

tenté, au début du XIX^e siècle de fédérer l'Amérique latine sur le modèle des États-Unis et de lui transmettre l'esprit des Lumières par la diffusion du savoir dans les couches populaires. Cette volonté culturelle reste prégnante chez les intellectuels Sud-américains nationalistes et progressistes. L'assemblée constituante de 1825 dédie la Bolivie au libérateur Bolivar. L'un de ses lieutenants, le général Sucre donne son nom à la nouvelle capitale, et est, durant son court mandat présidentiel (1826-1829), un représentant de ce courant progressiste qui perdure sous le gouvernement du maréchal Santa Cruz (1829-1839). Malheureusement, la diffusion du savoir dans les couches populaires ne devient une priorité, au-delà des discours, que durant les premières années de la république. Symbolisé par la révolution mexicaine de 1910, un courant indigéniste se développe dans les sociétés métisses de la plupart des pays d'Amérique latine et réhabilite l'héritage culturel des civilisations précolombiennes. Cardenas y adhère en se battant pour revaloriser les plantes domestiquées par les Indiens.

LA DIVERSITÉ DES CULTURES ANDINES

Les tubercules sont méconnus en Europe. Hormis la pomme de terre, les autres tubercules andins ne sont guère connus hors de leur zone d'origine et de culture (à l'exception de l'un d'eux en Nouvelle-Zélande) ; c'est pourquoi Cardenas les qualifiait de «mineurs». En fait la conquête espagnole de l'Amérique au XVI^e siècle s'est accompagnée d'un racisme envers les indigènes, et d'une dévalorisation systématique de leur environnement culturel, notamment de leur alimentation : les produits alimentaires traditionnels ont été écartés. Or, les Incas, dans leur vaste empire, qui s'étendait de l'Équateur au Nord de l'Argentine et du Chili actuels, cultivaient un nombre d'espèces (200 à 300) bien supérieur à celui que l'on connaissait alors en Asie et en Afrique.

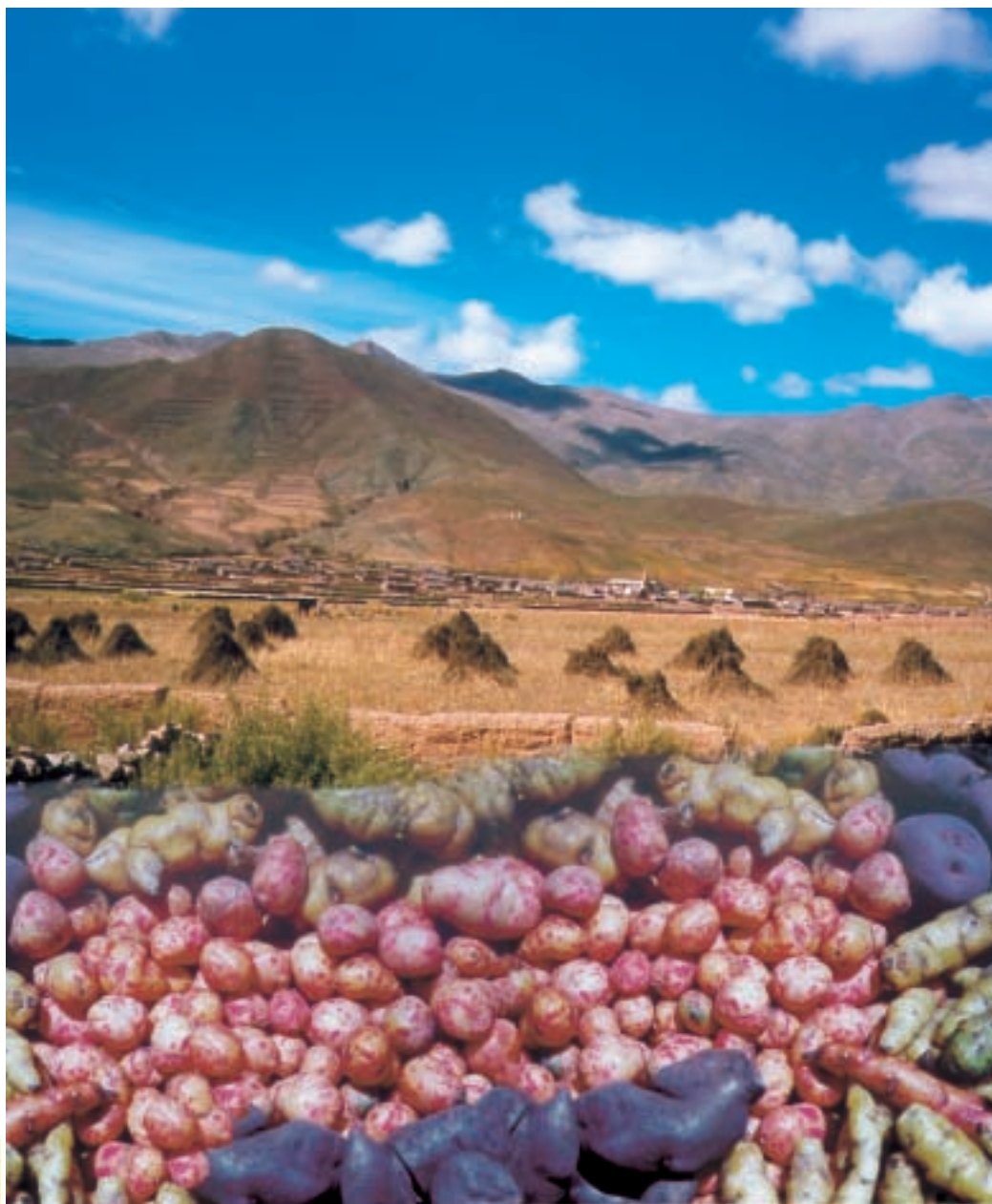
Depuis l'époque préincasique (avant le XV^e siècle), les populations des Andes vénèrent le dieu Soleil (*Inti*) et la déesse Terre (*Pachamama*), ainsi que les produits qu'elle donne grâce au travail des agriculteurs. Pourtant les immenses steppes de l'Altiplano sont désolées, le froid nocturne y est intense au-dessus de 3 700 mètres d'altitude et les habitants contraints à la frugalité. La terre, en apparence stérile, donne pourtant des tubercules comestibles, considérés comme un don des dieux. La domestication et la culture des tubercules, telles que la papalisa, l'oca et l'isaño, sont

l'œuvre des peuples aymara et quechua, qui ont joué un rôle prépondérant dans l'agriculture andine.

Plus encore que la chute des Incas, survenue dès 1533-1534 face à moins de 200 Espagnols, les nouveaux modes de vie imposés par les conquérants, l'exploitation d'animaux et de plantes inconnues jusqu'alors bouleversent les habitudes (sans compter l'introduction involontaire de maladies agressives qui déciment les ethnies indiennes). L'une des premières actions des Espagnols consiste à fonder des villes qu'ils équiperont d'un four pour cuire le pain. Pour préparer le pain, il faut du blé. Or, sur l'Altiplano, à plus de 3 700 mètres d'alti-

tude, il ne pousse pas : on l'importe des régions côtières du Pérou (autour d'Arequipa), où il a été introduit par les colons. De même, la vigne est une culture étrangère au monde andin, mais elle s'acclimata rapidement dans les vallées chaudes et sèches des montagnes. Pain et vin sont les symboles de la présence du dieu imposé par le clergé catholique, qui travailla toujours «main dans la main» avec le pouvoir espagnol sous un régime conjoint, connu sous le nom du patronat. Au premier, revenait le spirituel, au second, le temporel.

Selon la chronique de l'Inca Garcilaso de la Vega, métis de sang royal indien du XVI^e siècle, «les Rois Catholiques et



En Bolivie, près de Potosi, à 3 500 mètres d'altitude (à l'arrière plan), les Indiens cultivent diverses sortes de tubercules (au premier plan) avec des rendements parfois équivalents à celui de la pomme de terre. La préservation de ces cultures traditionnelles est un atout pour les populations locales et Martin Cardenas a tenté de les préserver.

l'empereur Charles Quint avaient donné l'ordre d'offrir sur le trésor royal un joyau au premier qui, dans n'importe quelle ville [d'Amérique fondée par les colons européens], obtiendrait un produit nouveau d'Espagne, tel que blé, orge, vin, huile, en certaine quantité».

L'introduction des animaux domestiques européens est aussi rapide. Les premiers bœufs labourent une parcelle, en 1550, dans la vallée de Cuzco. En juin 1551, moins de trois années après la fondation de la cité de La Paz, on mentionne, dans les actes municipaux, la gêne causée par le bétail. Vaches, moutons, chèvres, porcs, chevaux, ânes et mulets prennent la plus grande place, et les

camélidés andins domestiques – le lama et l'alpaga – sont délaissés. La commercialisation des mulets est encouragée : l'élevage de ces animaux de bât était aux mains des Espagnols, contrairement à celui des lamas détenu par les Indiens (le mulet porte des charges supérieures à celles du lama).

Les conséquences de la mainmise des Espagnols sur l'agriculture s'est également fait sentir et, aujourd'hui encore, les plantes originaires des Andes continuent d'être ignorées, affublées d'une connotation péjorative. Par exemple, la quinoa (*Chenopodium quinoa*) qui jouait le rôle de céréale sur l'Altiplano avant l'arrivée des Espagnols a longtemps souffert

de l'introduction du blé et de l'orge dans les vallées andines sèches.

Même après l'indépendance des États Sud-américains, dans les années 1810 et 1820, le modèle dominant reste celui de l'Europe. Aujourd'hui encore chez les Métis et chez les Indiens, la chicha, la bière de maïs qui est la boisson alcoolisée traditionnelle, est délaissée au profit de la bière à base d'orge d'origine européenne et des boissons gazeuses non alcoolisées (la bière d'origine européenne est fabriquée localement depuis la fin du XIX^e siècle).

Ce n'est qu'au début du XX^e siècle, que la composante indienne d'une société essentiellement métisse commence à

Papalisa ou ulluco

Nommée papalisa en espagnol et ulluco en quechua et en aymara, *Ullucus tuberosus* est une plante herbacée annuelle, rampante ou semi-érigée (elle atteint parfois 50 centimètres de hauteur). Les tiges portent des feuilles charnues, en forme de cœur, de quelques centimètres de longueur. À l'extrémité des racines, grossissent des tubercules qui tirent leur nom de leur aspect (littéralement, pommes de terre lisses). Ces tubercules ont une forme variable, ronde à cylindrique, mesurant de 2 à 15 centimètres et dont la couleur va du blanc, au jaune et, même, au pourpre tacheté.

Des formes sauvages poussent au Pérou et en Bolivie, mais la plante est cultivée dans toutes les Andes, du Venezuela au Nord, à l'Argentine au Sud. Au Pérou, le principal producteur, les superficies cultivées étaient de l'ordre de 20 000 hectares, au début des années 1990. La papalisa est une culture de complément souvent associée à la pomme de terre, à l'oca et à l'isaño, au-dessus de 3 000 m d'altitude, ou bien au maïs, au Venezuela.



P.-O. Combelles, A. Giorda

Elle est cultivée dans les Andes entre 2 500 et 4 000 mètres d'altitude mais elle s'acclimate au niveau de la mer. Elle tolère une grande diversité de sols, mais préfère les terres argileuses.

Les tubercules sont amers ; on les fait bouillir avant de les consommer frites, en purée ou en ragoût. On peut les conserver frais. Toutefois, comme les

autres tubercules andins, ils sont souvent exposés au gel nocturne et à la chaleur diurne : lorsque l'eau s'est évaporée, il se conservent pendant des mois. Avant de les manger, on les plonge dans l'eau de cuisson. Les tubercules frais contiennent environ 85 pour cent d'eau, 14 pour cent d'amidon et de sucre et 1 pour cent de protéines. Les rendements des cultures sont faibles en raison des pertes causées par les virus et de la pourriture, durant le stockage.



Oca, papa roja ou okka

Encore nommée okka, en quechua, ou truffette acide, en français, *Oxalis tuberosa* est une plante annuelle de 30 à 40 centimètres de hauteur. Les tiges et les feuilles sont vertes ou pourpres. Quatre mois après la plantation de tubercules entiers, des rejets se forment sur les tiges et de nouveaux tubercules apparaissent ; ils atteignent leur maturité au bout de deux à trois mois. Les tubercules ont des formes ovoïdes à cylindriques, des couleurs variées (blanche, jaune ou pourpre, ce qui leur a valu leur nom de papa roja, ou pomme de terre rouge en espagnol) ; ils atteignent parfois une vingtaine de centimètres.

Vraisemblablement originaire de l'Altiplano du Pérou et de la Bolivie, l'oca est le tubercule le plus cultivé après la pomme de terre, du Venezuela à l'Argentine, et surtout au Pérou et en



P.-O. Combelles, A. Giorda

Bolivie au-dessus de 2 500 mètres. Introduite au Mexique au XVIII^e siècle, cette espèce est aussi cultivée de façon intensive en Nouvelle-Zélande.

Elle pousse en zones tropicales et

subtropicales et résiste mal à la sécheresse. Les rendements sont meilleurs sur les terrains légèrement acides.

L'oca se consomme comme la pomme de terre, mais également crue et marinée dans le vinaigre. Comme la pomme de terre et la papalisa, elles peuvent aussi être alternativement séchées et congelées : ce mode de conservation traditionnel est nommé le chuño. La valeur nutritive de l'oca est comparable à celle de la pomme de terre.

