

Fleurs de café, luttes de pouvoir : évolution de la caféiculture en pays mixtèque (Mexique)

Esther KATZ*

Introduction

Dans l'Etat d'Oaxaca, au Mexique, la majorité du café est cultivée dans des communautés indiennes des versants atlantique et pacifique par de petits exploitants. Les Mixtèques de la façade pacifique sont caféiculteurs depuis la fin du siècle dernier. Leur processus d'adoption du café sera tout d'abord décrit en comparaison avec celui de leurs voisins Chatinos. Puis l'intégration de cette plante dans leurs pratiques agricoles et leurs représentations sera analysée, ainsi que sa place dans leurs reformulations identitaires. On examinera ensuite comment la culture du café a conduit, à partir de la fin du siècle dernier, à des inégalités sociales et des litiges fonciers, puis surtout, comment les conflits et les luttes de pouvoir se sont manifestés autour de sa commercialisation. L'émergence très récente de nouvelles tendances dans la culture et la commercialisation posera des interrogations sur l'avenir.

Situation de l'étude

La partie sud du pays mixtèque occupe un territoire allant de la côte pacifique aux sommets de la Sierra Madre del Sur. Cette zone couvre ce qu'on appelle la Mixteca de la Costa et une petite frange de la Mixteca Alta et de la Mixteca Baja ; elle appartient à l'actuel Etat d'Oaxaca et, pour une petite partie, à l'Etat de Guerrero. Généreusement arrosée par les pluies provenant de l'océan, elle

* IRD, Département Milieu et Activités Agricoles.

bénéficie d'un climat sub-humide, tandis que les hauts plateaux protégés de l'influence océane par la Sierra se contentent d'un climat semi-aride. S'élevant du niveau de la mer à 3000 m, la majeure partie de cette aire occupe en effet des altitudes situées entre 500 et 1500 m. Cet écosystème convient à la culture du café, aujourd'hui produit dans de nombreux villages de la zone.

Dans l'Etat d'Oaxaca, le café est cultivé sur toutes les terres d'altitude de la façade pacifique, en pays mixtèque, chatino et zapotèque, ainsi que sur la façade atlantique (au nord-ouest de l'Etat, près du Veracruz), notamment en pays chinantèque et mixe. Selon une enquête réalisée en 1983-84 dans le cadre de l'Institut Mexicain du Café (INMECAFÉ), l'Etat d'Oaxaca était à ce moment-là le troisième Etat producteur de café au Mexique, derrière le Chiapas et le Veracruz, et occupait la deuxième place, après le Chiapas, en surfaces consacrées au café ; à Oaxaca, le café était le produit agricole le plus important après le maïs, principale plante vivrière (Nolasco, 1985 : 36-38).

Les matériaux présentés ici sont issus d'une recherche de terrain menée depuis fin 1983 sur les municipes de Santiago Nuyoo et Santa Maria Yucuiti (District de Tlaxiaco, Etat d'Oaxaca), et plus particulièrement sur un village, San Pedro Yosotato, « agence municipale libre » affiliée au municipe de Santiago Nuyoo¹. Les terroirs de ces communautés, situés à la charnière entre la Mixteca Alta et la Mixteca de la Costa, s'étendent entre 800 et 2900 m (2500 m pour Yosotato). Le café y est cultivé jusqu'à 1900 m, un peu au-dessus de la limite habituelle.

La partie sub-humide de la Mixteca est peuplée par des Indiens mixtèques, triquis et amuzgos et des métis². Le mixtèque des trois villages cités forme une unité dialectale, bien qu'il y ait de légères variantes entre chacun des trois dialectes³. Les habitants de Santiago Nuyoo et Santa Maria Yucuiti continuent à pratiquer le mixtèque, tandis que ceux de San Pedro Yosotato, pour la plupart, ne le transmettent plus à leurs enfants. La population de ce village est

1. Divisions administratives du Mexique. Chaque Etat est divisé en *municipios*. L'Etat d'Oaxaca, qui comporte plus de 500 « municipes », a une division intermédiaire, le *distrito*. Chaque « municipe » est à son tour divisé en *agencias municipales*.

2. Le mixtèque, le triqui et l'amuzgo sont des langues otomangues, comme la majorité des langues de l'Etat d'Oaxaca. Le mixtèque compte près de 400000 locuteurs, le triqui près de 15 000 et l'amuzgo près de 30000 (*XI Censo general de población y vivienda*, 1990).

3. Le mixtèque comporte de très grandes variations dialectales avec des taux d'intelligibilité mutuelle très variables (sur la répartition des groupes dialectaux, Cf. Jaccard, 1983).

relativement hétérogène, car des membres d'autres villages indiens et métis s'y sont installés, à la suite de la révolution de 1910, puis dans les années 50-70, avec le développement de la caféiculture.

L'introduction et l'adoption du café

L'introduction du café au Mexique, à Oaxaca et en pays mixtèque

Le café, plante originaire du sud-ouest de l'Ethiopie, parvint en Europe aux XVI^e-XVII^e siècles par le Proche-Orient. Il fut ensuite diffusé sur le continent américain à partir de plants cultivés à la Martinique au XVIII^e siècle, provenant du Jardin des Plantes de Paris (Ferweda, 1976:258). Aux XVIII^e-XIX^e siècles, les Antilles servirent effectivement de relais à un grand nombre de plantes tropicales africaines et asiatiques introduites au Mexique (Katz, 1994). La culture du café démarra ainsi au Mexique au début du XIX^e siècle⁴, mais c'est au cours du régime de Porfirio Díaz, à la fin de ce siècle, qu'elle se développa, en particulier dans les haciendas.

En 1900, l'agronome allemand Kaerger attesta la culture du café dans plusieurs Etats du Mexique, dont Oaxaca, où elle était déjà importante autour de Juquila et Pochutla (près de la côte pacifique) (Kaerger, 1986). A Juquila, le café fut en effet introduit dans les années 1870 et se substitua, en tant que produit d'exportation, à la cochenille, détrônée sur le marché international par les teintures chimiques. Profitant de la loi de « désamortisation des biens corporatifs » de 1856, d'anciens marchands de cochenille accaparèrent 10% des terres communales des Chatinos pour y planter du café, ce qui, en 1896, poussa les Indiens à la rébellion. Se méfiant du café, cause de la perte de leurs terres, les Chatinos ne se mirent timidement à le cultiver qu'à partir des années trente et ne se lancèrent véritablement dans sa culture que dans les années cinquante, à cause de la demande du marché américain, combinée à une pression démographique sur les terres alors consacrées à la culture vivrière (Greenberg, 1981, 1987).

En pays mixtèque, c'est dans les haciendas des vallées de la zone sub-humide, qui se consacraient alors à l'élevage et à la production de

4. Selon une information recueillie par le botaniste mexicain Alcocer (1905:431) dans un numéro de la revue *Registro trimestre* datant de 1832, le café aurait été introduit des Antilles au Mexique par J.A. Gómez, un Espagnol résidant à Oaxaca (Veracruz).

canne à sucre, que le café fut introduit à la fin du XIX^e siècle (Pastor, 1987 : 493). A cette époque, les habitants de San Pedro Yosotato, Santiago Nuyoo et Santa Maria Yucuiti travaillaient comme ouvriers agricoles temporaires (*peones*) dans les plantations des haciendas de la vallée de Yosotiche, que surplombent leurs villages. Ils ne tardèrent pas à expérimenter la culture du café sur leurs propres terres, à partir de graines ou de plants prélevés dans les plantations. Un document des archives municipales de Santa Maria Yucuiti relate la perte de caféiers au cours d'un incendie occasionné en septembre 1895 par les membres de l'hacienda Concepción, principale hacienda de la vallée, lors d'un conflit de terres entre celle-ci et Yucuiti. Dans les pertes, le document mentionne aussi 37 greniers de maïs, 6 vergers de bananiers et 2 champs de canne à sucre ; les caféiers étaient donc encore dispersés et non constitués en champs. Il est également indiqué qu'ils avaient été introduits dans le village par un certain Mateo Máximo López, alors secrétaire municipal, qui, après avoir passé plusieurs années hors du village et appris l'espagnol, joua un rôle politique important dans la communauté et dans le règlement de ses conflits (Monaghan, 1990:378). Selon les archives municipales de Santiago Nuyoo, quelques personnes cultivaient déjà le café en 1908-1909 et les autorités municipales suggéraient alors de développer cette culture (Van Iersel, 1988). Il est probable que la culture du café dans les haciendas ait aussi pris de l'ampleur à partir de cette date, car dans l'article de Monaghan (*op. cit.*) portant sur la période 1856-1896, comparativement à la canne à sucre, le café est à peine mentionné. A San Pedro Yosotato, le café fut introduit en 1923 par trois agriculteurs.

La place du café dans l'économie, l'espace et le temps

A Yosotato, les personnes qui me relatèrent l'introduction du café, environ soixante ans après cet événement, insistèrent tout d'abord sur la fonction ornementale de cette plante. C'est séduits par la beauté du café au moment de sa floraison que leurs pères auraient été tentés de le cultiver : « ¡ Ay, qué bonito está el café cuando tiene sus florecitas blancas! » (« C'est tellement joli le café quand cela fleurit tout blanc! »). Ils ne mentionnèrent qu'ensuite l'auto-consommation puis l'intérêt économique de cette plante. Si ce raisonnement peut paraître erroné dans le cadre d'une logique mercantile, il ne faut pas oublier l'importance du sens esthétique visuel, des couleurs et des fleurs chez

les Indiens du Mexique⁵. Mais c'est effectivement dans un but lucratif que la culture du café prit progressivement de l'ampleur, en particulier à la fin des années quarante.

Au cours de la période d'introduction du café dans les villages concernés, les seules sources de revenus des paysans consistaient en la vente de leur force de travail et une petite production de bananes (Monaghan, 1990). Le café, même s'il était vendu à très bas prix, apportait un petit revenu supplémentaire. Les Mixtèques sont avant tout des cultivateurs de maïs, plante vivrière par excellence⁶. Or la culture du café entre peu en compétition avec celle du maïs, dans le temps comme dans l'espace.

La période intensive du cycle agricole du café intervient, comme pour la canne à sucre, en saison sèche, à une période moins intensive de travail du cycle agricole du maïs pluvial. Pour le maïs, les travaux les plus lourds sont la préparation du terrain, avant la saison des pluies, et les semailles, au tout début de la saison des pluies. Les semailles et les désherbages, travaux principalement masculins, doivent être exécutés dans des temps précis, sur une courte période, tandis que la récolte, qui a lieu entre fin novembre et début janvier pour les terres d'altitude, peut être plus étalée dans le temps et réalisée en grande partie par les femmes. Au début du siècle, c'est à cette période que les hommes allaient travailler dans les haciendas. Aujourd'hui, le temps de travail est aménagé par la répartition des membres de la famille entre les différents champs et l'emploi de journaliers pour la récolte du café⁷.

- 5 Les fleurs ont, au Mexique, un rôle rituel important, ce qui est aussi le cas dans d'autres sociétés en Europe et en Asie (Goody, 1993). Il n'est pas de fête patronale ni de rite de mort sans offrandes et décorations florales (Katz, 1990a). Sur le Mexique préhispanique, se référer à Heyden (1983). Sur le sens esthétique visuel et les couleurs, Cf. Hémond, en préparation (1996).
- 6 Cependant, depuis la colonisation et l'occupation des meilleures terres par les haciendas, ils ne sont pas auto-suffisants en maïs.
- 7 Certaines familles disposent en plus de champs de maïs irrigué dans la vallée, qu'il faut semer en janvier.

Calendrier agricole

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
maïs	R					D		D			R	R
café			E	E		D	D					

S : semailles B: brûlis Intensité du travail:
 R : récolte E: élagage intense très intense
 D : désherbage

En ce qui concerne l'espace, le café a été mis en culture sur des terres marginales, situées sur des pentes abruptes et boisées. Les paysans de Yosotato, Nuyoo et Yucuiti y cultivaient du maïs sur brûlis, avec des temps de jachère d'environ 15 ans, mais ils choisissaient de préférence les terrains les moins escarpés (Katz, 1990a). Les habitants de Yucuiti se battirent toutefois contre les propriétaires de l'hacienda Concepción lorsque ceux-ci, à partir de 1860, cherchèrent à se les approprier, et ils poursuivirent leur lutte jusqu'à la fin de la révolution mexicaine (Monaghan, 1990)⁸.

En 1931, sous le régime de Lázaro Cárdenas, la réforme agraire issue de la révolution de 1910 fut appliquée dans la région. Après environ trois siècles d'occupation, les haciendas de la vallée de Yosotiche furent expropriées et leurs terres transformées en *ejidos*⁹. Les anciens ouvriers agricoles permanents des haciendas de Concepción et Jicaltepec conservèrent une partie des terres. Le reste fut divisé entre plusieurs nouvelles communautés où s'établirent des habitants de Yucuiti (Siniyuvi, Yosotiche, Nuevo Tenochtitlan) et une partie fut attribuée à Yosotato (Katz, 1990a). Les paysans de Yucuiti

8 En 1860, après le décret de 1856 sur la « désamortisation », les propriétaires de l'hacienda Concepción, occupèrent ces pentes boisées pour y faire paître des ovins et des caprins ; à partir de 1890, avec l'augmentation de la production de canne à sucre, ils voulurent y capter l'eau des ruisseaux afin d'irriguer leurs champs et prélever le bois en tant que combustible nécessaire à la fabrication du sucre et de l'eau-de-vie. La longue lutte que les paysans de Yucuiti menèrent pour récupérer ces terres les conduisit à participer activement à la révolution mexicaine dans le camp zapatiste (Monaghan, 1990).

9 Terres appartenant à l'Etat, mais données en usufruit aux paysans. Les *ejidos* ont été privatisés en 1992.

s'empressèrent alors d'arracher la canne à sucre afin de semer du maïs et non du café. Ils rétablirent ainsi un cycle agricole complémentaire, sous irrigation, leur permettant de restreindre les périodes de soudure (Monaghan, *ibid.*)¹⁰.

Les représentations du café chez les Mixtèques

Au début du siècle, le caféier était une plante nouvelle pour les Mixtèques. Ceux-ci pratiquaient toutefois l'arboriculture depuis plusieurs milliers d'années. Le Mexique est en effet un centre d'origine de l'agriculture ; de nombreuses plantes y ont été domestiquées, dont des arbres fruitiers tels que le goyavier (*Psidium guajava*), le cerisier du Mexique (*Prunus serotina*), diverses « annones » et « sapotes », etc. L'une des premières plantes à avoir été domestiquées serait l'avocatier (Earle Smith, 1969), dont l'usage est attesté très anciennement dans la Mixteca (Winter, 1985). A la suite de la conquête espagnole, le Mexique a connu une introduction massive de végétaux. La majorité des plantes qui ont été adoptées par les Mixtèques sont des arbres fruitiers : bananier, oranger, citronnier, pommier, pêcher, etc. (Katz, 1994).

Les Mixtèques n'ont pas gardé le souvenir de l'introduction de ces plantes ; ils les perçoivent aujourd'hui comme « locales », en espagnol *criollas* (« créoles »), en mixtèque *ñu savi* (« mixtèques »). Les habitants de Yosotato considèrent aujourd'hui le café de la même manière, bien qu'ils se souviennent de la date exacte de son introduction. Le café fait partie intégrante de leurs activités agricoles. Ils se le sont approprié. Un processus analogue a eu lieu 400 ans plus tôt avec le bananier. Dans certains villages des basses terres mixtèques, les enquêteurs espagnols des *Relaciones Geográficas* de 1580¹¹, qui notaient soigneusement dans chaque endroit quelles plantes « de cette terre » ou « de Castille » étaient cultivées, en vinrent à prendre le bananier, introduit au cours des soixante précédentes années, pour une plante autochtone (Katz, *ibid.*).

10 L'occupation de ces terres pour la canne à sucre avait en effet provoqué un manque chronique de maïs chez les paysans de la montagne qui devaient par conséquent vendre leur force de travail pour acheter du maïs à l'extérieur (Monaghan, *ibid.*).

11 Questionnaires établis en 1577, à la demande du roi Philippe II, pour enquêter sur les ressources de la Nouvelle-Espagne (le Mexique colonial). Les *Relaciones Geográficas* du diocèse d'Antequera (l'actuelle Oaxaca) ont été rééditées en 1984 par René Acuña (Acuña, 1984).

En revanche, les nouvelles variétés de café (*caturra*, *bourbon* et *garnica*), proposées à la fin des années 70 par les agronomes pour améliorer les rendements des caféières sont, elles, perçues par les paysans mixtèques comme allochtones (en mixtèque *stila*, « espagnoles »), par opposition à leur variété plus rustique, *l'arabigo* (*ibid.*).

Les Mixtèques décrivent les plantes de manière anthropomorphe (Katz, 1990a)¹². Les arbres — y compris le café — ont une tige, une tête, des bras, un pied, des racines. Les humains, comme les arbres, « tirent leur force de la terre », la terre étant également conçue comme anthropomorphe (et féminine). Le maïs, la plante alimentaire de base, est décrit à ses différents stades de croissance comme un être jeune, mûr, puis âgé. A maturité, il est perçu comme une femme qui porte son enfant (l'épi) dans le dos.

Le café, comme le maïs, est cultivé plant par plant. Une relation individuelle s'établit ainsi entre l'homme et la plante.

Les Mixtèques s'identifient à leurs plantes. Ainsi ils se comparent à leurs variétés rustiques (« mixtèques ») et comparent les nouvelles variétés (« espagnoles ») — qu'ils trouvent « plus belles mais plus fragiles » (*más finas pero más delicadas*) — aux étrangers, aux métis et aux citadins (Katz, 1991, 1994). Ils se définissent également par rapport à leurs activités agricoles. « Ici nous sommes cultivateurs de maïs et cultivateurs de café », disent les paysans de Yosotato. Le maïs, la plante vivrière par excellence, est mis en avant comme dans toute la Mésoamérique ; les Mixtèques, comme tous les paysans de cette aire culturelle, sont des « hommes de maïs ». Mais ceux du versant pacifique sont aussi devenus des « hommes de café ».

Le café a pris une place dans les rituels. Les grains de café sont appelés en mixtèque *titi-kafe* (*titi-* signifie « grain », « noyau », « fruit »), mais en tant que semences, ils sont appelés *tata*, comme les semences des principales plantes vivrières, terme qui signifie également « ancêtres ». Jointes aux semences de maïs, haricot et courge, les semences de café font partie des offrandes des processions de la période de Noël (*posadas*) et sont bénies à l'église à la Chandeleur¹³. En tant que boisson, le café (*nute kafe*) tend à remplacer

12 Voir à ce titre la représentation de la cardamome par les travailleurs des plantations guatémaltèques (De Suremain, dans ce volume).

13 Chez les Otomis, le café, cultivé dans cette région depuis la fin du siècle dernier, « fait partie de la pléiade des plantes cultivées générées par 'le maître de l'abondance' », mais « aucun symbole religieux ne lui est affecté en particulier », sauf à San Pablito, où « il figure toutefois dans les séries de papier découpé

l'*atole* de maïs, plus long à préparer, dans les célébrations communautaires et familiales (*posadas*, veillées mortuaires, etc.) et, pour les familles aisées, dans la consommation quotidienne. Les dates des fêtes religieuses sont conditionnées par les temps de récolte du café. Certaines fêtes sont choisies ou sont décalées pour être célébrées en saison sèche, lorsque l'argent du café est disponible (Katz, 1990a).

En décembre 1986, alors que la rouille (*roya*, un champignon, *Hemeleia vastatrix*) avait déjà parasité les plantations du Chiapas et remontait vers le nord en menaçant celles de la Mixteca, un caféiculteur de Yosotato se rendit en pèlerinage au sanctuaire de la Vierge de Juquila à l'occasion de la fête patronale (le 8 décembre, jour de l'Immaculée Conception), pèlerinage important dans l'Etat d'Oaxaca, et offrit à la Vierge un collier de cerises de café en priant pour que la *roya* n'affecte pas la zone.

Les systèmes agricoles caféiers

Les Mixtèques sont toujours curieux des plantes et prêts à expérimenter de nouvelles cultures et de nouvelles techniques. L'adoption rapide de l'araire, de la culture du mûrier et de l'élevage du ver à soie dans les hautes terres mixtèques au XVI^e siècle en sont un bon exemple (Cf. Katz, 1994). Toutefois, à cette époque, les paysans mixtèques n'acceptèrent pas non plus toutes les innovations en bloc. De toutes les plantes qui furent introduites alors, certaines semblent n'avoir correspondu ni à leur goût, ni à leurs pratiques culturelles ; après des tentatives de mise en culture attestées vers 1580, elles disparurent (*ibid.*). Les paysans mixtèques d'aujourd'hui testent de même les plantes et les techniques qui leur sont proposées, les évaluent, et les appliquent ou non en fonction de leurs intérêts économiques (Katz, 1993b). Dans les années soixante-dix, un pied de néflier du Japon (*Eryobothrya japonica*) fut planté par un habitant de Yosotato qui l'avait obtenu par l'Institut National Indigéniste (INI). Après en avoir goûté et apprécié le fruit, ses parents et voisins en semèrent les graines. Quelques années plus tard, cette espèce se trouvait dans la plupart des jardins du village (Katz, 1990a). Les villageois de Yosotato, Nuyoo et Yucuiti ont aussi adopté les nouvelles variétés de caféiers, mais chacun a mené sa propre stratégie. Rares sont les caféiculteurs qui ont planté uniquement ces variétés. La plupart ne leur

appelées *semillas* » (semences), qu'on utilise dans les rites, en particulier les rites de fertilité (Galinié, 1979:354).

ont consacré qu'une portion de leurs parcelles. Ils leur reconnaissent des avantages tels qu'un meilleur rendement, mais les considèrent aussi comme plus fragiles, plus exigeantes en soins et en intrants.

La cour et le jardin autour de la maison (en mixtèque *yata ve'i*, « derrière la maison ») sont le lieu de prédilection des expérimentations agricoles (Katz, 1990a & b). Des plantes alimentaires et ornementales et de petits plants de café y poussent dans de pots ou des poches en plastique.

Des graines sont aussi semées dans les pépinières des coopératives et les plants sont ensuite vendus aux producteurs qui les laissent pousser chez eux jusqu'à ce que la plante ait atteint 50 à 80 cm (au bout d'un ou deux ans). Ils la transplantent en pleine terre au début de la saison des pluies (en juin-juillet). Les caféiers sont ensuite plantés près de la maison ou dans un champ situé à une distance variable du village, d'un quart d'heure à deux heures et demie de marche (Katz, 1990a).

Le café est planté sous ombrage. Au défrichage, les paysans conservent des arbres de la végétation spontanée : chênes (*Quercus candidans*), inga (*Inga sapindioides*), guananche (*Clethra mexicana*), palo de fuego (*Bursera sp.*). Seules certaines parcelles de « café amélioré » sont débarrassées de leur ombrage.

Pour les paysans mixtèques, le champ de café est, comme le champ de maïs, anthropisé par la présence du caféier (anthropomorphe selon leur description). Le champ de café, appelé en espagnol *huerta* (« verger ») est en mixtèque le « lieu des arbres de café » (*nu tu kafe*). Mais en raison de son relief escarpé, de sa végétation et de la faune qu'elle abrite, le champ de café est perçu comme penchant vers le sauvage plutôt que vers le domestique (« *es puro monte* ») (Katz, 1990a & b).

Très peu de caféiculteurs se contentent d'une monoculture, malgré ce que proposaient les techniciens agricoles dans les années 70-80. On assiste en fait, comme dans de nombreux agrosystèmes traditionnels, notamment dans d'autres régions du Mexique, à une « utilisation multiple des ressources », selon les termes de Toledo *et al.* (1976). Les agriculteurs tentent de tirer le plus possible de bénéfices de cet espace. Ils diversifient non seulement les variétés de café, mais aussi d'autres espèces végétales, de préférence comestibles, car « nous ne mangeons pas le café » (« *No comemos el café* »), disent les paysans de Yosotato.

De même qu'ils cultivent le maïs en association avec d'autres plantes (haricots, courges, etc.), la majorité des paysans associent d'autres cultures aux caféiers, en particulier des arbres fruitiers.

Certains d'entre eux sont d'ailleurs plantés autour des abris ou des cabanes construits dans les champs, selon le même ordonnancement que les jardins du village. En raison de l'étagement de ces terres entre 900 et 1900 m, la diversité des espèces cultivées est assez importante. Les bananiers et les agrumes sont très fréquemment plantés. Aux plus basses altitudes, les manguiers sont communs. Les paysans ne cultivent en général qu'un ou deux pieds de chaque espèce — à l'exception des bananiers —, mais peuvent cultiver jusqu'à une dizaine d'espèces fruitières différentes, sans compter les légumes et les condiments (piment, tomate, gingembre, herbes aromatiques) (cf. annexe). La diversité des espèces est très variable d'un producteur à un autre. Certains agriculteurs ont tenté d'intercaler du maïs entre les pieds de café, mais n'ont pas jugé le résultat satisfaisant. En revanche, des haricots grimpants sont souvent plantés (Katz, 1990a & b). Le champ de café constitue par conséquent un système agroforestier (Cf. Hallé, 1986, Puig, 1991).

Comme dans les champs de maïs, les paysans cueillent, surtout au moment du désherbage, les adventices comestibles. Les caféières ont l'avantage d'en receler toute l'année, grâce à l'humidité du couvert végétal. J'en ai recensé une quinzaine d'espèces dans les caféières de Yosotato (Katz, 1990a & 1992).

Dans les caféières, comme dans d'autres espaces, il arrive que les paysans chassent du gibier ou ramassent des insectes comestibles : larves de coléoptères repérées au passage dans un tronc pourri, nid de guêpes dont on mange les larves, chenille dans un arbre creux, etc. Certains paysans vont au champ avec leur pistolet ou leur fusil et tuent à l'occasion un animal — écureuil, opossum, cerf, tatou, raton-laveur, coati, divers oiseaux, etc. Le coati en particulier est jugé délicieux à manger car il se nourrit de fruits, dont ceux du caféier (Katz, 1990a, 1990b & 1993a).

Café, appropriation des terres et inégalités

Contrairement au maïs, plante annuelle nécessitant une rotation des parcelles, le café est une plante pérenne et requiert des investissements à long terme. La culture du café a généré une appropriation différenciée des terres communales et, par conséquent, des inégalités sociales.

Pour comprendre la situation de Yucuiti, il faut revenir à la période 1860-1896, qui fut, comme mentionné ci-dessus, truffée de violents conflits fonciers entre ce village et l'hacienda Concepción. Au début

de cette période, les litiges furent déclarés entre « la communauté » et « l'hacienda » en tant qu'entités collectives, mais à la fin, suite aux réformes économiques libérales de Porfirio Díaz, ils durent être réglés entre le propriétaire de l'hacienda et dix-neuf propriétaires individuels de Yucuiti. Les villageois furent en effet forcés, pour défendre leurs terres, de les répartir entre différents propriétaires. L'introduction du café à cette même époque facilita alors la privatisation de la terre. Ainsi ceux qui se lancèrent dans la culture du café dès le début, tel le *cacique* Mateo Máximo López, concentrèrent entre leurs mains des surfaces plus importantes, créant des inégalités sociales et par là-même des conflits internes (Monaghan, 1990). Des processus similaires débouchant sur de très violents conflits ont été observés par Greenberg (1987) chez les Chatinos.

Les terres de Nuyoo, situées sur l'autre versant, ne furent pas sujettes à des conflits avec les haciendas (Monaghan, *ibid.*). Yosotato subit de violents conflits de terres avec la communauté voisine, Nopalera, à la suite de la création de l'*ejido* dans les années trente, mais ne sembla pas en avoir eu avec les haciendas. L'appropriation des terres du versant, conjointes à celles de Yucuiti, a suivi un schéma semblable à celui décrit pour ce village. A Yosotato, les terrains les plus proches du village étaient consacrés au maïs sur brûlis ou au pâturage des bovins, ovins et caprins¹⁴; mais la majorité des terres était vacante. Dans les années vingt, la plupart des villageois ne voyait aucun avenir dans la caféiculture. Pendant ce temps, les premiers caféiculteurs s'approprièrent les terres communales qu'ils défrichaient. Peu valorisées à cette époque, elles le furent ensuite. Certains de leurs descendants bénéficièrent par la suite de cette appropriation et augmentèrent leur production ; d'autres au contraire, ne valorisant pas l'importance de ce capital foncier, le dilapidèrent. D'autres membres de la communauté encore, autochtones ou d'adoption, acquirent des terres caféières à la force de leur travail. Le café est ainsi, comme à Yucuiti, à l'origine d'inégalités économiques au sein de la communauté. La tenure foncière moyenne de terres caféières est de 3 hectares, soit une production moyenne d'entre 1 et 2 T, à raison d'un rendement moyen de 400 kg/ha (Romero P. *et al.*, 1986: 601-610) ; mais en 1985, les producteurs de ce village récoltaient entre 100 kg et plus de 5 T par famille par an. 5% des familles de la communauté ne disposaient pas de terres caféières et un

nombre infime de producteurs, tous descendants de l'un des premiers caféiculteurs qui fut *cacique* du village, dépassait les 5 T ; l'un d'eux aurait même atteint 16 T quelques années auparavant¹⁵ (Katz, 1990a).

La production par village n'est pas non plus égalitaire. En 1985, la communauté de Yosotato bénéficiait à elle seule de 600 ha de terres caféières, sur 3600 ha répartis entre les « trois villages » de Nuyoo, Yucuiti, Yosotato¹⁶. Nopalera, village voisin de Yosotato, a une production moindre. Quant aux villages voisins de Nuyoo (des hameaux de Santa Lucía Monteverde), situés plus en altitude, ils se contentent de fournir de la main d'oeuvre (*mozos*) pour les « trois villages » caféiers.

Commercialisation du café et luttes de pouvoir

De l'emprise des hacendados à l'organisation de l'Etat et des paysans

Dans les premières décennies de sa production par les paysans, le café était acheté à très bas prix par les *hacendados* qui le commercialisaient à leur tour. Selon les archives de Nuyoo, en 1908, les caféiculteurs de ce village vendaient leur café à l'hacienda de Jicaltepec au prix de 0,04 peso (Van Iersel, *op. cit.*).

Ce n'est qu'à partir des années quarante que les prix de vente du café augmentèrent. La culture du café prit alors un plus grand essor. A Nuyoo, les caféiculteurs vendirent leur production sur place à 0,17 peso en 1940, puis en 1948 à 2,09 pesos (*ibid.*). Mais la commercialisation était aux mains des « accapareurs » (*acaparadores*) de Putla. Ils achetaient le café à bas prix pour le revendre avec un gros bénéfice et contrôlaient le commerce en employant des hommes de main (*pistoleros*) pour faire pression sur les paysans. Il arrivait même que des paysans, à court de ressources à la fin de la période de soudure d'août-septembre, vendent leur récolte d'avance à un prix encore plus bas (Van Iersel, *ibid.*). Le principal « accapareur », Melchor Alonso, Espagnol établi à Putla depuis les années vingt et marié à la fille d'un

15 Le rendement est également variable d'une année sur l'autre. De plus, les producteurs qui disposent de plus grandes parcelles ont des rendements plus élevés, probablement parce qu'ils ont les moyens d'y investir plus d'intrants (Romero P. *et al.*, 1986: 601-610).

16 En 1975, d'après un document de la SRA (Secretaría de Reforma Agraria), Yosotato bénéficiait de 350 ha de terres caféières répartis entre 53 agriculteurs, tandis que Nuyoo ne disposait que de 560 ha répartis entre 322 agriculteurs (Van Iersel, 1988).

14 A l'époque, quelques familles possédaient quelques animaux, ce qui n'est plus le cas aujourd'hui. Les terrains étaient également loués comme pâturage en saison sèche à des éleveurs de Tlaxiaco (zone où le climat est moins humide).

hacendado, cristallisait, pour les paysans de la région, l'image de l'Espagnol exploitateur d'Indiens. Cette image colle jusqu'à nos jours à son fils aîné qui a pris sa succession.

En 1949 se constitua la première association locale de caféiculteurs, « Association des Caféiculteurs de Nuyoo, Yucuiti, Yosotato » (*Asociación de Cafetaleros de Nuyoo, Yucuiti, Yosotato*) avec 992 membres. Le but de cette association, qui se revendiquait comme indienne, consistait à améliorer le niveau de vie des paysans, cultiver et commercialiser le café à plus grande échelle et s'affranchir des acheteurs locaux en vendant directement à des organisations gouvernementales, en l'occurrence CEIMSA (*Compañía Exportadora e Importadora de México, S.A.*), qui devint par la suite CONASUPO. En 1951, CEIMSA leur acheta le café à 6,26 pesos. Les « accapareurs » détenaient toutefois encore la plus grosse partie du marché. A la fin des années cinquante, des désaccords surgirent entre les membres de Nuyoo et ceux de Yucuiti. Un nouvel « accapareur » d'Oaxaca réussit alors à évincer CEIMSA (Van Iersel, *ibid.*, Sarmiento, 1986).

Les villageois semblent avoir maîtrisé relativement tôt une partie du processus de transformation du café. Ils en ôtaient la pulpe dans de grands mortiers en bois (travail masculin) ou bien même, pour de plus petites quantités, sur des pierres à moulin en basalte (*metate*), comme pour écraser le maïs ou le cacao (travail féminin)¹⁷ ; ensuite, les grains de café doivent être lavés, pour enlever leur mucilage, puis séchés au soleil¹⁸. Dans les années cinquante, grâce à CEIMSA, les producteurs s'équipèrent de petites machines manuelles (*despulpadoras*) (Sarmiento, *ibid.*).

Au début des années soixante, les producteurs tentèrent de se réorganiser. Une nouvelle organisation fut créée en 1962, l'Union régionale du café du nord-est de l'Etat d'Oaxaca (*Unión regional de café del noreste del Estado de Oaxaca*). Ils trouvèrent deux compagnies prêtes à acheter leur café, *Cafés Finos, S.A.* et *Cafés del Centro, S.A.* Mais à nouveau, un accapareur de Putla entra en compétition. Il offrit des crédits intéressants et acheta le café à un prix plus élevé. La concurrence atteignit un tel point que les deux

17 L'usage de mortier en bois est attesté par des photographies appartenant à des villageois. Ce type de mortier était encore utilisé par les Otomis dans les années 70 (Galinié, *op. cit.*).

18 On l'appelle alors café parche (en espagnol, « parchemin », *pergamino*). Dans les régions indiennes du Guerrero, du Chiapas et d'Oaxaca, il est fréquent que les producteurs procèdent eux-mêmes à la première transformation du café (Hoffmann & Sallée, 1993:3).

compagnies se retirèrent de la course. L'accapareur baissa alors immédiatement les prix d'achat du café (Sarmiento, *ibid.*)

En 1965, l'INMECAFÉ (*Instituto Mexicano del Café*, « Institut Mexicain du Café ») établit un centre régional à Putla, mais il ne rayonnait que dans les villages accessibles par la route. Cet organisme gouvernemental, créé en 1958, était chargé d'acheter directement le café aux producteurs. Son prédécesseur, BEMEX, opérait déjà dans les années cinquante. A partir de 1972, sous l'impulsion du président Echeverría, l'INMECAFÉ développa des activités de soutien aux agriculteurs minifundistes (Hoffmann, 1987:11). En 1974, il établit un « centre récepteur de café » (*centro receptor*) à Miramar, un hameau (*ranchería*) de Yucuiti, puis à Nuyoo, dans le chef-lieu du « municipe » et dans le hameau d'Unión (Van Iersel, *op. cit.*).

Parallèlement, l'Association des Caféiculteurs de Nuyoo, Yucuiti, Yosotato aboutit en 1975 à la création de la coopérative *Uni Ñuu*, qui signifie en mixtèque « trois villages ». Mais *Uni Ñuu* n'arriva à influencer les prix qu'à partir de 1977, à l'ouverture de la piste reliant ces villages à Putla. Des compagnies privées de Mexico et Córdoba (Veracruz) se rendaient alors sur place pour acheter le café. Toutefois, Melchor Alonso fils achetait encore 70% de la production locale (Van Iersel, *op. cit.*).

Les enjeux commerciaux étaient trop importants pour que les « accapareurs » acceptent de lâcher leur emprise. Par l'intermédiaire de leurs hommes de main, ils mirent tout en œuvre pour empêcher l'implantation de la coopérative et l'installation d'une usine de traitement à sec du café (*beneficio seco*)¹⁹. En 1981, les membres de l'*Uni Ñuu* devaient encore se déplacer de nuit pour acheter le café chez les producteurs et les convaincre de leur action. Il y eut des tentatives et des réalisations d'homicide ; entre autres, un caféiculteur de Yosotato réchappa à 28 coups de machette. Malgré ces menaces, le *beneficio seco* fut mis en route en 1982 et la coopérative commença à exporter du café en 1983 (Katz, 1990a).

19 Le café parche y est débarrassé de son tégument, puis les grains sont triés en fonction de leur grosseur. On l'appelle alors *café oro*. Actuellement, le dépulpage est réalisé dans des petites machines individuelles (*despulpadoras*) non plus manuelles, mais à moteur. Dans des villages voisins plus pauvres, comme Nopalera, les producteurs ont rarement des broyeuses à café, aussi vendent-ils leur café en cerise et non en grains, ce qui est moins intéressant. C'est ainsi qu'en 1985, un producteur de Yosotato tira d'importants bénéfices sur l'achat de café-cerise à Nopalera qu'il transforma lui-même en café parche.

Coopératives et associations : apogée et déclin

Uni Nuu s'établit comme une coopérative indépendante, mais se rattacha à l'ARIC Nacional de los Productores de Café (ARIC signifie *Asociación Rural de Interés Colectivo*, « Association Rurale d'Intérêt Collectif »). Elle put se constituer en particulier grâce à l'appui fourni par l'ARIC de Misantla. Selon Hoffmann (1993:46), la première ARIC créée fut celle de Misantla en 1980. De là se constitua l'ARIC Nationale, qui regroupa finalement 16 organisations locales provenant de 4 états (Chiapas, Oaxaca, Puebla et Veracruz). Le projet économique et politique de l'ARIC de Misantla visait au départ à « déplacer » l'INMECAFÉ, considéré comme le principal ennemi des petits et des grands caféiculteurs. L'ARIC, pionnière en ce domaine, prétendait être une alternative à l'INMECAFÉ et luttait pour son autonomie de gestion, mettant au premier plan la question des quotas d'exportation. Elle trouva un soutien au sein de la CNC qui récupéra ainsi une présence qu'elle avait perdue au fur et à mesure de la croissance de l'INMECAFÉ, la CNC (*Conferación Nacional de los Campesinos*, « Confédération Nationale des Paysans ») étant le syndicat paysan du PRI (*Partido Revolucionario Institucional*, Parti Révolutionnaire Institutionnel), le seul parti politique au pouvoir depuis la Révolution²⁰.

Lorsqu'en décembre 1983, j'arrivai à Tlaxiaco à la recherche d'un terrain d'étude, je rencontrai une employée d'Uni Nuu qui m'incita à me rendre dans son village natal, Yosotato. Appréciant la beauté du paysage et l'accueil des habitants, c'est dans ce village que je décidai de m'installer. Dans le contexte de la création de la coopérative, les villageois, qui estimaient avoir été longtemps laissés pour compte par le gouvernement, souhaitaient qu'on s'intéresse à leur lutte, à leur démarche et à leur situation. La création de la coopérative symbolisait en effet une fierté retrouvée, une réaffirmation — quoiqu'ambiguë — de l'identité mixtèque²¹. La victoire sur les « accapareurs », en particulier Melchor Alonso, représentait presque une revanche sur la conquête espagnole. Comme me le fit remarquer un membre de la coopérative, désormais, les Indiens ne descendaient plus à pied de leur

20 Cette imbrication dans des structures politisées permit à certains individus de grimper des échelons politiques. Le premier président d'Uni Nuu devint, après son mandat, président de l'ARIC Nacional, tandis que le secrétaire prenait la tête de l'ARIC d'Oaxaca ; il occupe, depuis la dissolution de l'ARIC, un poste à la CNC.

21 Sur la réaffirmation de l'identité indienne dans un contexte de lutte contre le pouvoir, voir Hémond (1994) sur les Nahuas du Balsas (Guerrero).

montagne, chargés comme des bêtes de somme, pour aller vendre leur café à Putla à un prix dérisoire. Le café était transporté à la ville dans des camions portant le sigle Uni Nuu, la coopérative contrôlait une partie de la commercialisation et brassait plusieurs millions de pesos par an. Sans toutefois laisser totalement de côté leurs complexes d'infériorité, tout à fait ambivalents d'ailleurs (Katz, 1990a, 1991), les paysans me firent part de leurs qualités : « les gens de nos villages sont simples, mais nobles » (*la gente de aquí es sencilla, pero es noble*) ; « nous sommes petits, mais nous sommes nobles » (*somos chaparros, pero somos nobles*). Ces propos contrastaient avec le leitmotiv habituel « nous sommes laids, petits et bruns » (*somos feos, chaparritos y morenos*)²².

En 1984, alors que je résidais à Yosotato, la coopérative était en pleine expansion. Elle recevait de nombreuses visites d'employés des ministères (en particulier la SARH et la SRA)²³, de la banque de crédit agricole, ainsi que de chercheurs²⁴. Plusieurs communautés indiennes et métisses des districts de Putla et Zacatepec s'y affilièrent. Uni Nuu augmenta le nombre de ses camions et couvrit une aire de plus en plus large. Les « accapareurs » ne maintenaient plus leur emprise que sur quelques villages, dont la communauté triqui de Copala, prise dans une spirale de violence endémique.

Au moment même où Uni Nuu était enfin parvenue à son but, des dissensions amorcèrent son déclin.

A Yosotato, l'INMECAFÉ établit un centre récepteur de café en 1984 et tenta de concurrencer l'Uni Nuu. Le bureau régional de cet organisme à Oaxaca s'était d'ailleurs opposé précédemment à la

22 Les habitants d'Oaxaca en général (appelés avec mépris *oaxacos*) ont, à Mexico, où ils occupent les métiers les moins qualifiés, la réputation d'être « petits et avec une grosse tête » (« *los oaxacos, cabezones y chaparros* »). Ils ont totalement intégré ces propos et se présentent d'emblée ainsi à tous les citoyens et étrangers, qu'ils disent grands et beaux, mais qu'au fond d'eux-mêmes ils trouvent faiblards (Katz, 1990a, 1991). Voir ci-dessus la comparaison entre paysans et citoyens et plantes autochtones et introduites.

23 SARH : Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos (Ministère de l'Agriculture) ; SRA : Secretaría de Reforma Agraria (Ministère de la Réforme Agraire).

24 L'ethnologue hollandais Koen Van Iersel résidait alors à Nuyoo où il avait déjà effectué un terrain en 1977 (Cf. Van Iersel, 1988). L'ethnologue américain John Monaghan résidait dans le même village, mais ne semble pas s'être particulièrement intéressé au café (Cf. Monaghan, 1990). Des agronomes de l'université d'agronomie de Chapingo (Etat de Mexico) menèrent une enquête sur la production agricole de la Mixteca Alta et Baja en février 1985 (Romero P. *et al.*, 1986) et des économistes et sociologues ruraux de la UAM (Université de Mexico) enquêtèrent sur la coopérative Uni Nuu en 1985 (Cf. Sarmiento, 1986).

construction du *beneficio seco* (Sarmiento, *ibid.*). A ce moment-là, la plupart des producteurs de Yosotato vendaient leur récolte à Uni Ñuu. Au cours de cette année-là, mais surtout en 1985, un certain nombre de gens décida de s'affilier à l'INMECAFÉ. Selon une enquête menée par des agronomes de l'Université de Chapingo en février 1985 (Romero P. *et al.*, 1986:612), 11% des caféiculteurs vendaient leur production uniquement à l'INMECAFÉ, 22,3% vendaient à la fois à l'INMECAFÉ et à Uni Ñuu, et 66,6% continuaient à vendre exclusivement à Uni Ñuu. La raison du choix entre l'INMECAFÉ et Uni Ñuu semblait provenir de motifs personnels et de réseaux de parenté et de relations, sur fond de caciquisme et de luttes de pouvoir intra-communautaires (Katz, 1990a)²⁵.

Progressivement, de plus en plus de critiques sur la gestion d'Uni Ñuu se firent entendre dans les villages. Les producteurs déploraient des dépenses inutiles et des détournements de fonds à des fins personnelles. Des rumeurs locales suggéraient que certains membres de la coopérative dépensaient une partie du budget de celle-ci dans les maisons closes de Putla. Des plaisanteries couraient sur « *Uni Ñuu, uni ña'a, uni cabaret* » (« trois villages, trois femmes, trois bordels »)²⁶. Mais vu que le détournement de fonds fait partie intégrante des coutumes administratives mexicaines, cette situation paraissait évidente à ceux qui formulaient des critiques et rares furent les gestionnaires qui ne furent pas tentés par cette opportunité. Mais trop, c'est trop. Comme me le fit remarquer une habitante de Yosotato, « Qu'ils prennent de l'argent, comme tout le monde, mais pas autant ! » (*¡Que agarren, como todos, pero no tanto!*). Entre 1985 et 1992, plusieurs des gestionnaires se firent construire une maison en dur. D'autres furent encore plus critiqués pour n'avoir même pas fait fructifier l'argent détourné (en construisant un toit pour leur famille par exemple) et l'avoir dilapidé. La cote de popularité d'Uni Ñuu diminuait au fur à mesure.

Entre 1987 et 1990, de nouveaux organismes firent leur apparition : la Fédération Nationale des Producteurs de Café (*Federación Nacional de Productores de Café*), également affiliée à la CNC, PRONASOL (*Programa Nacional de Solidaridad*, Programme

25 Les prix d'achat pratiqués par l'INMECAFÉ et Uni Ñuu étaient exactement les mêmes. Celui des « accapareurs » était très légèrement supérieur, afin d'établir une concurrence. Dans les villages étudiés, seuls quelques producteurs leur vendaient encore une petite partie de leur récolte, car le paiement y était plus immédiat que dans les deux organismes.

26 A la même période, les membres de la coopérative s'amusaient à appeler le *beneficio* de café « *maleficio* », du nom d'un feuilleton télévisé, « le maléfice ».

Nacional de Solidarité), un organisme de l'INI impulsé au cours du sexennat du président Salinas et qui disparut à la fin du mandat de celui-ci²⁷, ainsi qu'une association formée par le prêtre américain de Yucuiti pour exporter sans intermédiaire aux Etats-Unis.

En 1990, la cote d'Uni Ñuu était déjà très basse. A cela s'ajouta, à cette période, la baisse mondiale du prix du café, qui dura près de 4 ans. Le café descendit jusqu'au prix d'un peso et demi. Un certain nombre de producteurs n'entretenaient plus leurs champs ni ne ramassèrent leur récolte. Toutefois, contrairement aux Totonagues (Lammel, dans ce volume), ils n'allèrent pas jusqu'à arracher les caféiers. Au cours de cette même période, en 1992, l'INMECAFÉ fut dissout (Hoffmann & Sallée, 1993:4).

En 1994-95, alors que les prix du café remontaient, Uni Ñuu cessa carrément son activité²⁸. La Banque de Crédit Agricole (*Banrural*) ne lui accordait plus de crédit. Le *beneficio* ne fonctionnait plus. Les derniers camions furent « volés », les autres vendus.

Le retour des « accapareurs » et l'émergence de la culture biologique

Lorsque je me rendis à nouveau à Yosotato en août 1995, ce fut pour constater le retour des « accapareurs ». La plupart des producteurs vendent désormais leur café à Melchor Alonso (le prix s'est élevé à 17 pesos le kg pour la récolte 94-95). Malgré les difficultés de la situation et l'effondrement de l'Uni Ñuu et de l'INMECAFÉ, certains d'entre eux, aguerris peut-être par des décennies de lutte, ont cherché d'autres solutions. Vingt-deux producteurs ont rejoint une association de caféiculteurs basée, semble-t-il, à Oaxaca et regroupant des paysans de diverses ethnies de l'Etat d'Oaxaca — Mixtèques, Chinantèques, Zapotèques, Cuicatèques, Chatinos, etc. —, d'où son appellation de *MiChiZá*, qui signifie « Mixtèques,

27 « PRONASOL [...] a comme but affirmé le combat contre la pauvreté dont souffrent en particulier les paysans — et parmi eux les Indiens [...]. Le programme se fonde sur le respect de l'initiative propre à ces secteurs sociaux, sur la stimulation de la participation communautaire locale et la responsabilité mutuelle. Les ressources qui servent à le financer proviennent essentiellement des bénéfices tirés de la vente des entreprises publiques, engagées dans le contexte néo-libéral. Ainsi, dans les régions indiennes défavorisées, le Pronasol vise à unifier le champ des relations culturelles, sociales et économiques afin de consolider les sociétés locales » (Ariel de Vidas, 1994: 376-377). PRONASOL intervint aussi auprès des caféiculteurs métis de Veracruz (Hoffmann, 1993:52).

28 De manière similaire, « l'ARIC de Misantla finit par s'écrouler en raison des fraudes de la direction et par un manque d'appui de sa base », d'abord en 1985, puis après réorganisation, en 1990 (Hoffmann, 1993:46).

Chinantèques, Zapotèques » ; elle est également connue sous le nom de *Yeni Navan*, « lumière vive » en zapotèque²⁹. Elle serait affiliée à l'organisation UCIRI (*Unión de Cafecultores Independientes de la Región del Istmo*, Union des Caféculteurs Indépendants de la Région de l'Isthme), qui serait dirigée à Ixtepec par un prêtre hollandais. Selon Paré (1993:61), UCIRI est une organisation qui s'est constituée récemment dans l'état d'Oaxaca, comme ISMAM (*Indígenas de la Sierra Madre de Motozintla*, Indiens de la Sierra Madre de Motozintla) au Chiapas. Ces deux organisations « ont cherché une solution à la chute des prix du côté de la production de café biologique, acheté en bonne partie par les marchés solidaires européens ». MiChiZá n'achète que du café de très bonne qualité issu de culture biologique (*café orgánico*), un petit peu plus cher que le prix normal, mais en opérant une sélection sur l'ensemble de la production. Cette association forme ses associés à des techniques propres à la culture biologique. Il y est préconisé d'utiliser des engrais organiques, de désherber en ne coupant pas les mauvaises herbes trop bas afin de retenir la matière organique, d'aménager le terrain en terrasses, de laisser de l'ombrage mais pas en excès. Des inspecteurs viennent contrôler la qualité du café ; Yosotato a reçu la visite d'inspecteurs suisses.

Les producteurs qui se sont affiliés à cette association expriment leur satisfaction. Le café est vendu à bon prix ; les intrants sont moindres ; et cette manière de cultiver correspond mieux à leur façon de penser. Les paysans m'ont expliqué que les terres caféières ont subi beaucoup d'érosion, car auparavant ils désherbaient trop à ras. « Avec la grande quantité d'érosion qu'il y a, il n'y a plus assez de nutriments dans le sol, alors le café n'a plus de force. Quand un enfant n'est pas bien alimenté, il tombe souvent malade ; le café c'est pareil ». De la même façon, ils font une analogie entre l'engrais chimique et les médicaments : « Les plantes qui poussent avec l'engrais chimique ne poussent plus avec leur propre force ». La plupart d'entre eux, conseillés par les techniciens agricoles des associations et coopératives qui ont fonctionné précédemment, ont malgré tout utilisé des fertilisants pendant plusieurs années. Après avoir été forcés par les circonstances économiques à les abandonner, désormais c'est par choix qu'ils n'y ont plus recours, suivant les conseils des techniciens de culture biologique. Certains d'entre eux ont également pris le parti de

29 Les Zapotèques forment le plus grand groupe ethnique d'Oaxaca avec un peu plus de 400 000 locuteurs. Ils sont suivis par les Mixtèques (qui occupent aussi les zones limitrophes de Puebla et du Guerrero). Les Chinantèques sont près de 110 000, les Chatinos près de 30 000 et les Cuicatèques environ 12 000 (*XI Censo general de población y vivienda*, 1990).

ne plus employer d'engrais chimiques pour le maïs. Mais parallèlement, certains agriculteurs se sont mis à utiliser des herbicides pour pallier le manque de main-d'oeuvre dû à l'émigration des journaliers qui se sont trouvés au chômage avec la chute des prix du café.

Une enquête plus approfondie serait à mener en ce qui concerne les raisons de s'affilier ou non à la coopérative MiChiZá. Si celle-ci n'a pas encore fait l'unanimité, est-ce parce que sa présence est encore trop récente pour avoir pu convaincre l'ensemble des producteurs ou parce que son affiliation dépend à nouveau de réseaux d'influences au sein de la communauté ? Il sera nécessaire d'observer l'évolution prochaine de cette situation, ainsi que la viabilité de ce projet³⁰.

Conclusion

Les paysans mixtèques ont adopté le café au début du siècle et en l'espace de quelques décennies l'ont totalement intégré. Pour s'approprier la culture de cette plante, ils se sont d'une part appuyés sur leur solide connaissance du milieu, de l'arboriculture et de l'agriculture en général et d'autre part ont appris des techniques de culture et de transformation du produit. La description de leurs modes de culture et de commercialisation montre que les paysans indiens, contrairement à de nombreuses idées reçues, ont de grandes capacités d'adaptation et d'innovation avec un sens critique.

Leur lutte contre les « accapareurs » et leur création d'association ou de coopérative fait également preuve d'un grand dynamisme. Mais cette même création les a conduits à entrer dans la sphère de contrôle de l'Etat par la CNC et l'INMECAFÉ ; il leur est toutefois resté une marge de manoeuvre dans les modes de culture (Cf. Hoffmann *et al.*, 1987). Maintenant que cet appareil se fragilise à nouveau, les paysans mixtèques risquent de retomber dans les griffes des « accapareurs ».

30 Paré (*ibid.*) pense que « cette alternative est limitée à long terme, puisqu'il s'agit d'un marché restreint » et que « les petits producteurs désorganisés seront probablement emportés vers l'émigration et la prolétarianisation par le courant de la privatisation et de l'ouverture sur le marché international ». Tulet (1993:80) pense au contraire, dans le cas de la coopérative ISMAM du Chiapas, qu'il est « tout à fait probable que la progression des activités de la coopérative se poursuive encore longtemps, grâce à la notoriété et à la réputation de sérieux qu'elle a acquise ». Mais il suggère que « l'on peut toutefois penser qu'elle aura beaucoup de mal à dépasser quelques limites, en particulier à cause des quantités traitées ».

Une solution alternative leur est également proposée, le café biologique, dont les directives viennent de l'étranger et obéissent à de nouveaux critères internationaux. Mais quelle que soit la situation, les paysans mixtèques se trouvent toujours dans des conflits inter et intra-communautaires et des luttes de pouvoir. Là se trouve peut-être leur faiblesse.

ANNEXE : PLANTES CULTIVÉES DANS LES CAFÉIÈRES

Arbres fruitiers

<i>Annona cherimolia</i>	chérimolier
<i>Carica papaya</i>	papaye
<i>Casimiroa edulis</i>	« sapote blanche »
<i>Citrus aurantiifolia</i> *	lime ou citron vert

<i>Citrus aurantium</i> *	bigarade
<i>Citrus medica</i>	cédrat
<i>Citrus paradisi</i>	pamplemousse
<i>Citrus reticulata</i>	mandarine
<i>Citrus sinensis</i> *	orange
<i>Diospyros digina</i>	« sapote noire »
<i>Mangifera indica</i> *	mangue
<i>Musa spp.</i> *	bananier
<i>Persea americana</i> *	avocat
<i>Pouteria sapota</i> *	mammée
<i>Psidium guajava</i>	goyave
<i>Syzygium jambos</i>	pomme-rose

Autres plantes

<i>Annanas comosus</i>	ananas
<i>Capsicum annuum</i>	piment
<i>Capsicum pubescens</i>	piment (andin)
<i>Colocasia esculenta</i>	taro
<i>Cymbopogon citratus</i>	citronnelle
<i>Ipomoea batatas</i>	patate douce
<i>Lycopersicon sp.</i>	tomate cerise
<i>Lycopersicon esculentum</i>	tomate
<i>Phaseolus coccineus</i>	haricot d'Espagne
<i>Phaseolus vulgaris</i>	haricot commun
<i>Piper sanctum</i>	poivre
<i>Zingiber officinale</i>	gingembre

Remerciements

Je remercie tous les caféiculteurs de Yosotato, Nuyoo et Yucuiti qui m'ont fait connaître le café, la caféiculture, ses joies et ses déboires. Je remercie les membres d'Uni Nuu qui m'ont accueillie dans leurs bureaux, leur *beneficio* et leurs camions, grâce auxquels mes déplacements locaux ont été facilités. Je remercie Koen Van Iersel pour m'avoir fait part de son manuscrit et pour les discussions que nous avons eues sur la caféiculture et les coopératives dans la région.

Bibliographie

- ACUÑA, René (ed.), 1984, *Relaciones Geográficas del siglo XVI : Antequera*, 2 T., Mexico, UNAM.
- ALCOCER, Gabriel, 1905, Catálogo de los frutos comestibles mexicanos, *Anales del Museo Nacional de Antropología*, 2^a época. 2: 413-488.
- ARIEL DE VIDAS, Anath, 1994, Identité de l'Autre, identité par l'Autre. La gestion du patrimoine culturel indien dans le nord-est du Mexique, *Cahiers des Sciences Humaines*, 30(3): 337-389.
- Collectif, 1992, *XI Censo general de población y vivienda, 1990*, México, INEGI.
- EARLE SMITH, C., 1969, Additional notes on pre-conquest avocados in Mexico, *Economic Botany*, 23: 135-140.
- FERWEDA, F.P., 1976, Coffees, in *Evolution of crop plants*, N.W. Simmonds (ed.), London, Longman, Chp. 75 : 257-260.
- GALINIER, Jacques, 1979. — *N'yuhu, les indiens otomis. Hiérarchie sociale et tradition dans le Sud de la Huasteca*, *Études Mésoaméricaines Série II*, Mission Archéologique et Ethnologique Française au Mexique, México, 602 p.
- GOODY, Jack, 1993, *The culture of flowers*, Cambridge University Press, Cambridge, 462 p.
- GREENBERG, James, 1981, *Santiago's sword. Chatino peasant religion and economics*, University of California Press, Berkeley.

- GREENBERG, James, 1987, « Coffee money and violence in Chatino communities of Oaxaca », *Annual meeting of Society for applied Anthropology*, communication, Oaxaca, 10 avril, 11 p.
- JOSSERAND, Judy Kathryn, 1983, *Mixtec dialect history; Proto-Mixtec and modern Mixtec text*, PhD Thesis, Tulane University, UMI, Ann Arbor, 710 pp.
- HALLÉ, Francis, 1986, Un système d'exploitation ancien, mais une interface scientifique nouvelle : l'agroforesterie dans les régions tropicales, *Milieux et paysages*, C. Blanc-Pamard et al. (eds), Paris, Masson, pp. 37-53.
- HÉMOND, Aline, 1994, « Indiens » ou « civilisés » ? L'affaire du barrage San Juan Tetelcingo (Mexique), *Cahiers des Sciences Humaines. N° spécial : « Incertitudes identitaires »*, B. Gérard & M.J. Jolivet (eds), 30(3):391-410.
- HÉMOND, Aline, en préparation (1996), *Identité, apprentissage et espace chez les peintres nahuas du Haut Balsas*, Nanterre, Thèse de Doctorat en Ethnologie, Université de Paris-X.
- HEYDEN, Doris, 1983, *Mitología y simbolismo de la flora en el México prehispánico*, México, Instituto de Investigaciones Antropológicas - Universidad Nacional Autónoma de México, 176 p.
- HOFFMANN, Odile, BLANC-PAMARD, Chantal & Jean-Pierre ROSSIGNOL, 1987, *Paisaje y sociedad en un ejido veracruzano (Xico). Prácticas campesinas y dinámica cafetalera*, México, INIREB-ORSTOM, 74 p.
- HOFFMANN, Odile, 1993, « Il y a 10 ans déjà... Tentatives et faillites d'une modernisation dans le secteur social ; les ARIC caféières du Veracruz » in *Géodoc. Les caféicultures mexicaines : la force de la tradition, les risques de la décomposition.*, 39: 43-55.
- HOFFMANN, Odile & Bertrand SALLÉE, 1993, « Les caféicultures mexicaines » in *Géodoc. Les caféicultures mexicaines : la force de la tradition, les risques de la décomposition.*, 39: 1-11.
- KAERGER, Karl, 1986, *Agricultura y colonización en México en 1900*, México, UACH-CIESAS, 349 pp (original publié en 1901).
- KATZ, Esther, 1990a, *Des racines dans la Terre de la Pluie. Identité, écologie et alimentation dans le haut pays mixtèque*, Nanterre, Thèse de Doctorat en Ethnologie, Université de Paris-X, 891 pp.
- KATZ, Esther, 1990b, *Prácticas agrícolas en la Mixteca Alta, in Agricultura indígena: pasado y presente*, T. Rojas (ed), Mexico, CIESAS: 239-274.

- KATZ, Esther, 1991, Représentation de l'environnement et identité chez les Mixtèques du Mexique, *Ecologie Humaine*. 9 (2): 25-37.
- KATZ, Esther, 1993a, Forest food resources in the tropical mountains of the Mixtec highlands, Mexico. in *Food and nutrition in the tropical forest: biocultural interactions*. C.M. Hladik, H. Pagézy, O.F. Linares, A. Hladik & M. Hadley (eds). Man and the Biosphere series, Vol. 15. Paris, UNESCO / Parthenon Publishing Group. pp. 199-204.
- KATZ, Esther, 1993b, El papel de la etnobiología en el estudio de los sistemas de producción agrícola: el ejemplo de una zona cafetalera de la Mixteca Alta (México). in *Sistemas de producción y desarrollo agrícola*. H. Navarro, J.P. Colin & P. Milleville (eds). México. ORSTOM-CONACYT-Colegio de Postgraduados. pp. 321-327.
- KATZ, Esther, 1994, Du mûrier au caféier: Histoire des plantes introduites en pays mixtèque (XVI^e-XX^e siècle). *JATBA (Journal d'Agriculture Traditionnelle et de Botanique Appliquée)*. 36 (1) : 209-244.
- LAMMEL, Annamaria, Dans ce volume.
- MONAGHAN, John, 1990, La desamortización de la propiedad comunal en la Mixteca : Resistencia popular y raíces de la conciencia nacional, *Lecturas históricas del estado de Oaxaca. T III Siglo XIX*, María de los Angeles Romero Frizzi (ed.), INAH, México, 343-385.
- NOLASCO, Margarita, 1985, *Café y sociedad en México*, Mexico, Centro de Ecodesarrollo, 454 p.
- PARÉ, Luisa, 1993, « Du paternalisme d'Etat à l'inconnu : quels modèles après la disparition de l'Institut Mexicain du Café ? » in *Géodoc. Les caféicultures mexicaines : la force de la tradition, les risques de la décomposition.*, 39: 56-64.
- PASTOR, Rodolfo, 1987, *Campesinos y reformas : la Mixteca, 1700-1856*, México, Colegio de México, 589 p.
- PUIG, Henri, 1991, L'agroforesterie au Mexique, Communication, Table ronde *Quelles agroforesteries pour l'ORSTOM ?* Paris, ORSTOM.
- ROMERO PEÑALOZA, Jorge et al., 1986, *Diagnóstico de la producción agrícola de las Mixtecas Oaxaqueñas Alta y Baja*, Chapingo (México), UACH-CONACyT, Ronéo, 1000 p.
- SARMIENTO SÁNCHEZ, Ignacio, 1986, Uni-Ñuu. Historia de una organización de los Mixtecos, *Etnias*, Centro de las Culturas Oaxaqueñas, 2:32-37.
- SUREMAIN, Charles-Edouard (de), Dans ce volume

- TULET, Jean-Christian, 1993, « Le succès du café « orgánico » de la coopérative ISMAM (Chiapas, Mexique) » in *Géodoc. Les caféicultures mexicaines : la force de la tradition, les risques de la décomposition.*, 39: 75-80.
- VAN IERSEL, Koen, 1988, A coffee cooperative in the Mixteca Alta, Manuscrit.
- WINTER, Marcus, 1985, « Los Altos de Oaxaca » in *Historia de la agricultura. Epoca prehispánica-Siglo XVI*, T. Rojas Rabiela & W. Sanders (ed.), INAH, México.

Katz Esther

Fleurs de café, luttes de pouvoir : évolution de la caféiculture en pays mixtèque (Mexique). In : Tulet J.C. (ed.), Gilard J. (ed.)
La fleur du café : caféiculteurs de l'Amérique hispanophone

Paris, 2000: Karthala, 165-190