E. (2006): *L'invention de la tradition*, Éditions Amsterdam.
- LANCASTER, R. K. (1966): «A New Approach to Consumer Theory», *Journal of Political Economy*, n° 74, pp. 132-157.
- LENCLUD, G. (1987), «La tradition n'est plus ce qu'elle était...». *Terrain* (9).
- LINCK, T. (1988): *El campesino desposeído*. El Colegio de Michoacán, Zamora.
- LINCK, T. (2005): «Patrimonialisation et typification de fromages "traditionnels": une approche comparée de démarches de qualification», *Ruralia*, 16-17. <http://ruralia.revues.org/1086>.
- LINCK, T. (2006): «Le ranchero dans la construction de l'identité nationale mexicaine», *Les nouvelles de l'archéologie*, NDA 99.
- LINCK, T. (2007): «Le dilemme de la gestion patrimoniale. L'exclusion, condition et écueil de l'appropriation collective», *Economie appliquée*, 3, pp. 177-198.
- LINCK, T.; BARRAGÁN, E. (2006): «De la propiedad intelectual a la calificación de los territorios: Lo que cuentan los quesos tradicionales», *Revista agroalimentaria*, Caracas.
- LINCK, T.; BARRAGÁN, E. (2009): «Les dispositifs IG au service d'une entreprise de déconstruction patrimoniale. L'exemple du fromage de Cotija (Mexique)». *Autrepart*, n.° 50.
- MUTERSBAUGH, T.; KLOOSTER, D.; RENARD, M.-C., y TAYLOR, P. (2005): «Certifying rural spaces: Quality-Certified Products and Rural Governance». *Journal of Rural Studies*, 21, pp. 381-388.
- NORA, P. (1992): *Les lieux de mémoire*, Gallimard, t. 3 Les France (3 vol.).
- OLSON, M. (1976): *La logique de l'action collective*. Paris, Armand-Colin.
- PECQUEUR, B. (2000): *Dynamiques territoriales et mutations économiques*. L'Harmattan.
- POULAIN, J.-P. (2005): *Sociologie de l'alimentation*. PUF.
- ROSEN, S. (1974): «Hedonic prices and implicit markets: Product differentiation in pure competition», *Journal of Political Economy*, n.° 82, pp. 34-55.



## RESUMEN

### Las indicaciones geográficas en la nueva cuestión agraria ¿A quién pertenece el *Queso Cotija*?

¿Puede esperarse que las indicaciones geográficas ofrezcan una alternativa propicia a la implementación de un desarrollo territorial sustentable? ¿Pueden contribuir las IG a la preservación de los patrimonios ambientales y cognitivos locales? ¿Pueden aportar alguna respuesta a los desafíos que plantea el cambio planetario (cambio climático, crisis energética y alimentaria...), especialmente en los países del sur? Estas preguntas delimitan un campo problemático amplio y complejo que abordamos desde los enfoques de la economía patrimonial y en base a un análisis interdisciplinario que asocia agronomía y ciencias sociales. Nuestro planteamiento sigue una metodología inspirada en el concepto de intensificación ecológica. En primer lugar porque ésta noción marca una ruptura clara en la orientación del cambio tecnológico: la *intensificación* se aplica más a los recursos ecosistémicos que al trabajo. En segundo lugar porque pretende responder simultáneamente a una doble exigencia de incremento de la disponibilidad de alimentos y de preservación de los ecosistemas. Asentamos nuestro análisis en la trayectoria de calificación del *Queso Cotija*. No encaja el *Queso Cotija* en la línea actividad-producto en la cual se asientan las I.G. Procede de una articulación sistema productivo-productos asociados. A esta característica remite su atributo de *queso pastoril*: su anclaje territorial procede de la aplicación de conocimientos técnicos y relacionales que no permiten disociar la elaboración de los quesos de la cría de novillos o del cultivo itinerante del maíz. El *Queso Cotija* ha ganado una fama merecida que, de alimento rústico tiende a convertirlo en producto «gourmet». Esta reputación recién ganada ha inspirado proyectos contradictorios y causado conflictos que ponen en tela de juicio la permanencia misma de los sistemas productivos locales.

**PALABRAS CLAVE:** Patrimonialización, pastoralismo, Indicaciones Geográficas, territorio, intensificación ecológica.

## SUMMARY

### The Geographical Indications facing the new agrarian Question. To whom belongs *Cotija* Cheese

Are the geographic indications likely to offer an alternative that favours the implementation of a sustainable territorial development? Can the GI contribute to the preservation of the local surrounding and cognitive heritage? These questions define a wide and complex problematic field that we consider from the patrimonial economics point of view and as the basis of an interdisciplinary analysis that combines agronomy and social sciences. Our statement follows a methodology which originates from the environmental intensification concept. Firstly because this notion marks a break in the orientation of the technologic change: the *intensification* applies to the ecosystem resources more than to labour resource. Secondly because it is supposed to simultaneously meet a double requirement of the increase of the foods availability and the ecosystems preservation.

Our analysis is based on the way to the qualification of the *Queso Cotija* (a Corsican cheese). It is identified as a *pastoral cheese* – its territorial base originates from the application of technical and relational knowledge which doesn't allow to dissociate the cheese making from the heifer raising or the itinerant corn cultivation. The *Queso Cotija* has gained a deserved fame which, from a rustic food, tends to turn it into a "gourmet" produce. This recently-acquired reputation has inspired contradictory projects and caused conflicts that question the very permanence of the local productive systems.

**KEY WORDS:** Patrimonialization, pastoralism, Geographical Indications, territory, Ecological intensification.

