



Agronomie et gastronomie dans les Andes péruviennes

Pierre Morlon

► **To cite this version:**

Pierre Morlon. Agronomie et gastronomie dans les Andes péruviennes. Qualité et systèmes agraires : Techniques, lieux, acteurs, INRA, 380 p., 1994, Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement, 2-7380-0550-0. hal-02844216

HAL Id: hal-02844216

<https://hal.inrae.fr/hal-02844216>

Submitted on 7 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Agronomie et gastronomie dans les Andes péruviennes

Pierre MORLON

INRA-SAD, 26, Bd. du Dr. Petitjean, B.P. 1607, 21036 Dijon cedex

Résumé

Des exemples montrent comment, pour leur consommation, les paysans choisissent ce qu'ils produisent (variétés) et comment ils le produisent, en fonction d'objectifs gastronomiques (qualités organoleptiques, diversité) et culinaires (facilité de préparation).

Summary - Agronomy and gastronomy in the Peruvian Andes. Peasant studies in the Developing World frequently speculate about the extent to which what people produce determines what they eat. Inversely, this paper shows how the peasants decide what (which varieties) they produce and how to produce it according to what they want to eat (diversity and organoleptic properties) and to their cooking means.

D'observations ponctuelles...

Membre d'un projet de recherche et de développement agricole axé sur la génétique végétale, j'avais en 1978-79 proposé à quelques familles paysannes des innovations agronomiques, incluant de nouvelles variétés, pour les espèces traditionnellement cultivées dans la région. Lorsque, presque dix ans plus tard, je suis retourné leur rendre visite, je leur ai demandé quelles techniques elles continuaient à utiliser. Voici quelques-unes des réponses :

□ une variété d'orge, apportée du centre du Pérou il y a longtemps, a été délaissée parce que le grain n'éclate pas lorsqu'on le fait griller et parce que "même les ânes n'en mangent pas la paille" ;

□ une des familles a semé dans les parcelles à plus haut risque de gelées ou d'inondations, et donc perdu au cours des années, les variétés d'orge commune (à glumes adhérentes au grain) que nous lui avions apportées, réservant les parcelles les plus sûres aux variétés à grains nus dont la préparation culinaire est beaucoup plus facile ;

□ dans deux cas, les pommes de terre "améliorées" à hauts rendements ont été, de la même façon que les variétés amères et les tubercules malades ou endommagés, transformées en *chuño* (déshydratation par l'alternance gel-soleil) et ce, malgré leur grande taille obligeant à les éplucher pour cela ! En effet, les paysans leur reprochent d'être "aqueuses" et leur préfèrent les variétés "farineuses", surtout lorsqu'elles sont plantées précocement, en octobre. D'une manière générale dans la région, les paysans se plaignent de ce que les pommes de terre ayant reçu des engrais chimiques sont aqueuses.

Au cours de la conversation, apparaissent d'autres indications : les capucines tubéreuses récoltées sur la colline sont auto-consommées car meilleures que celles cultivées sur les ados dans la plaine, qui, elles, sont destinées à la vente ; le grain de *cañihua* (*Chenopodium pallidicaule*, céréale de haute altitude) n'éclate lorsqu'on le fait griller que s'il provient de sols argileux (*ch'anca*) et non de terres sableuses (*aq'o*).

... à un problème général de relations entre caractères agronomiques et qualité culinaire...

On retrouve les mêmes observations un peu partout dans les Andes du Pérou. Près de Cusco, "on a montré expérimentalement que les rendements de pomme de terre obtenus par les paysans pourraient être augmentés de 60 à 80% grâce au seul changement de variété. Mais la qualité du produit ne suit pas, ce qui entraîne le rejet du changement complet " (Cosio et al., 1983)

Dans la vallée du Mantaro, "en général, les producteurs considèrent les variétés améliorées comme plus productives que les variétés indigènes (...), mais par contre elles sont de mauvaise qualité culinaire, se vendent moins cher et supportent mal des périodes plus ou moins longues de stockage" (Franco et al., 1979). Brush et al. (1981) cités par Rhoades (1984) ont montré que les parcelles plantées avec des mélanges de variétés indigènes sont appréciées pour leurs qualités culinaires et la consommation à la maison, tandis que les variétés améliorées sont destinées au marché ou aux échanges et plantées en culture pure.

Et, pour toutes les espèces, la description par les paysans des multiples variétés qu'ils cultivent comporte en premier lieu, avant les caractéristiques agronomiques (précocité, résistance au gel...) l'utilisation culinaire de chacune : par exemple pour le maïs près de Cusco, dans l'éventail des variétés existantes, chacune répond à des coutumes et à des habitudes alimentaires. La variété *Blanco Urubamba*, à gros grains blancs et tendres, donne de magnifiques épis qui sont cueillis au stade laitieux (*choclo*) et consommés bouillis avec du fromage local. La variété *Amarillo Oro*, au grain jaune plus petit et plus ferme, se conserve mieux que la précédente ; elle est consommée tout au long de la saison en grains bouillis : c'est le *mote*, une des bases de l'alimentation avec les fèves lors des travaux des champs. D'autres variétés (*chullpi*, *occe*, *piskorunto*, *confite*) sont consommées sous forme de grains éclatés,

après cuisson dans la cendre ou avec un peu d'huile : c'est la *cancha*. Toutes ces variétés sont également à la base d'une boisson : la *chicha* ou bière de maïs qui est légèrement fermentée et riche en vitamines. Les variétés de maïs cultivées sans irrigation (*pucuto*, *uchumuyo*) sont en général des variétés précoces, à épi court et à petit grain coloré, assez dur. C'est celui que les agriculteurs consomment en dernier, durant les mois de mars ou avril. Il permet d'assurer la soudure avec la récolte suivante.

...où interfèrent les relations sociales.

Toutes ces modalités de consommation du maïs et des autres aliments en général revêtent une grande importance dans les relations de travail réciproques, *ayni* ou *minka*. La qualité du travail réalisé par les membres de la communauté venus travailler en *ayni* dépend pour beaucoup de l'alimentation et de la boisson offertes par le propriétaire de la parcelle (voir Gade, 1975 ; Fonseca, 1977 ; Tapia, 1986 : 52-58 ; Carter et Mamani, 1982 : 90-108 ; Orlove, 1987).

"Prenons par exemple les exigences auxquelles doivent répondre les mineurs (paysans double-actifs) à Laraos, de nos jours (...). Et il y a les banquets offerts à Laraos aux ingénieurs de la mine, pour que les liens personnels établis à cette occasion assurent la continuité de l'emploi et d'autres privilèges qui peuvent être obtenus par ce biais. (...) Je suis convaincu que, si les mineurs sont les agriculteurs les plus traditionnels de la vallée du Cañete, c'est parce qu'ils voient dans leur agriculture une source de nourriture autoconsommée plutôt que de revenus monétaires, et cette nourriture doit être de la meilleure qualité gastronomique possible pour les banquets" (Mayer, 1983). Le travail à la mine, en même temps qu'il "exige" des aliments de bonne qualité, produits par l'agriculture traditionnelle, permet de pratiquer cette agriculture par les revenus monétaires qu'il fournit.

L'économie familiale et l'alimentation.

On cherche parfois à savoir dans quelle mesure ce que les paysans produisent détermine ce qu'ils mangent. A cause de l'importance des échanges et dans un contexte de pluriactivité, il n'est pas toujours facile de mettre en évidence cette relation qui passe par le marché (Sautier et Amemiya, 1986) et dépend du pouvoir d'achat de la famille.

Malgré cette difficulté, les résultats de l'Enquête Nationale de Consommation d'Aliments de 1972, interprétée par Ferroni (1980, cf. Orlove, 1987), sont tout à fait remarquables : les aliments traditionnels sont surtout consommés par les ménages ayant un revenu faible ou une forte proportion d'autoconsommation, tandis que les ménages ayant un revenu plus élevé ou une faible proportion d'autoconsommation tendent à consommer surtout les aliments non traditionnels (riz, sucre, pâtes alimentaires, huile). A l'intérieur de chaque catégorie, les ménages à revenus élevés consomment en moyenne davantage de calories et protéines, avec des carences moins fréquentes : tout cela est classique. Ce qui est plus notable, c'est que pour chaque classe de revenus, une plus forte proportion de calories autoconsommées correspond également à de plus hauts niveaux de consommation de calories et protéines, et à de moindres risques de déficiences. Les ménages pour qui l'autoconsommation ne représente qu'une faible part de la ration alimentaire et des dépenses totales, ont en général un moins bon état nutritionnel, à cause de la moins bonne qualité nutritionnelle des aliments non traditionnels (sucre, huile, riz), et de leur plus faible consommation calorique. Ferroni montre que, dans la Sierra, la sous-nutrition est avant tout un problème de consommation insuffisante de calories, liée à de bas revenus et à de faibles proportions d'autoconsommation. La solution qu'il propose serait d'accroître les revenus des paysans dans la Sierra, entre autres par des politiques telles que le changement de la structure des prix alimentaires, *via* la réduction des subsides à l'importation d'aliments, et l'encouragement à

la production des denrées de la Sierra. Mais, en augmentant les prix des aliments que les paysans achètent, une telle politique aurait probablement des effets très différenciés selon que ces paysans possèdent ou non suffisamment de terres pour produire l'essentiel de ce qu'ils consomment.

Ne pourrait-on pas, inversement, chercher à comprendre comment ce que les paysans veulent consommer détermine ce qu'ils cultivent, et la façon dont ils le cultivent ?

Conclusion

Nous avons vu la primauté de la recherche de la sécurité alimentaire, alors que le passage par le marché représente souvent une perte considérable. Mais cette sécurité n'est pas seulement quantitative, et en particulier :

- au même titre que la dispersion des risques, la diversité des usages culinaires implique celle des espèces et des variétés ;
- dans des régions où le combustible est rare et la température d'ébullition de l'eau plus faible à cause de l'altitude, la facilité de cuisson est un critère essentiel de choix.

Cependant il faut rester très prudent avant d'ériger en règle ces observations. Les pratiques évoluent et ne correspondent plus toujours à ce que disent les gens. Ainsi, à Chumbivilcas (J. Bourliaud et R. Reau, comm. pers.), lors d'enquêtes à la maison les paysans affirment qu'ils séparent les parcelles de pommes de terre pour la vente, de celles pour l'autoconsommation. Mais, en assistant à la récolte, on s'aperçoit qu'il y a 12 à 15 variétés dans une parcelle qui avait été indiquée comme étant en culture pure et les 3 tas pour la consommation, pour le *chuño* et pour la vente sont faits aussi bien sur des parcelles de variété récente "commerciale" que sur celles en variétés traditionnelles.

Bibliographie

- Brush S.B., Carney H., Huaman Z.**, 1981. The dynamics of Andean potato agriculture. *Economic Botany*, 35 : 70-88.
- Carter W., Mamani M.**, 1982. *Irpa Chico : individuo y comunidad en la cultura aymara*. Ed. Juventud, La Paz, 460 pages.
- Cosio P., Peña A., Blanco O., Torres S., Mamani V., Giron G.**, 1983. *Diagnóstico agropecuario y socio-económico de las comunidades de Amaru, Paru-Paru, Sacaca y Cuyo Grande (Pisac, Cusco)*. PISCA, 121 pages.
- Ferroni M.**, 1980. *The Urban Bias of Peruvian Food Policy: Consequences and Alternatives*. Ph. D. diss., Cornell University, 260 pages.
- Fonseca C.**, 1977. El proceso de cambio de cultivos en una comunidad campesina de los Andes. III Congr. Peruano "El Hombre y la Cultura Andina", t. 3 : 85-106.
- Franco C., Horton D., Tardieu F.**, 1979. *Producción y utilización de la papa en el valle del Mantaro, Perú*. CIP, Lima, Unidad Cienc. Soc., Doct. trabajo.
- Gade D.W.**, 1975. *Plants, Man and the Land in the Vilcanota Valley of Peru*. Dr. W. Junk B.V., La Haye, 240 pages.
- Mayer E.**, 1983. La organización social de la producción en la agricultura tradicional andina. In : 1er Curso-Taller de Agricultura Andina, CCTA/UNC : 93-133.
- Morlon P.** (dir.), 1992. *Comprendre l'agriculture paysanne dans les Andes centrales (Pérou-Bolivie)*. Paris, INRA Editions, 522 pages.
- Orlove B.S.**, 1987 - Stability and change in highland Andean dietary patterns : causes and consequences. In H. Marvin & E.B. Ross (éds.) : *Food and Evolution : Towards a Theory of Human Diets* (Temple University Press, Philadelphia : 481-515).
- Rhoades R.E.**, 1984. *Breaking New Ground (Agricultural Anthropology)*. CIP, Lima : 71 p.
- Sautier D., Amemiya I.**, 1986. Sistemas alimentarios y estado nutricional en comunidades campesinas de Yauyos. *Bull. IFEA*, XV (1-2) : 99-132.
- Tapia M.**, 1986. Guía metodológica para la caracterización de la agricultura andina (la experiencia del Proyecto PISCA). IICA / CIID / Universidades de Ayacucho, Arequipa, Cusco y Puno, 115 pages.

Quels blés pour les boulangers dans les Andes du Pérou?

L'exemple de la province de Chumbivilcas (Cuzco)

Jean BOURLIAUD, Pierre MORLON, Raymond REAU

INRA-ESR, 63, Bd de Brandebourg, 94205 Ivry Cedex

Résumé

La culture du blé dans les Andes du sud du Pérou a historiquement toujours été dépendante de sa commercialisation et de sa transformation. Un exemple illustre les conditions technologiques de la concurrence entre production locale et blés importés.

Summary - *Wheat types for bakers in the Peruvian Andes - Imported or locally products ?*
Historically, wheat production in the Andes of Southern Peru has always depended on its marketing and processing. The example of the Chumbivilcas district in the Cuzco region illustrates the technological conditions of the competition between locally produced and imported wheat

1. De l'ancienneté de la question

Le blé a été introduit par les Espagnols après la conquête au milieu du XVIe siècle. Mais, dès le début, sa production a été localement dépendante des possibilités de transformation. En 1567, Garc  Diez notait : "Je n'ai pas vu vendre de blé dans la province, parce qu'il n'y a pas de moulins où on puisse le moudre". Quelque temps après, la culture du blé y suivit l'introduction des moulins et s'intégra dans les systèmes de production traditionnels de l'agriculture andine. Elle se maintint dans cette province pendant plus de trois siècles.

Au XVIIe siècle, le Pérou était exportateur de blé. Depuis lors, sa culture a régressé sur la Côte au profit de cultures d'exportation plus rentables, la canne à sucre et le coton. Le blé a commencé être importé très tôt, dès le XVIIIe siècle, mais c'est dans les années 1870 que la victoire des politiques de libre-échange permit l'importation massive des blés et farines chiliens, aussi bien au Pérou qu'en

Bolivie, où elle provoqua la chute de la production céréalière commerciale des communautés paysannes du Nord-Potosi (Platt, 1982).

Des vallées du Cusco, Kaerger écrivait en 1899 : "vallées du Cusco. Les seuls acheteurs sont les boulangers, qui ne se procurent que ce qui leur est immédiatement nécessaire (...) Tandis que les boulangers du Cusco payaient 1,54 sol pour 100 livres de bl ¹, au même moment le propriétaire d'un moulin d'Arequipa annonçait dans le journal qu'il en achetait   3,40 soles les 100 livres (...) et, par une autre annonce, qu'il vendait les 100 livres de blé local à 6,40 soles, et de blé chilien   7,50 soles. Ces chiffres montrent la grande marge bénéficiaire des moulins, aussi bien que la suprématie du blé chilien".

En 1913, Paul Walle  crivait : "L'agriculture n'a pas pris un grand développement dans la sierra, l'activité des agriculteurs étant grandement paralysée par la difficulté des moyens de communi-

1. Nous avons rapport  tous les prix indiqués au poids de 100 livres, pour faciliter les comparaisons

cation. Leur insuffisance est telle que la zone tempérée de la sierra, qui pourrait fournir en abondance toutes les céréales, car partout le sol est couvert d'une énorme couche d'humus, ne peut servir à approvisionner les habitants de la Costa, qui doivent acheter leurs farines au Chili (...) Le maïs et le blé font l'objet de cultures assez importantes, surtout dans le département de Cuzco (...) malheureusement, faute de pouvoir les transporter dans les centres de consommation, on doit négliger l'exportation de ces produits (...) Les départements susceptibles de prendre un grand développement agricole sont ceux de Puno, Cuzco, Huánuco, Junín (...) Comme on le voit, l'exploitation en grand de ces différents produits pourrait être rémunératrice, (...) 1°) si les procédés agricoles de la Sierra étaient quelque peu modernisés ; 2°) si le prix du fret par chemin de fer était abaissé à 2 centavos par tonne x kilomètre". Mais, au contraire de ce que Walle pensait, le développement des voies de communication, chemins de fer autour de 1900 et pistes carrossables à partir de 1930 a facilité la pénétration des blés importés.

2. Les importations de blé et leurs conséquences sur la production locale

Depuis quelques décennies, les importations de blé n'ont cessé de croître au Pérou, avec l'urbanisation, pour atteindre plus de 90% de la consommation actuelle. Elles représentent le premier poste d'importation alimentaire du pays, pâtes et pain étant devenus les aliments de base de la population urbaine.

Ces blés, importés des Etats-Unis principalement, sont destinés à une industrie de la meunerie moderne très concentrée, implantée à proximité des ports et dans les grands centres urbains. Ces industries, qui s'approvisionnent au prix mondial et ont bénéficié de subventions supplémentaires jusqu'à la fin des années 70, écoulent leurs produits, non seulement dans les grands centres urbains mais aussi

dans le milieu rural qui représente une part importante de leur marché.

Face à la concurrence des farines industrielles, les moulins à eau de la Sierra ont quasiment tous été abandonnés, et la production du blé a fortement régressé. Dans la province de Chumbivilcas, une des premières initiatives prises par les techniciens de développement du Ministère de l'Agriculture, à la fin des années 70, fut de lancer le projet d'implanter un moulin de technologie moderne destiné à traiter les céréales de la zone, qui se substitueraient ainsi aux farines importées. Le projet fut mis en oeuvre par une organisation non gouvernementale, CICDA, qui installa un moulin géré par la "centrale des communautés" de la province, constituée à cette occasion pour assurer la collecte et la commercialisation du blé et autres produits agricoles.

Les techniciens pensaient ainsi favoriser la diversification des systèmes de production, très spécialisés alors en pommes de terre, ainsi que la consommation d'un pain de farine complète de meilleure qualité nutritive que le pain de farine blanche. Il n'en fut rien, les paysans se contentant d'utiliser le moulin pour le service de la mouture, et repartant avec leur propre farine destinée à l'autoconsommation. Les prix du blé alignés sur ceux des farines importées et l'influence des modèles de consommation étaient-elles les seules explications de la préférence de la population éminemment rurale de Chumbivilcas pour le pain à base de farine importée ?

3. Les conditions techniques et économiques de la concurrence

Une recherche menée sur la concurrence entre filière industrielle et filière artisanale, a fait ressortir les points suivants :

□ la consommation de blé importé et de ses dérivés ne concerne pas seulement les centres urbains mais est importante également en milieu rural, où les réseaux de commercialisation réguliers atteignent