

CHAPITRE V

BLE, SAVOIR ET SAVEURS. ALIMENTATION ET TRANSITION DANS LES ANDES CENTRALES PERUVIENNES

Leticia DELGADO

Abstract: WHEAT, KNOWLEDGE AND TASTE. FOOD AND TRANSITION IN CENTRAL PERUVIAN ANDES

The use of wheat, a product which was introduced by the Spanish administration and which is today massively imported, reflects age-old transformations and the particular situation of food knowledge of the Andean society of Peru. In farming communities, processed wheat products are quantitatively rated highest in domestic consumption, notably because of the subsidy on the price of imported wheat and the changes within the organisation of local consumption. This quantitative availability of processed wheat products has modified local food practices: a/ supply; decrease in wheat production and barter. b/ processing; felt as a time constraint. c/ preparation; changes in everyday dishes and the abandoning of more elaborate ones..

The different transformations observed depend on the accessibility of market and the social strategies of peasant families. It is the ingredients which change rather than the culinary practices, and the everyday dishes rather than those which have high symbolic value. On the other hand, the new products (bread & pasta) are more appreciated than processed flour, and their acceptance is due to their flavor. Nevertheless, the use of certain products is accompanied by negative representations or contradictions which illustrate the difficulties of change in the peasant's food style.

Faced with internal and external constraints, the Andean communities seek to remodel their food knowledge and the hierarchy of ingredients and practices, in accordance with their evolution. In this process, taste becomes a social value of this, which can be modified and which serves to legitimize the new products introduced on the market.

I. LE BLE, SYMBOLE DE PERTES ET D'APPROPRIATIONS

L'usage du blé plus que celui d'autres produits locaux ou introduits, peut être considéré comme un symbole de ruptures, de pertes et de conflits, en même temps que d'appropriations et de revalorisations qui ont jalonné à travers les siècles le processus des transformations alimentaires de la société andine péruvienne.

Le blé est d'abord un aliment *introduit*, au XVIème siècle par les Espagnols, qui obligèrent les peuples andins à le produire tout en leur interdisant la consommation, puis au cours de ce siècle par le marché, qui amène vers les communautés paysannes des dérivés industriels du blé dont la matière première est importée. Mais le blé est aussi un aliment *incorporé* par la société andine à travers son savoir, où la hiérarchie et la saveur conférées à ce produit font partie des adaptations nécessaires à cette incorporation. De l'interaction de ces éléments, intervenants dans l'introduction et dans l'incorporation du blé, résulte la place que celui-ci occupe dans le style alimentaire (1) actuel des communautés andines péruviennes.

Trois aspects du style alimentaire andin ont été déterminants dans ces transformations: la notion d'aliment, les rapports sociaux en tant que piliers de la disponibilité alimentaire, et le caractère interne de la dynamique alimentaire.

1. La dynamique particulière du style alimentaire andin

Les peuples andins ont domestiqué, quelques millénaires avant l'ère chrétienne, une grande diversité de pommes de terre et d'autres tubercules, diverses variétés de maïs et d'autres céréales et légumineuses, ainsi que des animaux (2) (HORKHEIMER, 1973). Ces plantes et animaux composent actuellement leur alimentation, l'importance des uns et des autres variant légèrement à l'intérieur des sub-régions andines (FERRONI, 1980; MANRIQUE et MANCO, 1983; JOHNSON, 1986). Ils ont également développé, dès cette époque, des techniques de transformation (notamment le séchage et

(1) Les styles alimentaires sont une représentation intellectuelle de la réalité alimentaire, construits à partir de l'analyse des objets, des comportements et des pratiques alimentaires, lesquels sont étudiés dans leur interaction avec l'ensemble d'expressions culturelles et sociales des groupes et des sociétés (CALVO, 1983).

(2) Tubercules: pommes de terre: *Solanum tuberosus*; oca: *Oxalis tuberosus*; olluco: *Ullucus tuberosus*; mashua: *Tropaeolum tuberosum*. Céréales: maïs: *Zea mays*; quinoa: *Chenopodium quinoa*; cañihua: *Chenopodium pallidicaule*; kiwicha: *Amaranthus caudatus*. Légumineuses: haricots: *Phaseolus lunatus*; tarwi: *Lupinus mutabilis*. Animaux: lama: *Lama glama glama*; alpaga: *Lama pacos*; "cuy" ou Cochon d'Inde. Pour une classification exhaustive des plantes domestiquées, voir HORKHEIMER (1973).

la déshydratation) et de stockage, qui leur assuraient une sécurité alimentaire.

Ces plantes et animaux domestiqués, outre leur fonction comme source d'aliments, participaient à de nombreuses autres activités économiques, sociales et culturelles de ces groupes sociaux. De ce fait, le rapport de l'homme andin avec les aliments n'était pas cloisonné à la notion d'alimentation: il faisait partie de l'ensemble des rapports développés entre l'homme et l'univers qui l'entourait. Dans l'idéologie andine précolombienne, les aliments étaient ainsi "source de vie", au sens matériel et figuré du terme, plutôt que restreints à "source de nourriture".

De la domestication à l'approvisionnement, en passant par la circulation des vivres, la disponibilité alimentaire dans les Andes était structurée autour de la redistribution et de la réciprocité. La distribution de l'espace entre *ayllus* (groupements de familles d'un même peuple, régis par des liens de parenté), dans un système de "contrôle vertical d'un maximum d'étages écologiques" (MURRA, 1975), correspondait à une redistribution des produits suivant les règles de la réciprocité. La production de chaque *ayllu* contribuait ainsi à l'alimentation de l'ensemble d'entre eux. Par ailleurs, les peuples andins obtenaient par le troc des légumes, des fruits et des épices, des peuples installés sur la côte et sur la partie basse du versant occidental des Andes, ainsi que sur le versant oriental dans la zone de forêt (ANTUNEZ DE MAYOLO, 1981). Par les guerres, ils accédaient aussi aux différents étages écologiques, où ils constituaient par la suite des îlots de production de vivres. Durant la civilisation incaïque (Xème au XVIème siècle), dernière des civilisations andines avant l'arrivée des Espagnols, les Incas étendirent les surfaces de culture du maïs (MURRA, 1978; MORRIS, 1978) et élargirent la redistribution et la réciprocité à la dimension de l'Empire (HERNANDEZ, 1987) dans le but d'intégrer les peuples conquis. A partir de ces transformations, le maïs est devenu le symbole d'une société andine unie *comme les grains de l'épis*, et identifiée aux valeurs sociales et culturelles de la nation Inca.

Les pratiques et les représentations alimentaires sont tributaires des rapports sociaux et d'une idéologie développés à l'intérieur de la région, propres à l'organisation sociale et à la culture forgées par la société andine à travers les siècles. Ce facteur important d'intériorité a donné un caractère particulier à l'alimentation andine (ORLOVE, 1987), ce qui a été déterminant dans les transformations socio-alimentaires auxquelles elle a été confrontée par la suite sous le pouvoir espagnol et républicain.

2. Introduction forcée et participation conflictuelle du blé dans le système alimentaire andin

Le pouvoir espagnol établit pendant trois siècles des rapports d'exploitation et d'exclusion vis-à-vis de la société et des produits andins. Les *ayllus* perdirent l'accès aux différents étages écologiques et furent interdits des rapports de troc (CELESTINO, 1987); dépossédés de leurs terres et privés de leur main-d'œuvre, déplacée de force vers les mines, leur système alimentaire s'en ressentit. Ils furent restructurés en *reducciones*, espace géographique et social que les espagnols appelaient *República de Indios*, où l'on ne consommait que les *productos de la tierra*, les aliments autochtones des Andes.

En signe de différenciation, dans la *República de Españoles*, composée des Blancs européens et de leurs descendants nés sur le territoire américain (les premiers *criollos*), on ne consommait que les *productos de España*. Le blé avait été introduit dans ce but, avec d'autres produits alors consommés en Europe, tels que bétail bovin, ovin et caprin, animaux de basse cour, céréales, légumes, fruits et épices. Cette large variété de produits permettait à la société coloniale d'affirmer son indépendance sociale et idéologique vis-à-vis de la société andine. Elle lui permettait aussi de se reproduire, en tant que société blanche et européenne, grâce, en partie, au maintien d'un style alimentaire où le blé, et particulièrement le pain, avaient une place privilégiée (CACERES, 1986). L'interdiction de la consommation de ces produits au peuple andin, pourtant obligé de les produire, venait assurer et renforcer la différenciation et l'exclusion. Néanmoins, plus tard, les *reducciones* vont commencer à s'approprier du blé pour leur consommation, en détournant une partie des récoltes que les Espagnols leur prélevaient à travers l'impôt en nature. Vers la fin de la période coloniale, les *reducciones* étaient obligés de vendre une partie considérable de leurs récoltes de blé afin de payer cet impôt qui était alors surtout prélevé en espèces. C'est à partir de cette double introduction du blé, dans la consommation et dans la production andine vendue sur les marchés urbains, que ce produit va participer, des premières années de la République (1821) jusqu'à nos jours, au système alimentaire de la société andine et aux rapports qu'elle entretient avec le pouvoir dominant.

Mais vers la fin de la période coloniale, la logique de production du blé change et d'autres acteurs interviennent. Il ne s'agit plus seulement de reproduire les conditions de consommation de la classe dominante, et, entre la production et la consommation, un circuit du blé se développe. Les grands propriétaires espagnols

reprennent en main la production et le blé est exporté, en passant d'abord par les commerçants qui prélèvent des marges substantielles. Le blé permet ainsi l'émergence d'un groupe social qui va accumuler grâce à sa commercialisation. Cependant, l'administration coloniale décide d'acheter du blé aux commerçants chiliens; depuis lors, le Pérou va importer l'essentiel de sa consommation de blé, non en raison d'un déséquilibre entre la production et la consommation, mais plutôt à cause d'une dynamique de concurrence entre groupes commerçants (GONZALES VIGIL, 1981). A partir de la fin du XIX^{ème} siècle, le blé est importé d'Europe puis des Etats Unis, par des firmes nationales liées aux firmes agro-alimentaires étrangères. Dans ce contexte, le blé andin, comme d'ailleurs l'ensemble de la production andine, va participer au marché interne des produits de manière marginale. Par contre, le blé importé s'introduira de façon croissante dans la consommation des familles paysannes, par l'expansion d'un marché des dérivés industriels qui propage le style alimentaire dominant vers la population andine.

Les habitants de Lima et des villes de la côte, surtout constituées de descendants d'Espagnols, se sont donnés une alimentation qui conserve des éléments de celle de l'ancienne métropole, mais qui a incorporé des éléments de l'alimentation des anciens esclaves noirs (CUCHE, 1985) et des colons chinois. Dans ce nouveau style alimentaire *criollo*, le blé a une place prépondérante par rapport aux aliments andins comme la pomme de terre et le maïs. Ce style alimentaire est utilisé par cette classe dominante comme une référence à ses propres valeurs sociales et culturelles (DELGADO, 1986). Il représente la société liméenne *criolla*, en majorité blanche, détentrice du pouvoir économique et politique moteur du développement. Le style *criollo*, présent d'une façon assez uniforme dans tous les centres urbains du pays, pour la plupart situés sur la côte, est composé essentiellement d'aliments de fabrication industrielle, élaborés à partir d'un grand nombre de denrées importées (LAJO, 1986). Il s'étend vers la région andine en s'appuyant sur le contrôle politique (appareil d'Etat, politique alimentaire) et économique (industries agro-alimentaires) qu'exerce la classe *criolla*.

Dans la politique alimentaire menée ces dernières décennies, l'importation des produits alimentaires est favorisée au détriment de la production andine, et la production agro-alimentaire, liée aux capitaux internationaux, est soutenue par des subventions (GONZALEZ VIGIL, 1981). Le blé est le produit clé de cette politique (VALDERRAMA, 1979), au point que son importation représente la presque totalité de la consommation nationale (LAJO, 1986). La

région des Andes est depuis approvisionnée par les industries agro-alimentaires (notamment en farine de blé et en pâtes), par l'intermédiaire des commerçants qui s'approvisionnent au Marché Central de Lima où les produits andins sont relativement peu présents. La société andine est ainsi "intégrée à la société nationale" comme consommatrice plutôt que comme productrice (DELGADO, 1990b), à travers, et sous la domination, de la classe et du style alimentaire *criollo*, où le blé a une place culturelle, politique et économique primordiale.

Beaucoup d'études, nutritionnelles et économiques, ont souligné l'importance quantitative de la consommation de dérivés industriels du blé par les familles paysannes, et la plupart d'entre elles ont établi des liens directs entre cette consommation et la disparition de l'alimentation "traditionnelle" andine (FERRONI, 1980; SOLIMANO et TAYLOR, 1981; LAJO, 1986; GONZALEZ DE OLARTE, 1986; SAUTIER et AMEMIYA, 1986; HERRERA, 1987). Or, l'alimentation est une des composantes dynamiques de la vie des groupes et des sociétés. Lorsque ceux-ci évoluent, leur alimentation ne reste pas immuable (MORA DE JARAMILLO, 1985; BEHRENS, 1986). Ce que l'on considère actuellement comme alimentation andine "traditionnelle" est le résultat de siècles de contacts, où des éléments propres au style *criollo* ont été incorporés à la structure alimentaire andine, comme nous le montrons plus bas.

Dans le Haut Cañete (3), région où a été menée notre étude, le blé est devenu, à travers les produits industriels dérivés, la plus importante denrée introduite par le biais du marché. Ces produits occupent la deuxième place dans la consommation domestique annuelle, après la pomme de terre et avant le maïs. Ceci s'accompagne d'une régression de la culture du blé dans la région. Néanmoins, la région andine est la seule du pays où l'on consomme encore du blé en grains, tandis que sur la côte et dans la forêt, il est consommé entièrement sous forme de produits industriels (LAJO, 1986). Or, dans le Haut Cañete, comme dans le reste des Andes, le blé en grains consommé par les familles paysannes ne provient pas du marché mais il est essentiellement fourni par leur propre production domestique.

(3) Le Haut Bassin du Cañete (de 2000 m à plus de 4500 m d'altitude) est situé sur le versant occidental des Andes Centrales, dans la province de Yauyos, Département de Lima, à environ 200 km au sud-est de la capitale du pays. Il est composé d'une trentaine de communautés paysannes, qui ont été considérées par des études précédentes comme représentatives de la situation "d'articulation économique croissante" que traversent les communautés andines du Pérou (BOURLIAUD et DOLLFUS, 1986).

Ce sont pour des raisons économiques, sociales et culturelles que les familles paysannes continuent à produire du blé pour leur consommation. Sans vouloir leur conférer un caractère exclusif, nous considérons que les facteurs d'ordre socio-culturel, notamment l'intériorisation du style alimentaire andin, sont déterminants dans cette continuité et dans la dynamique imprimée aux transformations actuellement en œuvre. De cette intériorisation, nous retiendrons surtout la structure cognitive des membres de la sphère domestique (LEWIN, 1943), élément important à prendre en compte dans cette situation où les acteurs sont confrontés au changement. Nous allons centrer l'analyse sur un aspect qui relève du cognitif, le savoir alimentaire, et qui est pour cette raison en rapport étroit avec le vécu des groupes étudiés. Nous tenterons de comprendre quel est son rôle, à l'intérieur du processus de transition (GODELIER, 1987) que vit la société andine, dans la dynamique de reproduction et d'incorporation d'éléments alimentaires. Nous allons pour cela considérer des produits obtenus à partir du blé: c'est à dire des sous-produits (a) locaux tels que grains et farine, et (b) industriels, "nouveaux" tels que pain et pâtes, et "de substitution" à un produit local comme la farine industrielle. Ces sous-produits, locaux et industriels, seront traités à travers les pratiques par lesquelles les groupes étudiés se les sont appropriés, dans la production, la transformation, les préparations et la commensalité. Enfin, produits et pratiques seront mis en rapport avec les représentations et le goût, qui ont participé à la validation de ces appropriations. L'ensemble d'éléments est analysé au niveau de l'unité domestique paysanne *comunera* (4), au sein de son propre groupe socio-culturel, afin de mettre en évidence l'interaction du cognitif des membres de la sphère domestique avec ce qui est du culturel et du socio-économique dans l'alimentation actuelle des communautés andines.

(4) Par souci de brièveté, on utilisera les termes d'unité domestique, de famille paysanne ou simplement de famille, au lieu d'unité domestique *comunera* (des communautés andines) qui serait plus précis. Ces notions désignent le noyau familial de production et de consommation, considéré comme étant le premier niveau d'organisation de la communauté, le deuxième et le troisième étant respectivement la famille élargie et la communauté.

II. ALIMENTATION ET DIFFERENTIATIONS DANS LES COMMUNAUTES DU HAUT CAÑETE

Les communautés paysannes du Haut Cañete ont leur origine dans les *reducciones* instaurées par l'administration espagnole (DE LA CADENA, 1980). Descendants des peuples Yauyos et Kaukes, installés dans la région respectivement depuis les périodes pré-incasique et incasique, leurs habitants sont actuellement hispanophones et, à quelques exceptions près, ne gardent de leur patrimoine culturel que des vestiges vestimentaires et linguistiques (MATOS MAR, 1956).

Ces groupes sociaux possèdent un style alimentaire commun, basé sur la consommation de tubercules et de céréales andines, ainsi que sur des pratiques locales d'approvisionnement, de préparation et de commensalité. Ces aliments et pratiques participent à un système de représentations et à une hiérarchie alimentaire commune à l'ensemble des groupes de la région. En effet, bien que les habitants des communautés migrent ou se déplacent souvent vers les villes, lorsqu'ils s'établissent en tant que familles dans leurs communautés, ils réalisent des unions essentiellement endogames, avec des membres de leurs groupes d'origine ou de la région. Cette base sociale et culturelle a déterminé en grande partie la reproduction des éléments communs de leur style alimentaire. Elle a également contribué au maintien du troc, pratique qui a été à son tour déterminante dans l'homogénéisation de leur alimentation.

Les communautés situées dans l'étage écologique *quechua* (2000-3500 m d'altitude) pratiquent l'agriculture irriguée et pluviale de céréales, tubercules et légumineuses, associée à l'élevage semi-nomade de bétail bovin et caprin. Elles échangent leurs produits agricoles contre de la viande de lama et de mouton, avec les communautés d'éleveurs des Hauts Plateaux (3600-4500 m d'altitude), et contre des fruits et légumes, avec les communautés de l'étage *yunga* (1000-2000 m d'altitude). Ces contacts, ainsi que le troc qui les accompagne, ont subi des modifications importantes à partir des années 40 (VELASQUEZ, 1985), lorsque les communautés ont commencé à spécialiser leurs systèmes productifs afin de participer au marché. En effet, cette spécialisation, surtout orientée vers la production de fromage, pomme de terre, fruits et légumes, provoque des changements dans les rapports sociaux à l'intérieur des communautés et dans l'organisation de la consommation domestique. En même temps, l'alimentation se monétarise, ce qui va de pair avec la pénétration des produits industriels sur le marché communal. Dans quelques

communautés, toutefois, les transformations du système alimentaire sont plus lentes, le débouché marchand des produits locaux et l'arrivée des produits industriels étant rendues difficiles par un contexte défavorable (rareté de l'eau, érosion des terres, migration accélérée, désorganisation communale). Dans d'autres, comme les communautés d'éleveurs des Hauts Plateaux, très éloignées de la route et des centres urbains, les effets de ces changements sont très particuliers. Le troc avec les communautés agricoles a diminué et elles sont donc obligées de s'éloigner progressivement vers celles du département de Junin (Andes Centrales), à la recherche des produits agricoles, qui constituent la base de leur alimentation. Par ailleurs, l'élevage de moutons leur permettant une accumulation plus importante que celle des communautés agricoles, les communautés d'éleveurs sont devenues l'objet de la convoitise des intermédiaires, avec lesquels elles échangent désormais, au grand bénéfice de ceux-ci, des moutons et de la viande de lama contre des dérivés alimentaires industriels.

A l'intérieur des communautés, les unités domestiques n'ont pas un accès égalitaire aux aliments. Une minorité d'entre elles a pu accumuler des terres et du bétail, surtout grâce à l'héritage des parents, et produisent davantage pour le marché. Bien que leur alimentation garde la même structure que celle du reste du groupe (elles s'en procurent l'essentiel par l'auto-provisionnement ou par le troc), leurs revenus relativement plus élevés leur permettent de consommer davantage de produits "nouveaux" -pain et pâtes-, et de pratiquer l'achat en gros auprès des intermédiaires. Ces familles sont perçues par les autres comme étant "celles qui ont beaucoup" (*las que tienen harto*), même si elles n'ont pas de signes de richesse qui pourraient nuire à l'image d'homogénéité recherchée par la communauté.

La grande partie des unités domestiques, par contre, sont de "celles qui ont peu" (*las que tienen poco*). Elles équilibrent leur petite production entre la consommation et la vente sur le marché, cette dernière se faisant le plus souvent à travers des intermédiaires qui leur imposent des quantités fixes de produits à l'achat. Ainsi, si leur production baisse, lors de sécheresses prolongées par exemple, le besoin de garder le contact avec les intermédiaires peut les obliger à prélever sur la part destinée à la consommation et aux rapports sociaux. A l'intérieur de ce groupe on peut faire une deuxième différenciation: les familles qui, pour se procurer une part importante de leur alimentation, vendent leur force de travail à l'intérieur de la communauté ou l'échangent contre de la nourriture. Parmi celles-ci, les familles dont les chefs sont jeunes cultivent un peu de blé pour leur consommation lorsqu'elles ont des terres; dans

le cas contraire elles l'obtiennent surtout de l'aide familiale. Elles achètent des dérivés industriels du blé, par "poignée" ou par kilo chez les commerçants locaux. Elles manifestent une grande appréciation pour ces produits, mais y ont peu accès du fait de leurs faibles revenus, et ne consomment pas beaucoup plus que les familles dont les chefs sont plus âgés. Ces dernières sont moins portées vers les produits "nouveaux", lesquels pénètrent dans leurs foyers souvent grâce aux dons des enfants migrants en ville. Elles consomment par contre relativement plus de blé en grains et de farine d'élaboration domestique, qu'elles obtiennent surtout de leur production.

Ainsi, si l'alimentation a une base commune dans les communautés de la région malgré les différences de systèmes de production, l'accès aux aliments est inégalitaire à cause de la différenciation socio-économique interne à ces groupes sociaux. Nous avons par ailleurs constaté que: d'une part, les familles "*qui ont beaucoup*" ne produisent pas davantage de blé que celles qui se trouvent à la limite d'une reproduction simple; d'autre part, pour l'ensemble des familles, si le blé en grains consommé provient encore en grande proportion de la production domestique, la farine de blé, par contre, est largement obtenue par l'achat. Quelle est donc la place actuelle du blé local dans le système alimentaire des communautés du Haut Cañete? Quels sont les facteurs qui interviennent de sa production à sa consommation?

III. LE BLE ET SON SAVOIR, CONTINUITES ET CHANGEMENTS

Le blé et le savoir qui l'entoure, dont la place dans l'activité alimentaire n'est pas limitée aux aspects matériels, subissent, de la production à la consommation en passant par la transformation, les effets des changements en cours dans les communautés du Haut Cañete.

1. De la parcelle au foyer

Par suite de l'apparition des revenus, la consommation se monétarise et l'achat devient une pratique courante dans les communautés andines. Dans celles du Haut Cañete, les unités domestiques achètent des denrées industrielles chez les commerçants communaux ou auprès des intermédiaires, mais elles achètent aussi des produits locaux entre elles. Toutefois, l'auto-provisionnement et le troc restent les principales sources d'approvisionnement et procurent plus de la moitié de

l'alimentation domestique. La part du blé dans ces pratiques locales d'approvisionnement s'est par contre considérablement réduite par rapport à celle des autres produits locaux. Pourquoi le blé, parmi toutes les cultures du système alimentaire? Y-a-t-il un rapport avec les changements du système productif des communautés agricoles, où la surface moyenne cultivée par famille est d'un hectare?

Dans ces communautés, les unités domestiques ont les mêmes pratiques culturelles et possèdent plusieurs parcelles situées en différents endroits des secteurs irrigué et pluvial. La surface productive familiale va de moins d'un à cinq hectares. Or, les familles qui possèdent plus de terres (trois à cinq ha) ont produit relativement moins de blé dans la période étudiée que celles possédant un hectare (DELGADO, 1988). Il est certain que le débouché marchand de certains produits provenant du secteur irrigué (fromage, pomme de terre et cultures fruitières selon les communautés) a provoqué une réduction de la place du blé et des autres cultures de ce secteur destinées à la consommation familiale (5) notamment le maïs. Celui-ci bénéficiait d'un secteur propre, le *maïzal*, en succession annuelle maïs-maïs, qui est actuellement beaucoup plus réduit et semé en maïs comme culture principale, à laquelle on associe blé, orge, tubercules et fèves.

Le débouché marchand de ces cultures irriguées a aussi indirectement affecté le secteur pluvial (6). Celui-ci est privilégié pour la culture des tubercules andins les plus appréciés: différentes variétés locales de pomme de terre (environ une dizaine dans la région), ainsi que *oca* et *olluco*. L'orge, introduite par les Espagnols, est actuellement la seule céréale cultivée dans ce secteur. Le travail y est très contraignant d'une part en raison de sa situation, entre 3500 et 4200 m d'altitude avec des pentes très prononcées, et d'autre part à cause du durcissement du sol dû au long repos. Pour les travaux les plus durs, comme par exemple les labours avant semis, les familles forment des groupes d'hommes et de femmes en s'appuyant notamment sur l'entraide, afin de diminuer la pénibilité du travail. Cette organisation du travail pour l'obtention de la nourriture se reflète au niveau de la hiérarchie alimentaire: les tubercules pluviaux sont les plus appréciés et occupent une place privilégiée dans certains rituels propitiatoires

(5) Afin de nourrir le bétail bovin laitier, les parcelles de la zone irriguée, destinées à l'origine aux cultures vivrières, sont désormais semées en luzerne pour une période de 5 à 8 ans, puis en pomme de terre, maïs, blé, orge et tubercules andins, seuls ou en cultures associées, pendant 1 à 3 ans.

(6) Ce secteur est cultivé en assolement par sous-secteurs, avec un repos de 8 à 10 ans et, de ce fait, chaque parcelle donne 3 récoltes en 10-12 ans.

(*Cumplimiento de la Laguna*) et célébrations (*Herranza*) où ils symbolisent la cohésion entre unités domestiques. Néanmoins, la production du secteur pluvial a tendance à être délaissée, l'intérêt des familles étant désormais orienté davantage vers le secteur irrigué, à cause des avantages économiques qu'il procure et du prestige social qui en découle.

Ces changements dans le secteur productif se reflètent dans l'auto-provisionnement et la consommation domestique dans les communautés agricoles. Par ailleurs, le fait que les excédents de leurs récoltes soient moins importants qu'autrefois, ou partiellement vendus dans le cas de la pomme de terre, provoque des changements dans le troc et par conséquent dans la consommation des familles des communautés d'éleveurs, qui sont obligées de remplacer les produits locaux par des dérivés industriels. Par contre, ces changements du secteur productif n'expliquent pas pourquoi la surface cultivée en blé diminue davantage que les autres cultures. Pendant la période 1986-87, entre la moitié et les trois quarts des unités domestiques des communautés étudiées n'ont pas cultivé de blé, alors que celles qui n'ont pas cultivé d'autres cultures irriguées, comme le maïs et les fèves, sont très peu nombreuses (DELGADO, 1988). En effet, les familles qui possèdent le plus de terres destinent une partie de celles-ci à la production de luzerne et/ou de pomme de terre; les revenus que ces produits leurs procurent leur permettent d'acheter des céréales industrielles et d'autres produits pour leur alimentation. La plupart d'entre elles cultivent tous les deux à trois ans de petites surfaces de blé, dont l'essentiel de la récolte sera gardé pour certains usages sociaux. Par contre, les unités domestiques qui continuent à produire du blé de façon annuelle sont surtout celles qui possèdent au plus un hectare de terre. Celles-ci constituent la majorité de la population communale et destinent principalement leur surface productive à la consommation familiale. Nous pouvons en déduire que, si la diminution de cette culture est prononcée et généralisée, le blé local garde néanmoins une place dans l'activité alimentaire de ces groupes sociaux.

Le peu de représentations culturelles concernant le blé suggère, que ce produit n'est pas associé à un certain nombre de valeurs sociales (réciprocité, cohésion) ou culturelles (vigueur, nourriture, beauté, procréation), en tout cas du même niveau hiérarchique que les produits andins. Le blé n'intervient pas dans les rétributions de services, ni dans l'échange de travail contre de la nourriture, comme c'est le cas pour le maïs et pour la pomme de terre, produits porteurs de l'image de *nourriture*. Il ne fait pas non

plus partie des rapports de réciprocité avec l'extérieur, comme c'est le cas pour le fromage, produit qui porte l'image du savoir technique communal. Le blé est plutôt réservé aux rapports à l'intérieur de la sphère domestique. Il intervient ainsi dans l'entraide familiale, notamment aux moments de fin de stocks, dans les dons et contre-dons entre membres de la famille élargie, et même dans les envois aux enfants qui ont migré en ville. Ce n'est qu'en tant que composant des plats que sa place s'élargit aux aspects publics de l'alimentation, comme nous le verrons plus bas.

2. De la transformation à la commensalité

Avec l'incorporation du blé, la société andine a également incorporé un savoir, matérialisé par les pratiques de transformation et de préparation, qui lui permet de tirer profit du produit.

Dans les Andes Centrales, les grains de blé récoltés sont soumis au vannage avant d'être stockés, pratique qui peut prendre aux femmes plusieurs jours, selon la quantité récoltée et le temps disponible (7). Les grains sont ensuite stockés au foyer, dans des sacs ou des boîtes en métal d'où les femmes prélèvent les quantités nécessaires au moment de préparer les repas. Avant d'être utilisés dans les préparations, les grains entiers sont trempés, souvent le matin; ainsi préparés, ils compléteront la soupe du soir ou seront accommodés dans une *pataska*, sorte de ragoût à base de pomme de terre et de viande de mouton, auquel on incorpore des grains de blé entiers où des fèves séchées. Pour les soupes, le plus apprécié reste le grain de blé concassé, appelé localement *moron*, mais son obtention nécessite d'autres manipulations après le trempage: d'abord le concassage, effectué à la main avec une meule de pierre, ensuite un nouveau vannage afin de séparer l'écorce des grains. De ce fait, la préparation du *moron* est réservée pour les soupes les plus élaborées et surtout pour la *carapulka*, sorte de ragoût à base de pomme de terre séchée, auquel le *moron* et la viande séchée de lama impriment un goût particulier. La plus exigeante de ces pratiques est la préparation de la farine qui, outre toutes les étapes précédentes, nécessite le broyage très fin des grains dans la meule de pierre manuelle. Cette farine, mélangée avec de l'eau et frite dans l'huile, est la base de préparation des *tortillas*, sorte de beignets salés, auxquels on ajoute parfois des œufs et certains légumes pour donner du goût. Diluée dans du lait, la farine de blé

(7) Les femmes des communautés étudiées font le vannage tôt dans l'après-midi, dès que le vent se lève (vers 15 h) et jusqu'à ce que le soleil disparaisse derrière les sommets des montagnes (vers 18h).

est l'élément de base de la *mazamorra*, bouillie sucrée à consistance légère.

Ce bref exposé des pratiques de transformation et de préparation montre que l'usage du blé nécessite plusieurs étapes préalables de travail entièrement manuel, qui prend aux femmes un temps considérable dans leurs activités domestiques. Surtout, il montre que la société andine s'est appropriée, et a su maîtriser, un savoir construit autour du blé par la société *criolla*, de même qu'elle s'est approprié le goût du blé, à travers l'élaboration d'une variété d'ingrédients et de plats. C'est d'ailleurs à travers ces plats que l'on reconnaît la participation du blé tant dans la commensalité publique que privée, et ce dans des moments divers de la vie communale.

La participation du blé dans la consommation domestique est certainement moins importante que celle de la pomme de terre et du maïs, les principaux produits de base. Mais, de façon similaire à *l'oca*, *l'olluco*, les fèves et l'orge, il est régulièrement utilisé dans la préparation des plats du quotidien. Tout d'abord la soupe, porteuse de l'image de communion et de partage plutôt que d'abondance, est le plat du quotidien par excellence dans les communautés andines; on peut s'en resservir plusieurs fois jusqu'à être rassasié, on le partage au foyer avec les membres de la famille et au champ avec les compagnons de travail. Plat de résistance des familles les plus pauvres, où elle peut constituer le seul repas, elle ne manque pas non plus chez les plus aisées. Les *tortillas* et la *mazamorra*, elles, sont préparées surtout les fins de semaine lorsque la famille diminue le rythme de travail agricole. Chez les éleveurs des Hauts Plateaux, où les familles doivent se séparer et rester éloignées pendant des mois à la recherche des pâturages, ces plats sont préparés lorsque l'ensemble de l'unité domestique est réuni au village. Dans un type de communauté comme dans l'autre, *tortillas* et *mazamorras* sont liées à des moments de loisir et de repos au foyer.

La *pataska* et la *carapulka* enfin, sont des plats hautement valorisés, qui participent aux relations de cohésion dans les aspects publics et privés de la vie communale. Jadis, ces deux plats appartenaient aussi à la consommation du quotidien. Ils nécessitaient une longue cuisson; aussi les membres de l'unité domestique se relayaient pour maintenir le foyer allumé afin que les plats soient prêts pour le repas du soir. Aujourd'hui, avec l'émigration qui altère sensiblement l'organisation de la consommation domestique, ils sont préparés pour les grands moments de travail, de fête et de partage, comme le nettoyage des canaux d'irrigation et les semailles du maïs. Ils font également

partie des plats d'honneur lors d'événements qui marquent des étapes dans le cycle domestique, tels que parrainages des petits garçons et funérailles, ainsi que dans l'accueil des visites importantes. Même les familles les plus pauvres mettent de côté un peu de blé local pour leur préparation. Ces plats sont très répandus dans les communautés de la région et leurs variations culinaires pour chaque communauté sont liées à l'identité du groupe.

A travers tous ces plats, en tant qu'ingrédient, le blé est associé aux représentations de communion, de partage et de loisir dans la vie domestique, ainsi qu'à la cohésion et à l'identité des individus avec le groupe. Par conséquent, lorsque les sous-produits du blé local sont remplacés par ceux d'origine industrielle, outre l'effet négatif sur l'état nutritionnel et sur l'économie des familles, ce changement agit sur les représentations et l'idéologie des groupes paysans. Néanmoins, cette substitution ne se fait pas de façon homogène. Nous ne l'avons pas observée dans la préparation de la *pataska* et la *carapulka* dans les communautés de l'étage *quechua*, mais il est probable qu'elle existe, rare et "non-avouée", et qu'elle soit réalisée avec le soin de reconstituer le goût ainsi que l'aspect ou l'image du plat (8). Dans les plats du quotidien, par contre, ce remplacement ne semble pas avoir ce sens du goût et de l'image: dans les soupes, les grains de blé sont largement remplacés par les pâtes, et dans les *tortillas* et les *mazamorras*, la farine de blé domestique est presque entièrement remplacée par le même produit traité par les minoteries.

Deux facteurs déterminent ce phénomène de substitution: l'un, lié à l'aspect contraignant de la transformation du blé pour ces plats du quotidien; l'autre, lié à la disponibilité des produits industriels dérivés fournis par le marché. Si ces facteurs agissent de façon hétérogène et simultanée sur la place du blé local dans la consommation paysanne, leur action a pour toile de fond l'évolution historique de ce processus de changement.

(8) Dans ce sens, les familles des communautés de l'étage *yunga*, qui sont plus dépendantes du marché, préparent parfois la *carapulka* avec de la viande séchée de lama achetée sur le marché de Huancayo. Il est possible qu'elles achètent également du blé en grains afin de reconstituer ce plat.

IV. DE L'INTRODUCTION A L'INCORPORATION

1. Le savoir et le marché, contraintes et avantages

Les pratiques de transformation du blé décrites plus haut, sont souvent ressenties comme une contrainte par les femmes, surtout en raison du temps qui doit leur être consacré; celles-ci ont en effet la double tâche de préparer les repas et de réaliser au champ un travail complémentaire à celui de l'homme. Lorsque le chef de famille et/ou les enfants aînés migrent, la réduction de la taille de l'unité domestique renforce ce sentiment de contrainte, la femme devant supporter une surcharge de travail qui agit au détriment des pratiques alimentaires les plus élaborées. Chez les jeunes femmes, outre les contraintes liées au travail et aux soins des enfants en bas âge, s'ajoute une valorisation du mode de vie et du modèle de consommation urbains, qu'elles ont connus lors de migrations ou de voyages à Lima ou à Huancayo. Ainsi, la préparation des sous-produits du blé à travers les techniques propres au savoir alimentaire andin est perçue comme une contrainte, en raison de changements d'ordre social et culturel. Les dérivés industriels, par contre, ne nécessitant aucune préparation particulière avant la cuisson, sont perçus comme avantageux. En effet, non seulement la farine achetée sur le marché supprime le travail de transformation, mais encore l'utilisation des pâtes en remplacement du blé en grains réduit le temps de cuisson, et donc de préparation des plats.

A ces avantages s'ajoute la disponibilité de ces produits sur le marché communal. A la différence du blé dont l'approvisionnement est soumis à la périodicité du cycle cultural, les dérivés industriels sont disponibles toute l'année, et l'approvisionnement des commerçants locaux couvre, parfois largement, la demande communale. Mais cette disponibilité sur le marché implique à la fois différenciation sociale et dépendance économique. Les communautés dont les revenus domestiques sont relativement plus élevés, sont abondamment fournies en farine et en pâtes par les intermédiaires, tandis que celles plus éloignées de la sphère marchande sont surtout approvisionnées en farine de blé, le produit le moins cher. Surtout, l'accès à ces produits n'est pas égalitaire à l'intérieur des communautés: dans les familles les plus "pauvres", les dépenses en dérivés industriels du blé peuvent représenter jusqu'à la presque totalité de leurs revenus agro-pastoraux, en raison non d'une consommation particulièrement élevée mais de leurs maigres revenus, tandis que, chez les familles "riches", la

consommation est plus élevée mais ne représente pas plus du quart ou de la moitié de leurs revenus (DELGADO, 1990b).

Au delà de ses contradictions, le marché est un facteur de changements alimentaires, tant par les produits qu'il introduit que par les transformations économiques qu'il provoque dans l'organisation de la consommation. Dans ces changements on peut toutefois distinguer ce qui relève de la sphère de l'introduction et de l'incorporation. En effet, l'incorporation d'aliments est un processus interne et sélectif, par opposition à celui de l'introduction, externe et à caractère hégémonique, cette hégémonie étant due à la place qu'occupent les firmes agro-alimentaires dans l'action de changement (DELGADO, 1990a). Nous illustrerons comment opère cette distinction à travers l'exemple du pain. Celui-ci semble le plus apprécié des produits "nouveaux" introduits dans le Haut Cañete; mais il est aussi le plus cher, et celui fourni par les intermédiaires, de mauvaise qualité et acheté à Lima, arrive aux communautés entièrement sec. Les familles paysannes boudent ce produit et préfèrent dépenser leur argent pour du "*vrai pain*", frais et préparé la veille. Ceci est possible dans quelques communautés, où la qualité du pain et de la pâtisserie élaborés sur place par leurs propres boulangers est réputée dans l'ensemble du Haut Cañete; la consommation de pain y est quotidienne et très élevée. Mais dans la plupart des communautés, le pain frais est un produit rare et celui fourni par les intermédiaires n'est pas l'objet d'une grande consommation. On peut ainsi mieux comprendre les résultats des études économiques (GONZALES VIGIL, 1981; LAJO, 1986) qui signalent les pâtes et la farine, et non le pain, comme les principaux produits composant actuellement la consommation paysanne.

Des études sur la dimension sociale et culturelle de l'alimentation ont souligné que l'action d'incorporation d'aliments dans un style alimentaire est liée à la structure cognitive des membres du groupe d'où ce style est issu (LEWIN, 1943; CALVO, 1983; DELGADO, 1990a). Le fonctionnement de cet aspect cognitif-alimentaire est cependant très complexe et relativement peu étudié en dehors des recherches fondamentales (BRUNAUULT, 1981). Le pain de notre exemple, acheté en grandes quantités lorsqu'il est préparé sur place, n'est pas élaboré au foyer (9), ce qui suggère que l'incorporation des produits dans le style alimentaire andin n'entraîne pas nécessairement d'incorporation ni de modification

(9) La question de savoir si la préparation du pain n'a jamais fait partie du savoir alimentaire andin, ou si au contraire elle en a fait partie et a été perdue, n'a, à notre connaissance, fait l'objet d'aucune étude et reste à élucider.

des pratiques de préparations, ou bien que ces dernières changent plus lentement.

L'introduction et l'incorporation sont donc deux aspects différenciés et qui agissent à des rythmes et probablement à des niveaux distincts dans un processus de changement alimentaire. Par ailleurs, comme dans de nombreux changements, ces deux actions relèvent d'une continuité alimentaire (plus ou moins conflictuelle selon les situations), et sont toujours liées aux déterminants historiques des transformations alimentaires. Dans le cas du blé dans les Andes Centrales, l'action de ces facteurs est liée aux contacts au cours des siècles entre les sociétés andine, espagnole et *criolla*.

2. Les "plats de rencontre"

A l'époque précolombienne, les habitants des Andes cuisinaient leur aliments soit dans des trous creusés à même la terre sur des pierres chauffées à feu vif ou sur des couches de cendres, comme cela se fait encore pour la pomme de terre dans la *pachamanca* et la *huatia*, soit par le grillage comme pour le maïs dans la *camcha*; mais ils n'utilisaient "d'aucune façon le ragoût, le rôti ou le four" (HORKHEIMER, 1973, 110). Les plats actuels du quotidien, tels que soupes, *tortillas* et *mazamorra* sont des "plats de rencontre" (O'DEYE; BRICAS, 1986), c'est à dire que leurs ingrédients sont issus de contacts culturels répétés et que, de ce fait, les plats d'origine se sont transformés. La soupe préparée actuellement dans les Andes a très probablement été introduite par les Espagnols et incorporée plus tard par les peuples andins, moyennant d'importantes modifications. Ce plat est sans doute celui de rencontre par excellence: à la pomme de terre et le maïs comme ingrédients de base s'ajoutent ceux introduits par les Espagnols, comme les grains de blé, le fromage, la viande et certaines épices. La façon dont ces ingrédients sont utilisés dans la région, notamment la viande séchée ou *charqui* et le fromage sec, est cependant propre au style alimentaire des communautés des Andes Centrales. Les *tortillas* et la *mazamorra* sont des plats originaires du style *criollo* qui ont été incorporés avec de légères adaptations. Les modes de cuisson originaires (frit dans l'huile pour le premier et cuit dans le lait pour l'autre) structurent encore ces plats. Actuellement, la *mazamorra* de blé remplace la forme première de ce plat, qui était à base de grains ou de farine de maïs (10); celle-ci reste aujourd'hui plus appréciée mais moins préparée.

(10) Cette *mazamorra* faisait partie des plats vendus dans les villes par les premiers "ambulants" noirs africains au temps de la colonie.

Ceci nous conduit à penser que les transformations probables de ces plats du quotidien prédisposent à l'incorporation de nouveaux ingrédients, si toutefois les individus reconnaissent dans ceux-ci une saveur similaire à ceux qui sont remplacés. Or, ceci ne concerne pas des plats tels que la *pataska* et la *carapulka*, dont la structure (ragoût) ainsi que certains ingrédients sont également issus de cette rencontre socio-culturelle. Est-ce par la haute valeur symbolique que le groupe concède à ces plats, que le blé qui les compose n'est pas remplacé par des dérivés industriels? Ou est-ce parce que ces derniers altèrent l'image et le goût du plat? Ces deux schémas d'explication renvoient la question à l'interaction entre les ingrédients et le goût, ainsi qu'à la façon dont les unités domestiques se représentent la fonction ou le rôle que doit avoir un ingrédient. En effet, des éléments exposés dans ce travail, on peut déduire qu'un goût culturellement constitué intervient dans la sélection des ingrédients et dans la combinaison de ceux-ci dans les plats. Un des aspects fonctionnels du cognitif dans l'incorporation des produits introduits par le marché peut être ainsi décelé dans le passage du *produit à l'ingrédient*, à travers les liens existants entre le savoir et le goût.

V. SAVOIR ET SAVEURS: VERS UNE NOUVELLE DYNAMIQUE ALIMENTAIRE?

Nous avons indiqué dans l'introduction que les dérivés industriels du blé sont les produits les plus consommés après la pomme de terre. Ils remplacent non seulement le blé en grains mais aussi partiellement d'autres ingrédients: les pâtes remplacent la pomme de terre dans les soupes; le pain le maïs grillé ou *camcha*, fréquemment consommée dans le premier repas de la journée et dans les repas de travail; la farine de blé remplace celle de maïs dans les *mazamorras*. Faut-il considérer, comme le signalait WOLF (1975) que ces produits "nouveaux" font partie du processus d'accumulation culturelle et que, devenus partie intégrante du quotidien, ils sont perçus comme culturellement nécessaires? En fait, notre approche permet de démontrer que, plutôt que par l'accumulation culturelle, un aliment nouveau est culturellement valorisé par rapport à celui ou ceux que l'on connaît déjà, et surtout par rapport au contexte social où il est introduit.

Reste à connaître le fonctionnement de cette incorporation. Nous ne prétendons pas apporter ici de réponse à une question aussi vaste, qui relève des particularités de chaque groupe et société concernés, et englobe l'ensemble du processus de transformations alimentaires. Nous nous contenterons de mettre en évidence la complexité de l'action de l'imaginaire et du goût, éléments identifiés dans les groupes étudiés comme intervenant dans ce processus.

Tous les dérivés industriels n'ont pas le même degré d'incorporation: les pâtes, "produit nouveau", ont un degré d'incorporation quantitativement plus élevé que la farine de blé industrielle, où la population pourrait se reconnaître davantage car elle est similaire à celle d'élaboration domestique. Or, les pâtes sont incorporées en tant qu'ingrédients à la soupe, plat déjà existant, mais elles sont encore peu préparées en tant que telles, comme plat de résistance, et encore essentiellement dans les bars-restaurants (*cantinas*), pas dans les foyers. Dans le discours, les pâtes, bien qu'aisément conçues comme ingrédient des soupes, sont perçues comme un aliment affaiblissant. Deux discours se superposent: "*Les anciens Péruviens étaient plus forts et plus sains, car jadis les pâtes et le riz 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 habituels de ce plat. De la même manière, une partie des unités domestiques ne reconnaissent pas la farine de blé industrielle comme de la "vraie" farine de blé, c'est-à-dire semblable à celle que l'on prépare au foyer à partir des grains moulus. Le produit industriel est appelé "farine blanche", et encore aujourd'hui, 40 ans après son apparition sur le marché communal, certaines familles ne font pas le rapport avec le blé. Ces deux niveaux d'action différents, les représentations et la réalité alimentaire, corroborent ce que CALVO (1982) avait démontré dans d'autres populations, à savoir que l'utilisation effective des produits ne permet pas de préjuger de leur valorisation au niveau de l'imaginaire. Enfin, le fait que l'élaboration du pain ne soit pas incorporée aux pratiques de préparation domestiques, et que les pâtes ne soient pas préparées à la manière "urbaine", montre qu'il existe différents degrés dans ce processus d'incorporation et suggère que les pratiques y changent plus lentement.

Les études faites par GRIGNON (1980) en milieu paysan permettent d'affirmer que le style alimentaire paysan n'a pas un goût "copié" sur celui du style urbain mais qu'il possède un goût propre. Selon cet auteur, ce goût paysan valide des saveurs semblables à celles de leurs aliments de référence par l'appréciation

de similitudes. Il est donc possible que la farine industrielle, consommée mais peu appréciée, ait une saveur fort distincte ou en tout cas peu valorisée par rapport à celle d'élaboration domestique. Par contre, le manque relatif d'un référentiel pour les produits "nouveaux" amène le groupe à reconstruire leur hiérarchie alimentaire; dans cette nouvelle hiérarchie, la place des produits "nouveaux" n'est pas contestée par des comparaisons de saveur.

Sans négliger l'origine sensorielle du goût et le faisceau de facteurs qui interviennent dans sa formation, il est actuellement acquis qu'il est aussi culturellement codifié. La saveur conférée aux produits est donc aussi arbitraire et inhérente à chaque culture. Cette étude montre, d'une part, que le goût et le savoir ont des rapports étroits, marqués par leur appartenance à la même structure cognitive: l'appréciation de ce qui est "incorporable" naît des saveurs reconnues aux ingrédients issus du savoir du groupe (grains entiers, concassés, farine d'élaboration domestique). D'autre part, les nouveaux éléments alimentaires sont valorisés soit comme produits (le pain), soit comme ingrédients (pâtes, farine), ce dernier niveau exprimant le degré d'incorporation le plus élevé. Mais le rapport entre le goût et le savoir va au-delà des préparations et des ingrédients incorporés, car les individus et les groupes se reconnaissent et se différencient non seulement par ce qu'ils mangent (CALVO, 1982; FISCHLER, 1988), mais aussi, et peut-être davantage, par ce qu'ils apprécient, par les formes et les manières de commensalité, ainsi que par leur hiérarchie alimentaire. Si les pratiques liées au savoir andin du blé se perdent, celui-ci est d'une certaine façon présent dans les représentations d'identité, à travers la saveur conférée aux aliments incorporés et à travers la place que le groupe leur accorde dans les manifestations sociales auxquelles ces produits participent.

Cela nous amène aussi à considérer comment cette persistance particulière du savoir se reflète dans la différenciation sociale à l'intérieur des groupes étudiés. FLANDRIN et HYMAN (1986) avaient déjà noté que le système de valeurs local, à travers l'appréciation de la saveur des aliments, aurait un pouvoir lui permettant de passer outre les différences sociales. Dans les communautés que nous avons étudiées, les différenciations socio-économiques identifiées par la consommation des unités domestiques, ne sauraient pour autant être assez fortes pour créer des clivages culturels au sein des communautés. Par ailleurs, pour l'ensemble des unités domestiques, sans distinction socio-économique, si certains produits industriels sont appréciés cela ne se fait pas au détriment du blé local.

VI. CONCLUSION

En guise de conclusion, nous voulons engager la réflexion dans trois directions, à propos du rôle que joue le savoir alimentaire des sociétés paysannes.

Pour les familles paysannes des Andes, les aliments ne sont pas seulement un ensemble de nourritures produites par leurs propres moyens, ils sont aussi un élément de l'identité collective. Le savoir technico-culturel élaboré par le groupe autour du blé est encore présent, par les pratiques et préparations, dans les instances qui font partie de l'identité des individus et du groupe, telles que la réciprocité familiale, le partage des repas de travail, les célébrations privées et publiques.

L'emprise du système alimentaire agro-industriel et internationalisé a fait perdre en grande partie la place du savoir local 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. Néanmoins, si la dynamique du marché conditionne des changements par l'introduction de produits, c'est le style alimentaire qui, par l'incorporation de ceux-ci, donne le sens et le rythme, indique la tendance de ce processus, à travers la place hiérarchique et la saveur conférées à ces produits.

Le processus de changement alimentaire n'est pas uniforme, ni au niveau des acteurs ni au niveau de l'incorporation des produits. Dans ce processus, le savoir du groupe aura le rôle de restructurer une hiérarchie alimentaire correspondant à la nouvelle dynamique sociale. Il s'agit d'un aspect fondamental dans la problématique de la société andine contemporaine: celle-ci apporte depuis des siècles des réponses à ces changements en termes de résistance (PLAZA et FRANCKE, 1985; HERRERA, 1987), mais étant donné le type de rapports dans lequel elle s'inscrit avec la société nationale, ces réponses passent aussi par des adaptations successives. C'est à ces stades-là que **la saveur devient une valeur sociale** : elle exprime l'identité du groupe et reflète, par le comportement alimentaire de ses membres, leurs attitudes en tant qu'individus et en tant que groupe dans ce processus de transition.

BIBLIOGRAPHIE

- ANTUNEZ DE MAYOLO, R., 1981 - *La nutrición en el Antiguo Perú*. Lima, Banco Central de Reserva.
- BEHRENS, C. A., 1986 - Shipibo Food Categorization and Preference: Relationships between Indigenous and Western Dietary Concepts. *American Anthropologist*, 88, 3, 647-58.
- BOURLIAUD, J. ; DOLLFUS, O., 1986 - Una investigación sobre políticas y sistemas agrarios. Contexto y presentación. *Bulletin de l'Institut Français d'Etudes Andines*, 15 (1-2), 2-24.
- BRUNAUT, J., 1981 - *Le choix alimentaire: emprise psychosociale et regulation*. Thèse de IIIème cycle, Univ. de Paris V.
- CACERES, B., 1986 - *Si le pain m'était compté*. Paris, La Découverte.
- CALVO, M., 1982 - Migration et alimentation. *Information sur les sciences sociales*, 3, 383-445.
- CALVO, M., 1983 - Des pratiques alimentaires. *Economie Rurale*, 154, 44-48.
- CELESTINO, O., 1987 - La terre et les hommes au Pérou: la vallée du Chancay du XVIème au XXème siècle. *Information sur les Sciences Sociales* 114, 561-579.
- CUCHE, D., 1975 - *Poder blanco y resistencia negra en el Perú*. Lima, Instituto Nacional de Cultura.
- DE LA CADENA, M., 1980 - *Economía campesina, Familia y Comunidad en Yauyos*. Thèse en Anthropologie. Lima, Pontificia Universidad Católica.
- DELGADO, L., 1986 - *Le modèle de consommation dans le cadre de la politique alimentaire Argentine*. Mémoire de D.E.A., I.E.D.E.S, Univ. Paris I.
- DELGADO, L., 1988 - Pratiques alimentaires dans les Communautés paysannes du Haut Cañete (Andes Centrales, Pérou). *Rapport de Mission*. Paris, ORSTOM.
- DELGADO, L., 1990a - Food Aid in Peru: Refusal and acceptance in a peasant community in the Central Andes. *Food and Foodways* (sous presse).
- DELGADO, L., 1990b - Stratégies paysannes et rapports sociaux alimentaires dans les Andes Centrales Péruviennes.
- FERRONI, M., 1980 - *La alimentación del campesino andino: mito y realidad*. Lima, Agricultura y Alimentación, Bases de un nuevo enfoque.
- FISCHLER, C., 1988 - Food, self and identity. *Social Science Information*. 27 (2) :275-92.

- FLANDRIN, J.L. ; HYMAN P., 1986 - Regional tastes and Cuisines: Problems, Documents and Discourses on Food in Southern France in the 16th and 17th Centuries. *Food and Foodways*, 1 (3) :221-51.
- GODELIER, M., 1987 - L'analyse des processus de transition. *Information sur les sciences sociales*, 26,2, 265-83.
- GONZALEZ VIGIL, F. et al., 1981 - *Alimentos y Transnacionales. Los complejos sectoriales del trigo y avícola del Perú*. Lima, Centro de estudios y promoción del desarrollo.
- GONZALEZ DE OLARTE, E., 1986 - *Economía de la comunidad campesina*. Lima, Instituto de Estudios Peruanos, 2ème ed.
- GRIGNON, C. et CH., 1980 - Styles d'alimentation et goûts populaires. *Revue française de sociologie*, 21, 531-569.
- HERNANDEZ, M. et al., 1987 - *Entre el mito y la historia*. Lima, Imago ed.
- HERRERA, N., 1987 - La racionalidad campesina andina y la alimentación. (El caso de la comuna de Yanaturo en la Sierra Central del Ecuador). *Agricultura y Sociedad*, 45, 183-227.
- HORKHEIMER, H., 1973 - *Alimentación y obtención de alimentos en el Perú prehispánico*. Lima, Universidad Nacional Mayor de San Marcos.
- JOHNSON, M., 1986 - *Food and culture among Bolivia Aymara. Symbolic expression of social relations*. Uppsala, Studies in cultural anthropology.
- LAJO, M., 1986 - *La Reforma Agroalimentaria. Antecedentes, estrategia y contenido*. Cusco, Centro de Estudios Rurales "B. de las Casas".
- LEWIN, K., 1943 - Forces behind food habits and methods of change. *The problem of changing food habits*, National Research Council Bulletin, 108, 35-65.
- MANRIQUE, J.; MANCO, A., 1983 - Hábitos alimentarios en comunidades campesinas de Puno. Ayacucho, *Ciencia y Pueblo*, 135-44.
- MATOS MAR, J., 1956 - Yauyos, Tupe y el idioma Kauke. Lima, *Revista del Museo Nacional*, 15, 140-80.
- MORA DE JARAMILLO, Y., 1985 - Food and culture in the Amazon region: eatings habits in Leticia. Bogotá, *Federación de Cafeteros de Colombia*.
- MORRIS, C., 1978 - L'étude archéologique de l'échange dans les Andes. *Annales (Economie, Sociétés et Civilisations)* 33, 5-6.
- MURRA, J.V., 1975 - *El "control vertical" de un máximo de pisos ecológicos en las economías de las sociedades andinas*. Lima, Institut de Estudios Peruanos.

- O'DEYE, M.; BRICAS, N., 1985 - A propos de l'évolution des styles alimentaires à Dakar. *Nourrir les villes en Afrique subsaharienne*. Paris, l'Harmattan.
- ORLOVE, B., 1987 - Stability and change in Highland Andean Dietary Patterns. *Foods & evolution. Toward a theory of human habits*. Harris & Ross (eds.), Philadelphia, pp. 481-515.
- PLAZA, O. ; FRANCKE, M., 1985 - *Formas de dominio, economía y comunidades campesinas*. Lima, DESCO, 2ème. ed.
- SAUTIER, D.; AMEMIYA, I., 1986 - Sistemas alimentarios y estado nutricional en comunidades campesinas de Yauyos. *Bulletin de l'Institut Français d'Etudes Andines*, XV, 1-2, 99-132.
- SOLIMANO, G.; TAYLOR L., 1981 - *Politica y alimentos en América Latina*. México, Centro de Estudios Economicos y Sociales del Tercer Mundo.
- VALDERRAMA, M., 1979 - Efecto de las exportaciones norteamericanas de trigo en Bolivia, Peru, Ecuador y Colombia. *Estudios Rurales Latinoamericanos*, vol 2, 2, 173-98.
- VELASQUEZ, B., 1985 - *Estudio Microregional de la Cuenca del Río Cañete*. Lima, Universidad Nacional Agraria La Molina.
- WOLF, E., 1975 - *Los campesinos*. Barcelona, Labor ed.