

PRATIQUES ALIMENTAIRES
DANS LES COMMUNAUTÉS PAYSANNES DU HAUT CAÑETE
(Andes Centrales, Pérou)

Rapport de Mission

UNALM/IFEA/ORSTOM

Leticia Delgado

Projet P.A.E.C - Dept. M.A.A.
Centre ORSTOM-Montpellier
L.E.A.
Mars 1988

SOMMAIRE

	Page
Présentation	1
Introduction	2
 PREMIERE PARTIE	
I EMLACEMENT DE LA ZONE DE TRAVAIL	4
II PROBLEMATIQUE GENERALE ET OBJECTIFS DE L'ETUDE.	4
III DEFINITIONS ET CONCEPTS.	6
IV HYPOTHESES ET METHODOLOGIE DE TRAVAIL.	8
1. Analyse des systèmes, styles et pratiques alimentaires.	9
1.1 Sélection des communautés.	9
1.2 Choix des familles	11
1.2.1 les études de cas	11
1.2.2 les enquêtes	12
2. Analyse des effets de la Politique Alimentaire sur la consommation familiale.	13
2.1 La consommation familiale d'aliments	13
2.2 les caractéristiques du marché communal	13
2.3 L'Assistance Alimentaire.	14
 DEUXIEME PARTIE	
QUELQUES RESULTATS PARTIELS DE LA RELATION PRODUCTION-CONSOMMATION. CAS DE HUANTAN.	
Introduction	15
I LE SYSTEME ALIMENTAIRE ET LA PRODUCTION.	16
1. Huantan. Les secteurs de production.	16
2. Décision communale et décision familiale dans la production.	16

3. Alimentation, terre et force de travail.	17
3.1. L'accès à la terre.	17
3.2. La force de travail.	18
a) <i>peones</i> ou <i>mingados</i> , la paye ou de la nourriture ?	19
b) les <i>turnas</i> ou aide mutuelle.	19
Conclusions	21
II LE SYSTEME ALIMENTAIRE ET LE MARCHE.	21
1. La pomme de terre irriguée.	21
1.1. L'acteur du changement:V.G.	22
Le projet V.G. à Huantan.	22
1.2. Autoconsommation et technologie.	23
1.3. Autoconsommation et vente.	24
Conclusions.	25
Tendances.	25
2. Le cas du fromage.	26
2.1. La production de fromage.	27
2.3. "Valeur sociale", autoconsommation et débouché marchand.	28
Conclusions.	30
3. Le cas du blé.	31
3.1. La production.	31
3.2. Les pratiques alimentaires.	32
Conclusions.	33
III ANNEXES.	
Annexe n°1: Carte de Yauyos-Bassin du Cañete.	34
Annexe n°2: Etudes de cas-modèles d'entretiens.	35
Annexe n°3: Enquête de Consommation.	38
Annexe n°4: Enquêtes de Commercialisation.	43
IV REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES	47

PRESENTATION

Le rapport que nous présentons ici correspond au travail de terrain de notre thèse de Doctorat en Sociologie du Développement, (Paris I, Panthéon-Sorbonne) sur les rapports sociaux de consommation alimentaire dans les communautés paysannes des Andes péruviennes.

Cette thèse est rendue possible grâce à une allocation de recherche de l'ORSTOM (Institut Français de Recherche Scientifique pour le Développement en Coopération).

Le champ d'analyse de notre étude est inséré dans le projet "Politiques agraires et stratégies paysannes" (UNALM/IFEA/ORSTOM). Ce projet réalise une étude agronomique et socio-économique de 32 communautés paysannes du Haut Bassin du Rio Cañete, dans la Province de Yauyos, Département de Lima, Pérou.

Dans la première partie du rapport, nous présentons la problématique générale dans laquelle notre étude s'insère, ainsi que la finalité, les objectifs spécifiques, les hypothèses et la méthodologie de travail de celle-ci.

A fin d'éviter d'alourdir la présentation, nous avons préféré consigner dans une annexe, à la fin du texte, les modèles d'entretiens et d'enquêtes utilisés sur le terrain.

Dans une deuxième partie, répondant à la demande de M. Poupon, Chef de la Mission ORSTOM au Pérou, et M.Hervé responsable du Projet PAEC, nous faisons état de quelques résultats partiels. Soulignons le caractère provisoire de ces résultats, simplement issus d'une première phase de dépouillement de l'information recoltée.

L'intention de ce rapport est enfin de faciliter des échanges et de susciter des apports qui nous aideront de façon certaine pour le travail d'analyse et de synthèse de l'information.

INTRODUCTION

La recherche que nous réalisons sur les pratiques alimentaires des familles paysannes de Haut Bassin du Cañete, a pour objectif premier d'arriver à une connaissance permettant d'expliquer la dynamique alimentaire de ces familles.

Nous nous sommes fixés comme objectif l'analyse des pratiques sociales liées à la consommation alimentaire, la famille paysanne étant notre unité d'étude.

Etant donné la rareté de l'information sur la situation socio-économique de ces familles, et sur les stratégies qu'elles emploient pour survivre et se reproduire en tant que groupe social, nous avons dû aussi nous enquêter de la tenure de la terre, de la production, de la force de travail, de l'utilisation des ressources et de la structure du revenu familial.

Dans cette perspective, nous avons utilisé diverses sources de données et une méthodologie associant des études de cas et l'application des enquêtes.

Systèmes, styles et pratiques alimentaires ont ainsi été étudiés dans trois communautés paysannes, situées dans différentes aires géographiques mais voisines entre elles, ceci afin de mettre en valeurs les similitudes, différences et relations entre ces groupes sociaux à travers leurs systèmes alimentaires.

Dans les deux communautés paysannes agricoles, les processus de production et de consommation étant intégrés, notre étude a dû porter sur chacune des étapes de la chaîne alimentaire (production, stockage, conservation, transformation, préparation, consommation finale). Dans ces communautés, pourtant situées à peu près à la même altitude et dont l'alimentation de base est structurée par les mêmes produits, on trouve des différences dans l'utilisation des ressources alimentaires et dans le degré de conservation ou de "modernisation" des pratiques liées à la consommation.

Le troisième groupe étudié, situé dans les Hauts Plateaux du Bassin du Cañete, est une communauté d'éleveurs dont la subsistance alimentaire dépend principalement des communautés agricoles proches, les pratiques d'approvisionnement étant surtout basées sur le troc.

Les différences rencontrées dans la composition et dans le fonctionnement des trois groupes sociaux étudiés, nous ont amené à essayer d'identifier les modèles ou "patrons" culturels de chaque groupe et les relations qui soutiennent les styles alimentaires actuels.

Nous voulons également donner une signification particulière à la stratégie des familles paysannes par rapport à l'utilisation de ressources alimentaires. Nous avons observé des différences à l'intérieur d'une même communauté et entre des familles ayant des caractéristiques

socio-économiques similaires, et nous avons jugé important, d'après les hypothèses établies, de connaître les facteurs qui déterminent ces différences.

La problématique générale sera abordée en tenant compte des relations sociales de la famille à l'intérieur de la communauté. A partir de ce niveau, et à travers le réseau des pratiques alimentaires, nous nous intéresserons aux rapports entre ces groupes sociaux et aux rapports qu'ils établissent avec la société nationale.

Enfin, nous tenterons d'identifier les niveaux où les relations socio-alimentaires se lient et se subordonnent à la sphère de la circulation marchande des aliments, dans le but d'appréhender les effets de la Politique Alimentaire de l'Etat sur la consommation des familles paysannes.

PREMIERE PARTIE

EMPLACEMENT DE LA ZONE DE TRAVAIL

Haut Bassin du Rio Cañete, Province de Yauyos, Département Lima.

Le Bassin du Cañete se définit par rapport au fleuve du même nom, lequel naît dans le district de Tanta, Nord-Yauyos, au-dessus de 4000 m, et se jette dans l'Océan Pacifique, aux environs de San Vicente de Cañete, Capital de la Province de Cañete (annexe 1).

Pendant sa traversée de la Prov. de Yauyos, le Cañete parcourt 3 régions ou zones situées à différentes altitudes : plus de 3600 m, 3600 m et 2000 m, qui correspondent à la classification en région Altiplanica, région Montagneuse et région Désertique, d'après Mayer et Fonseca (1979).

Selon cette classification, la région Montagneuse (2000 à 3600 m) comprend la partie dite Haute du Bassin, depuis la localité de Auco jusqu'à Huancaya. Elle recouvre à peu près 95% de l'aire totale du Bassin - environ 5882 Km² - ; on y trouve des communautés paysannes agropastorales qui pratiquent l'agriculture irriguée et sous pluie et à l'élevage semi-nomade de bétail laitier, bovin et caprin.

La région Altiplanica ou Hauts Plateaux, (3600 à 4800 m) comprend la Puna, à partir de la localité de Huancaya vers le haut. Les communautés paysannes se consacrent essentiellement à l'élevage extensif d'ovins et d'auquénidés.

D'après le recensement Agricole de 1972, de la superficie du Bassin considérée comme économiquement agricole (369,554.7 Ha), 10 % étaient considérés comme terres agricoles et 84 % comme pâturages naturels (Velazquez, 1985).

La Province de Yauyos avait en 1984 une population estimée à 33.283 habitants (Velazquez, op. cit). Administrativement elle est divisée en 32 districts, dont 16 appartiennent au Bassin, comprenant 32 communautés.

PROBLEMATIQUE GENERALE ET OBJECTIFS DE L'ETUDE

FINALITE

La finalité de notre recherche est de contribuer à la connaissance des systèmes alimentaires des communautés paysannes des Andes, en apportant des éléments d'identification à partir de l'analyse du système, du style et des pratiques alimentaires des familles paysannes de Haut Bassin du Cañete.

PROBLEMATIQUE

Située à proximité de la capitale du pays, cette région reçoit les influences des évolutions économiques, politiques et sociales que traverse le Pérou. Mais aussi elle conserve, par ses caractéristiques géographiques et socio-économiques, des secteurs isolés et éloignés de ces "interventions" (Bourliaud; Dollfus, 1986).

Au Pérou, les différents styles de consommation alimentaire sont d'une façon générale liés aux différences régionales (la Côte, la Montagne ou *Sierra*, et la Forêt ou *Selva*).

Le style "moderne" est caractérisé par son uniformité dans les différents centres urbains. Il est composé essentiellement d'aliments industrialisés, élaborés avec une forte proposition de denrées importées (Lajo, 1986).

Le style "traditionnel" est caractérisé par sa diversité, dûe aux conditions climatiques et géographiques et aux pratiques locales de cultures (Ferroni, 1980 ; Alvarez, 1983), et par un haut degré d'autoconsommation, notamment dans les communautés paysannes de la Sierra (Lajo, 1986)..

Bien que la tendance principale des modèles de consommation au Pérou reflète une expansion de l'alimentation urbaine ou "moderne", l'alimentation "traditionnelle" existe encore dans les zones rurales andines, et les familles paysannes de la Sierra représentent 30% du total des familles péruviennes (Figuroa, 1981) .

L'intégration des processus de production et de consommation étant un trait caractéristique de l'économie des communautés paysannes agricoles (Figuroa, op. cit.), l'ensemble des cultures de la famille est étroitement lié à son alimentation, tant dans la quantité que dans la diversité (Dale, 1982).

Toutefois, la famille paysanne est obligée de vendre une partie de sa production afin d'avoir accès à d'autres biens de consommation (vêtements, santé, éducation...). Insérée dans une réalité complexe, cette articulation avec d'autres secteurs de l'économie de marché se traduit, dans la plupart des cas, par un processus de détérioration et d'appauvrissement des ressources de la famille paysanne, et par sa marginalisation économique et sociale.

La politique de l'Etat d'importations et de subventions en faveur de certains aliments de consommation urbaine a affecté principalement le secteur des producteurs paysans de la Sierra, dont le modèle productif est chaque fois plus éloigné du "panier" urbain d'aliments. Pour faire face aux besoins créés par la société moderne, les familles paysannes consacrent une place de plus en plus importante, dans leurs ressources productives, aux produits les mieux adaptés au marché. Cependant, si les ressources productives ne peuvent pas être adaptées aux nouveaux besoins, les familles essaieront de s'articuler au marché, dans la recherche d'un revenu monétaire, à travers d'autres secteurs économiques y compris par la migration. La politique agro-alimentaire de l'Etat peut ainsi influencer les changements de style de consommation alimentaire, en transformant ces producteurs en consommateurs.

Or, d'après les recherches effectuées dans la dernière décennie, la population rurale de la Sierra est justement le groupe le plus défavorisé par la modification des modèles de consommation au niveau national (Amat y Leon, 1981; Alvarez, 1983 ; Gonzales de Olarte, 1979 ; Maletta et Gomez, 1984 ; ENCA, 1972 ; INP, 1980 ; PLAN NACIONAL DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, 1986).

Comment les familles paysannes se manifestent-elles face à cette situation ? Comment répondent-elles à ces transformations ?

Quelle place octroient-elles à l'autoconsommation, dans leur stratégie d'articulation avec le marché ?

L'articulation avec le marché, et le rôle propre de ce dernier, sont-ils les facteurs déterminants des changements apparus dans les styles de consommation ?

Ces questions, intégrées dans une vision globale nécessaire à l'obtention de réponses opérationnelles cohérentes et adaptées, démontrent l'importance de la connaissance de la structure et du fonctionnement actuels des systèmes alimentaires des communautés paysannes de la Sierra .

OBJECTIFS

Notre premier objectif est donc de connaître la dynamique des comportements (niveau individuel) et des pratiques (niveau social) liés à la consommation alimentaire, depuis la production jusqu'à la consommation finale.

Notre deuxième objectif est d'apporter un instrument d'analyse pertinent, permettant :

- une lecture pluridisciplinaire de la réalité alimentaire des communautés paysannes de la Sierra .
- une meilleure identification des effets de la Politique Alimentaire sur la consommation dans les communautés.
- la mise en lumière des rapports entre la situation alimentaire actuelle dans les communautés paysannes et celle de la société péruvienne dans son ensemble.

III DEFINITIONS ET CONCEPTS

Nous commencerons par définir certains concepts-clés utilisés dans ce travail. Notons que le cadre général de référence de l'analyse est le contexte communal.

Nous définirons la Communauté Paysanne comme l'unité d'organisation sociale exerçant le contrôle sur un espace physique à travers la propriété collective de la terre ; elle utilise les ressources communalement, sur la base de la réciprocité andine. Malgré le fait de posséder une culture et une organisation politique qui lui sont propres, elle se trouve subordonnée économiquement et juridiquement à la société "majeure" (Plaza, Francke, 1981).

Bien que la terre appartienne à la communauté, elle est donnée en usufruit aux familles, qui se transmettent ainsi les ressources de façon héréditaire.

Une Famille Paysanne Communautaire est une unité de production et de consommation, qui prend ses propres décisions quant à l'utilisation des ressources familiales, mais une part importante de ses décisions est fonction du reste des familles de la communauté. Elle est la cellule de la communauté, et le comportement individuel de ses membres a pour objectif la reproduction de la famille et non de l'individu (G. de Olarte, 1986).

Chaque famille structure son économie sur ses propres ressources : les biens durables (bâtiments d'exploitation, installations, matériel agricole,...), les biens productifs (terre, élevage, force de travail) et une "trésorerie". Leur volume et leur distribution déterminent les relations de la famille avec la communauté et avec l'extérieur. Mais si les relations établies par une famille sont déterminées par ses ressources, son fonctionnement serait déterminé par la combinaison de relations sociales à l'intérieur et à l'extérieur de la communauté (G. de Olarte, op. cit.).

QUELQUES POSTULATS THEORIQUES SUR LA PROBLEMATIQUE ALIMENTAIRE

En règle générale, les individus tiennent à s'alimenter de la même façon que les membres du groupe social auquel ils appartiennent.

Ainsi, les comportements alimentaires (notion individuelle de l'activité alimentaire) seraient soumis à un arbitraire culturel, un modèle ou style collectif fourni par la culture d'appartenance.

Un style de consommation alimentaire est donc la norme ou modèle social suivi par les individus ou les groupes d'individus, concernant le choix, l'achat... jusqu'à la consommation finale des denrées disponibles.

Un système alimentaire est structuré par la corrélation de cet ensemble d'éléments, lesquels sont centrés autour de deux axes principaux: la production et la consommation. Ces axes sont en relation avec la culture et l'activité sociale du groupe ou de la société concernés. Mais ils sont aussi en relation avec les stratégies politiques et économiques de l'Etat (ou du groupe social dominant), dont l'objectif est de réglementer le fonctionnement du dit système.

La problématique alimentaire est alors une instance qui relève du politique, comme de l'économique, du social, du culturel et/ou du religieux. Analytiquement, cette diversité d'éléments prend un aspect encore plus notable lorsqu'elle est analysée à travers la sphère de la consommation, car c'est là que pratiquement tout l'ensemble des activités sociales en rapport avec l'alimentation se trouvent concernées.

L'alimentation possède, en outre, la capacité de mettre en relation les autres pratiques intéressant le comportement économique, social et culturel. Dans ce sens, les pratiques alimentaires sont des **relations sociales**. Dans une dimension sociologique, leur analyse implique l'étude des formations sociales où elles s'insèrent. Car la connaissance de la structure et du fonctionnement de la société ou du groupe social concerné permettra d'identifier les classes et/ou les secteurs où les styles alimentaires sont représentés.

IV HYPOTHESES ET METHODOLOGIE DE TRAVAIL

Le contexte où se situent nos hypothèses est caractérisé par l'existence de deux processus simultanés, liés et antagonistes, qui sont la **pénétration du marché** (ou d'une économie marchande) à l'intérieur du système communal, et une **stratégie de survie-adaptation des familles paysannes** visant à préserver leur intégrité sociale, économique et culturelle.

Pour dessiner les hypothèses centrales de ce travail, nous sommes partis du postulat que les familles paysannes ont un système alimentaire basé sur l'autoconsommation. Cette autoconsommation, structurée autour des ressources productives gérées par la famille, est insuffisante pour couvrir les besoins alimentaires.

Pourquoi le système alimentaire des familles paysannes est-il insuffisant ?

1) Notre hypothèse est que les caractéristiques des ressources familiales et la nécessité d'une articulation avec le marché, génèrent un système alimentaire insuffisant pour satisfaire la consommation familiale.

Afin de couvrir leurs besoins, les familles doivent se procurer les aliments par d'autres modes d'approvisionnement.

2) Notre deuxième hypothèse est que le style de consommation alimentaire de familles paysannes est la résultante d'une combinaison de facteurs ; parmi eux, les facteurs non-productifs jouent un rôle prépondérant.

D'autres hypothèses nous guident dans cette recherche:

- l'organisation communale pour l'utilisation des ressources (terre, eau, paturages) a une incidence indirecte dans le système alimentaire familial.

- les changements d'ordre technologique introduits dans le secteur productif familial produisent diverses altérations dans les autres éléments du système alimentaire (stockage, conservation, transformation, préparation et consommation finale).

- les familles paysannes préservent les traits plus traditionnels de leurs pratiques alimentaires comme une "garantie" de leur identité

culturelle et comme une différenciation avec la société majeure.

COLLECTE DE L'INFORMATION

Comme nous l'avons déjà souligné dans notre projet de thèse, nous avons voulu que cette recherche reflète la pensée générale de la Sociologie de l'Alimentation : le fait alimentaire étant un fait social total, il doit être étudié avec une perspective pluridisciplinaire.

Pour y parvenir, nous avons fait appel au concours des membres de l'équipe du projet PAEC, agronomes, sociologues, économistes, zootechniciens, avec qui nous avons pu discuter de nos informations à fur et à mesure de leur obtention.

1. ANALYSE DES SYSTEMES, STYLES ET PRATIQUES ALIMENTAIRES.

L'axe central de cette étude a été constitué par une recherche de terrain, effectuée entre novembre 1986 et août 1987.

Dans un premier temps, nous avons réalisé une observation d'ensemble des communautés paysannes du Haut Bassin, puis nous nous sommes consacrés au travail de terrain proprement dit dans les communautés choisies, en effectuant des missions de terrain répétées, d'une durée moyenne de 10 à 20 jours chacune. Le calendrier de missions a été déterminé au préalable, notamment à partir des calendriers des activités et des fêtes agro-pastorales, élaborés dans chaque communauté.

1.1. SELECTION DES COMMUNAUTES.

A partir des premières observations sur les communautés, nous avons retenu, comme critère discriminant, l'importance de l'autoconsommation, de l'achat, et du troc dans les systèmes alimentaires familiaux.

Ce critère a été "croisé" avec un autre relatif à la situation géographique des communautés, en prenant comme indicateur de ce dernier l'existence ou non de chemin communal carrossable reliant la communauté à l'axe routier Cañete-Yauyos-Huancayo.

Trois communautés ont été choisies, deux d'entre elles situées dans la partie haute du Bassin : *Huantan* et *Aquicha*, et la troisième située dans les Hauts Plateaux : *Atcas*.

HUANTAN est la capitale du district du même nom, située à une altitude d'environ 3500 m, à une vingtaine de Kms à l'Est de la ville de Yauyos, capitale de la province. Cette communauté a une population assez stable d'environ 130 familles ; une école secondaire a été construite en 1982 et un poste de Santé sera inauguré fin 1987.

Le système alimentaire est basé sur les cultures d'autoconsommation : pomme de terre irriguée et sous pluie, maïs, orge, blé, fèves et tubercules andins -oca, olluco, mashua-. De plus, une partie

de la production de pomme de terre irriguée est destinée à la vente, depuis l'introduction, en 1984, d'un paquet technologique, par une organisation non gouvernementale.

La plupart des familles possèdent en outre du bétail bovin et/ou caprin, à partir duquel elles produisent essentiellement du fromage, destiné à l'autoconsommation mais aussi à la vente en quantité importante.

Depuis 4 ans, Huantan possède un chemin carrossable la reliant à l'axe routier provincial Cañete-Yauyos-Huancayo. Ceci a facilité la commercialisation de la production de rente, de la pomme de terre vers Cañete et du fromage vers Huancayo, ces produits constituant la source principale de revenu des familles huantainas. Cependant, la construction du chemin carrossable a aussi facilité l'entrée des produits industriels dans la communauté, avec pour conséquence, entre autres, une augmentation du nombre de ses commerçants. Ce dernier point est également en rapport avec le fait que le troc soit de moins en moins diversifié par rapport à autrefois. L'échange le plus important se fait avec les familles d'Atcas et concerne presque exclusivement la pomme de terre irriguée, troquée contre de la viande ou de couvertures de laine.

AQUICHA appartient au district Yauyos ; elle est située à environ 3300 m d'altitude, à 3-4 hs. de marche à pied de Huantan à l'Est et de la ville de Yauyos à l'Ouest. Elle ne possède ni chemin carrossable ni école secondaire ni poste de Santé, et présente un mouvement migratoire important ; n'y résident actuellement que 70 des 112 familles consignées dans le registre communal. Le problème le plus gravement ressenti par la population est la rareté d'eau d'irrigation.

Le système alimentaire est également basé sur les cultures d'autoconsommation, les principaux produits étant le maïs, la pomme de terre irriguée et sous pluie, les haricots, les fèves, le blé, l'orge, les tubercules andins et la citrouille.

Du bétail laitier on obtient du fromage, tant pour l'autoconsommation que pour la vente, et un sous-produit laitier très apprécié, destiné exclusivement à l'autoconsommation.

Les activités de troc reposent principalement sur le maïs, qui est échangé contre de la viande et des couvertures avec les familles des annexes d'éleveurs (*Queroy, Quillcata*), et des communautés d'éleveurs des Hauts Plateaux (*Atcas, Langaico*), et contre des tubercules et fruits et légumes avec les communautés voisines (*Huantan, Quisque, Auco, Achin, Carania*).

ATCAS, située à environ 4500 m. d'altitude, a été une annexe de Huantan jusqu'à une date récente. Elle n'a ni école secondaire ni poste de Santé ; la population stable est en moyenne de 70 familles sur les 120 consignées dans le registre communal.

C'est une communauté d'éleveurs d'ovins et d'auquenidés, où les familles partagent leur temps entre les activités pastorales et le tissage des couvertures.

Le bétail est destiné principalement à la vente au marché de Huancayo. Les dépenses en vêtements, alimentation, santé, voyages, etc, sont couvertes par ce revenu.

Les couvertures sont destinées principalement au troc contre des aliments : maïs, pomme de terre, orge, blé, fèves, tubercules andins.

La plus grande partie de l'alimentation est ainsi assurée par le troc. Les denrées achetées sont pour la plupart des produits industrialisés (riz, pâtes, farine de blé) apportés deux fois par mois depuis Huancayo par des négociants privés. L'autoconsommation concerne essentiellement la viande et dans une moindre mesure le lait et le fromage.

Atcas a un chemin carrossable la reliant à une route provinciale et de là à la ville de Huancayo, à 1 jour de voyage en camion (ou 3 jours de marche à pied). Par contre, il n'a pas de chemin carrossable la reliant à l'axe routier Cañete-Yauyos-Huancayo. L'accès à la Côte (Lima par Cañete) s'effectue en passant par *Huantan* et pour arriver à celle-ci il faut compter 5-6 hs. de marche à pied, 8-9 hs. avec les animaux de bât.

1.2. CHOIX DES FAMILLES

Le recherche de terrain a été conçue en 2 phases complémentaires, la première étant consacrée à l'étude intensive et suivie des cas et la seconde à l'application d'enquêtes à caractère quantitatif, comme appui et complément de la première phase.

Avant de procéder au choix des familles, nous avons réalisé des estimations démographiques (basées sur le registre communal, plus un "informateur privilégié" choisi parmi les autorités communales), puis une classification préliminaire de la population (âge, sexe, état civil, charge familiale : âge et scolarité des membres familiaux, ressources productives, occupations principales et secondaires).

1.2.1. LES ETUDES DE CAS

Les critères de sélection ont été les mêmes pour les cas retenus dans chaque communauté, dans la mesure où les données disponibles le permettaient (à *Aquicha* l'information préliminaire obtenue n'a pas pu être aussi complète que pour les autres communautés), et en tenant compte des différences structurales (notamment pour *Atcas*).

Les familles à suivre ont été sélectionnées d'après les critères suivants:

- Temps de formation de l'unité domestique, âge du chef et charge familiale (enfants) cohabitant sous le même toit ; niveau d'instruction du chef et/ou du couple chef.
- Ressources agricoles et pastorales (seulement pastorales pour *Atcas*).
- Activité économique rapportant un revenu monétaire à la famille (commerçant, salarié, artisan, métiers divers).
- Utilisation des nouvelles technologies pour la culture de la pomme de terre irriguée (seulement pour *Huantan*).

A *Huantan*, 11 cas ont été sélectionnés afin de comprendre les

différentes expressions des stratégies familiales pour la gestion des ressources alimentaires. A *Aquicha* et à *Atcas*, où ont surtout été étudiés les pratiques et les styles alimentaires et où la diversification sociale est moins grande qu'à *Huantan*, nous avons retenu 4 cas par communauté.

Nous avons fait en sorte que, dans la mesure du possible, tous les cas diffèrent pour chaque critère retenu. Ceci afin d'obtenir un faisceau assez différencié, et donc une pluralité de situations permettant d'étudier comment opèrent les différents aspects soulignés dans les hypothèses.

La quête de données a été réalisée par des entretiens, guidés par une grille thématique regroupant l'information en 3 grandes rubriques:

- l'unité d'étude en tant que telle.
- la structure et l'organisation de la production.
- les principaux éléments constitutifs du style alimentaire.

(voir annexe n° 2).

1.2.2. LES ENQUETES.

La finalité de cette phase était d'obtenir, pour l'ensemble de la population, des données d'ordre quantitatif, révélatrices de la gestion familiale des ressources alimentaires (tactiques-stratégies) et de la consommation familiale d'aliments.

Nous avons constaté, dans les études de cas, que les stratégies familiales ont un rapport étroit avec l'âge du chef de famille et le temps de formation de l'unité domestique, et que d'autres aspects socio-culturels (héritage, liens de parenté, niveau d'instruction) ont aussi une incidence importante. Ces aspects ont donc été retenus dans l'élaboration de la première partie du formulaire en rapport avec la stratégie.

Les ressources productives ont été estimées à partir de l'information sur la quantité et le type de cultures et de bétail pour la période 86-87, et sa destination : autoconsommation, vente, troc.

Pour la consommation, nous avons consigné l'information relative aux produits les plus fréquemment employés : provenance de l'approvisionnement (récolte, achat, troc, autres), modalités de stockage, durée du même, fréquence de consommation, et remplacement éventuel par d'autres aliments. (voir annexe n° 3).

Ces enquêtes ont été effectuées sur 25% de la population de chaque communauté, soit 33 familles à *Huantan*, 18 à *Aquicha* et 20 à *Atcas*. Les familles ont été sélectionnées selon la méthode simple au hasard, laquelle s'adaptait aux objectifs du travail et au type et à la qualité de

l'information disponible pour la sélection. Dans chaque communauté, les familles ont été ordonnées selon l'âge du chef, dans un ordre décroissant, et le tirage au sort effectué sur la liste.

Les enquêtes ont été effectuées sous notre surveillance, par 2 étudiants en Economie de l'UNALM possédant déjà une expérience préalable du terrain.

2. ANALYSE DES EFFETS DE LA POLITIQUE ALIMENTAIRE SUR LA CONSOMMATION FAMILIALE.

L'étude dans son ensemble comprend 3 niveaux :

- a) la consommation familiale d'aliments
- b) les caractéristiques du marché communal
- c) l'Assistance Alimentaire

a) Les enquêtes effectuées dans la population nous ont renseignée sur les principales denrées alimentaires consommées par les familles, le prix au détail des produits industriels et le prix "sur champ" (chez le producteur) des produits locaux.

b) Dans un premier temps, nous avons observé les mouvements commerciaux dans chaque communauté, en prenant note de leurs traits caractéristiques et distinctifs. Dans la dernière phase du travail sur le terrain, nous avons enquêté auprès des commerçants et de négociants à *Huantan*, et des commerçants à *Aquicha* et à *Atcas*, afin de connaître le flux des produits industrialisés rentrant dans les communautés, les caractéristiques et le fonctionnement de ce flux et des agents du marché.

Les agents du marché ont été d'abord classés en commerçants et négociants. Les commerçants ont été par la suite classés en 3 groupes : "grands", "petits" et "autres", selon l'importance de leur activité marchande, en prenant comme indicateur de celle-ci la diversité et la quantité de produits exposés dans le magasin. Seule la catégorie "autres" (comprenant la vente de liqueurs et de boissons, et éventuellement un service de restauration alimentaire) n'a pas été incluse dans les enquêtes.

A *Huantan*, la totalité des "grands" et des "petits" commerçants ont fait l'objet d'une enquête, soit un total de 8 enquêtes. A *Aquicha* et à *Atcas*, où le nombre de commerces est moindre (5 et 4 respectivement) nous avons étudié 1 commerçant de chaque catégorie par communauté.

L'enquête auprès des négociants n'a pas eu le résultat escompté, surtout à cause des irrégularités des transports (camions) au moment où nous avons prévu de réaliser le travail. Cette contrainte a été totale à *Atcas* et partielle à *Huantan*, où nous avons pu faire l'enquête sur 2 des 4 négociants qui desservent habituellement la communauté (voir annexe n°4).

c) Le Programa Nacional de Seguridad Alimentaria, en vigueur depuis 1986, intègre les programmes d'Assistance Alimentaire, comme partie d'une stratégie à court-terme visant à apporter une solution aux problèmes alimentaires des population-cibles de la Sierra et des faubourgs urbains.

Au vu de l'existence récente de ces programmes dans les communautés étudiées, nous avons voulu considérer l'influence qu'ils peuvent avoir sur la consommation familiale.

Au niveau des institutions, nous avons recueilli l'information sur l'existence des programmes d'Assistance Alimentaire dans la Province de Yauyos pour la période 1986-1987, et une information plus spécifique sur les programmes eux mêmes, leurs objectifs et modalités d'application, et sur la composition de la ration accordée à chaque famille.

Au niveau des familles, les études de cas à Huantan ont apporté une information très riche sur le degré d'acceptabilité des denrées reçues et sur la perception par la population de l'Assistance Alimentaire dont elle a été l'objet.

L'analyse des effets de la Politique Alimentaire sur la consommation des familles paysannes sera basée sur l'information provenant des niveaux (a) et (b). De l'incidence des programmes d'Assistance Alimentaire nous retiendrons notamment les aspects culturels et idéologiques issus de l'information recueillie au niveau familial.

DEUXIEME PARTIE

QUELQUES RESULTATS PARTIELS DE LA RELATION PRODUCTION- CONSOMMATION. Cas de Huantan.

INTRODUCTION

La population en étude se définit par :

1) Une organisation sociale, économique et politique propre aux communautés paysannes des Andes, laquelle se trouve subordonnée à la société globale.

2) Une économie structurée sur les décisions familiales d'utilisation des ressources productives.

3) Un système productif à base agraire, dont les particularités sont l'expression du milieu écologique (géographie et organisation sociale) où il s'insère. Autrement dit, le système productif est le résultat de la façon dont les communautés paysannes ont pu (ou ont su) s'approprier des ressources naturelles (terre, eau) grâce au travail de transformation de la nature (terrasse, canaux d'irrigation...) lequel résulte de leur culture et de leur organisation économique et sociale.

4) Un style alimentaire ancré dans son appartenance culturelle, basé sur des pratiques d'autoconsommation et s'appuyant sur des pratiques de troc, d'achat, et de réciprocité.

L'intérêt d'une étude sur la dynamique alimentaire actuelle de ces familles paysannes réside principalement dans les faits suivants :

a) Pour ce procurer de la nourriture, les familles ont deux recours principaux : l'accès à la terre ou offrir leur force de travail. Nous essayerons de montrer la façon dont ces stratégies agissent au niveau de la consommation familiale, dans un contexte de migration et de modernisation.

b) Du fait d'une articulation accrue avec la société globale et avec le marché, certains produits de leur système alimentaire ont trouvé un débouché marchand : le fromage et la pomme de terre irriguée. Tous les deux ayant une forte consommation familiale paysanne et un marché urbain, nous nous intéressons de connaître quelles stratégies emploient les familles dans la circulation de cette nourriture (production, consommation, troc, vente) et si le débouché marchand a produit un changement dans l'autoconsommation.

c) L'articulation avec le marché a eu d'autres incidences dans le système alimentaire paysan. Parmi elles, l'introduction de denrées industrialisées dans les communautés. Nous illustrerons brièvement le cas du blé, aliment de consommation régulière dont la production a sensiblement diminué lors de la campagne agricole 86-87, qui s'avère être remplacé dans les pratiques de consommation par des produits industriels.

I- LE SYSTEME ALIMENTAIRE ET LA PRODUCTION.

1- LES ZONES DE PRODUCTION A HUANTAN.

Le territoire de la communauté de Huantan comprend 2 zones de production :

- La zone irriguée (au dessous de 3800 m), qui comprend:

- les *potreros*, secteur à assolement sans repos, où l'on sème de la luzerne entre 5-8 ans (pour l'alimentation du bétail bovin), puis de la pomme de terre, du maïs, du blé, de l'orge et des tubercules andins, seuls ou en cultures associées, pendant 1 à 3 ans.

- le *maizal*, avec le maïs comme culture principale (1 récolte par an avec 3 mois de jachère) et d'autres cultures seules ou associées: pomme de terre, tubercules andins, fèves, orge, blé.

- La zone non-irriguée (3500 à 4200 m), qui comprend:

- le secteur *aisha* ou *secano*, à assolement par macro-secteur, avec repos de 8-10 ans et cultures de pomme de terre, tubercules andins et de l'orge. De chaque secteur d'*aisha* l'on obtient 3 récoltes chaque 12 ans; la communauté possède environ 12 secteurs (le nombre et la mise en disponibilité peuvent varier en fonction de décisions communales).

- les pâturages, à usufruit individuel et communal (Fermes et Coopératives de moutons), pour l'alimentation du bétail bovin, caprin et ovin.

2 - DECISION COMMUNALE ET DECISION FAMILIALE DANS LA PRODUCTION

Toutes les terres appartiennent à la communauté. Elles sont travaillées par les familles à titre individuel, en usufruit ; la destination de la production est décidée par chaque famille car elle lui appartient. Mais :

- dans le secteur *aisha*, c'est la communauté qui fixe le secteur à

réaliser le semis, la date ou les animaux rentreront brouter les résidus de récolte ou *rastrojo* (ce qui provoque généralement de fortes discussions dans les *Asambleas* entre agriculteurs et éleveurs), les dates de semis et de récoltes.

- dans le secteur *maizal*, la communauté détermine le début de préparation du sol avant semis ou *barbecho* et la date du semis, du début et de la fin de la récolte ; seul le moment de fumer la terre est fonction d'une décision familiale.

L'eau appartient à la communauté, et c'est elle, à travers l'*Administrador de Aguas*, qui gère sa distribution. Les secteurs d'irrigation sont définis par rapport aux canaux d'irrigation, et ceux qu'irrigent sont les usufruitiers ("propriétaires" ou métayers ou locataires) ou bien des *peones* ou de *mingados* à tel fin.

Si celui qui irrigue commet une faute, il est sanctionné par la communauté (à travers la *Junta de regantes*). La sanction est généralement payable en argent, mais si la faute est grave ou répétée, elle peut aller jusqu'à la coupure totale du tour d'irrigation, qui est la sanction plus grave pour un agriculteur.

La communauté décide aussi les travaux communautaires ou *faenas* à réaliser pendant l'année. Ces *faenas* ont un caractère obligatoire pour toutes les familles membres de la communauté et leur absentéisme est aussi sanctionné. Les travaux concernent surtout d'infrastructure (construction ou réparation de terrasses, barrages, réservoirs, canaux d'irrigation) et d'autres reconnus comme "d'intérêt social" (réfection de l'École, amélioration du chemin et des ponts, etc). Si ces travaux sont nombreux à un moment donné dans l'année, cela peut provoquer une diminution du travail familial dans leurs propres parcelles ou une restructuration dans l'organisation familiale du travail (surcharge de travail pour la femme, besoin de main d'oeuvre extra-familiale).

3. - ALIMENTATION, TERRE ET FORCE DE TRAVAIL

A Huantan, les principales tactiques à travers lesquelles les familles cherchent à satisfaire leurs besoins alimentaires sont l'accès à la terre et l'offre de leur force de travail.

3.1.- L'ACCES A LA TERRE

Les terres communales sont travaillées en usufruit par les familles, l'usufruit se transmettant des parents aux enfants de façon héréditaire. De sorte qu'une famille avec 3 Has et 3 enfants devra laisser en héritage 1 Ha à chacun. Si aucun des 3 enfants ne migre, ils chercheront sûrement à augmenter leur surface productive. La forme la plus utilisée à Huantan et à Aquicha est le métayage (*al partir* ou *en compañía*) par laquelle la famille A -de ressources limitées-, travaille sur la/les parcelle(s) de la famille B -usufruitière- en partageant toutes les deux,

en partie égales, les aliments obtenus des récoltes. La famille B apporte les intrants et elle partage aussi les risques de diminution ou de perte de la production.

Secondairement, la famille à faibles ressources cherchera à louer la terre (*arriendo*), modalité moins appréciée par ces familles car elle signifie une disponibilité d'argent qui n'est pas toujours certaine, et aussi parce que le facteur risque n'est pas tenu en compte dans les termes du contrat.

Ces modalités auraient 2 contraintes communes :

a) le nombre exigü des terres cédées en arriendo ou "al partir". Malgré l'émigration d'un nombre important des membres de la famille en âge de travailler, les familles continueraient à labourer le maximum possible de leurs terres, en faisant appel à la main d'oeuvre extra-familiale si c'est nécessaire.

Faute de membres permettant de les travailler, il semblerait qu'elles préfèrent semer de la luzerne sur une partie des parcelles (si elles sont irriguées)¹ et par la suite "louer" cette culture en recevant en échange: 1) la fertilisation des parcelles par le fumier du bétail qu'y a été nourri et 2) une partie à fixer de la production de fromages obtenue de ces vaches.

Le fromage ainsi obtenu est destiné à la consommation et/ou à la vente. D'une manière ou d'une autre, cette "location de parcelles en luzerne" permettrait aux familles d'obtenir un bénéfice économique plus avantageux que si on louait les parcelles pour être travaillées.

b) Une surcharge de travail. Pour les familles qui, à part le travail dédié à leur parcelles, travaillent des parcelles d'autres en metayage ou en location (ce qui est le cas le plus souvent), cela signifie une augmentation importante des tâches pendant le cycle agricole par rapport au travail de *peón*, qui est plus ponctuel dans l'année. Cette surcharge est importante dans l'organisation du travail familial, surtout pour les familles ayant peu de personnes en âge de travailler et disponibles toute la durée du cycle agricole.

Ces contraintes expliqueraient que la pratique la plus accessible pour une famille, afin d'avoir de quoi se nourrir, consiste à recouvrir au salariat.

3.2.- LA FORCE DE TRAVAIL.

D'autre part, le travail journalier comme ouvrier agricole (peon), subi des contraintes de différents ordres :

- les moments du cycle agricole où l'on a le plus besoin de main d'oeuvre sont les labours avant semis (*barbecho*) et les récoltes, et dans une moindre mesure l'irrigation (*mitas*) et le pâturage.

¹ Les terres irriguées ou *potreros*, sont très codiciées car elles permettent la plupart des cultures du système alimentaire, le rendement y est plus élevé que dans le secteur de cultures sous pluie, et elles ne pressentent pas le risque de perte de récoltes par rareté de pluies.

- à Huantan, l'aide mutuelle traditionnelle (*turnas*) est une pratique aussi courante que celle du contrat de travail journalier (*peón*).

Ces aspects dépendraient au moins partiellement de l'occupation du chef de famille (l'incidence de la structure familiale restant encore à étudier), car :

- à structure familiale égale, les familles ayant une activité non-agricole importante (commerçants ou négociants) seraient davantage en position de demandeur de force de travail que les familles se consacrant entièrement à l'agriculture et à l'élevage.

- de la même manière, il semblerait que les familles à revenu non-agricole important emploient davantage d'ouvriers agricoles ou *peones*, et les familles à revenu agricole utilisent davantage la *minga* ou le système de *turnas*.

a) *Peones* ou *Mingados*, la paye ou de la nourriture ?

Face au besoin d'offrir leur force de travail, les chefs de famille plus jeunes cherchent à être rétribués en argent, sous la modalité *peón*.

Les plus âgés, en règle générale, doivent se contenter d'être pris en *minga*, leur travaux étant rétribués avec de la nourriture.

Cette différenciation en fonction de l'âge existe aussi par rapport au sexe, car parmi les rares *mingados* jeunes on trouve surtout des femmes. Cette particularité est intéressante à considérer car nous avons observé que dans le cas des familles les plus démunies qui travaillent souvent comme *mingados*, le pourcentage de la nourriture provenant de la *minga* est très élevé par rapport au total d'aliments consommés.

Dans les 2 cas, *minga* ou *peón*, la quantité et la qualité d'aliments servis ou donnés en rétribution sont un élément important des termes du contrat. Le fait de continuer ou de renouveler une prestation de travail dépend en grand partie des aspects alimentaires. Au moment de la récolte de la pomme de terre irriguée, par exemple, les *mingados* déclaraient leur préférence de travailler pour les familles qui donnent plus ; les *peones*, à égalité de paye, préféraient travailler chez les familles qui servaient le mieux et le plus copieusement à manger. La quantité de travail à fournir était une considération secondaire par rapport à la rétribution alimentaire attendue.

b) Les *turnas* ou aide mutuelle.

Système d'entraide ancestral, l'aide mutuelle reste la principale modalité pour se procurer de la main d'oeuvre externe au noyau familial.

Elle est favorisée et renforcée par l'existence d'un réseau familial large, patri et matrilinéaire, et par les rapports de réciprocité, qui sont à l'origine des rapports économiques et sociaux dans les communautés paysannes (Alberti ; Mayer, 1974). Toutes les familles y font appel, à un moment ou à un autre. Les motivations évoquées, vont depuis les aspects purement économiques du système d'entraide ("c'est moins cher")

jusqu'à la reconnaissance du besoin réciproque de l'aide en passant par la valorisation des aspects familiaux ("les parents sont plus conscients, plus considérés")².

Mais il est évident que toutes les familles n'ont pas les mêmes motivations ; elles peuvent varier selon la situation socio-économique de la famille.

De la même manière, à l'intérieur de chaque catégorie, les familles peuvent faire des choix différents selon qu'il s'agisse de demander ou d'offrir, des disponibilités de main d'oeuvre et des rapports entre demandeur et demandé.

Par exemple, une famille à faible ressources demandera sûrement de l'aide en forme de *turnas* lorsque elle aura besoin de faire sa propre récolte de pomme de terre ou de labourer la terre avant le semis dans le secteur "aisha" (tache d'autant plus lourde si les pluies ont été rares). Elle demandera de l'aide aux membres de sa famille élargie, à ces amis ou compères qui sont en mesure de l'aider ou qui doivent lui rendre une aide précédemment fournie.

Par contre, elle cherchera à travailler comme *peón* pour d'autres familles, celles qui ont besoin de main d'oeuvre et avec lesquelles elle n'a pas de rapports étroits (ni familiaux, ni "spirituels", ni amicaux)³.

Les familles ayant une situation socio-économique plus favorable (famille élargie, ressources suffisantes permettant éventuellement de payer un *peón*) et qui n'ont pas besoin de vendre leur force de travail pour se nourrir, utilisent toutes les pratiques que leur situation leur permet. Pour elles, demander une *turna*, une *minga* ou contracter un *peón* dépendrait surtout de la main d'oeuvre extra-familiale disponible au moment où elle en a besoin.

2 Les *turnas* ont un caractère implicitement obligatoire : une aide demandée doit être retournée au moment où elle est à son tour demandée. Rien ne paraît plus simple ; néanmoins, de problèmes se posent, surtout pour les familles à structure réduite (ce qui pourrait expliquer partiellement la non-utilisation des *turnas*).

Nous avons observé que lorsqu'une demande d'aide ne peut pas être satisfaite, le demandeur peut exiger l'équivalent en argent du travail fourni. Le demandé est contraint de payer ou bien d'offrir des aliments valorisés, et dans ces cas, les produits industrialisés sont exclus de l'échange, mais seulement de la viande ou du *charqui*, du fromage, des céréales ou des tubercules.

3 D'autres rapports peuvent aussi s'établir entre des familles de catégories différentes, car la rétribution des services peut prendre des modalités "non linéaires" à l'intérieur d'une communauté (Mayer y Fonseca....).

Conclusions.

On pourrait supposer qu'en augmentant sa surface productive par le métayage ou la location des terres, une famille arriverait à satisfaire ses besoins alimentaires mieux qu'une autre dont le chef travaille comme *peon*.

Certes, dans le premier cas les pratiques d'autoconsommation assureraient la nourriture de base ; mais dans le deuxième cas la majeure partie de la paye sera utilisée pour l'achat de nourriture (Lopez, 1980 ; Dale, 1982).

A Huantan et à Aquicha, cette hypothèse reste à confirmer. Car le fait est que, parmi toutes les occupations rémunérées, celle de *peón* est la plus exercée par les chefs des familles, et que les *peones* sont beaucoup plus nombreux que les métayers ou les locataires.

Les chefs des familles à ressources limitées, sont-ils contraints de travailler comme *peón* compte tenu des possibilités restreintes d'augmenter leur surface productive par l'accès "indirect" à la terre ? C'est sûrement le cas. Mais le nombre de fois dans l'année qu'un chef de famille peut travailler comme *peon*, est-il suffisant pour couvrir les besoins alimentaires de la famille ?

Les résultats des enquêtes devraient nous permettre de donner réponse à ses questions.

Car il est possible aussi que la différence agisse en termes du qualitatif et du quantitatif, c'est à dire que dans les familles où le chef travaille comme *peon* c'est l'autoconsommation qui serait atteinte plutôt que la consommation totale. Mais il faut aussi considérer que la plupart des *peones* ont aussi leurs terres (0.5 Ha ; 1 Ha) desquelles ils retirent de la nourriture pour l'autoconsommation.

D'ailleurs, une famille n'est pas une unité isolée (Gonzales de Olarte, op.cit) ; dans l'analyse de son alimentation nous aurons à étudier l'incidence d'autres aspects, notamment l'aide familiale, qui est présente à des degrés différents selon le temps de formation de la famille.

II LE SYSTEME ALIMENTAIRE ET LE MARCHE.

1. - LA POMME DE TERRE IRRIGUEE

Nourriture ancestrale, très ancrée dans l'identité culturelle andine, la pomme de terre a été domestiquée et adaptée à des contextes de plus en plus contraignants (altitude, climat, sol, eau) au cours des siècles. C'est un aliment dont la "valeur sociale" s'appuie sur toute la force de la tradition.

La pomme de terre irriguée occupe une grande place dans les repas quotidiens et on la retrouve aussi dans les repas de fête ; elle est présente dans les rapports de réciprocité (rétribution de services)

notamment entre les membres de la même communauté. Elle est toujours présente dans les rapports de production, dans les repas offerts aux ouvriers agricoles, dans les repas des groupes de travail ("*cofradias*")⁴ et dans la rétribution du travail ou *mingas*.

A Huantan, la pomme de terre irriguée présente la particularité d'être une nourriture traditionnelle avec un débouché marchand très récent. En effet, elle est le seul produit du système alimentaire où il y a eu l'introduction d'un paquet technologique nouveau ayant pour objectif une activité marchande.

Nous différencions donc 2 niveaux d'incidence : les aspects technologiques et le débouché marchand. Ces 2 niveaux sont liés, puisque le but du premier est de permettre le second ; néanmoins, ils prennent place de façon différente dans la sphère de la consommation, et il convient de les distinguer.

1.1.- L'ACTEUR DU CHANGEMENT: "V.G."

L'Instituto Rural Valle Grande (V.G.) est une O.N.G. péruvienne qui depuis 1964 exécute des programmes pour la promotion intégrale des paysans⁵ dans les provinces de Cañete, Yauyos et Huarochiri, Dept. Lima. Son siège est à San Vicente de Cañete, capitale de la Prov. de Cañete. Il est sous les auspices de PROSIP (Promotora de Obras Sociales y de Instrucción Popular), entité privée péruvienne, à buts non lucratif, est financé par des apports des institutions locales, nationales et étrangères.

A partir de 1979, V.G. met en oeuvre un programme de diffusion de fertilisants pour la culture de la pomme de terre irriguée dans le Bassin du Cañete, car les fertilisants sont un élément d'impact dans la production. Ce programme commence dans la communauté de Miraflores et puis il s'étend aux communautés de Huancachi et de Laraos (toutes les trois dans le Nord-Yauyos) avec des variétés de semences améliorées achetées à Huancayo, et 2 variétés traditionnelles dont une de Huancachi.

Les problèmes apparus avec la résistance et l'évolution génétique des semences auraient incité à V.G. à créer un grainier ("*semillero*") propre et à mettre au point un "paquet technologique" nouveau.

- Le projet "V.G." à Huantan.

L'Instituto Valle Grande s'intéresse à la communauté de Huantan, laquelle de par un ensemble de facteurs favorables (terre, eau, main d'oeuvre, organisation communale, chemin carrossable) représentait un site privilégié. Les modalités du programme et les objectifs à atteindre sont présentés à la communauté réunie en Assemblée extraordinaire.

4 Cofradias : groupes de travail d'environ 7 à 12 hommes, qui se basent sur des règles de réciprocité (communication personnelle M. Bey).

5 Communication personnelle de M. Ing. David, responsable du projet V.G. à Huantan, juillet 1987 (soulignées).

Le but du programme était la production de pomme de terre de semence (avec création d'un *semillero* communal), afin de couvrir les besoins locaux dans la zone Yauyos-Cañete. Les semences seraient produites à partir d'un paquet technologique : semences de variétés améliorées, fertilisants sur analyse de sols, pesticides et assistance technique, lequel permettrait une augmentation du rendement/Ha par rapport aux rendements obtenus à Huantan (environ 17 Kg/Ha).

V.G. offrait en outre les intrants -semences, fertilisants, pesticides-, remboursables avec une partie de la récolte à obtenir, et la commercialisation de la production⁶.

En 1984, avec l'accord de l'*Asamblea Comunal*, V.G. établit des contrats individuels avec les paysans, pour l'ensemble du paquet technologique ou pour l'assistance technique seulement, prélevant par la suite un pourcentage de la récolte qui varie selon le type de contrat.

La communauté donne une parcelle pour l'expérience pilote, où V.G. apprend l'utilisation de la technologie à tous les chef de famille qu'y s'intéressent. Les semences utilisées proviennent de Huancayo.

D'après les sources dont nous disposons actuellement (provenants de V.G. et du Projet PAEC), dans la campagne 84-85 13 agriculteurs ont voulu travailler sous contrat. Ils ont obtenu en moyenne un Rdt de 37 Kg/Ha.

Dans la campagne 85-86, 110 agriculteurs auraient signé contrat avec V.G., 58 pour le paquet technique et 52 pour l'assistance technique seulement. La surface consacrée à la pomme de terre "V.G" est de l'ordre de 530 m² (tandis que celle dédiée à la pomme de terre irriguée serait de l'ordre de 323 m²). Ils ont obtenu en moyenne un rendement de 42 Kg/Ha.

Dans la campagne 86-87, 61 agriculteurs ont signé contrat avec V.G., où 18 pour le paquet technologique et 43 pour l'assistance technique.

1.2.-AUTOCONSOMMATION ET TECHNOLOGIE.

Avant le changement introduit par V.G., les familles huantainas fertilisaient la terre avec du fumier et des fertilisants chimiques, pour la pomme de terre irriguée, et elles utilisaient une ou plusieurs variétés de semences améliorées. La pomme de terre obtenue était destinée entièrement à l'autoconsommation (et éventuellement au troc), sans apparemment rencontrer le refus ou le mépris des familles.

Par contre, les familles déclarent ne pas apprécier la pomme de terre produite avec la technologie de V.G. Les critiques portent principalement sur les caractères organoleptiques (goût, texture) et sur le temps de conservation plus court par rapport aux autres pommes de terres.

La diminution du temps de conservation aurait des raisons

6 cette modalité de commercialisation fût utilisé par les producteurs surtout au début ; dans la campagne 86-87 la plupart d'entre eux avait pris contact direct avec les négociants, les grossistes ou les détaillants de la région pour écouler leur production.

génétiques et technologiques, et la différence de goût a été signalée aussi par d'autres familles, en dehors de Huantan, sur lesquelles nous avons testé le produit.

Mais il nous semble que des connotations culturelles (idéologiques et symboliques) font partie du mépris que l'on porte sur ce type de pomme de terre.

Culturellement, un aliment nouveau est apprécié par rapport à celui ou ceux que l'on connaît déjà, et surtout par rapport à un ensemble de pratiques culturelles qui l'englobent (de préparation, de conservation, de consommation...) et au sein desquelles on devra lui faire une place.

Ceci est aussi évident dans une catégorie symbolique : le nouvel aliment est venu remplacer l'ancien qui représentait à lui seul la nourriture.

De plus, le remplacement s'est effectué d'une manière rapide, dans des proportions importantes, et appuyé par des avantages économiques que la communauté pouvait en tirer. Le nouveau produit surgit poussé par des intérêts économiques et actuellement il a une place importante dans la sphère de l'autoconsommation.

La résistance des familles semblerait relever plutôt de l'ordre de l'idéologique que de l'ordre du "réel".

A coté de cette situation, la pomme de terre pluviale, dont les variétés sont surtout traditionnelles, reste la plus largement appréciée. Néanmoins, en 1987 il y a eu une diminution des parcelles semées dans le secteur de cultures sous pluie et peu nombreuses seront les familles qui pourront en consommer en 1988. Les familles évoquent la rareté de pluies et le grand nombre de travaux communautaires comme les principales raisons qui ont empêché de labourer la terre en mars-avril, avant le semis.

Mais il faudrait peut-être considérer les effets de l'existence de cette nouvelle pomme de terre dite "de V.G.": ces variétés précoces peuvent être récoltées à deux reprises dans le cycle agricole, ce qui diminue sensiblement le risque de soudure, même en cas de non récolte de la pomme de terre sous pluie.

Toujours est-il que toutes les familles préfèrent la pomme de terre pluviale, mais peu sont celles qui déclarent ne pas la remplacer par l'autre en cas de besoin.

1.3.-AUTOCONSOMMATION ET VENTE

L'usage de la pomme de terre comme produit marchand est apparu à Huantan avec l'arrivée de V.G.. Or, dans le suivi des familles nous avons constaté :

1) Les bons rendements obtenus encouragent d'autres familles à transformer leur système productif mais la diffusion technologique ne se produit pas systématiquement. Certains facteurs limitants ou certaines

contraintes iraient à l'encontre de la technologie introduite. Ces facteurs limitants et le type ou catégorie de familles qui ne s'engagent pas avec V.G. doivent encore être mieux cernés.

2) Parmi les familles qui, sous contrat avec V.G., ont vendu une partie de leur production, celles qui ont vendu le plus (de 500 à 6000 Kg) sont celles qui ont le plus de terres en usufruit (de 3 à 5 Has).

3) La pomme de terre "V.G." ne serait pas seulement vendue comme semence mais aussi pour la consommation (d'après D.Hervé, probablement selon le calibre) et nous l'avons retrouvée à Huantan, à Aquicha et à Atcas.

4) Un fait nous semble particulièrement important : quelques familles, s'étant engagé avec V.G., ne destinent pas nécessairement une partie de leur production à la vente, mais totalement à l'autoconsommation (troc inclus). Dans ces familles nous avons trouvé des situations diverses :

- une diversification du revenu familial provenant du commerce ou de la vente de fromages ou de bétail.
- une non-réussite de la production (échec de la récolte) facteurs microclimatiques défavorables, maladies, faible niveau d'instruction qui peut interférer avec l'utilisation du paquet technologique.
- un ensemble de facteurs d'ordre socio-économique et culturel : famille très nombreuse, haut prélèvement de V.G. à la récolte, pratiques de troc importantes et diversifiées, obligations sociales "couteuses" dans un effort d'intégration à la communauté, pratiques religieuses condamnant le profit.

Il faut souligner aussi l'existence de membres de la famille résidents à Lima, qui reçoivent soit de nombreux colis alimentaires pendant l'année, soit directement un pourcentage fixe de la récolte, ayant laissé leur parcelles dans la communauté en métayage à des parents.

Conclusions.

- La possibilité de coexistence de l'autoconsommation et d'un débouché marchand de la pomme de terre irriguée est aujourd'hui présente dans la gestion familiale à Huantan.

- L'autoconsommation du produit serait maintenue. Au cas où divers facteurs empêcheraient un débouché marchand, ce n'est pas pour autant que l'autoconsommation familiale diminuerait. Nous estimons aussi que si le rendement obtenu est élevé, l'autoconsommation augmentera, peut-être en détriment de la pomme de terre pluviale.

Tendances.

Néanmoins, ces aspects devraient être intégrés dans une dimension temporelle et être observés dans leur évolution. Car les changements technologiques introduits par V.G. ne se produisent pas sans heurts.

Les variétés de semences améliorées utilisées ont apparemment moins de résistance aux maladies en 1987 qu'en 1984. Les causes restent pour le moment inconnues, aussi bien pour les agriculteurs comme pour V.G.

Cette incertitude génère la confusion dans les familles qui n'ont pas vu leurs espoirs réalisés. Toujours est-il qu'après la récolte de février-mars 87, le paquet technologique à adopter lors de la campagne suivante était remis en question.

Face à cette situation incertaine, comment agissent les familles?

D'autres observations nous permettent aussi d'estimer que les familles ayant eu en 1987 une récolte moins importante que celle attendue, ont destiné à l'autoconsommation la proportion qu'elles destinaient à la vente et/ou au troc dans les campagnes précédentes.

En effet, les familles d'Atcas⁷ se procuraient de pomme de terre dans les communautés paysannes ou dans la ville capitale du Département de Junin, à travers le troc ou l'achat. A partir de 1984, elles ont donné toute leur préférence à la production de Huantan, surtout parce que les liens familiaux et culturels qu'elles y entretiennent facilitent le troc et parce que le voyage y est plus court⁸.

En 1987 beaucoup d'entre elles se sont à nouveau tournées vers le Département voisin car les familles huantainas diminuaient ou refusaient le troc. Si les familles huantainas n'ont pas pu maintenir le troc en 1987, nous supposons que le but principal était de maintenir leur niveau d'autoconsommation. L'idée qu'elles aient pu préférer de vendre sur le marché toute leur production de pomme de terre irriguée au détriment du troc nous semble beaucoup moins probable, vu leur besoin de viande et des couvertures en laine, produits de troc d'Atcas qui sont d'ailleurs fortement appréciés à Huantan.

La situation est changeante, et ceci influence certainement dans les tendances des pratiques alimentaires (autoconsommation, vente, troc) et dans les interactions entre elles.

Nous avons simplement utilisé quelques éléments précis, dans le temps et dans l'espace, pour signaler que les familles mettent en oeuvre diverses tactiques et stratégies dans un effort d'adaptation et d'intégration, et que ces tactiques ne iraient à l'encontre de l'autoconsommation dans le cas de la pomme de terre irriguée.

2. - LE CAS DU FROMAGE.

Depuis des époques très lointaines, les communautés paysannes connaissaient l'usage de l'argent et la vente des excédants. Le principal produit commercialisé était le bétail (Caballero, 1981).

⁷ Atcas : communauté d'éleveurs des Hauts Plateaux, voisine de Huantan et annexe de celle-ci jusqu'à une date récente.

⁸ Avant la pomme de terre irriguée, l'aliment le plus utilisé dans le troc à Huantan était le maïs.

Dans les communautés paysannes agricoles du Haut Cañete c'est le bétail bovin qui est le plus recherché comme principale source de revenu. Capital familial mobile, il est à la fois un aliment et une source de revenu monétaire assez stable à travers l'année, notamment à partir du fromage.

À Huantan, la plupart des familles ont du bétail bovin ou caprin. Le nombre de têtes de bétail qu'elles possèdent dépend d'un ensemble de facteurs, dont le plus important semble être la superficie de pâturages et de terres irriguées semées en luzerne (pour le bétail bovin) que les familles puissent avoir en usufruit ou s'en procurer. Le temps de formation du groupe familial et l'âge du chef de famille (qui sont en relation) sont aussi à considérer dans l'existence d'un cheptel familial bovin ou caprin.

Ainsi, les familles dont le chef a 35 ans ou moins, auraient davantage de bétail caprin par rapport à celles entre 35-65 ans, lesquelles possèdent de préférence du bétail bovin. Les familles d'âge encore plus avancé montrent une tendance à ne pas avoir de bétail.

Quant à la quantité de bétail bovin, nous avons observé que les familles qui possèdent de 5 à 10 animaux⁹, ont un niveau d'instruction et/ou une situation économique élevée par rapport à la moyenne communale. Ces familles ont accumulé du capital grâce à une bonne gestion commerciale (à laquelle le niveau d'instruction ne serait pas étranger) ou à un héritage important.

2.1.-LA PRODUCTION DE FROMAGE (A PARTIR DU BETAIL BOVIN)

Nous estimons qu'à Huantan, la production de lait par vache est de 4 lts par jour¹⁰. Une famille ayant en moyenne 3 vaches, la production annuelle de lait sera de 12 lts/jour. Une partie du lait est directement consommé comme tel, la plus grande partie étant destinée à la production de fromage ; parmi les autres sous-produits laitiers (on prépare surtout du *requeson*¹¹ et en petites quantités la *mantequilla de queso*¹²), le premier est autoconsommé et vendu, le deuxième seulement autoconsommé.

La quantité de lait utilisée par les familles pour faire 1 Kg de fromage est de 8 lts ; ainsi, une famille produira de 7 à 10 Kg de fromage/semaine, un fromage frais pesant entre 900 et 1100 g.

9 La moyenne familiale est estimée à 3 animaux.

10 Ce résultat par famille est obtenu en faisant une moyenne de la production laitière en saison sèche et en saison de pluies.

11 Requeson: petit lait.

12 Mantequilla de queso ("petit beurre de lait"): sous produit laitier de fabrication familiale, élaboré à partir du suerum et du lait frais.

2.2.-VALEUR SOCIALE, AUTOCONSOMMATION ET DEBOUCHE MARCHAND.

Le fromage est un aliment hautement placé dans la hiérarchie alimentaire : il porte l'image du savoir technique communal, ce qui lui permet d'avoir une place d'honneur dans les rapports sociaux extracommunautaires.

Mais il est aussi symbole de prestige social et économique : une famille sera perçue et se percevra elle-même comme étant "pauvre", non pas si elle ne vend pas de fromage en quantité importante mais si elle ne peut pas en consommer de façon régulière et sans limites de quantité, et aussi si elle ne peut pas en offrir, pour recevoir quelqu'un ou lors de rétributions et d'invitations.

La fréquence de consommation de fromage serait journalière (avec des variations saisonnières) pour la plupart de familles, la quantité consommée pouvant varier de 6 à 8 Kg/mois en saison de basse production (de mai à mi-décembre) à 10-12 kg/mois en saison de haute production (de mi-décembre à avril). La moyenne pour toute l'année peut être estimée à 9 Kg/mois par famille ce qui fait environ 300 g/famille/jour (une famille huantaina est composée en moyenne de 6 membres).

A part l'autoconsommation, les familles développent diverses pratiques (techniques, économiques et sociales) qui leur permettent de maintenir le niveau de consommation, notamment en saison sèche.

En moyenne annuelle, les familles qui possèdent un cheptel important (5-10 bovins ; 30-40 chèvres), produisent 60-65 Kg/mois.

Celles qui possèdent un troupeau moyen (3 vaches) produisent 34-36 Kg/mois.

Celles qui en possèdent moins, produisent en moyenne 10-16 Kg/mois.

Les familles avec une production importante (60-65 KG/mois) peuvent vendre leurs fromages directement à Huancayo ¹³ établissant au préalable des quotas hebdomadaires avec les commerçants de détail, ou vendre sur place à un intermédiaire originaire de la communauté, avec qui elles auront un rapport égalitaire, celui-ci étant la plupart des cas un autre producteur important.

Ces familles ont une grande consommation de fromage frais en saison de pluies (12 Kg/mois ou plus). En saison sèche, la consommation peut diminuer, mais elles mettent en oeuvre diverses tactiques :

- Pendant la saison de pluies, elles ont stocké le fromage frais de façon à s'en servir en époque de basse production comme fromage sec.

- Elles auront aussi le "remboursement" des prêts de fromage effectués entre décembre-avril. Il faut souligner que la pratique de prêts serait surtout entretenue parmi les familles ayant une production suffisante ou élevée. Celles qui ont peu de ressources devront faire appel à d'autres recours.

- Enfin, ces familles ont les moyens économiques pour acheter du fromage : elles sont les clientes principales des familles petites-productrices qui ont un débouché marchand communal.

Les familles ayant une production moyenne d'environ 34-36 Kg/mois sont les plus nombreuses. Le revenu provenant de la vente de fromage signifie, pour ces familles, un pourcentage important, fixe et régulier du budget familial.

Ces familles établissent avec l'intermédiaire (ou avec le négociant local de fromage) un quota hebdomadaire, de 7 à 9 Kg, qu'elles sont tenues de garder au long de l'année. En saison d'haute production elles essayeront de diversifier leur offre vers les commerçants locaux, le troc, les "ferias" ou simplement elles augmenteront le stock familial en prévision de la saison sèche.

Si les conditions climatiques ont été défavorables (saison sèche très prolongée, par exemple), afin de couvrir le quota convenu en saison de basse production elles pourraient être obligées :

- soit d'acheter du fromage à d'autres familles pour remplir le quota,
- soit de prélever de la "part familiale", au détriment de l'autoconsommation et des pratiques sociales.

En effet, nous avons observé qu'à cette époque de l'année, chez certaines familles, le besoin économique (quota) et le besoin socio-symbolique (offrir ou servir du fromage lors d'une fête, par exemple) s'affrontaient.

D'une part, prise entre le social et l'économique la décision à prendre est chargée de sens pour les familles. D'autre part, là où l'excédant productif dépasse à peine le seuil de productivité marchande, cela peut impliquer des risques pour le niveau d'autoconsommation, pour le style et les pratiques alimentaires.

Les familles ayant une production de 10 à 16 Kg/mois vendront à l'intermédiaire (car à raison de 4 Kg/semaine elles n'ont pas la possibilité de contact direct avec les détaillants de la ville), ou aux commerçants locaux, ou aux familles de la communauté, ou bien elles destineront la production au troc, aux besoins de la *minga* ou à soutenir des rapports de réciprocité (cadeaux, rétributions, échanges) à l'intérieur et à l'extérieur de la communauté. Le degré d'articulation avec le marché est pour ces familles assez faible.

En saison de haute production, le niveau de consommation de fromage de ces familles est d'environ 2 à 3 Kg/mois, avec une fréquence d'1 à 2 fois/semaine. Vu leur petite production, on peut déduire qu'elles n'ont pas pu faire un stock important leur permettant un rythme régulier et soutenu d'autoconsommation en saison sèche. Pour maintenir leur niveau de consommation dans cette saison, elles devront faire appel, selon leur possibilités, à :

- d'autres ressources productives (agriculture, artisanat) leur permettant de se procurer du fromage contre le troc,
- des ressources monétaires (salaire, paye journalière par travail agricole, revenu provenant du commerce, du négoce ou d'un métier) leur permettant d'en acheter,
- de l'aide familiale qui vient à leur secours (surtout chez les plus jeunes et les plus vieux),
- *mingar* sa force de travail.

Ainsi, la catégorie "riches" serait perçue par les huantainos d'après l'importance de la production et du débouché marchand. La catégorie "pauvre" serait perçue d'après l'importance de l'aide familiale ou de la *minga*, auxquelles on peut recourir en cas de besoin.

Quant à la commercialisation, il y a aussi des facteurs d'ordre externe à prendre en compte.

Une seule ligne d'autocars relie la communauté de Huantan avec la ville de Huancayo, capital du Département de Junin, principal centre de demande. Le trajet étant très long (Lima-Cañete-Tingo Huantan, environ 10 hs) et le service réduit (2 unités par semaine), lorsque l'autocar atteint le Haut du Bassin sa capacité de charge est le plus souvent atteinte. Les colis de fromages ("chipas") qui ont été emmenés avec les animaux de bât depuis Huantan jusqu'à Tingo Huantan ¹³, sont laissés en attendant là le prochain autocar. Cette attente produit une perte de poids des fromages, ce qui signifie une diminution des bénéfiques, car ils sont vendus par kilo et non par unité. D'ailleurs, en saison de pluies, l'interruption de la circulation sur la route est fréquente compte tenu des accidents naturels (inondations, éboulements de terrains). A ceci il faut ajouter le mauvais état des véhicules qui provoque peut-être plus d'interruptions dans l'année que les accidents naturels.

Conclusions.

- La plupart des familles, à l'exception des plus âgées ¹⁴, cherchent à avoir un revenu monétaire provenant du fromage, avec du bétail bovin et/ou caprin.

- Les familles qui ont un débouché marchand stable ont au moins 2 Has et 3 vaches, de façon à produire 34 à 36 KG/mois (moyenne annuelle).

- Le fromage est le produit qui procure aux familles le revenu monétaire le plus régulier. Néanmoins, les conditions de transports et des communications existants à Yauyos sont une contrainte pour la commercialisation.

- Les diverses tactiques développées autour du fromage démontrent l'intérêt qu'ont les familles à lui garder sa place hiérarchique tant dans la consommation comme dans d'autres pratiques sociales. Cet intérêt devient parfois un vrai effort (recours à l'aide familiale ou à la "minga") ou s'affronte à des contraintes précises (lors d'un engagement de quota) selon la situation socio-économique des familles.

13 Tingo Huantan : hameaux-annexe de la communauté, situé au bord de la route.

14 Les familles âgées cherchent plutôt à louer des parcelles semées en luzerne.

3. - LE CAS DU BLE.

Ferroni (1980) signale qu'un des traits caractéristiques de l'alimentation paysanne dans les Andes est la diversité des denrées qui la composent.

A Huantan, elle est basée sur l'autoconsommation des **tubercules** (pomme de terre irriguée et sous pluie, "oca" -*oxalis tuberosa*-, "olluco" -*ollucus tuberosus*-), des **céréales** (maïs, blé, orge) et des **légumineuses** (fèves), auxquels s'ajoutent le **fromage** et la **viande** (de mouton, de boeuf, de lama, de cochon d'Inde ou *cuy*). D'autres aliments comme les oeufs, les légumes, les fruits, les poissons de rivière (truites), représentent une consommation mineure.

Pour la plupart de ces produits les familles s'approvisionnent aussi à travers du troc ou de l'achat entre membres de la même communauté ou des communautés proches, ou les achètent dans les commerces locaux.

3.1.-LA PRODUCTION

Toutes les familles destinent à leur autoconsommation la totalité de leur production agricole (à l'exception des quantités réservées au troc et à la vente pour la pomme de terre irriguée).

Mais nous avons constaté que dans la campagne agricole 86-87, toutes les familles n'ont pas semé tous les produits agricoles. Postérieurement, les résultats des enquêtes montraient que des 8 produits agricoles du système alimentaire familial (pomme de terre irriguée et sous pluie, oca, olluco, maïs, blé, orge, fèves), tous avaient subi un "abandon" de la part d'une ou de plusieurs familles. Certes, cela peut être en rapport avec la surface productive familiale, nombre des fois la réponse donnée à nos questions était le "manque de terre".

Mais certaines cultures ont subi un "abandon" plus important que d'autres, allant de 15 familles sur 33 pour le blé jusqu'à 2 familles sur 33 pour la pomme de terre irriguée.

Pourquoi la production de blé a-t-elle été délaissée par près du 50% des familles de Huantan ? "L'abandon" de ce produit, est-il en rapport avec la surface productive familiale ?

Les résultats partiels obtenus jusqu'à maintenant ne montrent pas une corrélation directe entre ces 2 faits. Au contraire, c'est dans le cas des familles qui ont de 3 à 5 Has que nous avons observé le plus haut "abandon" de la culture de blé. Les familles ayant 2 Has ont une production de blé équilibrée avec les autres cultures du système familial et chez les familles avec 1 Ha ou moins "l'abandon" atteindrait presque 50% des cas, l'autre moitié a eu des récoltes un peu plus importantes que les familles qui ont 2 Has.

Il est évident qu'une analyse de l'ensemble de facteurs socio-économiques et culturels permettra de confirmer ou de réfuter ces estimations partielles et encore hypothétiques. Mais une tentative d'explication peut être avancée en mettant en rapport "l'abandon de blé" avec les pratiques alimentaires des familles.

3.2.-LES PRATIQUES DE CONSOMMATION

L'utilisation du blé dans la préparation de plats de consommation courante est moins fréquente que celle de la pomme de terre, du maïs et des fèves.

Généralement, les grains de blé nécessitent une transformation (concassage manuel en moulin de pierre ou *batan*, trempage, vannage) avant de les utiliser dans les différentes préparations, ce qui est ressenti parfois comme une contrainte, notamment de la part de femmes jeunes avec une famille nombreuse.

Les grains de blé sont principalement utilisés dans la préparation de 2 plats traditionnels : la *Pataska* ou *Patachi*¹⁵ (grains entiers) et la *Carapulka*¹⁶ (grains concassés). Ces 2 plats, jadis de consommation courante, sont aujourd'hui préparés notamment pour l'alimentation des *peones* lors de récoltes et des semis, et pour les fêtes les plus chères au coutumier communal (*Herranza*, *Limpiacequia*) ; ils sont aussi des plats d'honneur des événements familiaux (anniversaires, baptêmes, funérailles, accueil de visites importantes).

Les grains de blé peuvent aussi être utilisés entiers dans les soupes, ou être moulus pour préparer une farine qui est utilisée comme ingrédient de base des *tortillas*¹⁷ ou des *mazamoras*¹⁸. Ces 3 préparations sont fréquemment voire quotidiennement consommées par les familles.

Or, dans les soupes les grains de blé sont largement remplacés par les pâtes, et dans les *tortillas* et dans les *mazamoras* la farine de blé est presque entièrement remplacée par le même produit déjà industrialisé. Ces 2 produits (pâtes et farine industrielle) sont achetés chez les commerçants locaux.

Nous avons trouvé que le blé en grains est consommé 1 fois/semaine ou moins et il provient à parties égales de la production familiale et de l'achat.

15 *Pataska* ou *Patachi* : sorte de ragoût à base de pomme de terre, de blé, avec de la viande de lama séchée ou charqui, ou des tranches de lard ou des côtes de chevreau.

16 *Carapulka*: sorte de ragoût à base de pomme de terre séchée, avec de la viande de boeuf. Il y a de variations : *Carapulka* de blé, de fèves, de pomme de terre séchée.

17 *Tortillas*: sorte de beignets salés, à base de farine de blé et d'eau, frits à l'huile. On y ajoute parfois des oeufs et des légumes.

18 *Mazamorra*: dessert à consistance légère, à base de farine de maïs ou de blé et du lait.

La farine de blé, par contre, est consommée 2 fois/semaine ou plus, et elle provient largement de l'achat ; rares sont les familles qui ont une autoconsommation absolue pour cette denrée.

Conclusions

Ces résultats montreraient :

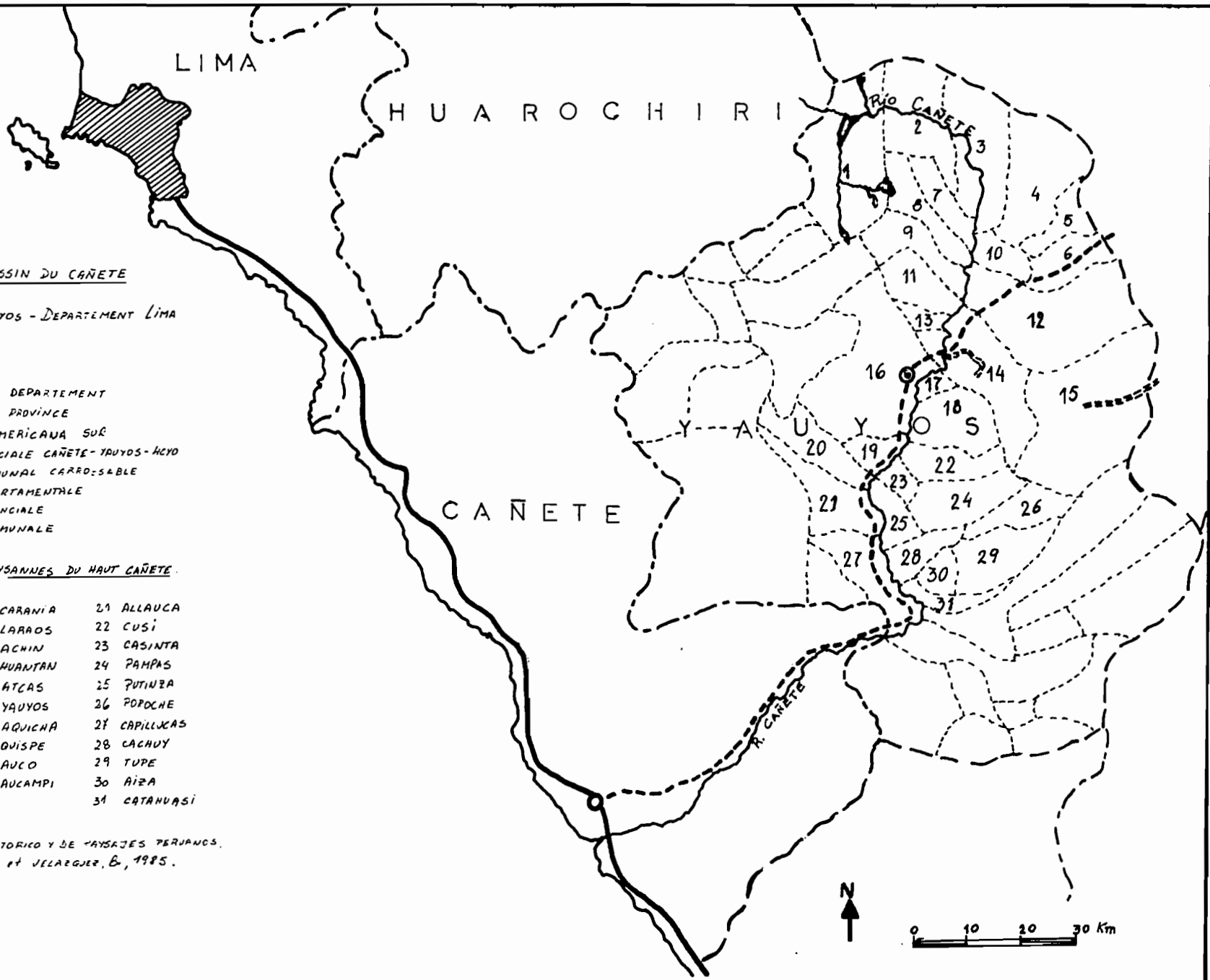
1) d'une part, que la disponibilité d'un produit industrialisé substitutif d'un autre qui est autoproduit, peut avoir une incidence dans les pratiques d'autoconsommation, surtout lorsque :

- des avantages et des contraintes matérielles s'affrontent (le temps de préparation du produit local, notamment pour obtenir la farine, face à l'offre quantitativement importante des commerces locaux, et les bas prix relatifs des pâtes et de la farine de blé industrielle).

- les préparations dont fait partie le produit familial n'ont pas un rôle prépondérant dans la hiérarchie alimentaire (*tortilla, mazamorra*)

2) d'autre part, étant donné que le but de la production est de satisfaire les besoins alimentaires du groupe familial, il est très probable que les changements dans les pratiques de consommation puissent à leur tour avoir une incidence dans la sphère productive.

Mais pour les familles paysannes, l'autoconsommation n'est pas seulement un ensemble de nourriture produite avec leurs propres moyens : elle est aussi un trait d'identité collective. Ces résultats sont des "signes" et ils possèdent un "sens" : c'est celui-ci qu'il faut connaître et comprendre, car les aspects productifs ne sauraient pas être les seuls éléments d'explication des évolutions constatées.



HAUT BASSIN DU CAÑETE

PROVINCE DE YAUYOS - DEPARTEMENT LIMA

Legende

- CAPITALE DE DEPARTEMENT
- CAPITALE DE PROVINCE
- ROUTE PANAMERICANA SUR
- ROUTE PROVINCIALE CAÑETE-YAUYOS-ACYO
- CHEMIN COMMUNAL CARRO-SABLE
- LIMITE DEPARTAMENTALE
- LIMITE PROVINCIALE
- LIMITE COMMUNALE

COMMUNAUTES PAYSANNES DU HAUT CAÑETE :

1 TANTA	11 CARANIA	21 ALLAUCA
2 VILCA	12 LARAOS	22 CUSI
3 HUANCAYA	13 ACHIN	23 CASINTA
4 TOMAS	14 HUANTAN	24 PAMPAS
5 HUILKACHI	15 ATCAS	25 PUTINZA
6 LANGAICO	16 YAUYOS	26 POROCHÉ
7 VITIS	17 AQUICHA	27 CAPILLUCAS
8 MIRAFLORES	18 QUISPE	28 CACHUY
9 PINOS	19 AUCO	29 TUPE
10 ALIS	20 AUCAMPI	30 AIZA
		31 CATANUASI

-D'après. ATLAS HISTORICO Y DE PAYSAGES PERUANS. 1982; et JELLAGUER, B., 1985.

ANNEXE N° 1

ANNEXE N°2

ETUDES DES CAS : THEMES DEVELOPPES DANS LES ENTRETIENS.1) CARACTERISTIQUES DE L'U.D.1.1) Lieu de résidence permanente de l'U.D.1.2) Caractéristiques du chef de famille :

- nom, sexe, age, état civil, niveau d'instruction, occupation, lieu d'origine.
- migration (motivation du départ, lieu, durée, occupation, date et motivation du retour).
- condition et rôle dans l'U.D.

1.3) Caractéristiques de l'U.D.:

- nombre de membres, sexe, age, niveau d'instruction, occupation, état civil.
- lieu de résidence (permanente ou temporaire). Périodicité des retours des membres migrants et liens avec l'U.D.
- rôle de chaque membre dans l'U.D.; liens avec la famille élargie.

2) CARACTERISTIQUES PRODUCTIVES DANS L'U.D.2.1) Tenure de la terre et production.

- surface (nombre de parcelles et extension) dans chaque secteur productif : "aisha" ou sous pluie, irrigué, "maizal", pâturages.
- modalités de tenure de la terre.
- cultures produites dans la période 86-87: variétés et quantités.

2.2) Technologie utilisée (pour la culture de pomme de terre irriguée, à Huantan).

- fumier, fertilisants chimiques, semences améliorées, "paquet technologique V.G."
- motivations pour innover dans la culture de la pomme de terre.
- type de contrat établi avec V.G.
- perception du changement.

2.3) La pomme de terre (à Huantan).

- variétés semées en "aisha" et en secteur irrigué. Quantités produites et leur destination: autoconsommation, vente, troc.
- motivation dans l'utilisation des variétés natives et améliorées.
- utilisation des variétés natives dans les 10 dernières années.

2.4) Destination de la production agricole.

- Autoconsommation: variétés et quantités.
- Vente: variétés, quantités; lieu, prix et périodicité de vente.
- Troc: produits échangés, quantité, lieu et périodicité du troc.

2.5) Destination de la production d'élevage.

- type et quantité d'animaux appartenant à l'U.D.
- type de produits destinés à l'autoconsommation.
- produits destinés à la vente: type, quantité; lieu, prix et périodicité de la vente.
- produits destinés au troc: type, quantité, principaux produits échangés, montant de l'échange, lieu du troc.

* "Envois alimentaires": produits agricoles ou d'élevage envoyés; type, quantité, fréquence, modalités de l'envoi selon catégorie du membre ressortissant et de sa condition au sein de l'U.D.

2.6) Destination de l'artisanat (à Atcas).

- type d'artisanat. Caractéristiques du travail.
- destination: produits utilisés dans l'U.D., produits vendus (type, quantité, lieu, prix), produits échangés par troc (type, quantité, principaux produits échangés, montant, lieu et périodicité de l'échange).

3) PRINCIPAUX ELEMENTS CONSTITUTIFS DU STYLE ALIMENTAIRE.

3.1) Organisation de l'U.D. en relation à la consommation.

- rôle des sexes et des catégories d'âge.
- "espaces alimentaires": installation et équipement pour les pratiques alimentaires (pour le stockage, la préparation, la transformation, la consommation).

3.2) Disponibilité et origine des aliments.

- produits autoconsommés: périodes d'abondance et de rareté pour chaque produit.
- produits provenant du troc, de rétributions des services, de l'aide familiale, des "mingas", des "prêts".
- produits provenant de l'achat: aliments le plus couramment achetés, lieu et fréquence de l'approvisionnement; quantités, prix et modalités de paiement.
- produits provenant de l'aide alimentaire: type d'aliments et leur utilisation, modalités de l'aide.

3.3) La transformation, la préparation et la conservation.

- usages et préparations des principaux produits: céréales, légumineuses, tubercules, viandes, subproduits laitiers; boissons, épices, herbes.
- la cuisson: le combustible, l'approvisionnement en bois à feu, le prélèvement et la corvée (distances, durée, stockage), l'emploi du bois, la valeur calorifique adjugée à chaque type de bois; le type de foyer utilisé pour la cuisson, les méthodes de cuisson prédominantes.
- les plats préparés: pour l'ordinaire, pour le "fiambre", pour les "peones", pour la fête.
- les techniques de préparation et de conservation: apprentissage et pratique, le traitement des céréales, des légumineuses, des viandes et des produits laitiers. L'emmagasiner des produits, éléments et techniques utilisés.
- la part de l'autoconsommation, des aliments "traditionnels" et des aliments "modernes".

3.4) La consommation.

- les prises alimentaires au cours de la journée, à la maison et "sur le champ".
- les repas: rythme, fréquence, composition, les menus, la diversification.
- la commensalité, les manières "de table". Outils et éléments "traditionnels" et "modernes".
- le degré de satisfaction de l'alimentation actuelle: les changements survenus, les nouveaux aliments, les produits qui ont été incorporés et ceux qui sont refusés, processus de diversification et /ou de substitution par rapport aux anciens produits.
- les opinions et les perceptions: les préférences, les aversions, les interdits, les restrictions; les notions de "chaud" et de "froid", de "force" et de "faiblesse"; la notion de "nous" et de "les autres" dans l'alimentation.

ENCUESTA "SISTEMA ALIMENTARIO"

INFORMANTE :

COMUNIDAD :

LUGAR DE RESIDENCIA :

FECHA :

I. NOMBRE Y APELLIDO	SEXO	EDAD	EST. CIVIL	ESCOLARIDAD	OCUPACION	LUGAR DE ORIGEN
J. F.						
Cge.						

II ¿ HA ESTADO FUERA ?	¿ CUANTO TIEMPO ?	¿ DONDE ?	¿ A QUE SE DEDICO ?	¿ QUE MOTIVO A IRSE ?	¿ CUANDO VOLVIO ?	¿ PORQUE VOLVIO ?

III. MIEMBROS de la U.D.	SEXO	EDAD	ESCOLARIDAD	EST. CIVIL	¿ DONDE VIVE ?	T.	P.	¿ CADA CUANTO TIEMPO VUELVE ?	OCUPACION		¿ COLABORA C/UDS ?	¿ ENVIA Ud. ALGO ?
									TR.	EST.		

IV LAZOS DE PARENTEZCO
a) ¿ Hace turnas ? (o otra forma de ayuda mutua) SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> ¿ Paga peon ? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
b) ¿ Que alimentos envia Ud. a sus familiares ? _____

V. DESTINO DE LA PRODUCCION AGRICOLA								
	CONSUMO	VENTA			TRUEQUE			
DE SU PRODUCCION AGRICOLA... (cosecha 86-87)	¿ Que cantidad destina al consumo familiar ?	¿ Que cantidad destina a la venta ?	¿ Donde vende ? 1 comunidades 2 Lima 3 Canete 4 Huancayo 5 Otros	¿ A que precio ? 1 al consumidor 2 Comerciante minorista 3 Comerciante mayorista 4 Intermediario	¿ Que cantidad destina al trueque ?	¿ Por cual producto truequea ? (el mas importante)	¿ Por que cantidad ? (cuanto recibe)	¿ Donde truequea ? 1 Propia comunidad 2 Otras comunidades
<input type="checkbox"/> CEBADA								
<input type="checkbox"/> TRIGO								
<input type="checkbox"/> OCA								
<input type="checkbox"/> OLLLUCO/MASHUA								
<input type="checkbox"/> HABA								
<input type="checkbox"/> MAIZ								
<input type="checkbox"/> PAPA RIEGO								
<input type="checkbox"/> PAPA SECANO								

VI DESTINO DE LA PRODUCCION PECUARIA

			V E N T A			T R U E Q U E			
¿ Que animales posee ? (propios <u>no</u> prestados)	Cantidad		¿ Que cantidad vende ?	¿ Donde vende ? 1 comunidades 2 Lima 3 Cañete 4 Huancayo 5 Otros	¿ Cuanto obtiene de la venta ?	¿ Que cantidad destina al trueque ?	¿ Por que producto truequea ? (el mas importante)	¿ Cuanto recibe ?	¿ Donde truequea ? 1 Propia comunidad 2 Otras comunidades
<input type="checkbox"/> OVINOS		Animal en pie Carne Lana							
<input type="checkbox"/> VACUNOS		Animal en pie Carne Leche Queso							
<input type="checkbox"/> CABRAS		Cabrito Leche Queso							
<input type="checkbox"/> AUQUENIDOS		Animal en pie Carne Lana							
<input type="checkbox"/> CHANCHOS		Grasa							
<input type="checkbox"/> CUYES									
<input type="checkbox"/> GALLINAS		Gallina/pollo Huevos							
<input type="checkbox"/> CONEJOS									

VII. CONSUMO FAMILIAR

ALIMENTO	ORIGEN		LUGAR DE ABASTECIM.	ULTIMA ADQUISICION o COSECHA (mes, año)	CANTIDAD ADQUIRIDA u OBTENIDA	PRECIO (por unidad)	TIEMPO de DURACION	LUGAR DE ALMACENAMIENTO ESPECIAL		FORMAS de CONSERVACION	f. DE CONSUMO			REPLAZOS
	1 Propio	2 Trueque						SI	NO		Diaria	veces x semanas	veces x mes	
	3 Compra	4 "Prestado"												
CEBADA														
TRIGO														
OCA														
OLLUCO														
HABA														
MAIZ														
PAPA DE RIEGO														*
PAPA DE SECANO														*
CARNE DE OVEJA														
" VACA														
" CABRA														
" CONEJO														
" CUYES														
" GALLINA														
" LLAMA														
TRUCHA														
QUESO														*

Annexe n° 3

VI CONSUMO FAMILIAR (cont.)																			
ALIMENTO	ORIGEN		LUGAR DE ABASTECIM.	ULTIMA ADQUISICION o COSECHA (mes, año)	CANTIDAD ADQUIRIDA u OBTENIDA	PRECIO (por unidad)	TIEMPO de DURACION	LUGAR DE ALMACENAMIENTO ESPECIAL		FORMAS de CONSERVACION	f. DE CONSUMO			REPLAZOS					
	1 Propio	2 Trueque						3 Compra	4 "Prestado"		1 misma c.c	2 otras c.c (especificar)	3 otros (especificar)		SI	NO	Diaria	veces x semana	veces x mes
LECHE														*					
ARROZ														*					
FIDEOS														*					
H. DE TRIGO														*					
PAN																			
GALLETAS																			
LECHE . polvo														*					
LECHE . lata														*					
ATUN/SARDINAS ENLATADAS																			
HUEVOS																			
VERDURAS tomate-cebolla zanahoria, etc																			
FRUTAS naranja-platano mangos, etc																			
GASEOSAS																			
CERVEZA																			

COMERCIALIZACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

FECHA :

APELLIDO Y NOMBRE DEL COMERCIANTE :

COMUNIDAD :

PRODUCTOS	¿ DONDE LOS COMPRA ?	¿ A QUIEN COMPRA ?	¿ CADA CUANTO COMPRA ?	CANTIDAD COMPRADA (x unidades)	PRECIO DE COMPRA (x unidades)	COSTO FLETE	MODALIDAD DE VENTA	¿ VENDE A GENTE DE..
	<input type="checkbox"/> 1 Tinco <input type="checkbox"/> 2 Camion <input type="checkbox"/> 3 Cañete <input type="checkbox"/> 4 Huancayo <input type="checkbox"/> 5 Otros	<input type="checkbox"/> 1 Fab. o productor <input type="checkbox"/> 2 Mayorista <input type="checkbox"/> 3 Otros (especificar)	<input type="checkbox"/> 1 c/semana <input type="checkbox"/> 2 c/15 días <input type="checkbox"/> 3 c/mes <input type="checkbox"/> 4 Otros periodos			<input type="checkbox"/> 1 Omnibus <input type="checkbox"/> 2 Camion <input type="checkbox"/> 3 Acemilas	<input type="checkbox"/> 1 Al menudeo <input type="checkbox"/> 2 Saco-paquete envasados <input type="checkbox"/> 3 Otras	<input type="checkbox"/> 1 Aquicha <input type="checkbox"/> 2 Atcas <input type="checkbox"/> 3 Otras c.c. (especificar)
<input type="checkbox"/> 1 ARROZ								
<input type="checkbox"/> 2 FIDEOS								
<input type="checkbox"/> 3 H. DE TRIGO								
<input type="checkbox"/> 4 CEBADA								
<input type="checkbox"/> 5 PAN								
<input type="checkbox"/> 6 GALLETAS								
<input type="checkbox"/> 7 AZUCAR								
<input type="checkbox"/> 8 SAL								
<input type="checkbox"/> 9 LECHE . polvo . lata								
<input type="checkbox"/> 10 ATUN/SARDINAS ENLATADAS								
<input type="checkbox"/> 11 HUEVOS								
<input type="checkbox"/> 12 ACEITE								

ANNEXE N° 4

PRODUCTOS	¿ DONDE LOS COMPRA ?	¿ A QUIEN COMPRA ?	¿ CADA CUANTO COMPRA ?	CANTIDAD COMPRADA (x unidades)	PRECIO DE COMPRA (x unidades)	COSTO FLETE	MODALIDAD DE VENTA	¿ VENDE A GENTE DE..
	<input type="checkbox"/> 1 Tinco <input type="checkbox"/> 2 Camion <input type="checkbox"/> 3 Cañete <input type="checkbox"/> 4 Huancayo <input type="checkbox"/> 5 Otros	<input type="checkbox"/> 1 Fab. o productor <input type="checkbox"/> 2 Mayorista <input type="checkbox"/> 3 Otros (especificar)	<input type="checkbox"/> 1 c/semana <input type="checkbox"/> 2 c/15 dias <input type="checkbox"/> 3 c/mes <input type="checkbox"/> 4 Otros periodos			<input type="checkbox"/> 1 Omnibus <input type="checkbox"/> 2 Camion <input type="checkbox"/> 3 Acemilas	<input type="checkbox"/> 1 A1 menudeo <input type="checkbox"/> 2 Saco-paquete envasados <input type="checkbox"/> 3 Otras	<input type="checkbox"/> 1 Aquicha <input type="checkbox"/> 2 Atcas <input type="checkbox"/> 3 Otras c.c. (especificar)
<input type="checkbox"/> 13 VERDURAS								
tomate								
ajo								
cebolla								
zanahoria								
zapallo								
limon								
otras								
<input type="checkbox"/> 14 FRUTAS								
platanos								
naranjas								
mangos								
otras								
<input type="checkbox"/> 15 GASEOSAS								
<input type="checkbox"/> 16 CERVEZA								

DISTRIBUCION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS

FECHA :

COMUNIDAD :

APELLIDO Y NOMBRE DEL NEGOCIANTE :

Anexe n° 4

PRODUCTOS QUE VENDE	¿ DONDE COMPRA ? 1 Lima 2 Cañete 3 Huancayo 4 Otros (especificar)	¿ A QUIEN COMPRA ? 1 Fab. o productor 2 Mercado Mayor 3 Intermediario 4 Otros (especificar)	¿ CADA CUANTO VENDE ? 1 c/semana 2 c/15 días 3 Otros (especificar)		¿ QUE CANTIDAD VENDE ?		¿ A QUE PRECIO VENDE ?	
			Tingo Huantan	Huantan	Tingo Huantan	Huantan	Tingo Huantan	Huantan
1 ARROZ								
2 FIDEOS								
3 DE TRIGO								
4 CEBADA								
5 PAN								
6 GALLETAS								
7 AZUCAR								
8 SAL								
9 . polvo LECHE . lata								
10 ATUN/SARDINA ENLATADAS								
11 HUEVOS								
12 ACEITE								

PRODUCTOS QUE VENDE	¿ DONDE COMPRA ? 1 Lima 2 Cañete 3 Huancayo 4 Otros (especificar)	¿ A QUIEN COMPRA ? 1 Fab. o productor 2 Mercado Mayor 3 Intermediario 4 Otros (especificar)	¿ CADA CUANTO VENDE ? 1 c/semana 2 c/15 dias 3 Otros (especificar)		¿ QUE CANTIDAD VENDE ?		¿ A QUE PRECIO VENDE ?	
			Tingo Huantan	Huantan	Tingo Huantan	Huantan	Tingo Huantan	Huantan
13 VERDURAS tomate ajo cebolla zanahoria zapallo limon otras								
14 FRUTAS platanos naranjas mangos otras								
15 GASEOSAS								
16 CERVEZA								

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Alberti, G. ; Mayer, E. - *Reciprocidad e intercambio en los Andes peruanos*. IEP, Perú problema n°12, Lima, 1974.
- Alvarez, E. - *Política económica y agricultura en el Perú, 1969-1979*. IEP, Lima, 1983.
- Amat y León, C. ; Curonisy, D. - *La alimentación en el Perú*. CIUP, Lima, 1981.
- Bourliaud, J. ; Dollfus, O. - *Una investigación sobre políticas y sistemas agrarios - contexto y presentación*. Bull. Inst. Fr. Et. And., XV, n°1-2, Lima, 1986, pp.2-24.
- Caballero, J. M. - *Economía agraria de la Sierra peruana antes de la Reforma Agraria de 1969*. IEP, Lima, 1981.
- Dale, C. - *Penetración capitalista y estrategia comunal en la Sierra Central. Caso de la micro-región del Cunas*. UNALM, CISE, 1982.
- ENCA, (Encuesta Nacional de Consumo Alimentario), 1972.
- Ferroni, M. - *La alimentación del campesino andino: mito y realidad*. Agricultura y alimentación, Bases de un nuevo enfoque, Lima, 1980.
- Figueroa, A. - *La economía campesina de la Sierra del Perú*. PUC, Lima, 1981.
- Gonzalez de Olarte, E. - *Economía de la Comunidad Campesina*. IEP, 2° ed., Lima, 1986.
- Lajo Lazo, M. - *La reforma agroalimentaria - antecedentes, estrategia y contenido*. CERA "Bartolomé de las Casas", Cusco, 1986.
- Maletta, H. ; Gomez, R. - *Agricultura, alimentación y comercio exterior en el Perú: el problema de la autosuficiencia*. Revista de Ciencias Sociales n° 14, CIUP, Lima, 1984.
- Mayer, E. ; Fonseca, C. - *Sistemas agrarios en la Cuenca del río Cañete*. ONERN, Lima, 1979.
- Plaza, O. ; Francke, M. - *Formas de dominio, economía y comunidades campesinas*. DESCO, 2° ed., Lima, 1985.
- Plan Nacional de Seguridad Alimentaria, INP, Lima, 1986.
- Velazquez, B. - *Estudio microregional de la Cuenca del río Cañete*. UNALM, tesis en economía, 1985.