

Communication présentée au VII Congrès Mondial de Sociologie
Rurale "Sécurité Alimentaire et Développement Rural".
Bologne, 26 juin-2 juillet 1988.

Section 7 : Science, Diffusion of Technical
Knowledge and Systems of Local
Knowledge.

DES PRODUITS D'AUTOCONSOMMATION
AUX DENREES INDUSTRIELLES : LE BLE.

Pratiques alimentaires et représentations dans les communautés
paysannes du Haut Cañete au Pérou.

Leticia DELGADO (*)

(*) Allocataire de Recherche ORSTOM. (Projet P.A.E.C. -
Département M.A.A.). Centre ORSTOM-Montpellier, Laboratoire
d'Etudes Agaires.

ORSTOM Fonds Documentaire

N° : 25 672 ex 1

Cote : B

18 NOV. 1988

DES PRODUITS D'AUTOCONSOMMATION
AUX DENREES INDUSTRIELLES : LE BLE.

Pratiques alimentaires et représentations dans les communautés
paysannes du Haut Cañete au Pérou.

Leticia Delgado

Résumé

Les communautés paysannes du Haut Cañete (Andes Centrales) possèdent un style alimentaire ancré dans leur identité culturelle, basé sur des pratiques d'autoconsommation, soutenu par des pratiques d'achat, de troc, et de réciprocité. Du fait d'une articulation accrue avec la société majeure et avec le marché, certains produits industriels s'intègrent à ce style, soit comme aliments de substitution, soit comme nouveaux aliments : c'est en particulier le cas du blé et ses dérivés. Il en résulte une situation dynamique où des facteurs externes et internes aux communautés sont en interaction (politique de prix, ressources productives, migration, modernisation, représentations culturelles). Les pratiques alimentaires semblent avoir un rôle prépondérant : en tant que relations sociales elles véhiculent le savoir et l'identité du groupe et expriment au mieux la nature et la perception par le groupe de ce processus d'adaptation.

MOTS CLES: PEROU, COMMUNAUTES PAYSANNES, AUTOCONSOMMATION, BLE, CHANGEMENTS.

Abstract

The food style of the High Cañete Basin peasant population, is settled in its cultural identity and mainly based on subsistence farming practices. Owing to an increased contact with the global society and the market, it is evolving rapidly. Industrial food products are introduced, either as substitution food, or as a new food; they start competing with the subsistence farming system products. We dealt with the case of wheat and its by-products, in order to explore the peasant food know-how dynamics, and to identify its part in this change/adaptation process.

The analysis was carried out at the domestic unit (D.U.) level, within the communal context. Two food products types were considered : "substitution" (wheat flour) and "actual new products" (bread, noodles). They were considered in relation to the surrounding practices : supplying, preparation, representation. We tried to show how external factors to the community (i.e. food dependance, price politics, penetration of the urban food style through the market) interact with internal factors (i.e. social differentiation, modernisation) at the food know-how level, from production to consumption.

The wheat industrial by-products have a quantitatively important presence, on the community market and in the families daily food. But when one takes into account the various registers (economical, social, and imaginary) in which change/adaptation process take place, two questions arise : (i) which part plays the know-how in these transformation?, and (ii) must one consider the wheat industrial by-products as integrated to the peasant food style? Our study of food practices, involving the differentiation of preparations and products, allowed us to partly answer these questions. The traditional know-how is present in the social activities that reproduce the group identity. But it lost its place in the whole socio-economical activities of daily life. The change/adaptation process into which it fits is not uniform, whether at the actors' level or the practices' level, where contradictions appear between the image and reality of food.

Thus, this study illustrates an essential aspect of food problem in these social groups, and of their attitudes as individuals and as a group up against change processes.

Au Pérou, les styles de consommation alimentaire sont d'une façon générale liés aux diversités régionales : la Côte, la Montagne ou Sierra, et la Forêt ou Selva. Cette différenciation en recoupe une autre, celle des styles "moderne" et "traditionnel". Le style "moderne" est présent de façon assez uniforme dans les centres urbains. Il est composé essentiellement d'aliments de fabrication industrielle, élaborés à partir d'un grand nombre de denrées importées (Lajo, 1986). Le style "traditionnel" est caractérisé par sa diversité, dûe aux conditions climatiques et géographiques dont il dépend 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 (1) (Lajo, op.cit.). 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, et les familles paysannes (2) de la Sierra représentent 30% du total des familles péruviennes (Figuroa, 1981).

Le Haut Bassin du Cañete, situé dans le versant occidental des Andes, à quelques 200 Km de Lima, est une région montagneuse à topographie très accidentée et aux conditions physiques très limitantes du point de vue agropastoral. Ses habitants, pour la plupart membres des communautés paysannes, descendent des peuples pré-incas (les Yauyos et les Kaukes) et sont actuellement hispanophones. Sur les 32 communautés du Bassin, le plus grand nombre se situent entre 2000 et 3600 m d'altitude; leurs habitants se consacrent à l'agriculture irriguée et pluviale et à l'élevage semi-nomade de bétail caprin et bovin. Ils gardent un contact

1) Les communautés paysannes sont des unités d'organisation sociale exerçant le contrôle d'un espace physique à travers la propriété collective de la terre; elles utilisent les ressources communalement, sur la base de la réciprocité andine. Bien qu'elles possèdent une culture et une organisation politique qui leur sont propres, elles se trouvent subordonnées économiquement et juridiquement à la société majeure (Plaza; Francke, 1981).

2) La famille est la cellule des communautés paysannes des Andes. Elle est une unité de production et de consommation qui prend ses propres décisions quant à l'utilisation des ressources familiales (terre, bétail, main d'oeuvre, capital), mais ces décisions se font, pour une large part, en fonction des autres familles de la communauté (Gonzales de Olarte, 1986).

étroit, notamment à travers le troc, avec les habitants des communautés situées dans les Hauts Plateaux (3600 et 4800 m), consacrés à l'élevage extensif d'ovins, de lamas et d'alpagas.

Par sa proximité de la capitale du pays, le Haut Bassin du Cañete reçoit les influences de l'évolution économique, politique et sociale que connaît le Pérou. Mais il conserve aussi, par ses caractéristiques géographiques et socio-économiques, des secteurs plus isolés et éloignés de ces interventions (Bourliaud; Dollfus, 1986). Du fait d'une articulation accrue avec la société majeure et avec le marché, certains produits du système alimentaire paysan ont trouvé un débouché marchand. Ceci a impliqué, entre autres, des transformations dans le système productif et des changements dans les rapports intra et extracommunautaires dûs à l'apparition de revenus monétaires plus importants. D'autre part, la construction de l'axe routier Cañete-Yauyos-Huancayo dans les années 40 a facilité l'introduction des denrées industrialisées dans les communautés, notamment le blé et ses dérivés, ce qui a provoqué des changements dans l'organisation sociale de la consommation.

Dans le but de rendre compte de la façon dont s'opèrent ces transformations dans les communautés des Andes, nous avons choisi ici le cas du blé dans la communauté de Huantan. Le blé est un aliment qui présente la caractéristique d'être une composante du système d'autoconsommation familial et il représente aussi, par ses produits industriels dérivés, la principale denrée introduite par le biais du marché. Dans le cas de ces derniers, il nous semble important de les différencier, car ils interagissent de façons diverses avec le savoir traditionnel communal, au niveau du réel et du symbolique alimentaire.

Cette analyse est donc menée au niveau des aliments et au niveau des pratiques alimentaires, tous deux placés à l'intérieur de l'unité domestique (U.D.) encadrée par le contexte communal, afin de mieux cerner ce qui relève du savoir du groupe, et quel est le rôle de ce savoir dans cette situation changeante de la consommation alimentaire.

*
* *

Huantan contrôle un vaste territoire, étagé entre 3200 et 4500m approximativement, formé de zones destinées au pâturage et de pentes aménagées en terrasses consacrées aux cultures pluviales et aux cultures irriguées. Comme dans les autres communautés du Bassin, la terre appartient à la communauté et elle est travaillée en usufruit par les U.D. membres. Pour les 130 U.D. qui résident de façon permanente à Huantan, l'activité principale est l'agriculture, dont elles tirent leur nourriture de base : du secteur pluvial elles se procurent diverses variétés traditionnelles de pomme de terre, d'autres tubercules andins - *oca*, *olluco* (3) -, et de l'orge; la production vivrière en secteur irrigué comprend blé, maïs, fèves, pomme de terre à semences améliorées, et aussi *oca*, *olluco* et orge. Les U.D. destinent leur production agricole à leur consommation (à l'exception de faibles quantités destinées au troc). Mais depuis 1984, un nombre croissant d'U.D. tire un revenu de la vente de la pomme de terre cultivée sous irrigation.

La plupart des U.D. possèdent en outre du bétail caprin et/ou bovin, dont elles tirent principalement du lait et du fromage, pour la consommation et pour la vente, et occasionnellement de la viande. Mais la vente de fromage et de pomme de terre n'assure un revenu fixe, régulier et suffisant, qu'à une minorité d'U.D. Une grande partie doit, en outre, faire appel aux activités rémunérées complémentaires: elles s'offrent alors comme main d'oeuvre pour des activités agricoles (*peón*) à l'intérieur de la communauté, ou bien elles migrent, principalement vers les villes de la Côte.

Comme dans la plupart des communautés du Bassin, l'autoconsommation couvre encore à Huantan une grande partie de l'alimentation. Mais l'achat est aussi une pratique couramment utilisée par les U.D., soit entre elles pour s'approvisionner en viande et en d'autres produits locaux, soit chez les commerçants communaux ou auprès des négociants(4) pour acheter sel, sucre, huile, farine de blé, pâtes, riz, etc. Le troc, tout en restant une pratique traditionnelle très répandue, est quantitativement moins important que l'autoconsommation et l'achat.

3) *oca* (*Oxalis tuberosa*); *olluco* (*Ollucus tuberosus*).

4) Le nombre de négociants s'est accru depuis la construction, en 1982, d'un chemin carrossable reliant la communauté à la route provinciale.

Les tubercules, céréales et légumineuses, représentent plus de 70 % de la consommation des unités domestiques; 50 % sont produits localement et 20 % d'origine industrielle.

La consommation de produits locaux est couverte à 90 % par la production familiale, sauf pour le blé, dont le niveau d'autoconsommation est nettement inférieur à celui des autres denrées produites (tableau n°1). Nous avons donc cherché à savoir pourquoi la part du blé dans le système d'autoconsommation familiale montre cette différence par rapport aux autres cultures.

Nous ne nous étendrons pas ici sur les caractéristiques du système productif, car cela n'est pas le sujet de cet exposé. Nous nous contenterons d'exposer brièvement quelques constatations à propos de la culture du blé, tirées de l'étude plus large que nous avons réalisée dans cette communauté en 1986-87 (Delgado, 1988). L'explication de la diminution de cette culture ne relève pas des aspects productifs. En effet, il n'y a pas de corrélation directe entre la taille de la surface productive familiale et la diminution de la production de blé. D'autre part, il est certain que le débouché marchand de la pomme de terre irriguée et du fromage a provoqué des changements dans le système alimentaire familial (Delgado, op. cit.). Mais ces changements n'expliquent pas directement pourquoi près de la moitié des U.D. n'ont pas cultivé de blé en 1986-87, tandis que celles qui n'ont pas cultivé d'autres cultures irriguées, comme le maïs ou les fèves, sont peu nombreuses (tableau n°2).

C'est en analysant les aspects propres à la consommation que nous avons trouvé des éléments qui pourraient expliquer ces faits (5).

Nos observations ont porté sur les aspects concernant le savoir au niveau de la consommation du blé (l'approvisionnement, les pratiques de transformation et de préparation, l'utilisation du blé dans les différents plats et préparations culinaires ainsi que les remplacements éventuels) et les éléments propres au marché qui interfèrent avec ce savoir (type de produits, prix et approvisionnement).

5) Sautier (1987), dans son étude agro-nutritionnelle dans d'autres communautés du Bassin, avait déjà mentionné que la "fragilisation des cultures vivrières au sein du système de production est attestée par l'analyse de la consommation".

Les grains de blé demandent une transformation préalable à leur utilisation : vannage, trempage et, selon les plats à préparer, concassage et/ou broyage manuel avec meule de pierre ou "batan" (figure n°1). Leur utilisation dans les plats "du quotidien" est régulière, tout comme l'oca, l'olluco, les fèves et l'orge., mais elle est moindre que celle de la pomme de terre et du maïs. Quotidiennement, les grains de blé sont utilisés dans les soupes, ou sont moulus très fin pour préparer une farine utilisée comme ingrédient de base des *tortillas* (6) ou des *mazamoras* (7). Ils sont aussi utilisés dans la préparation de deux plats traditionnels "de fête", très répandus dans les communautés du Bassin et dont les variations culinaires pour chaque communauté sont liées à l'identité du groupe : la *Pataska* ou *Patachi* (8), où l'on utilise les grains entiers, et la *Carapulka* (9), où l'on utilise les grains concassés. Jadis, ces plats traditionnels appartenaient aussi à la consommation "du quotidien". Comme ils nécessitent une longue préparation, les membres de l'U.D. se relayaient dans la journée pour maintenir le foyer allumé afin que les plats soient prêts pour le repas du soir. Aujourd'hui, ils sont préparés notamment pour l'alimentation des ouvriers (*peones*) lors de grands travaux agricoles, ou lors des fêtes les plus chères au coutumier communal (*Herranza, Limpiacequia*). Ils sont aussi des plats d'honneur des événements familiaux (anniversaires des enfants, baptêmes, funérailles, accueil des visites importantes).

Par contre, soupes, *tortillas* et *mazamoras* sont des préparations habituelles, voire quotidiennes, dans les communautés paysannes du Haut Cañete. Or, actuellement dans les soupes, les grains de blé sont largement remplacés par les pâtes, et dans les *tortillas* et les *mazamoras* la farine de blé est presque entièrement remplacée par le même produit déjà traité par les minoteries. Pâtes et farine industrielle sont achetées dans la communauté, soit au détail chez les

6) *tortillas*: sorte de beignets salés, à base de farine de blé et d'eau, frits dans l'huile. On ajoute parfois à la pâte des oeufs et des légumes pour donner du goût et de la consistance.

7) *Mazamorra* : bouillie, dessert à consistance légère, sucré, à base de farine de maïs ou de blé et de lait. La variété la plus appréciée reste la préparation traditionnelle : *mazamorra* de maïs.

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

9) *Carapulka*: sorte de ragoût à base de pomme de terre séchée, avec de la viande de boeuf. Il existe d'autres *Carapulkas*: de blé, de fèves...

commerçants communaux, soit en gros auprès de négociants qui desservent la communauté périodiquement en camion. Si le blé en grains provient encore de la production familiale en proportions importantes, la farine de blé par contre provient très largement de l'achat; rares sont les familles qui n'en achètent pas et qui ne consomment que de la farine élaborée à la maison.

En ce qui concerne le marché, chez les commerçants communaux les pâtes ont un prix de vente au détail supérieur à celui du blé en grains et de la farine (tableau n°3). L'approvisionnement en blé en grains, orge, fèves et maïs par les négociants est rare, et la plupart de commerçants communaux n'en vendent pas, tandis que tous les commerces de la communauté sont abondamment fournis en pâtes et farine de blé. Le pain est fabriqué à Huantan même, qui compte aujourd'hui 3 boulangers.

Ainsi, deux instances différentes se rencontrent au niveau de l'organisation sociale de la consommation : le savoir alimentaire communal, structuré sur l'interaction des produits et pratiques ayant une place déterminée dans la tradition et dans la culture du groupe, et des éléments de "modernisation", produits nouveaux -pain, pâtes-, et produits de substitution -farine industrialisée- suivant la dynamique propre du marché.

Comment interagissent ces éléments de nature différente?

*
* *

D'abord, comment et à quels niveaux interfèrent les produits industriels du blé avec le savoir-faire alimentaire traditionnel?

1) Ils interfèrent au niveau de la production. Si l'abandon de la production a touché le blé et pas le maïs, l'orge, les fèves, ou les tubercules andins, cela s'explique par la facilité de remplacement du blé par des produits provenant du marché. Pour le maïs, l'orge, les fèves, les remplacements seraient plus difficiles à effectuer, car Huantan est moins bien approvisionnée en ces produits par les négociants. Quant à l'oca et l'olluco, ils ne font pas partie du marché.

Si ces produits sont rares, ce n'est pas seulement à cause d'un prix plus élevé, car à Huantan, pendant la même période, l'orge et les fèves étaient vendus à 10-12 Intis/Kg, et le maïs à 14 Intis/Kg. C'est aussi et surtout parce que les négociants s'approvisionnent principalement au Marché Central de Lima, où les produits nationaux sont quantitativement moins importants que les produits importés (Lajo, 1987). Or, le blé et ses produits dérivés consommés au Pérou proviennent principalement de l'importation; le coefficient de dépendance alimentaire pour ce produit est passé de 49 % en 1943 à 90.8 % en 1986 (Lajo, 1983; 1987). Cette situation est due à la politique de l'Etat, qui a instauré dans les années 70 des systèmes de subsides aux aliments importés, qui ne sont pas encore entièrement démantelés (Gonzalez Vigil et al., 1981; Lajo, 1987).

Par ailleurs, la pomme de terre et le maïs sont de loin les aliments locaux les plus produits et les plus consommés (tableau n°4) : un remplacement important de l'autoconsommation par l'achat des mêmes produits reviendrait très cher aux U.D.

2) Ils interfèrent au niveau de la consommation : une relation du type "avantages/contraintes" apparaît entre les modes de préparation des produits industriels et des produits domestiques.

Comme nous l'avons déjà signalé, le blé exige des pratiques particulières (vannage, trempage, concassage) dont les combinaisons varient selon le produit final à obtenir. Ces pratiques, et le temps qui leur est consacré, sont souvent ressenties comme une contrainte, notamment par les femmes jeunes qui ont des enfants en bas âge. Une grande partie de ces femmes ont eu un contact direct avec le mode de vie et le modèle de consommation urbains, soit parce qu'elles ont migré à Lima ou à Huancayo (pour faire des études secondaires, pour s'employer comme personnel de maison, ou pour accompagner leur conjoint), soit parce qu'elles y font des voyages répétés pour rendre visite aux parents qui s'y sont installés. De plus, la réduction de la taille de l'U.D. renforce ce sentiment de contrainte. Dans les cas où le chef de l'U.D. et/ou les enfants aînés migrent, la femme doit supporter une surcharge de travail qui agit au détriment des pratiques alimentaires les plus élaborées. Ainsi, lorsque des changements d'ordre social (structurels et fonctionnels) et culturel ont lieu au niveau des U.D., l'obtention des produits dérivés du blé à travers les techniques traditionnelles est perçue comme une

"contrainte". Les produits industriels, ne nécessitant aucune préparation particulière avant la cuisson, sont perçus comme un "avantage".

Une considération sur la diversité des U.D. est ici nécessaire. Celles dont le chef a 60 ans ou plus, qui se trouvent dans la dernière phase de leur vie domestique (phase de restriction), consomment davantage de blé en grains et de farine élaborée à la maison, par rapport aux pâtes et à la farine industrielle, que les autres U.D. Celles dont le chef a entre 35 et 60 ans, qui traversent la phase intermédiaire (consolidation/expansion) consomment des pâtes en proportion très importante par rapport aux autres produits cités et par rapport aux U.D. des deux autres catégories. Enfin, les U.D. dont le chef a 35 ans ou moins, qui traversent la première phase de leur formation (d'installation/accumulation), consomment moins de blé en grains que les autres catégories, et une partie non négligeable de cette consommation provient de l'aide familiale ou de la *minga* -rétribution du travail par de la nourriture-; mais elles consomment autant de pâtes que les U.D. du troisième groupe. Par contre, la consommation de pain est équivalente pour les trois groupes.

Faut-il considérer que tous les produits industrialisés préparés à base de blé ont été intégrés au style alimentaire au détriment des produits et des pratiques traditionnels? Et quel est le rôle du savoir-faire alimentaire dans ces transformations?

D'une part, ces produits sont les plus consommés après la pomme de terre (tableau n°5). Ils remplacent non seulement le blé en grains dans l'autoconsommation, mais aussi partiellement d'autres produits: notamment les pâtes remplacent la pomme de terre, et secondairement le pain remplace la *camcha*, préparation de maïs grillé fréquemment consommée. Il nous faut peut être considérer ces produits industriels comme faisant partie du "processus d'accumulation culturelle", et qui étant devenus une partie intégrante de l'existence quotidienne, sont "culturellement nécessaires" (Wolf, 1975).

Mais, d'autre part, un aliment nouveau est culturellement valorisé par rapport à celui ou à ceux que l'on connaît déjà et surtout par rapport à un ensemble culturel qui l'englobe et où l'on devra lui faire une place. Or, à Huantan,

un grand nombre d'U.D. ne reconnaissent pas la farine de blé industrielle comme de la "vraie" farine de blé, c'est à dire un produit égal à celui qu'on prépare au foyer à partir des grains. Le produit industriel est appelé "farine blanche", et encore aujourd'hui, 40 ans après son apparition sur le marché communal, quelques U.D. ne font pas la relation avec le blé.

Les pâtes, aisément conçues comme ingrédient de la soupe, sont pourtant perçues comme un aliment affaiblissant. Pour cette denrée, deux discours se superposent : "*Les anciens péruviens étaient plus forts et plus sains car jadis le riz et les pâtes n'étaient que rarement consommés; on donnait préférence aux produits locaux*". Mais aussi : "*Une soupe sans pâtes n'est pas une soupe*", même si elle contient tous les ingrédients locaux courants d'un tel plat (pomme de terre, maïs, fromage, morceaux de viandes et différentes herbes aromatiques). D'ailleurs, les pâtes comme ingrédients sont "incorporées" à la soupe, plat déjà existant, mais en tant que telles, comme plat de résistance, elles sont encore peu préparées et on les trouve surtout dans les cantines et dans les pensions, non dans les foyers.

Donc, la valorisation au niveau de l'imaginaire ne suit pas la valorisation au niveau des pratiques; elle ne permet pas toujours de préjuger de son utilisation effective (Calvo, 1982). De plus, tous les produits n'ont pas le même degré d'incorporation : les ingrédients "nouveaux proprement dits" -les pâtes et le pain- montrent un degré d'incorporation qualitativement et quantitativement plus élevé que celui des ingrédients "de substitution" -comme la farine de blé- .

D'ailleurs, la Sierra est la seule région du pays où la consommation de blé en grains se maintient à un niveau significatif, contrairement à la Côte et la Forêt où presque 100 % de cette consommation se fait sous forme de farine et dérivés (Lajo, 1986).

Enfin, le blé est encore présent au niveau des représentations : toutes les U.D., sans distinction d'âge ou de condition socio-économique ont un *batan* et les jeunes filles savent l'utiliser dès l'âge de 10 ans. De la même manière, toutes les U.D. gardent du blé (ou en achètent, le cas échéant) pour la préparation des *Carapulkas* ou des *Pataskas* à des moments déterminés de l'année ou pour l'alimentation des *peones* - ce qui suggère la coexistence d'éléments traditionnels avec des éléments plus modernes au niveau des rapports de production-.

Comment se comporte donc cet ensemble culturel où les U.D. incorporent des nouveaux produits? Il est important de signaler que le blé, présent d'une façon régulière dans l'alimentation quotidienne, dans celles des jours de fêtes, et dans les repas offerts aux travailleurs, n'intervient pourtant pas dans les rétributions de services ni dans les échanges de nourriture, comme c'est le cas pour le maïs et pour la pomme de terre, produits ancestraux porteurs de l'image de nourriture; le blé ne fait pas non plus partie des rapports de réciprocité avec la société globale, comme c'est le cas pour le fromage, produit qui porte l'image du savoir technique communal. Sa place dans la hiérarchie alimentaire serait donc moindre. Son remplacement, et l'incorporation conséquente des nouveaux produits, tout en provoquant des changements dans le style alimentaire, est-il ressenti par le groupe comme une atteinte à sa vie sociale?

*

* *

Nous voudrions engager la réflexion dans 3 directions, à propos du rôle que joue le savoir-faire du groupe dans cette situation :

1) Pour les familles paysannes des Andes, l'autoconsommation n'est pas seulement un ensemble de nourriture produite par leurs propres moyens, elle est aussi un trait d'identité collective. A Huantan, le savoir technico-culturel élaboré par le groupe autour du blé est encore présent, à travers pratiques et préparations traditionnelles, dans les instances qui font partie de l'identité du groupe : les rapports de parenté (aide familiale), les rapports de production (minga, repas offerts aux peones), les rapports de cohésion (fêtes et événements privés ou publics).

2) Mais l'emprise du système agro-industriel alimentaire internationalisé a fait perdre en grande partie la place du savoir dans l'alimentation quotidienne. La signification de cette perte n'est pas négligeable, car c'est à ce niveau que presque tout l'ensemble des activités sociales des familles paysannes se trouve concerné.

3) Le processus de changement alimentaire n'est pas uniforme, ni au niveau des acteurs ni au niveau de l'incorporation des produits . La différenciation des éléments, pratiques, préparations et produits, telle que nous l'avons opérée ici, s'avère pertinente lorsqu'il s'agit de comprendre comment et à travers quels registres (imaginaire, économique, social) le savoir du groupe les intègre dans la dynamique des structures alimentaires.

Ainsi, l'analyse de la situation à laquelle se trouve confronté le savoir-faire des communautés paysannes des Andes dans le cas du blé, illustre un aspect fondamental de la problématique alimentaire de ces groupes sociaux : l'adaptation au changement. Elle reflète aussi, à travers le comportement alimentaire de ses membres, leurs attitudes en tant qu'individus et en tant que groupe face à ce processus de changement.

TABLEAU N° 1

Production familiale	Quantités destinées à l'autoconsommation (en pourcentage)
<i>Oca</i>	98
<i>Olluco</i>	98
Fèves	97
Pomme de terre pluviale	96
Orge	89
Maïs	86
Pomme de terre irriguée	82
Blé	69

TABLEAU N° 2

Production familiale	Nombre d' U.D. qui n'ont pas cultivé en 86-87 (en pourcentage)
Blé	46
<i>Olluco</i>	36
Orge	27
Pomme de terre pluviale	24
<i>Oca</i>	21
Fève	9
Maïs	9
Pomme de terre irriguée	6

TABLEAU N° 3

Prix des produits au détail, en <i>Intis</i> . (Huantan, juillet '87).		
Pain	25.0	I/kg
Pâtes	13.5	I/Kg
Blé en grains	12.5	I/Kg
Farine de blé	9.5	I/Kg

Inti : monnaie locale (1 Inti = 0.04 US dollars au 1/7/87).

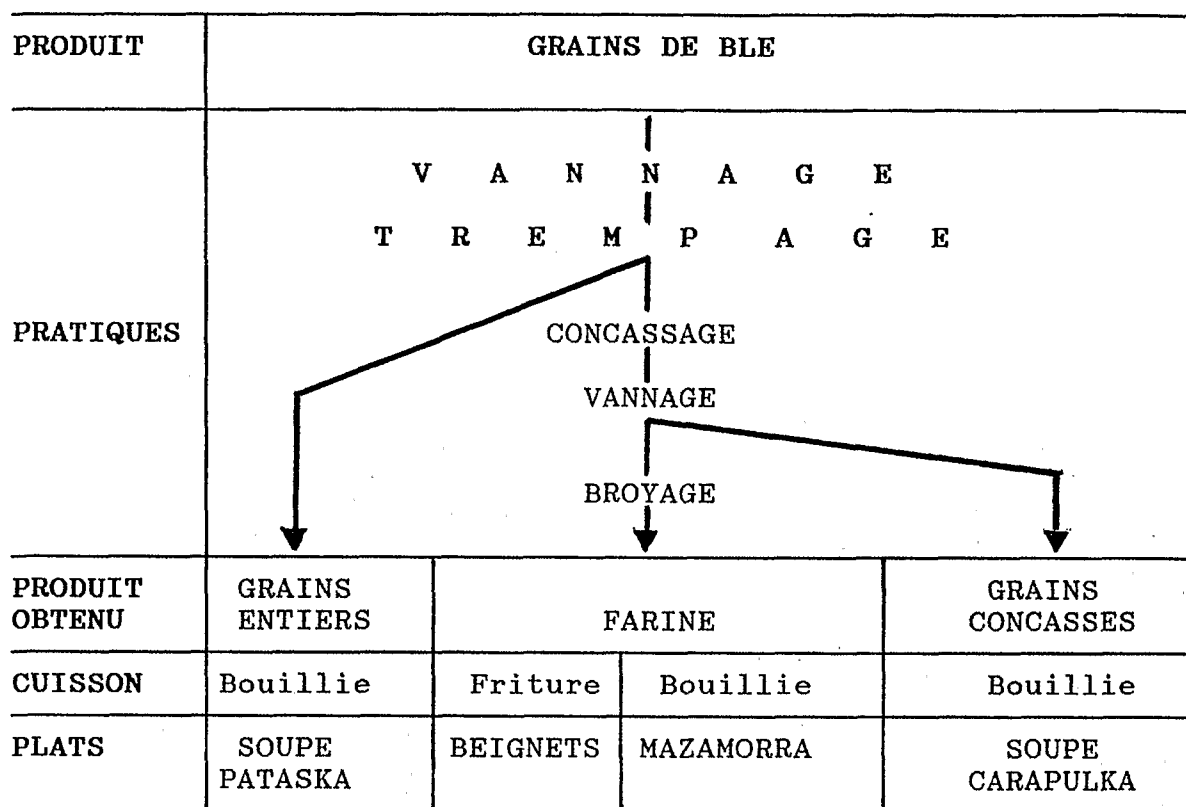
TABLEAU N° 4

Consommation annuelle/U.D. (en Kg)	
Pomme de terre irriguée	320
Pomme de terre pluviale	180
Maïs	141
Tubercules andins (<i>oca, olluco</i>)	78
Fèves	65
Orge	52
Blé	40

TABLEAU N° 5

Produits	Consommation/U.D/an (en Kg)
Pomme de terre (irriguée et pluviale)	500
Dérivés industriels du blé	
Pâtes	123
Pain	45
Farine	38
Biscottes	17
Total	223
Maïs	141
Riz	114

FIGURE N° 1



REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

ALVAREZ, E.: Política Económica y Agricultura en el Perú 1969-1979. IEP, Lima, 1983.

BOURLIAUD, J.; DOLLFUS, O.: Una investigación sobre políticas y sistemas agrarios -contexto y presentación. in: *Bull. Inst. Fr. Et. And.*, XV, N° 1-2, Lima, 1986.

CALVO, M.: Migration et alimentation. in : *Information sur les sciences sociales*, n° 3, pp 383-445, Paris, 1982.

DELGADO, L.: Pratiques alimentaires dans les Communautés paysannes du Haut Cañete (Andes Centrales, Pérou). Rapport de Mission, ORSTOM, Montpellier, 1988.

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 en la Sierra del Perú. PUC, Lima, 1981.

GONZALEZ VIGIL, F. et alt.: Alimentos y Transnacionales. Los complejos sectoriales del trigo y avícola del Perú. DESCO, Lima, 1981.

GONZALEZ DE OLARTE, E.: Economía de la comunidad campesina. IEP, 2da. ed., Lima, 1986.

LAJO, M.: Alternativa Agraria y Alimentaria. Diagnóstico y propuesta para el Perú. Ed. CIPCA, Lima, 1983.

La Reforma Agroalimentaria. Antecedentes, estrategia y contenido. CERA "Bartolomé de las Casas", Cusco, 1986.

Rectificar la política agropecuaria y alimentaria para evitar el fracaso de la reactivación económica. Ière Assemblée Nationale du CUNA (Consejo Unitario Nacional Agrario), Lima 19-22 mars 1987.

PLAZA, O.; FRANCKE, M.: Formas de dominio, economía y comunidades campesinas. DESCO, 2da. ed., Lima, 1985.

SAUTIER, D.: Consommation alimentaire et systèmes de production de montagne. Séminaire des Recherches pluridisciplinaires sur les Sociétés rurales des Andes et de l'Himalaya. Grenoble, 17-18 juin 1987.

WOLF, E.: Los campesinos. Ed. Labor, Barcelona, 1975.