

# Introduction

Thierry Winkel, agro-écologue

« Les nourritures sont des biens autrement plus complexes que ce à quoi la science et l'économie veulent les réduire : elles sont ce qui nous relie, nous rassemble et nous ressemble. Dans nos contradictions et nos rêves désordonnés. »

Gilles Fumey, in *Atlas des utopies*, 2012

Elle s'est présentée : « *Me llaman Valentina porque soy muy valiente !<sup>1</sup>* ». Vaillante, il faut l'être pour gravir à son âge les pentes rocailleuses du volcan Tunupa et enjamber comme elle l'a fait, à plus de 3 900 m d'altitude, les murets de pierres branlantes qui entourent les parcelles cultivées, les *chacras*<sup>2</sup>. Ici, l'oxygène est rare et si le soleil brûle la peau plus sûrement qu'au désert d'Afrique, l'air reste vif et frais jusqu'au cœur de la journée. Assise à même le sol, Valentina passera la matinée seule, à déterrer les pommes de terre nichées entre les blocs de pierre rougeâtres qui jonchent sa parcelle. Ces blocs crachés par milliers de la bouche du volcan, béante 1 400 m plus haut et toute striée de jaune acide, d'orange et de blanc étincelant. Délaissant un instant son labeur, et levant son visage couturé par les ans, Valentina a le regard happé par la double immensité de l'horizon au sud du volcan : à perte de vue, la surface aveuglante du salar<sup>3</sup> d'Uyuni rivalise d'éclat avec le bleu intense du ciel, ce ciel de haute montagne dont la voûte, si proche de l'espace infini, semble si mince.

## La Quinoa Real, aujourd'hui la plus vendue dans le monde

Valentina se relève, bat ses jupes pour en faire tomber la poussière et se dirige vers l'angle de la *chacra* où poussent les quinoas<sup>4</sup>. Ce sont des pieds de *phisanqalla*, cette variété locale qui, comme certains maïs ou riz, a la particularité d'éclater à la chaleur en donnant des grains soufflés, les *pipocas*. La plante tout entière, tige, feuilles et épi, est d'une couleur pourpre foncée, presque vineuse. Ses grains une fois lavés resteront rouges contrairement à ceux de la plupart des autres variétés locales, *pandela*, *toledo*, *chillpi*, *utusaya*, etc., dont les pigments roses, orange, violacés, jaunes ou rouges disparaissent au lavage ou au seul contact des doigts, pour donner des grains uniformément blancs. Ces variétés locales, entre vingt et cinquante selon les inventaires, forment ensemble le groupe de la *Quinoa Real*. Originaire de la région du salar, au sud de l'altiplano de Bolivie, à l'extrême limite des zones cultivables, la *Quinoa Real* est aujourd'hui la plus vendue dans le monde, cultivée par environ 12 000 familles de petits producteurs qui, comme Valentina et les siens, l'exportent depuis près de quarante ans vers le Pérou voisin et, plus récemment, vers l'Amérique du Nord, l'Europe, l'Australie et le Japon.

En fin d'après-midi, avant que la nuit ne ramène avec elle le ciel étoilé et glacial (il gèle ici plus de 250 nuits par an), Valentina retrouvera son fils Eulogio et sa famille, revenus dans la communauté le temps de la récolte. La quinoa

1- « On m'appelle Valentina parce que je suis très vaillante ! »

2- Hormis les noms de variétés de quinoa, les mots en italiques sont explicités dans le glossaire.

3- Le terme « salar » désigne l'étendue désertique qui résulte du dessèchement complet d'un lac salé.

4- En français, le mot quinoa peut être féminin ou masculin. Suivant l'usage adopté par plusieurs spécialistes des Andes comme Olivier Dollfus, Alfred Métraux, Pierre Morlon et Nathan Wachtel, le féminin sera employé dans cet ouvrage.

une fois mise en gerbes et laissée à sécher dans les champs, ils retourneront en ville où Eulogio est chauffeur de minibus et où ses enfants vont au collège. Dans deux ou trois semaines, le battage des épis, le tri et la mise en sac des grains les ramèneront tous dans la communauté. Ces allers-retours entre ville et campagne font partie de leur vie depuis toujours même si, avec l'essor de la culture de quinoa, les déplacements sont devenus plus fréquents. Le trajet est pénible car, malgré les chantiers en cours ici ou là, aujourd'hui encore aucune route asphaltée ne parvient jusqu'au salar. Eulogio connaît bien ces chemins cahoteux, ces gués plus ou moins faciles à franchir et les longues pistes rectilignes qui permettent de croiser le salar à toute allure. Enfant déjà, il les parcourait avec son père, mineur à Pulacayo, puis employé des chemins de fer à Uyuni, et enfin chauffeur de bus à Oruro, sans compter quelques années passées sur les chantiers de construction du Chili. Mais au fil du temps, dans ces années 1960-1970, les retours au village s'étaient faits plus rares, car la production de pommes de terre restait aléatoire dans cette région trop exposée au gel et à la sécheresse, et la quinoa, plus résistante au climat mais peu appréciée des citadins, se vendait mal. D'ailleurs, dans les repas de sa propre famille, elle se trouvait souvent remplacée par le blé et le riz, importés et subventionnés, que sa mère trouvait en abondance sur le marché et qui, contrairement à la quinoa, n'exigeaient ni tri ni lavage minutieux pour être consommés<sup>5</sup>.

## Une agriculture longtemps marginale

La communauté du village, avec ses coutumes, ses normes et ses obligations, était elle aussi peu à peu délaissée même si, pour rien au monde, la famille n'aurait manqué le rendez-vous annuel de la fête patronale et ses trois jours de liesse. Des jours de retrouvailles où, entre musique et rituels, danses et ripailles, se rediscutaient les accords de fermage, d'échange de travail, de contribution aux travaux collectifs et d'accès aux pâturages communautaires. Il se trouvait encore toujours des volontaires pour prendre en charge l'organisation de ces fêtes religieuses, sources de reconnaissance et de prestige pour les *pasantes* qui en supporteront la dépense. En revanche, les bonnes volontés devenaient chaque année plus rares pour les charges de *corregidor*, de responsable de l'école ou de l'entretien des chemins, toutes ces fonctions communautaires remises en jeu chaque année pour que chacun puisse les remplir à tour de rôle : ces charges-là valent à ceux qui les assument souvent plus d'inimitiés et de conflits que de reconnaissance. Et d'ailleurs, comment remplir efficacement ces *cargos* quand la nécessité de subvenir aux besoins de la famille exige des séjours de plus en plus longs loin de la communauté ? Pour Eulogio, le choix était clair : il préférerait rester en ville et se défaire de ses obligations communautaires en proposant un remplaçant ou en acquittant la pénalité prévue par les règles locales. Parmi les familles qui s'obstinaient encore à vivre à longueur d'année dans la communauté, celles qui le faisaient pour élever lamas et moutons refaisaient elles aussi leurs comptes : d'une valeur marchande alors à peine supérieure à celle de la quinoa, ces animaux réclamaient des soins constants qui devenaient incompatibles avec l'aspiration des jeunes et des femmes, habituellement affectés à leur surveillance, à partir vivre en ville eux aussi.

Ainsi, au début des années 1970, cette agriculture de subsistance, de plus en plus marginale dans l'économie des familles du sud de l'altiplano, ne parvenait plus à retenir ceux que la vie citadine, en pleine effervescence alors,

5- Les grains de quinoa de qualité ordinaire sont généralement recouverts de saponine, une substance produite naturellement par la plante et qui la protège des insectes et des oiseaux. Souvent aussi, ces graines sont mélangées à des débris de tige et des grains de sable qu'il faut trier avec soin. Récupérée sous forme de poudre, la saponine servait traditionnellement de savon.

fascinait chaque jour davantage. Et, hormis les charges honorifiques liées aux fêtes, les institutions communautaires, peinant à trouver des volontaires, perdaient chaque jour un peu plus de leur vitalité.

## Les graines du changement

C'est au milieu de cet engourdissement de la vie traditionnelle que sont apparus une série de facteurs et d'événements nouveaux, extérieurs à la communauté et dont la conjonction allait relancer la dynamique du monde rural dans la région jusqu'à ouvrir la voie d'une véritable révolution agricole. Les graines du changement eurent trois provenances : le marché intérieur péruvien, la situation économique et sociale en Bolivie et... un projet de développement belge.

Si dans la Bolivie de ces années-là, la quinoa était de plus en plus marginalisée dans l'alimentation des familles urbaines et même rurales, ce n'était pas tout à fait le cas dans le Pérou voisin. Certes, dans les deux pays, l'alimentation des familles tendait à se banaliser rapidement suivant un régime urbain type fait de pain, pâtes, riz, huile, sucre, produits laitiers et boissons gazeuses, un régime fortement influencé par les importations subventionnées et les dons de l'aide internationale, pour l'essentiel en provenance des États-Unis. Cherchant à contrebalancer cette tendance et à freiner la dépendance extérieure qu'elle engendrait, le gouvernement péruvien avait lancé au début des années 1970 une politique de promotion et de soutien de la production alimentaire nationale. La quinoa y jouait un rôle phare, en particulier dans les programmes de distribution de déjeuners gratuits dans les écoles. Or, la demande en quinoa ainsi créée a vite dépassé la capacité de production du Pérou, offrant alors aux producteurs du pays voisin, la Bolivie, l'occasion d'élargir leur part sur un marché où la qualité de leur production était connue et appréciée depuis longtemps.

En Bolivie justement, les crises politiques à répétition, l'hyperinflation et, surtout, les mesures drastiques d'ajustement économique avaient conduit à des licenciements massifs dans le secteur public, les industries et les mines. Autant d'opportunités de travail brusquement fermées pour les familles du sud de l'altiplano dont la survie reposait précisément sur la combinaison au long de l'année de plusieurs activités : travaux agricoles dans les communautés le temps des labours, des semis et des récoltes puis, le reste du temps, activités non agricoles dans un campement minier ou une ville plus ou moins lointaine, souvent même à l'étranger. Les gouvernements de l'époque continuaient à donner la priorité à l'agro-industrie des basses terres tropicales, développée autour du soja, du blé, de la canne à sucre et de l'élevage extensif de bovins. Et, en dépit de quelques travaux de recherche remarquables, rien ou presque n'était fait pour valoriser la diversité et la qualité des aliments autochtones produits par les populations des hauts plateaux laissées livrées à elles-mêmes.

Pourtant, depuis quelques années, des initiatives de développement local existaient dans la région, certaines guidées par des organisations non gouvernementales étrangères. C'est ainsi qu'un projet de la coopération belge intervenant dans une douzaine de communautés du Lipez, au sud du salar d'Uyuni, livra en 1970 les six premiers tracteurs agricoles jamais vus dans la région. Dans les années qui suivirent, ces projets essaimèrent autour du salar, donnant naissance à des coopératives qui permettaient à leurs adhérents d'accéder aux machines et aux intrants nécessaires à une production

commerciale susceptible de leur apporter des revenus nouveaux, providentiels en ces temps de réajustement économique sévère. Ces premiers projets s'appuyaient notamment sur les habitants des communautés les mieux formés et ceux qui avaient migré assez longtemps pour accumuler un certain pécule. Ces initiatives fondatrices ne rencontrèrent généralement pas d'opposition de la part des institutions traditionnelles, en perte de vitesse dans ces années-là. Au bout de quelques années, une fois lancée la production commerciale, la plupart des coopératives se démantelèrent<sup>6</sup> et le travail mécanisé devint l'apanage d'un métier nouveau : celui de tractoriste. Propriétaire de ces machines, rares aujourd'hui encore, le tractoriste loue ses services pour le défrichage, le labour et le semis contre un paiement en espèces ou une part de la récolte à venir.

## Une véritable révolution agricole

Forte demande commerciale, savoir-faire local et main-d'œuvre disponible, innovation technique et « carte blanche » des institutions : tous les éléments étaient donc réunis au tournant des années 1980 pour que de plus en plus de familles de la région du salar s'engagent dans la production commerciale de quinoa. En moins de quinze ans, ces familles ont fait passer la culture de la quinoa de pratiques ancestrales entièrement manuelles à une production en partie mécanisée et motorisée. Sans même passer par l'étape de la culture attelée – les pâturages seraient d'ailleurs trop maigres pour nourrir bœufs ou chevaux –, les producteurs de la région du salar ont directement troqué la *takisa*, la pioche traditionnelle à manche court, pour la charrue à disques et le tracteur à moteur diesel. Aux yeux des populations locales, cette entrée de plain-pied dans la modernité a revalorisé l'activité agricole, jusqu'alors jugée archaïque et sans avenir. De fait, cette transformation profonde, et de prime abord tout à fait imprévisible, a constitué une authentique révolution agricole. Une révolution comparable en tout point à celles que nous décrivent les historiens quand ils retracent les mutations survenues en Europe au XVI<sup>e</sup> siècle avec l'apparition des systèmes agricoles sans jachère ou, au XX<sup>e</sup> siècle, avec la généralisation de la motorisation et de la grande mécanisation.

Et comme en Europe ou ailleurs, la révolution agricole dans le sud de l'altiplano bolivien n'a pas concerné que l'introduction de quelques outils et techniques qui allégeaient la peine des cultivateurs et permettaient d'accroître la taille des parcelles. En quelques années, c'est bien un mode de vie, un jeu de relations sociales, et tout un paysage aussi, qui se sont trouvés changés. Pratiquement sans appui gouvernemental mais portés par une demande soutenue venue du Pérou voisin, les petits producteurs du pourtour du salar d'Uyuni ont été les acteurs, décidés et volontaires, mais également circonspects, de ce changement de trajectoire de vie qui allait aussi changer l'histoire de leurs communautés.

Cette dynamique déjà remarquable aurait pu rester confinée aux pays andins lorsqu'un autre élément inédit s'est présenté, venu cette fois de l'hémisphère nord : aux États-Unis, au Canada, puis rapidement aussi en Europe et au Japon, une demande est apparue dans les années 1980-1990 pour des aliments de haute valeur diététique. Dans la population de ces pays, l'intolérance au gluten se multipliait et, surtout, les régimes sans viande et riches en protéines végétales gagnaient chaque année plus d'adeptes, ouvrant autant de marchés de niche, encore confidentiels, auxquels

<sup>6</sup>– Ces premières coopératives locales seront remplacées par des organisations de producteurs jusqu'à aujourd'hui très vivaces.

la quinoa pouvait répondre parfaitement. Dépourvues de gluten, riches en protéines et idéalement équilibrées en acides aminés, les graines de quinoa sont également une excellente source de minéraux essentiels, vitamines, anti-oxydants, acides gras et hormones végétales, tous d'un grand intérêt, avéré ou potentiel, pour l'alimentation et la santé. La Nasa ne s'y est pas trompée qui a fait de la quinoa une candidate de premier choix pour l'alimentation de futurs vols habités de longue durée.

Sur Terre, et sur fond de malaise du secteur agro-alimentaire dans les pays du Nord, la crise de la vache folle survenue en 1996 ébranla durablement les opinions publiques, en Europe en particulier. Elle relança, s'il en était besoin, l'intérêt pour les protéines végétales. Mais surtout, ranimant le débat sur les revers du modèle agro-industriel et agrochimique, cette crise mit en lumière *a contrario* les bienfaits de l'agriculture biologique et, pour contrecarrer certaines aberrations du système économique, les avantages du commerce équitable. Là encore, la quinoa pouvait répondre aux attentes des uns et des autres puisqu'elle est cultivée essentiellement par de petits cultivateurs n'utilisant que peu ou pas d'intrants chimiques.

Pour les producteurs de quinoa du sud de l'altiplano, l'aubaine apparue au début des années 1970 avec le marché péruvien s'est donc prolongée jusqu'à aujourd'hui, soutenue par ces nouveaux marchés du Nord, ouverts d'abord dans les boutiques de l'alimentation bio et du commerce équitable, et gagnant aujourd'hui les hypermarchés des grandes marques de distribution. Pratiquant l'agriculture dans une contrée désertique balayée par les vents, à près de 3 700 m d'altitude, ces petits producteurs sont devenus leaders mondiaux du commerce de la quinoa, fournissant certaines années jusqu'à 90 % des volumes échangés à travers le monde. À la fois héritiers de traditions millénaires et acteurs opportunistes de la mondialisation des échanges, ils offrent un exemple vivant des relations complexes entre mondialisation et agriculture dans les pays du Sud. « Complexes » car l'irruption de la quinoa dans le commerce mondial ne s'est pas faite sans tensions ni illusions tout au long de la chaîne qui va du producteur au consommateur.

## La quinoa, images et mirages

Au Sud, sur l'altiplano, l'essor de la quinoa fait toujours miroiter les attraits de la modernité : labourer et semer au tracteur, vivre en ville, envoyer ses enfants au collège et à l'université, acquérir des biens de consommation... Pour les producteurs et leurs familles, les bénéfices du succès de la quinoa sont réels. Sur un marché où la demande reste supérieure à l'offre, leur position est si forte qu'ils retirent du prix de vente une des meilleures parts que des paysans puissent obtenir de leur production<sup>7</sup>. Ces revenus de la quinoa, ils les réinvestissent en priorité dans l'amélioration de leur logement, l'éducation de leurs enfants ou l'achat d'un véhicule. Délaissant les capitales lointaines et les grandes métropoles, les familles de producteurs de quinoa sont de plus en plus nombreuses à choisir de s'installer dans les villes moyennes et les bourgs proches de leurs communautés, participant ainsi à un développement régional plus équilibré. Mais dans les communautés mêmes, le succès commercial de la quinoa ravive aussi l'intérêt pour des terres autrefois dédaignées. Si le statut foncier actuel préserve les communautés des appétits extérieurs<sup>8</sup>, il est arrivé que des communautés en viennent aux mains pour des conflits de bornage. Et en leur sein même, le choix d'étendre

7- À titre d'exemple, dans le réseau du commerce équitable, la part payée au producteur de quinoa peut atteindre 24 % du prix final au consommateur, contre 13 % pour le riz.

8- Les terres de la communauté sont inaliénables et celles que chaque famille possède ne peuvent être vendues à une personne qui n'est pas de la communauté.

les cultures de quinoa au détriment des pâturages communautaires crée parfois des tensions entre les familles. Pour résoudre ces à-coups, inévitables étant donné l'ampleur et la rapidité des changements en cours, certaines communautés ont décidé au début des années 2000 d'établir avec le soutien d'agents de développement rural de nouvelles règles d'accès et d'usage des terres<sup>9</sup>. Ces règles communautaires sont maintenant intégrées aux normes internationales de certification du commerce équitable.

Au Nord, loin de ces questions très terre à terre, la quinoa reste encore et avant tout un produit superflu, un produit « d'images ». Des images construites autour de l'appellation, bien mal choisie, de « riz des Incas » et qui associent pêle-mêle l'exotisme des hommes portant ponchos et *lluchus* et des femmes en chapeaux melon, la fascination pour leurs « ancêtres » les Incas<sup>10</sup>, mais aussi la figure altière des lamas, la vie saine et la pureté des hauts plateaux andins. À quoi s'ajoutent les images hédonistes que renvoient les produits bio et équitables, utiles au bien-être des consommateurs en même temps qu'à celui des producteurs locaux et, au-delà, à l'environnement tout entier. Cet engouement a très vite trouvé ses détracteurs, stigmatisant une alarmante dégradation des sols de l'altiplano, une érosion accélérée de la biodiversité agricole, et dénonçant surtout un appât du gain effréné qui pousserait les producteurs boliviens, obnubilés par la hausse du prix de la quinoa, à vendre l'intégralité de leur récolte, quitte à priver leurs propres enfants des bienfaits dont profitent les consommateurs des pays riches. Relayés par la grande presse mais aussi par quelques chercheurs, et jouant sur la corde sensible de la culpabilité du consommateur, ces discours ne résistent pas à une analyse un peu sérieuse de la situation réelle en Bolivie. Ils ignorent les réalités de la consommation alimentaire dans les familles de producteurs et passent sous silence la politique active récemment mise en place par le gouvernement bolivien en faveur de la consommation locale de quinoa<sup>11</sup>. Ils n'engagent pas non plus à une attitude responsable et solidaire vis-à-vis des producteurs boliviens, en particulier lorsqu'ils prônent, pour rompre ce supposé cercle vicieux, d'introduire et de cultiver la quinoa en Europe. Sans même se poser la question de la spoliation par les agriculteurs du Nord de ressources génétiques créées et entretenues depuis des siècles par les paysans des Andes, ni chercher à savoir s'il est juste de mettre en concurrence une agriculture paysanne du Sud avec une agriculture du Nord surencadrée et subventionnée. Où l'on voit que derrière les images toutes faites et les discours alarmistes ou, comme dirait Gilles Fumey, derrière « nos contradictions et nos rêves désordonnés », pointent déjà des questions d'éthique.

9- Signalons ici le travail précurseur de l'ONG Agronomes & vétérinaires sans frontières qui, dès 2003, entreprit des actions d'appui aux communautés du nord du salar pour redéfinir de nouvelles règles collectives et individuelles de gestion du territoire.

10- Bien peu de paysans quechuas, et encore moins aymaras (les deux peuples cohabitent autour du salar d'Uyuni), peuvent se déclarer descendants de la caste éphémère des Incas.

11- Citons, entre autres actions, les programmes de sécurité alimentaire *Desnutrición cero*, *Desayuno escolar* et *Subsidio de lactancia familiar*.

# Introducción

Thierry Winkel, agroecólogo

*“Los alimentos son bienes mucho más complejos de aquello a que pretenden reducirlos la ciencia y la economía: son lo que nos enlaza, nos semeja y nos reúne. En nuestras contradicciones y nuestros sueños desordenados.”*

Gilles Fumey, *in Atlas des utopies*, 2012

Se presenta diciendo: «*¡Me llaman Valentina porque soy muy valiente!*». Sin duda tiene que ser valiente a su edad, para trepar las laderas rocosas del volcán Tunupa y atravesar como ella lo hizo, a más de 3900 m de altura, las paredes de piedra inestables que rodean las parcelas cultivadas, las *chacras*<sup>1</sup>. Aquí, el oxígeno es escaso y, aunque el sol quema la piel seguramente más que en el desierto africano, el aire es frío hasta en pleno día. Sentada en el suelo, Valentina pasa la mañana sola cosechando las papas entre los bloques de piedra rojiza que cubren su parcela. Miles de estos bloques fueron arrojados por la boca del volcán, abierta 1400 m más arriba y estriada de color amarillo ácido, anaranjado y blanco resplandeciente. Abandonando por un momento su trabajo y levantando su rostro surcado por los años, Valentina tiene la mirada atrapada en la doble inmensidad del horizonte al sur del volcán: hasta perderse la vista, la superficie cegadora del salar de Uyuni rivaliza con el intenso azul del cielo de alta montaña cuya bóveda, tan cerca del espacio infinito, parece tan delgada.

## La Quinoa Real, la quinoa que hoy más se vende en el mundo

Valentina se pone de pie, se sacude la falda para deshacerse del polvo y camina hacia la esquina de la *chacra* donde crecen las quinoas. Son plantas de *phisanqalla*, una variedad local cuyos granos, como los del maíz o del arroz, tienen la particularidad de inflarse al contacto con el calor formando *pipocas*. La planta entera, tallo, hojas y panoja, es de color púrpura oscuro, casi vinoso. Sus granos permanecen rojos cuando se lavan, a diferencia de la mayoría de las otras variedades locales, *pandela*, *toledo*, *chillpi*, *utusaya*, etc., cuyos pigmentos de color rosa, naranja, violáceo, amarillo o rojo desaparecen al lavarlos, y también al contacto con los dedos, quedando sus granos uniformemente blancos. Las variedades locales, entre veinte y cincuenta según los inventarios, forman el grupo de la *Quinoa Real*. Originaria de la región del salar, al sur del altiplano de Bolivia, al extremo límite de las zonas cultivables, la *Quinoa Real* es actualmente la más comercializada en el mundo. Aproximadamente 12 000 familias de pequeños productores, como Valentina y los suyos, la exportan desde hace casi cuarenta años hacia el vecino Perú y más recientemente hacia América del Norte, Europa, Australia y Japón.

<sup>1</sup>– Excepto los nombres de las variedades de quinoa, las palabras en cursiva se definen en el glosario.

Por la tarde, antes de que la noche traiga consigo el cielo estrellado y glacial (aquí hiela más de 250 noches al año), Valentina va a encontrarse con su hijo Eulogio y su familia, que han regresado a la comunidad para la cosecha. Cuando hayan puesto la quinua en manojos para secarla en el campo, volverán a la ciudad donde Eulogio es conductor de un minibús y sus hijos van a la escuela secundaria. En dos o tres semanas, la trilla de las panojas, el cernido y venteo del grano, y su almacenamiento en sacos les harán volver a la comunidad. Estas idas y vueltas entre la ciudad y el campo forman parte de su vida desde siempre; sin embargo, con el auge del cultivo de la quinua los viajes se han vuelto más frecuentes. El trayecto es duro ya que hasta ahora no se ha pavimentado el camino que llega hasta el salar, a pesar de las obras en curso aquí o allí. Eulogio conoce bien estos caminos llenos de baches, estos vados más o menos fáciles de sortear y los largos caminos rectilíneos que permiten atravesar el salar a toda velocidad. Ya de niño los recorría con su padre, minero en Pulacayo, luego empleado de los ferrocarriles en Uyuni y finalmente conductor de bus en Oruro, además de los años que pasó en Chile trabajando en la construcción. Pero con el tiempo, entre los años 1960 y 1970, sus retornos al pueblo se habían hecho menos frecuentes, ya que la producción de papa seguía aleatoria en esta región tan expuesta a las heladas y a la sequía, y la quinua, más resistente al clima pero poco apreciada por los consumidores urbanos, se vendía poco. Incluso en su propia familia casi siempre la reemplazaban por el trigo o el arroz, importados y subvencionados por el Estado, que su madre encontraba en abundancia en el mercado y los cuales, a diferencia de la quinua, no requerían ser trillados ni lavados minuciosamente antes de consumirlos<sup>2</sup>.

## Una agricultura marginalizada por mucho tiempo

La comunidad, con sus costumbres, normas y obligaciones, también fue poco a poco desertada a pesar de que por nada en el mundo la familia se habría perdido la cita anual para la fiesta patronal y sus tres días de júbilo. Días de encuentro en los que, entre música y rituales, danzas y fiestas, las familias discutían los contratos de arrendamiento de las tierras, de intercambio de trabajo, de contribución en los trabajos colectivos y de acceso a las praderas comunales. Todavía se presentaban voluntarios para organizar y financiar las fiestas religiosas, consideradas como fuentes de reconocimiento y prestigio para los *pasantes* que se hacían cargo de este gasto. Pero la buena voluntad iba escaseando cada año para asumir los cargos de *corregidor*, de responsable de la escuela o del mantenimiento de los caminos. Estas funciones comunitarias puestas en juego cada año para que cada uno pueda cumplirlas por turno conllevan, para las personas que las asumen, más enemistades y conflictos que reconocimiento. Y además ¿cómo cumplir eficazmente estos cargos cuando la necesidad de apoyar a la familia exige estadías cada vez más largas lejos de la comunidad? Para Eulogio, la opción era clara: mejor quedarse en la ciudad y deshacerse de sus obligaciones comunitarias proponiendo a un reemplazante o pagando las sanciones previstas por las reglas comunitarias.

Entre las familias que decidían vivir todo el año en la comunidad, las que lo hacían para criar llamas y ovejas también rehacían sus cuentas: por un valor comercial ligeramente más alto que el de la quinua, los animales exigían cuidados

<sup>2</sup>– Los granos de quinua de calidad ordinaria generalmente están cubiertos de saponina, una sustancia producida naturalmente por la planta que la protege de los insectos y los pájaros. Y también, muchas veces estos granos se mezclan con fragmentos de tallo y arena que hay que seleccionar cuidadosamente.



constantes que se volvían incompatibles con las aspiraciones de los jóvenes y las mujeres, encargados del pastoreo, de partir a vivir en la ciudad.

Así, a principios de la década de 1970, la agricultura de subsistencia, cada vez más marginal en la economía de las familias del Altiplano Sur, no lograba retener a aquellos que la vida citadina, en plena efervescencia, les fascinaba cada día más. Y a excepción de los cargos honoríficos relacionados con las fiestas, cada año las instituciones comunitarias iban perdiendo su vitalidad por la falta de comunarios voluntarios.

## Las semillas del cambio

En medio de este adormecimiento de la vida tradicional, surgieron nuevos factores y acontecimientos externos a la comunidad y cuya conjunción impulsaría una nueva dinámica en el mundo rural de la región que daría paso a una auténtica revolución agrícola. Las semillas del cambio tuvieron tres orígenes: el mercado interno de Perú, la situación económica y social de Bolivia y... un proyecto de desarrollo belga.

Si bien en la Bolivia de esos años la quinua era cada vez más marginada en la alimentación de las familias urbanas e incluso rurales, no era el caso en el vecino Perú. Sin embargo, en ambos países la alimentación de las familias tendía a estandarizarse rápidamente siguiendo una dieta urbana a base de pan, fideos, arroz, aceite, azúcar, productos lácteos y bebidas gaseosas, un régimen fuertemente influenciado por las importaciones subvencionadas y las donaciones de la ayuda internacional, provenientes principalmente de Estados Unidos. Tratando de contrarrestar esta tendencia y frenar la dependencia externa que generaba, el gobierno peruano había lanzado una política de promoción y apoyo a la producción local de alimentos. En esto, la quinua jugaba un papel destacado, especialmente en los programas de distribución de desayunos gratuitos en las escuelas. La demanda de quinua así creada superó rápidamente la capacidad de producción de Perú, abriendo entonces un mercado para los productores de Bolivia.

En este país precisamente, las repetidas crisis políticas, la hiperinflación y, sobre todo, las medidas drásticas de ajuste económico habían conducido a despidos masivos en el sector público, las industrias y las minas. Bruscamente se cerraron las oportunidades de trabajo para las familias del Altiplano Sur, la supervivencia de las cuales dependía precisamente de la combinación a lo largo del año de varias actividades: trabajos agrícolas en las comunidades en la época de la labranza, siembra y cosecha y, el resto del tiempo, actividades no agrícolas en un campamento minero o en una ciudad más o menos lejana, a veces incluso en el extranjero. Los gobiernos de turno seguían dando prioridad a la agroindustria de las tierras bajas de Bolivia que se desarrollaba en torno a la soya, el trigo, la caña de azúcar y la ganadería extensiva vacuna. Y, a pesar de algunos remarcables estudios científicos, no se hizo nada, o casi nada, por promover la diversidad y la calidad de los alimentos autóctonos producidos en las tierras altas abandonadas a su suerte.

Sin embargo, en aquel entonces ya existían en la región iniciativas locales de desarrollo, algunas guiadas por ONG extranjeras. Es así que en 1970 un proyecto de cooperación belga involucrado en una docena de comunidades del Lípez, al sur del salar de Uyuni, entregó los seis primeros tractores agrícolas nunca antes vistos en la región. En los años siguientes, estos proyectos se fueron propagando alrededor del salar a través de la creación de cooperativas que permitían a sus miembros tener acceso a la maquinaria y a los insumos necesarios para establecer una producción comercial, y no solamente familiar, capaz de aportarles nuevos ingresos, providenciales en tiempos de crisis. Estos primeros proyectos se desarrollaron principalmente con los *comunarios* mejor capacitados y con los que habían migrado el tiempo suficiente para acumular una reserva de ahorros. Estas iniciativas fundadoras generalmente no encontraron ninguna oposición por parte de las instituciones tradicionales, estancadas durante este tiempo. Al cabo de algunos años, una vez puesta en marcha la producción comercial, la mayoría de las cooperativas se desmantelaron<sup>3</sup> y el trabajo mecanizado se convirtió en la prerrogativa de una nueva profesión: la de tractorista. Como propietario de las máquinas, todavía poco frecuentes, su trabajo consiste en alquilar sus servicios para la labranza y siembra a cambio de un pago en efectivo o una parte de la cosecha que está por venir.

## Una auténtica revolución agrícola

Fuerte demanda comercial, conocimientos y habilidades locales, mano de obra disponible, innovación técnica y “carta blanca” de las instituciones: todos los elementos se reunieron entonces en el umbral de los años 1980 para que cada vez más familias de la región del salar se lanzaran a la producción comercial de la quinua. En menos de quince años, estas familias hicieron que el cultivo de la quinua pasara de ser una práctica ancestral enteramente manual a una producción parcialmente mecanizada y motorizada. Sin ni siquiera pasar por la etapa de tracción animal – porque los pastos eran demasiado escasos para alimentar a bueyes o caballos –, los productores de la región cambiaron la *takisa* – rudimentaria pala de mango corto – por el arado de discos y el tractor con motor diésel. Para los pobladores locales, la entrada directa a la modernidad ha valorizado considerablemente la actividad agrícola, hasta entonces considerada arcaica y sin futuro. De hecho, esta transformación profunda, y al principio bastante impredecible, ha sido una auténtica revolución agrícola. Una revolución comparable en todos los aspectos a las que describen los historiadores cuando narran las transformaciones ocurridas en Europa en el siglo XVI con la aparición de los sistemas agrícolas sin barbecho, o en el siglo XX con la expansión de la motorización y la gran mecanización.

Igual que en Europa o en otras partes del mundo, la revolución agrícola en el Altiplano Sur consistió no solamente en la introducción de algunas herramientas y técnicas que aliviarían la carga de los agricultores y les permitirían aumentar el tamaño de las parcelas. En pocos años, cambiaron también su modo de vida, el juego de las relaciones sociales y todo el paisaje. Prácticamente sin apoyo del gobierno, pero sustentados por una fuerte demanda proveniente de Perú, los pequeños productores de los alrededores del salar de Uyuni fueron los actores, decididos y determinados pero también circunspectos, de este cambio en sus trayectorias de vida y en la historia de sus comunidades.

<sup>3</sup>– Estas primeras cooperativas locales fueron reemplazadas por organizaciones de productores hasta ahora muy activas.

Esta dinámica excepcional podría haberse detenido ahí, pero se presentó un elemento inédito proveniente del hemisferio norte: en Estados Unidos y Canadá, así como también en Europa y Japón, apareció una demanda de alimentos de alto valor nutritivo entre los años 1980 y 1990. En la población de estos países, a medida que el índice de intolerancia al gluten aumentaba y que las dietas sin carne y ricas en proteínas vegetales ganaban cada año más adeptos, se abrieron varios mercados de nicho, todavía confidenciales, a los que la quinua respondía perfectamente. Los granos de quinua, sin gluten, ricos en proteínas e idealmente equilibrados en aminoácidos, son también una excelente fuente de minerales esenciales, vitaminas, antioxidantes, ácidos grasos y hormonas vegetales, todos de gran interés, real o potencial, para la nutrición y la salud. La NASA no se equivocó al hacer de la quinua una opción de primera fila en la alimentación de futuros vuelos espaciales de larga duración.

Sobre la Tierra, en medio del malestar del sector agroalimentario en los países del Norte, la crisis de las “vacas locas” en 1996 tuvo un impacto duradero en las opiniones públicas, particularmente en Europa. Este fenómeno revivió el interés por las proteínas vegetales. Pero lo más importante es que al reanimar el debate sobre los reverses del modelo agroindustrial y agroquímico, esta crisis sacó a luz los beneficios de la agricultura orgánica y, para contrarrestar ciertas aberraciones del sistema económico, las ventajas del comercio justo. Una vez más, la quinua podía satisfacer las expectativas de unos y otros debido a que su cultivo es establecido principalmente por pequeños agricultores que no utilizan, o muy poco, productos químicos.

Es así que, para los productores del Altiplano Sur, la bendición iniciada en la década de los años 1970 con el mercado peruano continúa hasta hoy con los nuevos mercados del Norte, primero en tiendas de alimentos orgánicos y de comercio justo y ahora también en los hipermercados de grandes marcas de distribución. Practicando la agricultura en una región desértica barrida por vientos y a cerca de 3 700 m de altura, estos pequeños productores se han convertido en los líderes mundiales del comercio de la quinua, aportando hasta el 90 % de los volúmenes comercializados en el mundo entero. Como herederos de tradiciones milenarias y al mismo tiempo actores oportunistas de la globalización del comercio, estos agricultores son el ejemplo vivo de las relaciones complejas entre la globalización y la agricultura en los países del Sur. “Relaciones complejas” porque la irrupción de la quinua en el comercio mundial no se hizo sin tensiones ni desilusiones en toda la cadena productiva, desde el productor hasta el consumidor.

## La quinua, entre imágenes y espejismos

En esta región, el auge de la quinua sigue atrayendo ilusiones de modernidad: labrar y sembrar con tractor, vivir en la ciudad, enviar a los hijos al colegio y a la universidad, adquirir bienes de consumo... Para los productores y sus familias, los beneficios del éxito de la quinua, son reales. En un mercado en el que la demanda sigue siendo superior a la oferta, su posición es tan fuerte que obtienen del precio de venta mejores ventajas que otros campesinos con su producción<sup>4</sup>. Las ganancias de la quinua, se reinvierten principalmente en la mejora de su vivienda, la educación

<sup>4</sup> Como ejemplo, en la red del comercio justo, la parte pagada al productor de quinua llega hasta el 24 % del precio final pagado por el consumidor, en comparación con 13 % para el arroz.

de los hijos, o la compra de un vehículo. Las familias de productores de quinua optan más por vivir en ciudades pequeñas y pueblos cercanos a sus comunidades, dejando de lado las lejanas capitales y las grandes ciudades, contribuyendo así a un desarrollo regional más equilibrado. Sin embargo, en las mismas comunidades el éxito comercial de la quinua reanima también el interés por las tierras que en algún momento fueron despreciadas. Si bien la tenencia actual de la tierra protege a las comunidades de los apetitos externos<sup>5</sup>, también ocurre que algunas comunidades tienen disputas fronterizas. En estas comunidades, la decisión de extender los cultivos de quinua en detrimento del pastoreo comunal crea tensiones entre las familias. Para resolver estos inevitables altercados, dada la magnitud y la velocidad de los cambios actuales, algunas comunidades decidieron a principios del 2000 establecer nuevas reglas de acceso y uso de las tierras<sup>6</sup>. Estas reglas comunitarias han sido integradas en las normas internacionales de certificación del comercio justo.

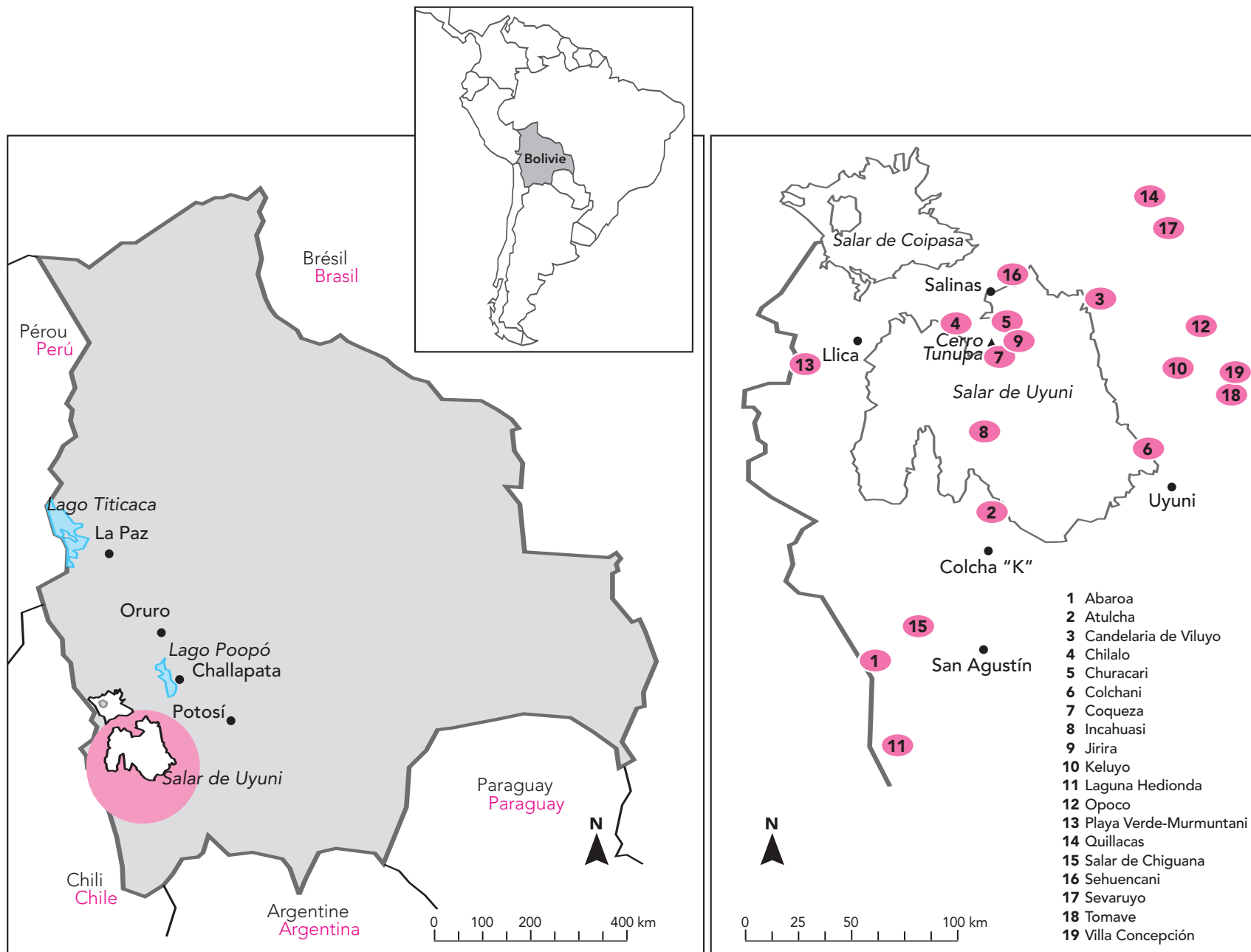
En los países del Norte, lejos de estos temas del día a día, la quinua sigue siendo ante todo un producto superfluo, un producto de imágenes construidas en torno al nombre algo discutible de "arroz de los Incas". Esta imagen asocia confusamente el exotismo de hombres que visten ponchos y *lluchus* y mujeres con sombrero bombín, la fascinación por sus "antepasados" los Incas<sup>7</sup>, la figura altiva de las llamas, la vida sana y la pureza de las cumbres andinas. A estas imágenes se agregan también las referencias hedonistas de los productos ecológicos y justos, útiles para el bienestar de los consumidores y de los productores locales y, más allá, del medio ambiente en su conjunto. Este entusiasmo ha encontrado rápidamente sus detractores, que estigmatizan una alarmante degradación de los suelos, una erosión acelerada de la biodiversidad agrícola y, sobre todo, que denuncian una codicia desenfrenada que empujaría a los productores bolivianos, obsesionados con el aumento del precio de la quinua, a vender toda su cosecha e incluso a privar a sus hijos de los beneficios de los que gozan los consumidores de los países ricos. Tales discursos, difundidos por la prensa y algunos investigadores que juegan con las fibras sensibles del consumidor, no pueden resistir un análisis más serio de la situación real en Bolivia. Estos discursos pasan por alto las realidades del consumo alimentario de las familias productoras e ignoran la política activa recientemente implementada por el gobierno boliviano a favor del consumo local de quinua<sup>8</sup>. Tampoco toman una actitud responsable y solidaria con los productores del Altiplano Sur, especialmente cuando recomiendan, para romper este supuesto círculo vicioso, introducir y cultivar la quinua en Europa. Ni siquiera se preguntan sobre la cuestión del despojo, por parte de los agricultores del Norte, de los recursos genéticos creados y mantenidos durante siglos por los campesinos de los Andes, y tampoco averiguan si es justo poner en competición una agricultura campesina del Sur con una agricultura del Norte protegida y subsidiada. Así se puede entrever que detrás de las imágenes preconcebidas y alarmistas o, parafraseando a Gilles Fumey, detrás de "nuestras contradicciones y nuestros sueños desordenados", puntean ya cuestiones de ética.

5- Las tierras de la comunidad son inalienables y las que posee cada familia no pueden venderse a una persona que no es de la comunidad.

6- Mencionemos aquí la labor precursora de la ONG Agrónomos & veterinarios sin fronteras que desde 2003 emprendió acciones para apoyar a las comunidades del norte del salar para redefinir las nuevas reglas colectivas e individuales de gestión del territorio.

7- Pocos campesinos quechuas, y todavía menos aimaras (ambos pueblos cohabitan alrededor del salar de Uyuni), pueden declararse descendientes de la casta efímera de los Incas.

8- Citemos, entre otras acciones los programas de seguridad alimentaria *Desnutrición cero*, *Desayuno escolar* y *Subsidio de lactancia familiar*.



Localisation de la Bolivie,  
de la région du salar d'Uyuni  
et des localités citées dans l'ouvrage.

Localización de Bolivia,  
de la zona del salar de Uyuni  
y de las localidades citadas en el libro.

Thierry Winkel

Quinoa et quinqueros

Quinoa y quinqueros

# Quinoa et quinueros

## Quinoa y quinueros

Thierry Winkel

**IRD Éditions**  
Institut de recherche pour le développement

Marseille, 2013

Ouvrage publié à l'occasion de l'Année internationale de la quinoa

Obra publicada en el marco del Año internacional de la quinua

Coordination éditoriale et fabrication **Coordinación editorial y fabricación**  
Catherine **Plasse**

Traduction **Traducción**  
Cecilia **Gonzalez**

Révision des textes **Revisión de los textos**  
Alba **Algueda**  
Jesús **Nuñez Rodriguez**  
Paqui **Romera Lopez**  
Manuela **Vieira Pak**

Maquette de couverture **Diseño de la portada**  
Michelle **Saint-Léger**

Maquette intérieure **Estructura y forma del contenido**  
Catherine **Plasse**

Mise en page **Diseño**  
Aline **Lugand/Gris Souris**

La loi du 1er juillet 1992 (code de la propriété intellectuelle, première partie) n'autorisant, aux termes des alinéas 2 et 3 de l'article L. 122-5, d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans le but d'exemple ou d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause, est illicite » (alinéa 1er de l'article L. 122-4). Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon passible des peines prévues au titre III de la loi précitée.

© IRD, 2013

ISBN : 978-2-7099-1749-0