

## EL ABASTO DE ALIMENTOS EN LA CIUDAD DE MEXICO

Demetrio Sodi<sup>1</sup>

Asamblea de Representantes del Distrito Federal

(Resumen preparado por el Comité Editorial con base en la grabación de la presentación verbal)

**SUMMARY** *The Food Supply System in Mexico City.* This paper is a summary prepared by the Editorial Committee from the recorded oral presentation. It describes the extreme complexity of the food supply system of the City. The system is very heterogeneous depending on the product and its origin and depending on the producers. For some products (orange, banana) a handful of individuals control over 50% of the city supply as they are large producers, transporters and wholesalers. The retail system has two components: a) An extremely efficient subsystem serving the high and middle classes; and b) An inefficient subsystem serving the lower classes in which prices are higher and sanitary conditions are very bad. Modernization is strongly needed, but it requires the intervention of the municipal authorities and the inclusion of the over 500,000 merchants involved in the present system.

El comercio de alimentos en la Ciudad de México es muy complejo ya que maneja un gran número de productos y cubre distintos niveles, desde el de las grandes centrales (la Central de Abasto, el mercado de pescado de la Viga, la Industrial de Abasto para la carne) hasta el de los comerciantes ambulantes, pasando por los "mercados públicos", los tianguis (mercados de origen indígena que generalmente se colocan en plazas o calles), los mercados "sobre ruedas" (son tianguis que se colocan en diferente sitio cada día de la semana), el "pequeño comercio" (pollerías, carnicerías, verdulerías, tortillerías, misceláneas) y las grandes cadenas de supermercados. Cada uno de estos niveles tiene características *sui generis* y en todos los casos ocupa a un gran número de personas; por ejemplo, en los 300 mercados públicos de la ciudad hay unos 80,000 locatarios y en total laboran alrededor de 250,000 personas.

Es evidente que el comercio de alimentos de la Ciudad de México amerita análisis y que tal análisis es difícil por la complejidad del sistema. Se cuenta con algunos estudios por producto (plátano, manzana, naranja, chile, papa) con datos sobre el origen, forma de transporte y volúmenes del producto, pero puede decirse que existe un gran vacío de información. A continuación se comentan los aspectos más sobresalientes del comercio de alimentos en la ciudad.

### COMERCIO AL MAYOREO

El comercio de alimentos al mayoreo es muy heterogéneo y sus características dependen del producto, de la región de donde proviene y del tipo de productor.

Hay productos y productores que sufren una gran intermediación la cual, en términos generales, es inversamente proporcional al grado de capitalización de los productores. Igualmente, hay productos como el plátano y la naranja en que la intermediación es nula pues provienen de sistemas de agricultura moderna y el productor es al mismo tiempo acopiador, mediero, habilitador, transportista y mayorista. El mediero es una persona que financia a los pequeños productores, generalmente con costos elevados, pero en forma ágil y rápida y de cierta manera garantiza que el producto - como es el caso de la papa o del chicharo- será comercializado.

Los mayoristas, que al mismo tiempo son grandes productores, disponen de grandes extensiones de tierra especializada y en la Central de Abasto controlan varias bodegas lo que permite que unas cuantas personas (una para la naranja, tres para el caso del plátano) controlen más de la mitad del comercio al mayoreo de esos productos en la Ciudad de México. Estos grandes mayoristas no están en contacto con el comerciante minorista sino que venden a mayoristas "secundarios" y "terciarios" que a su vez distribuyen el producto al pequeño comerciante.

En otros países los mayoristas se dedican exclusivamente al comercio, manejan simultáneamente una gran variedad de productos y tienen vínculos directos tanto con el pequeño comerciante al que surten como con el productor cuyos intereses representan finalmente. Entre las razones para que en México el mayorista no juegue este papel, está la falta de mercados agropecuarios regionales en nuestro país. Este tipo de mercados, que en España, Francia y Argentina han alcanzado un gran desarrollo son una forma eficiente, libre e independiente, de comercio privado, pero promovido por el Estado. A ellos

<sup>1</sup> Allende esquina con Donceles, Colonia Centro. México, D.F.

acuden tanto el mayorista como el pequeño productor y entran en contacto directo evitándose la intermediación y el control excesivo de unas cuantas personas sobre determinado producto; para el pequeño productor este sistema le da la oportunidad de negociar la venta de su producto sin necesidad de desplazarlo a grandes distancias.

Sería muy bueno desarrollar en México este modelo que ya existe incipientemente para la naranja en Martínez de la Torre, Veracruz y para la cebolla y el jitomate en Morelos y que se podría crear para la piña en Oaxaca.

#### LA CENTRAL DE ABASTO DE LA CIUDAD DE MEXICO

Esta central se construyó para desconcentrar el mercado de la Merced (mercado enclavado en el centro histórico de la ciudad y durante siglos el más grande del país), pero se copió la antigua estructura con todos sus vicios, al grado de establecer restaurantes, bares, hoteles y tiendas de todo tipo (zapaterías, mercerías, de ropa, de abarrotes) como había alrededor del viejo mercado.

La Central estuvo mal planificada desde el principio y no modificó en nada el sistema de abasto. Es más limpia, más amplia, tiene mayor espacio de estacionamiento, pero es toda una romería a la que entra el público-algo insólito en otras ciudades- que se beneficia por comprar más barato, pero que entorpece todo el movimiento.

El sistema tiende a desaparecer. De echo las grandes cadenas de supermercados no se abastecen en esta Central sino que tienen sus propios canales. Se necesita un sistema en que el mayorista y el pequeño comerciante tengan vínculos cercanos que incluyan la capacitación, la sistematización, la publicidad y el establecimiento de cadenas voluntarias y uniones de compra como ocurre en otros países.

Como las centrales de abastos son obras espectaculares gozan de popularidad en el medio político, pero no sirven para modernizar el sistema comercial. Es necesario ver el abasto municipal como la última etapa del proceso productivo y no

como la primera etapa del comercio.

Por lo que toca a "Industrial de abasto", que es la central para la carne, vive ahora un proceso de desaparición que no parece conveniente por hacerse bruscamente y sin crear la infraestructura alternativa. La matanza debe hacerse en las zonas de producción, en rastros que llenen los requisitos de funcionamiento, y la carne debe entrar en canal a la ciudad. Como esta infraestructura no existe, hay el peligro de que comiencen a funcionar muy activamente rastros municipales cerca de la Ciudad de México que carecen de las condiciones adecuadas.

#### EL COMERCIO AL MENUDEO

Es aquí donde el comercio de la Ciudad de México presenta mayores contradicciones y retrasos.

Existen dos grandes sistemas paralelos: a) El que sirve a las clases media y alta y que es tan eficiente como cualquier sistema en el mundo y que opera con gastos muy bajos; y b) El que sirve a la clase baja, que es mucho más numerosa y que cada día está peor en términos de higiene (carece de agua, sanitarios y lugares para la basura) y en términos de precios que son más elevados que los del sistema moderno.

Hace unos 10 años el sistema de tiendas CONASUPO ofrecía una opción a la población pobre con precios 10% inferiores a los más baratos del sistema privado. Estas tiendas han desaparecido sin que se ofrezca un sustituto adecuado. No existen ahora instituciones ni programas para mejorar el abasto de la clase pobre.

El comercio al menudeo de la Ciudad de México requiere de un profundo cambio que solo el Estado puede inducir. En ningún país del mundo se ha logrado estructurar un sistema de abasto municipal dejándolo simplemente a las reglas del mercado. Parecería fácil hacerlo, pero en nuestra ciudad hay unos 200 mil comerciantes ambulantes 250 mil personas que trabajan en los mercados públicos y 120 mil vendedores en tianguis, en total casi 600 mil personas, que no van a permitir la modernización del comercio si en el proceso no están incluidas ellas.