



HAL
open science

Diversité alimentaire et urbanisation. Le rôle des mobilités circulaires des Amérindiens dans le Nord-Ouest Amazonien

Ludivine Eloy

► **To cite this version:**

Ludivine Eloy. Diversité alimentaire et urbanisation. Le rôle des mobilités circulaires des Amérindiens dans le Nord-Ouest Amazonien. *Anthropology of Food*, 2008, Modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique latine, S4, <http://aof.revues.org/document2882.html>. 10.4000/aof.2882. hal-00284110

HAL Id: hal-00284110

<https://hal.science/hal-00284110>

Submitted on 22 Aug 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Ludivine Eloy

Diversité alimentaire et urbanisation

Le rôle des mobilités circulaires des Amérindiens
dans le Nord-Ouest Amazonien

Warning

The contents of this site is subject to the French law on intellectual property and is the exclusive property of the publisher.

The works on this site can be accessed and reproduced on paper or digital media, provided that they are strictly used for personal, scientific or educational purposes excluding any commercial exploitation. Reproduction must necessarily mention the editor, the journal name, the author and the document reference.

Any other reproduction is strictly forbidden without permission of the publisher, except in cases provided by legislation in force in France.

revues.org

Revues.org is a platform for journals in the humanities and social sciences run by the CLEO, Centre for open electronic publishing (CNRS, EHESS, UP, UAPV).

Electronic reference

Ludivine Eloy, « Diversité alimentaire et urbanisation », *Anthropology of food* [Online], S4 | May 2008, Online since 30 May 2008, connection on 08 April 2016. URL : <http://aof.revues.org/2882>

Publisher: Isabelle Téhoueyeres et Matthieu Duboys de Labarre

<http://aof.revues.org>

<http://www.revues.org>

Document available online on:

<http://aof.revues.org/2882>

Document automatically generated on 08 April 2016.

Anthropologie of food est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Ludivine Eloy

Diversité alimentaire et urbanisation

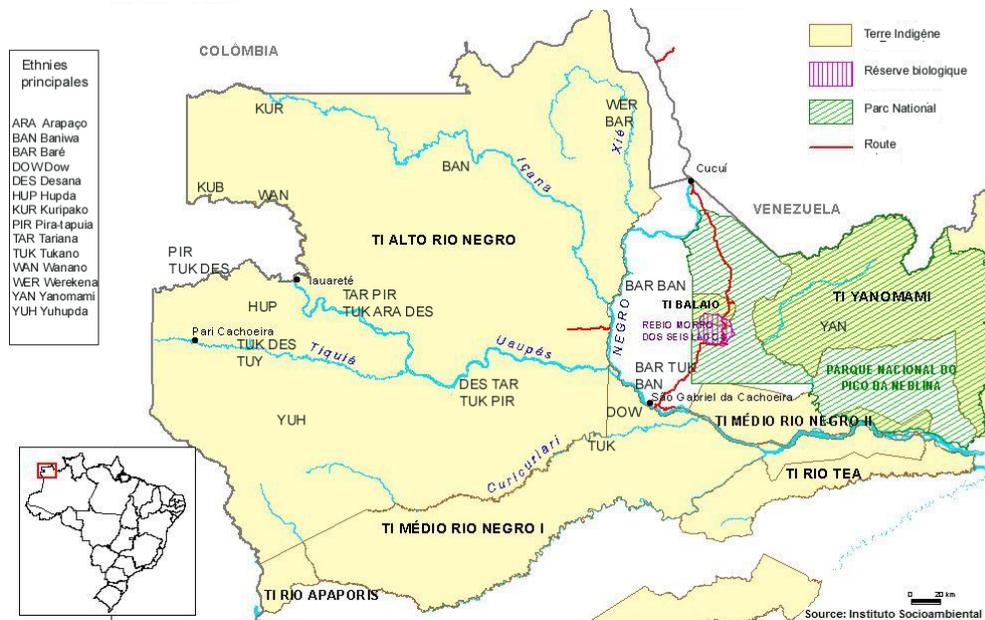
Le rôle des mobilités circulaires des Amérindiens dans le Nord-Ouest Amazonien

- 1 Dans les forêts tropicales, la pratique d'un ensemble d'activités complémentaires de production et d'usage des ressources assure une alimentation particulièrement diversifiée. L'intense mobilité des individus permet d'exploiter des ressources dispersées et saisonnières (Hladik *et al.* 1996, Dufour, 1988 ; Bahuchet, 2000). En Amazonie, l'histoire de la colonisation est marquée par les tentatives récurrentes de sédentarisation et de concentration de la population amérindienne par des missionnaires et militaires, mais aussi de l'exploitation de leur main d'œuvre pour la collecte de produits forestiers. Sous cette influence, les familles amérindiennes ont progressivement abandonné leur habitat communautaire (*malocas*) et adopté une alimentation partiellement dépendante de l'économie de marché (Pinton, 1985).
- 2 Héritage de cette histoire, l'urbanisation¹ devient depuis quelques années un processus généralisé en Amazonie, non seulement dans les zones de front pionnier mais aussi dans les territoires amérindiens éloignés du réseau routier (Sirén, 2007). La croissance des villes moyennes de l' « Amazonie des fleuves » est le résultat de l'étiollement du marché des produits extractivistes et répond à la recherche d'ascension sociale par les populations locales (emploi, éducation) (Emperaire, 2000). L'installation des amérindiens en ville est souvent décrite comme une suite de phénomènes associés par des liens de cause à effet : (i) simplification du panel d'activités productives ; (ii) sédentarisation des système de culture sur abattis-brûlés ; (iii) appauvrissement de la diversité du matériel cultivé ; et (iv) dépendance alimentaire et économique accrue (Grenand, 1996 ; Melnyk, 1996).
- 3 Pourtant, les recherches menées depuis une vingtaine d'années en sciences humaines et sociales montrent que la conception univoque du fait migratoire, entendu comme un transfert irréversible d'une résidence unique vers une autre, tend à fausser la complexité des formes de mobilités circulatoires entre ville et campagne. La diversification et l'intensification des flux de personnes et de biens viabilisent l'utilisation plurilocale de l'espace concerné par la migration, notamment en Amérique Latine (Reboratti, 1986; Barbary *et al.*, 2001 ; Souchaud *et al.*, 2007 ; Cortes, 2000). Les travaux de quelques anthropologues en Amazonie laissent supposer que les familles amérindiennes disposent ou construisent également des espaces de vie² multilocaux entre pôles urbains et ruraux (Sahlins, 1997; Moreira, 2003; Robert, 2004). Nous nous demanderons dans quelle mesure les territorialités³ amérindiennes, recomposées par différentes trajectoires de migration entre ville et forêt, permettent le maintien d'une certaine diversité alimentaire.
- 4 Notre réflexion s'appuie sur une étude menée dans la région de São Gabriel da Cachoeira, située dans le haut Rio Negro (nord-ouest de l'Amazonie brésilienne). Peuplée à 80% par une population amérindienne, la ville a connu une croissance rapide durant les vingt dernières années, même si elle n'est toujours pas reliée aux métropoles régionales par la route. À la différence des autres villes d'Amazonie, on ne note pas d'apparition de déboisements massifs en zone périurbaine. Au contraire, il semble que les habitants associent les ressources urbaines et celles traditionnellement produites en forêt pour composer des stratégies alimentaires particulièrement flexibles.
- 5 Après une brève description de la zone d'étude et de nos choix méthodologiques, nous décrirons les contraintes socioéconomiques qui expliquent l'incorporation de produits agroindustriels dans l'alimentation des familles amérindiennes installées en ville. Puis nous montrerons que le maintien de la diversité alimentaire dépend de territorialités multipolaires à l'échelle du groupe domestique. L'étude des stratégies de commercialisation des surplus agricoles par les producteurs amérindiens mettra en évidence des réseaux d'échange entre plusieurs groupes domestiques, qui permettent de contrer les difficultés à développer la vente directe et contribuent également au maintien de la diversité alimentaire entre ville et forêt.

Nous en tirerons des conclusions pour la conservation de l'agrobiodiversité en tant que patrimoine biologique et culturel.

Zone d'étude et méthode

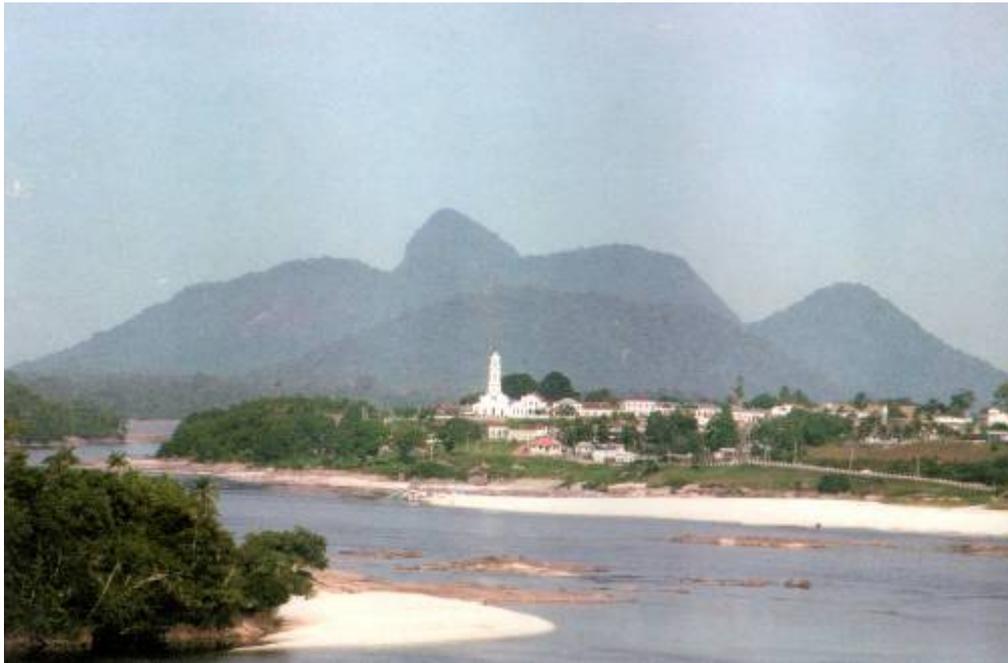
Figure 1



- 6 La zone d'étude est la région de São Gabriel da Cachoeira, une ville d'environ 15 000 habitants située à l'extrême nord-ouest de l'Amazonie brésilienne, au bord du Rio Negro. Située aux portes d'un vaste ensemble de Terres Indigènes⁴, la ville a vu sa population tripler depuis 1980, essentiellement en raison de mouvements migratoires en provenance des villages environnants (Azevedo, 2003). Aujourd'hui, environ 70% de la population urbaine est amérindienne. Sa composition reflète la diversité socio-culturelle de la région : vingt et une ethnies, appartenant à trois familles linguistiques (Tukano Oriental, Arawak, et Maku) (ISA/FOIRN, 2004). Les écosystèmes amazoniens à eaux noires se caractérisent par une faible productivité de biomasse animale et végétale. L'agriculture d'abattis-brûlis est réalisée sur des sols ferrallitiques, oligotrophes et acides (Moran, 1991). Le manioc amer (*Manihot esculenta*) et le poisson constituent la base de l'alimentation (Chernela, 1989). Le poisson étant peu abondant, l'alimentation est complétée par du petit gibier et des insectes (Dufour, 1988). Alors que les hommes se chargent essentiellement de l'obtention des aliments protéiques, le principal apport calorique provient de la culture de tubercules et de racines dont les femmes sont responsables (Hugh-Jones, 1979). La division sexuelle du travail, la mobilité et la pluriactivité

sont les fondements d'un régime alimentaire équilibré et d'une culture matérielle diversifiée (Ribeiro, 1995).

Photo 1



São Gabriel da Cachoeira
C.A. Ricardo@ISA, 1998, in Cabalzar et Ricardo, 2006.

- 7 La ville n'a longtemps été qu'une base pour des campagnes d'exploitation des produits forestiers, ainsi que pour des expéditions militaires et missionnaires. Avec le développement de l'extractivisme, un des changements notoires dans les habitudes alimentaires fut une valorisation de la farine de manioc⁵ au détriment de la galette (*beiju*) (Emperaire et Pinton, 1996). Touchée par les politiques de développement économique et au renforcement du contingent militaire dans les années 1970, la ville s'est développée rapidement dans les vingt dernières années (Eloy *et al*, 2005). La population non-amérindienne de São Gabriel est constituée actuellement de familles descendant des patrons de l'extractivisme, des anciens orpailleurs, des militaires originaires du Nordeste et du Sud du Brésil, des missionnaires et des employés des institutions locales (administration, ONG, etc.). Les « Blancs » jouissent souvent de positions plus avantageuses dans la structure politico-économique et sociale de la ville. Ils sont aussi privilégiés en ce qui concerne l'accès aux services publics (Lasmar, 2005).
- 8 Compte tenu des travaux portant sur les stratégies alimentaires des paysanneries d'Amérique Latine (Mesclier, 2006 ; Cortes, 1995) et sur l'alimentation en forêt tropicale (Hladik *et al*. 1996), notre hypothèse est que la diversité alimentaire repose sur des pratiques territoriales et économiques qui assurent la complémentarité entre les activités productives, les activités d'utilisation directe des ressources naturelles et les emplois rémunérés.
- 9 Notre méthode a donc consisté à observer les pratiques alimentaires des familles amérindiennes de la région de São Gabriel dans le cadre plus général de l'analyse de leurs systèmes de production. Entre 2002 et 2005, nous avons réalisé des enquêtes avec des questionnaires. Les familles (n=210) ont été tout d'abord choisies en fonction de la localisation de leur résidence principale dans les différents quartiers de la ville (55%) et dans les villages périurbains (45%). Un deuxième échantillonnage a consisté à sélectionner 75 familles représentant la plus grande diversité de système de production, d'origine socio-culturelle et de territorialités, afin d'approfondir nos enquêtes. L'observation participative a été facilitée par la cohabitation avec nos informateurs en ville et dans les exploitations agricoles (partage des repas, préparation des aliments et participation aux activités agricoles). Enfin, des entretiens semi-dirigés avec les commerçants nous ont permis de décrire les principales filières des produits agroalimentaires.

La « nourriture du blanc », préférence ou contrainte urbaine ?

- 10 L'hétérogénéité socioéconomique de la population citadine crée un marché de produits alimentaires segmenté, avec des demandes très ciblées (Pinton *et al.*, 2001). Les amérindiens qui résident en ville recherchent des produits régionaux bon marché. En plus de certains fruits savoureux produits localement (bananes, ananas, papayes, *cupuaçu*⁶, piments doux), il est important de noter le succès de la galette de manioc enrichie en fécule (*beiju curada*) et, secondairement, la galette « sèche » des Baniwa. Tous les matins, une dizaine d'agriculteurs amérindiens vendent leurs produits sur les trottoirs du centre ville : des galettes, de la farine de manioc, des bouteilles de *tucupi* pimenté, et quelques fruits de saison. Les femmes amérindiennes qui n'ont pas ou peu d'abattis achètent quotidiennement ces aliments pour préparer la *quinhãpira* et la *mujeca* chez elles, sur leur cuisinière à gaz. La population « blanche » à fort pouvoir d'achat recherche seulement certains produits locaux, comme les légumes-feuilles et quelques types de fruits (papayes, bananes, ananas). Le reste de leur alimentation est pourvue essentiellement par les denrées venues de loin. Les commerçants font acheminer par bateau des produits d'origine agro-industrielle embarqués à Manaus. Café, poulets congelés, riz, haricots et conserves viennent du sud du Brésil, alors que les fruits et légumes, une partie du riz, la viande bovine congelée, le lait et les œufs viennent d'autres régions d'Amazonie (Roraima, Mato Grosso, Amazonas). Ainsi, hormis le petit marché matinal, les produits locaux souffrent d'une très faible intégration dans les circuits régionaux de commercialisation des produits agricoles, qui sont dominés essentiellement par des commerçants non-amérindiens interdépendants entre eux.

Photo 2



Galettes de manioc séchant au soleil, village kuripako de la région de São Gabriel da Cachoeira. L. Eloy@ISA, 2005

- 11 Les représentations associées aux pratiques alimentaires renforcent l'opposition conceptuelle entre le monde des blancs et le monde des amérindiens. Cette opposition se reflète dans les discours des amérindiens portant sur la comparaison entre le mode de vie Baré (groupe ayant une histoire de contact intense avec les Blancs) et celui des autres peuples du haut Rio Negro.

« Le Baré a l'habitude de manger la nourriture du Blanc. Il prend le petit déjeuner avec du café, il ne peut pas se passer du café et des biscuits. Par contre nous, Desana, non, nous mangeons seulement de la farine, des *beiju* et du piment. C'est pour cela que le Baré ne cherche pas à travailler beaucoup aux abattis, qu'il reste en ville, alors que nous, nous plantons beaucoup » (Extrait d'entretien avec Samuel, 49 ans, Desana, originaire d'un village du Tiquié et habitant à São Gabriel depuis quatre ans, trad. pers).

- 12 Plusieurs femmes affirment que leurs enfants qui ont grandi en ville se sont désormais « habitués » au riz, haricots, chips, sucreries, et au pain. Ce dernier aliment, comme les biscuits et le café sucré, entre alors comme composant des petits-déjeuners, au détriment des bouillies à base de manioc (les boulangeries se multiplient en ville). Les femmes expliquent couramment que ces changements sont liés au fait que leurs enfants « abandonnent » certaines activités, comme aller aux abattis et cuisiner avec leurs parents, à cause de l'école principalement. Cependant, plus qu'un phénomène de changement culturel associé à la migration (Bouly de Lesdain, 2002.), il me semble que l'acquisition et la consommation de produits alimentaires d'origine exogène (industrialisés) sont dues aux conditions d'accès aux ressources naturelles et de mobilisation de la main d'œuvre des familles amérindiennes dans le contexte urbain.

Photo 3



Femme baré nettoyant le poisson pêché par son mari, Moyen Rio Negro.
L. Eloy@ISA, 2006.

- 13 Au village ou au hameau, les repas sont le plus souvent composés de poisson fraîchement pêché, cuit dans un bouillon pimenté (*quinhãpira*, *mujeca*⁷), parfois agrémenté de jus de manioc (*tucupi*) et de divers types de fourmis et de termites. Le poisson est accompagné de galettes et de farine de manioc. La consommation de la viande de chasse est moins courante, du fait de la faible abondance de gibier dans cette région. Les bouillies de fécula et de farine de manioc (*mingau*) sont les composantes principales des collations matinales. Durant les longues journées de travail aux abattis (généralement distants de la maison), parents et enfants se nourrissent sur place de produits forestiers et agricoles: *ingás* (*Inga edulis*), bananes, *cucura* (*Pourouma cecropiaefolia*), canne à sucre et autres espèces fruitières. Ces aliments, consommés en dehors des repas, apportent les compléments en vitamines, minéraux et matières grasses nécessaires à l'alimentation (Dufour, 1988). Soulignons que certains tubercules cultivés sont bien plus riches en protéines que le manioc, comme le macabo (*Xanthosoma* sp.) qui contient 19 g de protéines/kg, ou la marante (*Maranta lutea*) avec 18 g

de protéines/kg, soit presque dix fois plus que dans la farine jaune de manioc (*ibid.*). Ils sont consommés cuits à la braise, bouillis ou sous forme de *caxiri* (boisson fermentée).

Photo 4



Petit déjeuner dans l'abattis à São Gabriel da Cacheira:
de gauche à droite et de bas en haut: panier de fruits (ananas, cupui, pupunha, cacao), umari (noir et jaune), fruits de pupunha épluchés, bananes nanica cuites dans du lait, papaye, omelette avec farine de manioc (farofa de ovo), banane plantain frite, bouillie de féculé de manioc (mingau de goma), thermos de café. L. Eloy@ISA, 2006.

- 14 En ville, la principale source de protéine est le poulet, acheté congelé. La farine de manioc entre en moindre proportion dans les repas, mais elle reste indispensable : elle est mélangée aux autres féculents et au bouillon de cuisson du poulet. C'est avant tout le changement de source de protéines qui implique la modification des habitudes alimentaires. En effet, d'après un de mes informateurs Tukano, « sans poisson, on ne mange pas de galette de manioc, ni de piments ; avec le poulet il nous faut compléter par du riz et des haricots ».
- 15 Autour de São Gabriel, la pauvreté en aliments protéiques s'accroît et les terres vacantes et sans maître couvertes de forêts denses (idéales pour la culture sur abattis-brûlis) sont difficilement accessibles par voie d'eau (Meira, 1997 ; Eloy et le Tourneau, à paraître). Cette rareté croissante des ressources naturelles et alimentaires est due à la pression démographique et à l'appropriation des terres cultivables et des lieux de pêche par des familles influentes. Comme la ville et les voies de communication se développent vers le Nord, en « tournant le dos au fleuve », il faut se déplacer sur de longues distances pour pêcher ou cultiver à partir d'une résidence urbaine, ce qui demande beaucoup de temps et d'énergie, car les familles ont rarement des moyens de transport terrestre motorisés (Eloy, 2008a).
- 16 Par ailleurs, l'alimentation ne dépend pas seulement de l'origine et de la nature des ingrédients, mais aussi de l'ensemble du processus de préparation, de la qualité des récipients et du combustible utilisés. Contrairement aux marmites en métal, la cuisson dans une marmite de terre cuite confère un goût particulier au bouillon de poisson. Elle doit être réalisée au feu de bois, pour ne pas risquer de casser le récipient. En ville, il est difficile de cuire au feu de bois, car les abattis sont trop lointains et la fumée est une cause de gêne pour le voisinage. Comme le gaz est onéreux, il est rare de pouvoir préparer des aliments qui demandent un long temps de cuisson, comme la *pupunha* (*Bactris gasipaes*) et le jus de manioc amer (*manicuera*).
- 17 Le tableau 1 montre que sur le marché urbain, la farine de manioc produite par les agriculteurs locaux ou régionaux est directement concurrencée par des produits alimentaires issus du secteur agroindustriel du sud du pays, dont le riz et les pâtes. Les haricots noirs ont l'avantage

de fournir également des protéines, en plus de l'apport calorique, et remplacent souvent la viande ou le poisson. Le poisson frais local est la source de protéines la plus chère en ville.

Tableau 1

	Kilo cal.	Protéines (g)*	Prix (R\$ juin 2004)**	R\$/ 1000 Kcalories	R\$/ 100 g de protéines	Source
Farine de manioc jaune (1 kg)	347	1	1,6 à 2	0,46 à 0,57		Dufour, 1988
Riz cru (1 kg)	360	60	2	0,55		Emballage de riz amazonien, marque « <i>Acostumado</i> » (Boa Vista)
Haricot noir cru « carioca » (1 kg)	266	400	3	1,27	0,75	Emballage de haricots noirs, marque « <i>Biju</i> » (Parana)
Poisson cru entier <i>aracu</i> (<i>Schizodon</i> spp.) (1 kg)	159	180	5 à 6	3,15 à 3,77	2,78 à 3,34	Aguiar, 1996
Poulet cru (1 kg)	180	220	2,5	1,3	1,13	Emballage de poulet congelé entier, marque Sadia

Coût de revient des calories et des protéines contenues dans certains aliments consommés à São Gabriel

* Teneurs en protéines des aliments crus, et non pas cuits, afin de pouvoir calculer le coût de revient des protéines. ** Prix les plus bas relevés dans les commerces de la ville

18 Pourtant, si l'alimentation en ville diffère de celle du village, ce sont souvent les mêmes individus qui changent leur régime alimentaire au cours de l'année, puisqu'ils font varier la localisation et la nature des activités économique. Nous allons voir dans la prochaine partie comment la pluriactivité et la mobilité au sein des groupes domestiques favorisent le maintien d'une certaine diversité alimentaire.

Territorialités en réseaux et diversité alimentaire

19 L'étude des trajectoires de migration montre que le mouvement d'approximation vers la ville ne constitue pas seulement un phénomène d'exode rural, au sens d'un processus massif et définitif de transfert de résidence depuis les Terres Indigènes vers le centre urbain. 30 à 40% des foyers de la ville cultive un abattis, et près de 50 familles maintiennent un site de production dans leur localité d'origine. Le fait de pratiquer l'agriculture et de cuisiner les fruits de son travail recouvre des valeurs fondamentales pour de nombreuses femmes, qui trouvent dans le soin des abattis et des jardins-vergers, si petits soient-ils, une source de satisfaction (Eloy, 2003). Par ailleurs, en moyenne, 13,5 % des familles affirment encore pratiquer la chasse et 23% pêchent régulièrement (ISA/Foïrn, 2004). Le déplacement vers le pôle urbain se fait souvent de manière progressive, permettant une complémentarité de ressources entre les zones urbaines et rurales.

20 La plupart des familles utilisent deux ou trois résidences, l'une généralement située en ville (maison individuelle), l(es) autre(s) située(s) au sein d'un village ou d'un hameau distant du centre urbain. Les flux de produits, d'aliments et de ressources monétaires entre les différents lieux dessinent alors des groupes domestiques (unités de consommation, de production et d'accumulation)⁸ associés à des espaces de vie multipolaires. Chaque lieu de l'espace de vie facilite l'accès à des ressources naturelles, à des biens de consommation et à des services (éducation, santé etc.). L'alternance entre les différents pôles dépend de la disponibilité des ressources naturelles et de la main d'œuvre familiale, qui varie en fonction du calendrier agricole et de pêche, du calendrier scolaire, et des opportunités de travail. Si 75% des groupes domestiques enquêtés en ville sont « multilocaux », seulement la moitié parvient à entretenir

un abattis, en raison des distances de transport et de la généralisation de la propriété privée en zone périurbaine (Eloy, 2008b).

- 21 Cependant, nous allons voir que les amérindiens de la ville qui n'ont pas de terre ni assez de main d'œuvre pour maintenir des essarts⁹ ont souvent recours à des alternatives pour se procurer des aliments locaux de qualité : l'achat au producteur sur des lieux de vente publics, et l'échange dans le cadre de leur réseau de parenté et de connaissances. L'étude des stratégies de production et de commercialisation mises en œuvre par les agriculteurs permet de mettre en évidence les différentes formes d'approvisionnement des amérindiens citadins.

Les produits de l'abattis en ville : vente directe et réseaux d'échanges

- 22 Certains agriculteurs spécialisent leur production pour le marché, et on distingue plusieurs cas :
- 23 Premièrement, il s'agit de familles amérindiennes installées depuis moins de 10 ans dans les villages périurbains de bord de route ou en ville. Disposant d'une main d'œuvre familiale importante et d'un droit d'usage sur des espaces de forêt dense, elles n'ont pas accès aux ressources du fleuve (poisson) ni à des revenus monétaires fixes. Ayant intérêt à vendre des quantités importantes de farine de manioc et de bananes pour acheter des aliments riches en protéines (poulet congelé, viande bovine, haricots noirs), et manquant de moyens de transport motorisés, elles établissent des relations privilégiées avec des commerçants qui viennent chercher directement la production à domicile.
- 24 Un autre cas de spécialisation pour le marché est celui des familles qui ont accès à un espace cultivable réduit, en zone périurbaine proche, couvert d'un recû forestier jeune, et qui n'ont pas de revenus complémentaires. Ne pouvant pas cultiver des espèces exigeantes (bananes, piments, courges, etc.) elles destinent une grande partie du manioc de leur abattis à la production de galettes de type *curada* et de fécule, vendues quotidiennement dans les rues de la ville. Ce type d'activité est réservé aux habitants qui ont un site de production à proximité du centre ville, car le *curada* durcit et peut s'abîmer durant le trajet en pirogue.
- 25 Enfin, certaines familles commencent à développer le maraîchage, mais cette activité demande un certain capital de départ pour être rentable. La spécialisation maraîchère concerne essentiellement des hommes originaires d'autres régions (nord-est, sud du Brésil, état du Pará), qui ont réinvesti dans l'agriculture leurs épargne issue de l'orpaillage ou du commerce. Il semble donc que la spécialisation des systèmes de production amérindiens pour le marché soit une adaptation à la demande mais aussi, et surtout, aux difficultés qu'ont les familles à obtenir des revenus monétaires et à produire des aliments riches en protéines.
- 26 Malgré ces exemples de spécialisation, la plupart des agriculteurs de la région ne semble pas destiner leur production au marché urbain. Pour commercialiser les surplus agricoles, il est difficile de s'intégrer à une filière car les quantités produites sont irrégulières et limitées, et que les commerçants offrent des prix trop bas. Les producteurs utilisent donc plusieurs formes de vente directe aux consommateurs : certains se rendent sur la place du marché matinal, d'autres font du porte à porte, à pied ou à vélo. Certains construisent une petite échoppe aux abords de la maison, mais ces initiatives sont limitées.
- 27 La pratique la plus courante est de privilégier les échanges au sein du réseau de parenté et de connaissances, car celle-ci met en jeu la production sur commande. En effet, lorsqu'une femme amérindienne qui dispose de revenus commande à sa voisine un bidon de farine de manioc, de *tapioca* ou de *massoca*, elle s'assure un produit de qualité et paiera 30 à 40% plus cher qu'un commerçant. Par ailleurs, la farine et les fruits sont parfois donnés en échange de produits manufacturés ou de services. L'étude de cas suivante illustre comment une famille utilise diverses formes d'échange et de vente directe.

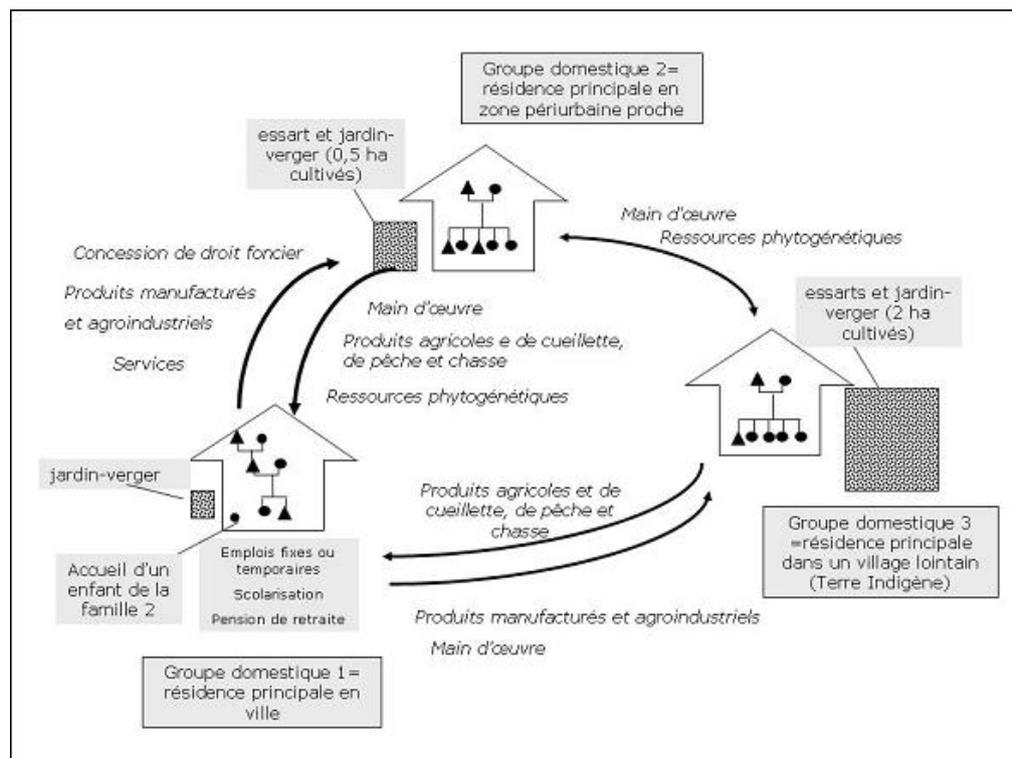
Les ventes directes : le réseau et le hasard

- 28 Moises et sa femme Laura sont Baniwa. Ils sont originaires du cours inférieur de l'Içana. Depuis une dizaine d'années, ils habitent au village de Cabari, situé à moins d'une heure en pirogue de São Gabriel. En ville, ils n'ont pas de maison mais une parentèle nombreuse. Presque chaque semaine, ils passent une nuit chez Paula, la tante de Laura, qui habite dans

le quartier de Graciliano Gonçalves. Celle-ci a des abattis dans la colonie agricole, mais ses filles n'en ont pas car elles travaillent comme employées de maison. Les cousines de Laura lui commandent donc souvent de la farine et des galettes. En échange, Laura reçoit des produits manufacturés (habits, savon, etc.) et de la nourriture (riz, haricots etc.). Le cousin de la mère de Moises habite aussi au Graciliano Gonçalves, il vit en ville depuis sept ans et ne possède pas d'abattis, mais il a une pension de retraite. Moises et Laura vont en ville pour lui rendre visite, ils lui apportent de la farine et des galettes. La fois suivante, le vieil homme leur donne du riz et du poulet. Enfin, il y a Tiago, Baniwa, cousin du père de Moises, commerçant qui habite dans le quartier du Dabaru, et qui leur achète régulièrement des régimes de banane. Moises et sa famille vendent aussi régulièrement leurs produits au port, où les commerçants les attendent, mais aussi dans la rue, au gré des rencontres.

29 Il semble qu'une grande partie des surplus agricoles de la région de São Gabriel soit vendue grâce à un commerce fondé sur les réseaux de parenté et de connaissance. Ces filières courtes reposent sur la convergence d'intérêts entre des personnes qui occupent des positions différentes dans l'échelle de classification sociale qui prévaut dans le contexte urbain (Lasmar, 2005). D'un côté, cet échange permet aux producteurs d'accéder à des marchandises associées à un style de vie convoité, et de remédier ponctuellement aux difficultés d'accès aux ressources naturelles. De l'autre côté, pour les femmes amérindiennes ayant des revenus, l'entretien d'un réseau d'échange avec des producteurs leur permet d'accéder aux éléments appréciés de la culture culinaire amérindienne. En plus de relations de parenté, il est courant que les fournisseurs de produits agroforestiers résident sur la propriété du consommateur et en garantissent l'entretien. Un des enfants du « gardien » peut résider à la maison du propriétaire pour étudier en ville. Ainsi, l'échange de produits alimentaires implique également des contreparties en services qui entretiennent ces relations privilégiées (figure 2). On peut affirmer que ces échanges entre ville et forêt constituent un réseau de circulation au sein duquel la diversité et la qualité des produits, des savoirs et des plantes cultivées sont reconnues et valorisées.

Figure 2 : Schéma du réseau de circulation au sein d'une famille élargie



Conclusion

- 30 L'étude des relations entre les territorialités familiales et leurs systèmes de production révèle deux types d'innovation qui concourent au maintien de la diversité alimentaire à São Gabriel :
- i) à l'échelle du groupe domestique, la multilocalité des unités de productions assure le maintien d'activités productives tout en satisfaisant de nouvelles aspirations en ville, ii) à l'échelle de plusieurs groupes domestiques (famille élargie), les réseaux d'échange de produits agroforestiers contre des produits agroindustriels et manufacturés valorise la diversité et la qualité des produits amérindiens. Ces deux pratiques permettent de contourner la difficulté de développer la vente directe, due au manque de transports publics et à la mainmise sur les filières de gros par les commerçants influents. Ainsi, l'incorporation d'éléments de la « nourriture du blanc » dans les repas des familles amérindiennes ne signifie pas nécessairement la rupture avec le modèle alimentaire traditionnel, tant que se maintiennent et s'adaptent les réseaux de circulation des produits et des individus entre ville et forêt (Eloy et Katz, 2008). On retrouve ici des stratégies d'élargissement spatial de l'approvisionnement alimentaire, qui devient essentiel pour la survie des familles paysannes dans d'autres régions d'Amérique Latine (Cortes, 1995).
- 31 Cependant, les termes de l'échange ne sont pas toujours à l'avantage des producteurs. Il semble important de favoriser les filières qui valorisent la diversité et la qualité des produits agroforestiers de la région, car elles portent des enjeux de conservation des ressources naturelles, de protection d'un patrimoine culturel et de santé publique (Johns *et al.*, 2006). Cependant, le pouvoir d'achat se concentre dans les mains de la population non-amérindienne, qui, dans l'ensemble, méconnaît la diversité agricole, culinaire et culturelle de la région. Par ailleurs, compte tenu des conceptions du développement agricole portées par les institutions locales d'enseignement et d'assistance technique, les responsables politiques tendent à choisir un seul type de filière pour réaliser des investissements productifs et commerciaux (farine de manioc, le plus souvent). Les tenants du pouvoir politico-économique tendent à homogénéiser l'expression du patrimoine culturel régional. Les « foires de nourriture typiques » offrent souvent un nombre limité de préparations alimentaires, sans distinction des langues, de l'origine, des pratiques et savoirs des familles concernées. Ces événements ne reflètent pas la créativité culinaire que l'on découvre dans les cuisines de certaines agricultrices, lorsqu'elles combinent la diversité de leurs cultigènes à la richesse de leurs connaissances.
- 32 Au vu la diversité des pratiques agroforestières et du potentiel de la demande amérindienne urbaine, la diversité agricole et culinaire pourrait constituer la « marque » de la région de São Gabriel. Cette idée gagne du terrain localement car elle cadre avec les objectifs des mouvements amérindiens régionaux. De par la mobilité et la multi-activité des familles amérindiennes considérées, il est peu probable que la valorisation d'un nombre restreint de produits spécifiques à un territoire soit efficace pour assurer la conservation de l'agrobiodiversité, la création locale de revenu et la sécurité alimentaire. Il semble plus judicieux d'améliorer le système de transport public par voie fluviale et de tester des instruments juridiques et économiques qui permettent la conservation d'agroécosystèmes riches en biodiversité et produisant des aliments de qualité. Le défi reste de maintenir ces produits à un coût abordable pour la majeure partie de la population urbaine.

Bibliography

- AGUIAR J.P.L., 1996, « Tabela de composição de alimentos da Amazônia », *Acta Amazônica*, 26(1/2), 121-126.
- AZEVEDO M.M., 2003, *Demografia dos povos indígenas do alto rio Negro/AM: um estudo de caso de nupcialidade e reprodução*, Thèse de doctorat en démographie, Universidade Estadual de Campinas, San Paulo, 282 p.
- BAHUCHETS, 2000, *Les peuples de forêts tropicales aujourd'hui, Volume II: une approche thématique*, ULB, Bruxelles, vol 2, 43-64.
- BARBARY O, DUREAU F, HOFFMANN O, 2004, « Mobilités et systèmes de lieux ». In: Dureau F, Barbary O, Goueset V *et al.* (Eds.), *Villes et sociétés en mutation. Lectures croisées sur la Colombie*, Paris, Éditions Economica, 69-122.

- BOULY DE LESDAIN S, 2002, « Alimentation et migration, une définition spatiale ». In: Garabua-Moussaoui I, Palomares E, Desjeux D (Eds.), *Alimentations contemporaines*, L'Harmattan, Paris, 173-189.
- CABALZAR A, RICARDO, C.A. (ed.), 2006, *Povos Indígenas do Rio Negro*, ISA/FOIRN, São Paulo/São Gabriel da Cachoeira.
- CHERNELA J.M, 1989, « Managing Rivers of Hunger: The Tukano of Brazil », *Advances in Economic Botany*, 7, 238-248.
- CLARK K, UHL C, 1987, « Farming, Fishing, and Fire in the History of the Upper Rio Negro Region of Venezuela », *Human Ecology*, 1(15), 1-26.
- CORTES G, 2000, *Partir pour rester. Survie et mutations des sociétés paysannes andines (Cochabamba, Bolivie)*, IRD Éditions, Paris, 413 p.
- COURGEAU D, 1975, « Le concept de migration ». In: *Actes du IVe colloque de démographie africaine*, Ouagadougou, 20-24 janvier 1974, 27-33.
- DUFOUR D.L, 1988, « Composition of Some Foods Used in North-West Amazonia », *Interciência*, 13(2), 83-86.
- DUFOUR D.L, 1991, « Diet and Nutritional Status of Ameridians: A Review of the Literature », *Cadernos de Saúde Pública*, 7(4), 481-502.
- ELOY L, 2003, « 'A cidade creceu, minha roça virou quintal'. Le système agraire de la zone périurbaine de São Gabriel da Cachoeira, Amazonie brésilienne », *Cahiers des Amériques Latines*, 42, 103-122.
- ELOY L, 2005, *Entre ville et forêt: le futur de l'agriculture amérindienne en question*, Thèse de Doctorat en géographie, Université de Paris III/IHEAL, Paris, 408 p.
- ELOY L, 2008a, « La durabilité de l'agriculture amérindienne en question: abattis-brûlis et régulations foncières à l'épreuve de l'urbanisation. Un cas d'étude dans le haut Rio Negro, nord-ouest amazonien, Brésil », Communication au Colloque international *Systèmes de production et durabilité dans les Suds*, Poitiers, MSHS, 7-8 février 2008.
- ELOY L, 2008b, « Dynamiques et adaptation des systèmes agroforestiers dans le nord-ouest amazonien », *Bois et Forêts des Tropiques*, 295(2), 39-49.
- ELOY L, KATZ E, 2008, « Food Security and Resource Management in Amazonian Small Towns. An Analysis of Factors Leading to Resilience of Indigenous Food System », Poster, *International Conference of Food Security and Environmental Change*, University of Oxford.
- ELOY L, LE TOURNEAU F.M, (à paraître), « L'urbanisation provoque-t-elle la déforestation en Amazonie ? Innovations territoriales et agricoles dans le nord-ouest Amazonien (Brésil) », *Annales de Géographie*.
- ELOY L, LE TOURNEAU F.M, THÉRY H, 2005, « Une ville dans la forêt: Sao Gabriel da Cachoeira, capitale du haut Rio Negro (Brésil) », *Cybergeo*, 304 (24 mars 2005). [<http://www.cybergeo.eu/index3238.html>]
- EMPERAIRE L, 2000. Entre selva y ciudad: estrategias de producción en el Río Negro medio (Brasil). *Bulletin de l'Institut Français d'Études Andines*, 29(2), 215-232. [[http://www.ifeanet.org/publicaciones/boletines/29\(2\)/215.pdf](http://www.ifeanet.org/publicaciones/boletines/29(2)/215.pdf)]
- EMPERAIRE L, PINTON F, 1996, « Extractivisme et agriculture dans la région du Moyen Rio Negro (Amazonie brésilienne) ». In Hladik C.M et al. (eds), *L'alimentation en forêt tropicale: interactions bioculturelles et perspectives de développement*, UNESCO, Paris (pp. 1231-1238).
- FOIRN, 2003, Macrozoneamento participativo nas Terras Indígenas do Alto e Médio Rio Negro. Relatório final de atividades, São Gabriel da Cachoeira, ISA/FOIRN.
- GALVÃO E, 1979, « Aculturação indígena no Rio Negro ». In Galvão E (Ed.), *Encontro das sociedades: Índios e brancos no Brasil*, Paz e Terra, Rio de Janeiro (pp. 135-192).
- GASTELLU J-M, 1997, « Economies paysannes et secteur autonome ». In: Gastellu J.M, Marchal J-Y (eds.), *La ruralité dans les pays du Sud à la fin du XX^es*. ORSTOM, Paris, (pp. 240-258).
- GRELAND F, 1996, « Le manioc amer dans les basses terres d'Amérique tropicale, du mythe à la commercialisation ». In: Hladik M.C et al. (eds.), *L'alimentation en forêt tropicale: interactions bioculturelles et perspectives de développement*, UNESCO, Paris (pp. 699-716).
- HLADIK C.M, HLADIK A, PAGEZY H, LINARES O.F, KOPPERT G.J.A, FROMENT A. (eds), 1996, *L'alimentation en forêt tropicale: interactions bioculturelles et perspectives de développement*, UNESCO, Paris.

- HUGH-JONES C, 1979, *From the Milk River: spatial and temporal processes in the northwest Amazonia*, Cambridge University Press, Cambridge.
- ISA/FOIRN, 2004, *Resultados da Pesquisa Socioeconômico-demográfica da cidade de São Gabriel da Cachoeira*, ISA/FOIRN, São Gabriel da Cachoeira.
- JOHNS T, EYSAGUIRRE P.B, 2006, « Linking biodiversity, diet and health in policy and practice », *Proceedings of the Nutrition Society*, 65(2), 182-189.
- LASMAR C, 2005, *De volta ao Lago do Leite. Gênero e transformação no Alto Rio Negro*, ISA/UNESP/NUTI, São Paulo.
- MEIRA M, 1997, *Índios e brancos nas águas pretas. Historias do Rio Negro*, manuscrit.
- MELNYK M, 1993, « Incidences de la sédentarisation sur les ressources agricoles et forestières dans le sud du Venezuela », *Document du Réseau de foresterie pour le développement rural*, 16b, [<http://www.odifpeg.org.uk/francais/publications/rdfn/16/b.html>]
- MESCLIER E, 2006, « Agribusiness et paysanneries dans la nouvelle donne mondiale ». In: Dureau F, Gouëset V, Mesclier E (eds.), *Géographies de l'Amérique latine*. Presses Universitaires de Rennes, Rennes, (pp 171-188).
- MORAN E.F, 1991, « Human Adaptative Strategies in Amazonian Blackwater Ecosystems », *American Anthropologist*, 93(2), 361-382.
- MOREIRA E.L, 2003, « Amazônia em movimento: Redes e Percursos de Desenvolvimento dos Índios Ye'kuana, Roraima », *Cadernos de Campo (USP)*, 11.
- PINTON F, 1985, « De l'autosubsistance à la dépendance alimentaire: une étude de cas appliquée à une société tribale (Colombie) ». In: *CIE. Femmes et politiques alimentaires*, Orstom, Paris (pp. 485-497).
- PINTON F, EMPERAIRE L, 2001, « Le manioc en Amazonie brésilienne, diversité et marché », *Genetic Selection and Evolution*, 33(suppl. 1), 491-512.
- PINTON F, EMPERAIRE L, DESMOULIERES S, 2001, *Marché en hausse, savoirs en baisse ? Diversité variétale du manioc, gestions locales et marché de la farine en Amazonie (Brésil, Guyane)*, Rapport final du programme « Développement durable en Amazonie, transformation sociale et dynamique des écosystèmes », CNRS, Paris.
- RAFFESTIN C, 1980, *Pour une géographie du pouvoir*, LITEC, Paris, 249 p.
- REBORATTI C (Ed.), 1986, *Se fue a volver. Seminario sobre las migraciones temporales en América Latina*, Pispal Ciudad-Cenep, Mexico.
- RIBEIRO B.G, 1995, *Os índios das águas pretas: modo de produção e equipamento produtivo*, Companhia das letras/Edusp, São Paulo, 270 p.
- ROBERT (de) P, 2004, « 'Terre coupée'. Recomposition des territorialités indigènes dans une réserve d'Amazonie » », *Ethnologie française*, XXXIV(1), 34(1), 79-88
- SAHLINS M, 1997, « O 'pessimismo sentimental' e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um 'objeto' em via de extinção (parte I) », *Mana*, 3(1), 41-73.
- SIRÉN A.H, 2007, « Population Growth and Land Use Intensification in a Subsistence-based Indigenous Community in the Amazon », *Human Ecology* 35 (6), 669-680.
- SOUCHAUD S, DO CARMO R.L, FUSCO W, 2007, «Mobilidade populacional e migração no Mercosul : a fronteira do Brasil com Bolívia e Paraguai », *Teoria e Pesquisa*, 16(1), 39-60.

Notes

1 En Amazonie brésilienne, le taux d'urbanisation avoisine aujourd'hui les 70 % (Barbieri *et al.* 2007). Cette évolution est due à la croissance démographique des grandes agglomérations, mais également, en dépit de leur apparente déconnexion avec les zones pionnières, au développement des petits chefs-lieux de l' « Amazonie des fleuves » (Browder et Godfrey, 1997 ; Eloy *et al.*, 2005)

2 Dans ce texte, l'espace de vie est considéré comme l'espace qui comprend les différentes résidences mais aussi les lieux fréquentés pour les activités professionnelles et les loisirs d'une cellule familiale (Courgeau, 1975).

3 Le concept de territorialité désigne «la relation qu'un groupe entretient avec une portion d'espace » (Raffestin, 1980 : 13), c'est-à-dire la manière dont s'organise un groupe humain

pour gérer l'accès à la ressource (organisation spatiale du système résidentiel et de l'unité de production agricole, mobilités, circulation).

4 La Constitution brésilienne reconnaît aux populations amérindiennes le droit à l'usufruit exclusif de leurs territoires traditionnels, nommés « Terre Indigène ». La région du cours supérieur du Rio Negro a ainsi vu la reconnaissance d'un des plus grands ensembles de territoires amérindiens du Brésil, représentant plus de 100 000 km².

5 *Farinha* : semoule de manioc torréfiée.

6 *Theobroma grandifolium*, fruit apparenté au cacao.

7 La *mujeca* contient de la fécule de manioc (*goma*).

8 Cf. Gastellu (1997)

9 Chez les familles installées depuis quelques années, la plupart des enfants travaillent comme salariés et/ou étudient.

References

Electronic reference

Ludivine Eloy, « Diversité alimentaire et urbanisation », *Anthropology of food* [Online], S4 | May 2008, Online since 30 May 2008, connection on 08 April 2016. URL : <http://aof.revues.org/2882>

Author

Ludivine Eloy

ATER en géographie à l'Université d'Aix-Marseille, rattachée à l'UMR 7169 (CNRS, Université Paris-III), à l'Instituto Socioambiental (ISA) et à l'UR 200 (IRD).

ludivine.elay@gmail.com

Copyright



Anthropologie of food est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Abstracts

São Gabriel da Cachoeira, ville du nord-ouest de l'Amazonie brésilienne, est majoritairement habitée par des familles amérindiennes. Nous nous demandons dans quelle mesure les territorialités amérindiennes permettent le maintien d'une certaine diversité alimentaire. Nous couplons pour cela l'étude des systèmes de production, l'observation participative des pratiques alimentaires et l'analyse des principales filières d'approvisionnement. L'incorporation de produits alimentaires d'origine exogène dans les repas des amérindiens est due principalement aux conditions d'accès aux ressources naturelles et de mobilisation de la main d'œuvre. Pour contourner ces contraintes, les groupes domestiques articulent les ressources urbaines et forestières grâce à des mobilités circulaires. De plus, à l'échelle de la famille élargie, les réseaux d'échange entre ville et forêt favorisent le maintien de la qualité des produits et l'agrobiodiversité.

Food Diversity And Urbanization, Agrarian Transformations And Food Recomposition In The North-Western Amazon (Brazil)

São Gabriel da Cachoeira, a town located in the northwest of the Brazilian Amazon, is mainly inhabited by indigenous families. Our question is whether indigenous territorial practices lead to conservation of food diversity. Data were obtained by agro-economic interviews, participative observation of food practices and analysis of the main food chain supply in

the town. Consumption of agroindustrial food by indigenous families is mainly due to urban conditions of access to natural resource and labor force employment. To cope with these constraints, domestic groups use multi-sited production units and circular mobility across urban and forest areas. Moreover, at a larger scale, the exchange networks between city and forest help to maintain the quality of products and agrobiodiversity conservation.

Index terms

Mots-clés : Amérindiens, urbanisation, habitudes alimentaires, dynamiques agricoles, Amazonie brésilienne

Keywords : Amerindians, urbanization, food habits, agriculture, Brazilian Amazon

Editor's notes Remerciements :

L'auteur remercie Charles-Édouard de Suremain et Esther Katz, ainsi que Laure Empeaire, pour leurs commentaires et corrections sur ce texte. Les travaux de recherche qui ont donné lieu à cet article ont été financés par le Centre National de la Recherche Scientifique (CREDAL/IHEAL). Mes remerciements à l'Instituto Socioambiental, la Fédération des Organisations Indigènes du Rio Negro (FOIRN) et les familles Tukano, Tariano, Desana, Pira-tapuya, Wanano, Baniwa, Kuripako et Baré de la région de São Gabriel da Cachoeira pour leur accueil, leur soutien et leur participation aux recherches entre 2002 et 2006.