
Les prés vergers de pommiers à cidre et les agroforêts de cacaoyers

Regard croisé sur l'évolution de l'arboriculture en Bretagne et en
Amérique latine

*The apple meadow orchard for ciders and the agro-forests of cocoa trees – A
cross-perspective on the evolution of arboriculture in Brittany and in Latin
America*

Samuel Perichon



Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/paysage/16118>

DOI : [10.4000/paysage.16118](https://doi.org/10.4000/paysage.16118)

ISSN : 1969-6124

Éditeur :

École nationale supérieure du paysage de Versailles-Marseille, Institut national des sciences
appliquées Centre Val de Loire - École de la nature et du paysage, École nationale supérieure
d'architecture et de paysage de Bordeaux, École nationale supérieure d'architecture et de paysage de
Lille, Agrocampus Angers

Référence électronique

Samuel Perichon, « Les prés vergers de pommiers à cidre et les agroforêts de cacaoyers », *Projets de
paysage* [En ligne], 7 | 2012, mis en ligne le 04 janvier 2012, consulté le 08 mai 2021 . URL : [http://
journals.openedition.org/paysage/16118](http://journals.openedition.org/paysage/16118) ; DOI : <https://doi.org/10.4000/paysage.16118>

Ce document a été généré automatiquement le 8 mai 2021.



La revue *Projets de paysage* est mise à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons
Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Les prés vergers de pommiers à cidre et les agroforêts de cacaoyers

Regard croisé sur l'évolution de l'arboriculture en Bretagne et en Amérique latine

The apple meadow orchard for ciders and the agro-forests of cocoa trees – A cross-perspective on the evolution of arboriculture in Brittany and in Latin America

Samuel Perichon

Introduction

- 1 Jadis source de revenus des exploitations agricoles situées à la périphérie de Rennes (Beaulieu, 2000), le pommier n'a pas échappé aux assauts répétés d'une politique de rentabilité orchestrée depuis plus de cinquante ans par les autorités françaises (Delahaye, Vin, 1994). Aujourd'hui, le pommier haute tige est considéré comme un simple motif folklorique que seule une poignée de passionnés défend encore. La profonde détérioration des débouchés de la filière cidricole et le manque de main-d'œuvre mobilisable en période de récolte participeraient de cette disparition programmée. Les souvenirs d'enfance seraient également l'une des causes des rancœurs exprimées à l'égard des vergers traditionnels. Profondément enraciné dans une histoire personnelle, ce sentiment résulterait du caractère rebutant des journées de ramassage de pommes.
- 2 Cette tâche qu'ils jugent d'un autre âge leur apparaît impensable à reproduire même en envisageant l'émergence de nouveaux débouchés dans la filière. Faute de remplacement, nous pouvons légitimement nous interroger sur le devenir des vergers traditionnels. Cela dit, leur disparition ne sonnerait peut-être pas le glas de l'arbre fruitier sur ce territoire, car un redéploiement s'amorce actuellement sous la forme de vergers basses tiges (Rodes, 1999). Ce double processus nous invite à ouvrir une

réflexion sur les représentations sociales associées à ces motifs paysagers dans un contexte où les pouvoirs publics tentent de valoriser les paysages culturels.

L'histoire de l'activité cidricole en Bretagne

- 3 Si la Bretagne ne peut pas revendiquer le berceau de l'activité cidricole en France, elle n'en demeure pas moins une terre de pommes et de pommiers (Beaulieu, 2000). Le cidre trouvait toute sa légitimité car il permettait à une région, dont les conditions climatiques ne pouvaient pas satisfaire les exigences de la vigne, de produire une boisson alcoolisée pour le quotidien (Jaffrennou, 1987). L'isolement relatif de la Bretagne renforçait l'ancrage du cidre dans les habitudes de consommation puisqu'il n'y avait pas d'autres boissons bon marché. Le commerce du cidre restait circonscrit dans ses bassins de production, il ne franchissait guère les limites des départements. Les malheurs successifs du vignoble français (l'oïdium en 1848, le mildiou en 1870 et le phylloxéra en 1900) ont été à l'origine d'une fuite en avant de la production nationale de cidre (Robin, Delatorre, 1988) ; elle quadrupla en trente ans, passant de 4 millions d'hectolitres en 1870 à plus de 14 millions en 1900 (Rio, 1997). De sorte que l'effacement provisoire des vins de table soutenait artificiellement cette activité. Après une période de plantations massives de pommiers, les agriculteurs les ont enrichies par l'introduction de nouvelles variétés dont ils attendaient de meilleures qualités agronomiques et gustatives.
- 4 En plein âge d'or (1930), la production bretonne atteignait 18 millions d'hectolitres. La reprise de l'activité viticole s'accompagne d'un recul attendu du commerce du cidre fermier. La difficile réduction des excédents structurels a ensuite été à la mesure de la détermination de l'État à débarrasser les prés et les cultures de leurs rangées de pommiers. Les primes à l'arrachage octroyées dès 1953, les aménagements fonciers de table rase ont détruit, en un temps record, plus de 75 % des pommiers à cidre en Bretagne. Cet abattage sans discernement a été réalisé au mépris des sélections variétales, des connaissances sur la conduite des arbres fruitiers et des terroirs cidricoles. Déjà lourdement affecté par l'évolution rapide de l'agriculture, le pommier breton n'a pas été épargné par la tempête de 1987. Dans la nuit du 15 au 16 octobre, des vents hurlants ont mis à terre près d'un tiers des arbres des vergers. En considérant maintenant que l'élimination par l'âge frappe en moyenne 5 % des pommiers et que les plantations en haute tige sont quasiment inexistantes, nous ne pouvons qu'être pessimistes quant au maintien de ce motif paysager.

Le site d'étude : l'agglomération de Rennes

- 5 Jusqu'à ces dernières décennies, l'Ille-et-Vilaine occupait la première place de la production de cidre en France, position qu'elle défendait depuis Charles X. Le cidre, comme le beurre, le lait ou les céréales, constituait la base du régime alimentaire de la population bretonne. Au début du siècle dernier, la consommation moyenne de cidre dans le bassin rennais dépassait 500 litres par an et par personne (Lequeffeneq, 1991). La mise en verger des terres était un gage de prospérité pour des exploitations agricoles déjà largement tournées vers la ville.

- 6 Peu d'arbres en Bretagne ont eu une place aussi importante dans le paysage agricole et dans la culture populaire (Bordet, 1999). Le pommier était certainement l'arbre auquel la population accordait le plus grand intérêt et le plus grand soin. Une attention quotidienne s'imposait pour espérer une récolte abondante, bien qu'elle ne soit jamais assurée d'une année sur l'autre car on observait des phénomènes d'alternance. Cette incertitude encourageait les croyances, les superstitions et les dictons spéculant sur les récoltes à venir. Il était fréquent au début du XX^e siècle de frotter les pommiers avec des feuilles de chêne ou de mettre dans les branches un brin de verveine. Aujourd'hui, un beau soleil la veille de Noël, l'abondance de glands ou le brouillard pendant l'avenant sont toujours interprétés comme des signes annonçant une année « pommeuse » (Sébillot, 1886) même si chacun convient que « tout ce qui est fleur n'est pas fruit ».

Trois générations d'agriculteurs d'une même famille évoquent l'histoire de leurs pommiers à cidre

- 7 Le recueil des représentations implique une attention de tous les instants que seul un entretien semi-directif, enregistré sur bande audio, peut prétendre approcher. Les familles interrogées au nombre de 10 résident toutes dans des communes limitrophes de Rennes, et regroupent trois générations d'agriculteurs sur l'exploitation familiale. Les entretiens ont été conduits de manière individuelle pour éviter toute pression sur les individus et pour laisser à chacun, selon son rythme, une liberté d'expression. La durée des entretiens a été très variable selon les générations et les personnes interrogées : d'une demi-heure pour les plus réservées à près de deux heures pour les plus volubiles. Nous avons abordé différents thèmes sans ordre établi : le ramassage des pommes et l'entretien des vergers, l'élaboration du cidre et sa commercialisation, l'histoire du verger familial, l'avenir de la filière cidricole. Ensuite tous les entretiens ont été intégralement retranscrits et analysés avec application.

Les pommiers hautes tiges entre indifférence et nostalgie active ou passive

- 8 Les polémiques et les clivages, que les pommiers éveillent au sein des familles, traduisent toute la complexité des rapports aux arbres à travers les générations. Entre indifférence et nostalgie, entre motif paysager et production agricole à part entière, les représentations des enquêtés sont singulières, parfois contradictoires. Plus que la simple présentation du regard porté sur le pommier, l'objet de notre analyse sera d'explicitier les causes de ces perceptions différenciées.

Un travail laborieux mais autrefois rentable

- 9 Il est touchant de voir avec quelle émotion les grands-parents parlent des anciens vergers, des variétés de pomme et de leur cidre. Leurs témoignages ont tous en commun ce souci du travail bien fait, le respect pour des usages hérités et une détermination à exploiter au mieux toutes les pommes ramassées. Comme l'extrait ci-après le souligne, l'activité autour des pommes installait des pratiques routinières : « Les pommes, ça commençait de bonne heure parce qu'on avait tellement de variétés. Ici, on commençait vers le 20 septembre et on finissait vers le 10 décembre. [...] Quand

les pommes étaient bien mûres, on les mettait dans une charrette puis on les passait au moulin. On le faisait toujours après midi. On le laissait jurer qu'on appelait ça. L'hiver, comme il fait nuit de bonne heure (vers 5 heures, 5 heures et demie), c'est à cette heure-là qu'on les montait dans le pressoir. Plus tard, le soir, on serrait le cidre. Et après le souper, on retournait resserrer le cidre pour ressortir du jus. Le lendemain, on retaillait le marc, c'est-à-dire qu'on coupait toutes les bordures du marc, on le mettait sous la clef et on resserrait une dernière fois le cidre. » Les grands-parents précisent que le strict respect des processus de fabrication ne suffisait pas pour réussir son cidre ; encore fallait-il disposer des meilleures pommes que seuls des pieds sains et entretenus pouvaient porter. Alors, des travaux, souvent rendus plus éprouvants du fait du maniement d'outils assez rudimentaires, s'imposaient dans les vergers : « [...] Les pommiers à cidre exigeaient beaucoup de travail, on était très occupé. Il faut dire aussi qu'on labourait entre les rangs. Et il y avait tout le gui à retirer des branches. C'était une vraie corvée de l'enlever parce qu'on utilisait une petite serpette au bout d'une grande perche. Et du gui, il y en avait tout le temps. »

Figure 1. Le ramassage des pommes tombées, ici trois générations travaillent ensemble



- 10 Le ramassage des pommes tombées bénéficie d'une étonnante popularité auprès des grands-parents (illustration 1). Cette tâche besogneuse éveille la nostalgie et la peine, sans doute parce qu'elle renforçait des liens familiaux aujourd'hui distendus, où la complicité et l'émulation étaient sous-jacentes : « Dans notre jeunesse c'était une corvée, mais au fond... on était tellement de monde qu'on avait du plaisir. J'étais avec mes frères, j'étais avec mes sœurs. Oui, on avait du plaisir et puis... quand les charrettes étaient bien pleines, on était content. On se disait : aujourd'hui, on a bien travaillé ! » Contrairement aux travaux d'entretien, le ramassage des pommes annonçait aussi la mise en fût prochaine du cidre. Et c'est d'ailleurs grâce à cette boisson que les grands-parents faisaient, adolescents, l'expérience de l'alcool : « J'ai vu des fois faire le tour du cellier (dans le cellier, il y avait 36 fûts de cidre de six barriques chacun), faire le tour avec une dizaine de copains, une bolée chacun. Je te garantis qu'en sortant quand on allait jouer aux palets, on s'amusait bien ! » Les premières ivresses dues au cidre semblent inscrites à jamais dans la mémoire de ces anciens agriculteurs, probablement parce qu'elles traçaient la voie de leur émancipation. À l'âge adulte, la livraison du cidre, en charrette, dans les débits de boisson rennais, représentait un autre moment attendu bien que toute la production ne soit pas destinée à la consommation. Une part déterminée en fonction de la conjoncture économique et de la qualité des cidres alimentait les distilleries de la région : « Le surplus, on l'amenait à la distillerie à l'Hermitage. Même si on faisait beaucoup de cidre pour Rennes, on arrivait toujours à

avoir un excédent de pommes. On avait 400 ou 500 pommiers à cette époque-là. Dans les bonnes années, on produisait 200 à 250 barriques de cidre. Donc quand on avait du supplément ou du cidre qu'avait mal tourné, celui-là, on le menait à la distillerie. » Le nombre de pommiers dont ils disposaient, et plus généralement leur production annuelle (exprimée en barriques d'une contenance de 220 litres) sont très souvent mentionnés pour rendre compte de la prégnance de cette activité dans les revenus des ménages, ainsi « dans les années 1920, 1930, une ferme en location qui n'avait pas de vergers trouvait à peine preneurs ».

- 11 Avec la conduite d'une politique publique d'intensification des pratiques agricoles, le maintien en plein champ des rangées de pommiers est devenu complètement anachronique. L'utilisation d'engins motorisés pour travailler les sols, moissonner, faucher ou ensiler condamnait de fait les vergers traditionnels. Le constat dressé par cet agriculteur en retraite exprime très bien le dilemme auquel les familles rennaises ont été confrontées : « Moi, je me rappelle en 1956, j'ai arraché 180 pommiers. Il y avait des tas de bois partout... J'avais dit à ma mère : ce sera tout l'un ou tout l'autre. Ou bien on embauche du monde parce qu'on avait que trois chevaux, ou bien on arrache les pommiers et on achète un tracteur. [...] Le pommier, c'est un arbre du passé forcément... parce que les buveurs de cidre sont partis. Les gens boivent bientôt plus d'eau que du cidre ou du vin aujourd'hui. Tout ça, c'est parce qu'il y a eu un changement dans la façon de vivre des gens. » La disparition des vergers a été d'autant plus mal vécue par les grands-parents qu'ils y associaient d'anciens terroirs et des savoir-faire paysans. L'industrie du cidre est mise à l'index, car elle est responsable, selon eux, d'une production de masse sans goût et d'une folklorisation de la boisson. Le témoignage qui suit est riche d'enseignements : « Pour en boire en crêperie, comme ça, ça passe, mais en boire tous les jours. Ah, non ! [...] Ils doivent bien mettre quelque chose dedans parce qu'ils ont tous le même goût ! Enfin moi, je le soupçonne. Parce que le terroir a une drôle d'importance. Il y a la variété des pommes mais il y a surtout le terroir. Moi, je vois, j'avais un voisin dans le temps, avec les mêmes pommes à peu près : nous, on avait un cidre fin autour de 5,5 ½ parce que c'était une terre douce et profonde ; le voisin que je vous parle, une terre sur "causse" qu'on appelait ça, un cidre à 6,6 ½... un gros cidre pas digeste du tout ! La différence venait bien du terroir. » Un autre retraité s'interroge sur les processus de fabrication : « Le cidre industriel, attention ! Moi, je n'ai pas confiance. Ils font tellement de cidre qu'ils sont obligés de mettre un petit conservateur dedans, non ? Personnellement, quand j'en bois, il ne faut pas que j'en boive deux verres parce que sinon je suis malade. Alors que le cidre à mes neveux, il me fait rien du tout. C'est bien qu'il y a bien quelque chose. » Les grands-parents regrettent que le cidre ne soit plus consommé que dans un cadre particulier, celui des crêperies : « Depuis dix ans, plus personne ne boit de cidre. Il y a que dans les crêperies ou les trucs comme ça que s'est servi. Voilà à quoi sert le cidre maintenant ! »
- 12 Comme pour la plupart des travaux agricoles, une répartition rigoureuse des tâches s'effectuait au sein des ménages. Les hommes se chargeaient du façonnage du cidre et de sa livraison ; leurs épouses restaient, elles, assignées au ramassage des pommes et à l'entretien des vergers. Le partage des rôles inégal a nourri des divergences de points de vue dans les récits : à la nostalgie, voire à la mélancolie des hommes, s'oppose souvent l'indifférence des femmes.

Une génération marquée par le ramassage des pommes

- 13 Le caractère rebutant du ramassage des pommes est un fil conducteur dans les témoignages des parents : « Étant gamin, c'était une corvée. Moi, je n'aimais pas ça quand il fallait ramasser les pommes. C'était comme une pénitence d'être à genoux sous les pommiers et pourtant, il y avait du monde. » Les saisons durant lesquelles intervenaient ces journées et leur répétition dans le temps en accentuaient la pénibilité. Quand, et c'est le cas pour une minorité d'agriculteurs, ils possèdent encore quelques pommiers, ils mettent tout en œuvre pour que le ramassage ne dure jamais plus d'une journée et se déroule sous le soleil, en famille ou entre voisins.
- 14 Le cidre est appréhendé comme une boisson alcoolisée au même titre que la bière ou le vin, et non comme les grands-parents pouvaient le laisser à penser c'est-à-dire une boisson ordinaire. Sa consommation excessive et les effets préjudiciables qu'elle provoque sur l'organisme (appareil digestif) sont d'ailleurs largement développés dans la plupart des témoignages. Sans détour, certaines femmes d'agriculteurs évoquent un alcoolisme latent dans les campagnes que cette boisson a contribué à établir dans la génération de l'entre-deux-guerres.
- 15 Si la bouteille de cidre ne siège plus comme par le passé sur les tables des agriculteurs rennais, la pomme à couteau clôture toujours les repas. « Ma femme et moi » explique cet agriculteur « si nous n'avons pas nos 2 ou 3 pommes par jour, c'est vraiment qu'il nous manque quelque chose dans notre repas. Le bienfait de la pomme est d'ailleurs reconnu. Les jeunes, je ne sais pas, mais nous, nous avons encore cette vision-là. Quand nous n'allons plus avoir de pommes, fin avril, nous aurons un mois difficile avant les cerises, parce qu'il faudra acheter des oranges et des bananes. » La pomme comme la poire ou la châtaigne, reste un fruit apprécié en raison de sa bonne conservation. La situation est un peu différente pour les cerises ou les prunes, qui, pour être consommées durant l'année, doivent être conditionnées en bocaux. La pomme se démarque toutefois des autres fruits en vertu des propriétés thérapeutiques qu'elle posséderait. Le régime alimentaire des agriculteurs, souvent trop riche en graisses, les expose en effet à des taux de cholestérol élevés dont la pomme pourrait atténuer les dommages. Les épouses voient aussi dans ce fruit, un aliment rafraîchissant et peu calorique.

Le pommier, l'arbre du passé...

- 16 À la grande satisfaction des grands-parents, les enfants renouent, semble-t-il, avec la tradition du ramassage des pommes. Cette journée serait une occasion supplémentaire pour réunir la famille sur l'exploitation. Pour autant, les enfants ne nient pas la pénibilité de cette tâche et l'épreuve physique qu'elle a pu représenter autrefois pour leurs aînés : « C'est vrai qu'on passe une petite journée. C'est sympa et puis on fait un repas le midi. Mais ce n'est pas non plus une journée de détente parce que c'est du travail mais on se retrouve tous ensemble. Quand j'étais plus jeune, c'était peut-être une corvée, mais depuis 5 ans que je suis installé, c'est vrai que ce n'est plus une corvée. » D'autres enfants, une majorité en réalité, restent insensibles : « Cette année elles sont restées pourrir sur le champ. On n'a pas eu le temps de les ramasser. La récolte de maïs a été difficile, fin octobre, après il y avait les ensemencements de céréales... [...] C'est le grand-père qui a dû les planter. Tous les ans, il y en a à crever.

Avec les animaux, on en abîme quelques-uns aussi. Mais du temps du grand-père, c'était un revenu qu'aujourd'hui, non ! »

- 17 Les enfants attribuent davantage au pommier une valeur symbolique, qu'elle soit ou non assumée. En intégrant l'arbre dans un héritage familial, ils ne peuvent pas toujours les supprimer (illustration 2), car cela irait à l'encontre de la mémoire de leurs grands-parents : « C'est mon grand-père qui les a plantés, mon père les a entretenus, maintenant, ils sont là. Ils sont sur 20 ares, ça ne vaut pas le coup de les arracher pour mettre de l'herbe ». La fonction esthétique est aussi évoquée pour justifier la conservation de ces arbres fruitiers aux abords des sièges d'exploitation. Pour leurs grands-parents en revanche, cette localisation préférentielle tient surtout à des considérations fonctionnelles (meilleure accessibilité, moindre emprise sur les champs et sécurité contre les vols) ou autrefois sociales (aisance financière).

Figure 2. L'arrachage d'un verger traditionnel (janvier 2001)



- 18 Plus l'activité cidricole périclète, moins les vergers semblent être appréciés en tant que tels, et plus les structures paysagères symboliques prennent de l'importance dans les pratiques sociales de ces agriculteurs. Ils revendiquent alors beaucoup plus les formes d'un paysage idéal qui esthétiseraient leurs abords de ferme que les pratiques agricoles qui les produisent, annonçant ainsi une patrimonialisation des vergers.

Le cacao d'Amérique latine suit-il le chemin des pommiers à cidre bretons ?

- 19 L'analyse des représentations sociales associées au verger traditionnel fait apparaître un très fort cloisonnement entre les différentes générations. Le pommier à cidre a de singulier qu'il est un reliquat d'une société traditionnelle au cœur d'une dynamique urbaine. Il se construit une relation symbolique avec ce motif paysager du territoire campagnard. C'est pourquoi, les agriculteurs en activité optent plutôt pour une restauration des vergers sous la forme de petites plantations ornementales. Leurs aînés sont plus partagés : les hommes manifestent de la nostalgie à l'idée de voir folkloriser leurs vieux arbres fruitiers ; leurs épouses développent un discours proche de celui de leurs enfants (sur la pénibilité du ramassage des pommes), et elles n'expriment pas de regrets.
- 20 S'agissant de l'avenir de la filière cidricole en Bretagne, tous s'accordent sur l'inéluctable disparition des vergers traditionnels et leur remplacement ponctuel par des vergers conduits en basses tiges. Les contraintes qu'ils imposent à leur propriétaire, la dévalorisation de la production, la faible demande en pommes, la non-reconnaissance de la diversité variétale, la concurrence des pommes à couteau et des vergers basses tiges, tous ces éléments fondent leur opinion. Néanmoins, la pression culturelle exercée par les agglomérations urbaines pourrait conduire à une

patrimonialisation de ce motif paysager en tant qu'élément distinctif d'une agriculture spectacle. Reste à savoir si les agriculteurs sont prêts à accepter un redéploiement des vergers sur leurs terres et si les collectivités territoriales sont en mesure de supporter le coût d'une telle politique publique.

- 21 À plusieurs milliers de kilomètres de la Bretagne, en Équateur et au Mexique, d'autres terroirs fruitiers sont en pleine restructuration. Là-bas aussi des arbres emblématiques sont au cœur d'une dynamique de disqualification des agro-savoirs paysans. Le cacaoyer du Guayas, le célèbre « Nacional », longtemps cultivé à l'état naturel dans des agroforêts secondaires, est hâtivement remplacé par des hybrides menés en basse tige. Il en va de même dans le Soconusco (Chiapas) où des agroforêts sont déboisées sans ménagement en raison de l'effondrement de la production d'un cacao natif, le « Real Soconusco ». Dans les trois régions, la plupart des agriculteurs se résignent à accepter les lois du marché et les logiques comptables.

Vers une monoculture de cacaoyers en basses tiges dans le Guayas¹

- 22 La libéralisation des échanges commerciaux (1789) puis l'indépendance de Guayaquil (1820) ont provoqué un vaste mouvement de colonisation en direction des terrasses non inondées du Guayas (Gondard, 1983). Les profits prodigieux dégagés par la vente des fèves de cacao en étaient le principal moteur. Très vite, le Guayas est devenu la première région de production de la planète, assurant 20 à 25 % des volumes commercialisés (*ibid.*). La répartition des terres incluant le déboisement pour l'agriculture est restée très marquée par l'ancien régime colonial. Jusqu'à la fin du cycle du cacao, l'expansion de l'arboriculture profitait essentiellement à quelques puissantes familles du port (Deler, 1981). La crise qui s'est ouverte dans les années 1920 a mis un terme à cette situation. Les immenses domaines ou *latifundios* ont été restructurés, partagés entre les héritiers et/ou cédés en lots à des banquiers, des négociants, des hommes de loi ou des politiques de Guayaquil. Aussitôt les nouveaux propriétaires ont exprimé une volonté forte d'occuper le territoire. Cela se concrétisait par la mise en pâture des terrains laissés à l'état sauvage par leurs prédécesseurs (Fauroux, 1983). Au-delà de motivations économiques, l'élevage de bovins sur les terrains peu favorables aux cultures ou éloignés du siège de l'*hacienda* permettait de faire valoir son droit de propriété.
- 23 Les années 1950 ont marqué un tournant dans l'histoire de l'agriculture du Guayas. Avec la multiplication des conflits fonciers liés à des invasions illégales de terres, le pouvoir équatorien a initié, à partir d'opérations de colonisation ou de réforme agraire, une politique d'accession à la propriété en direction de la classe ouvrières. Le lotissement *Ibarra Velasco*, terrain de nos investigations, en est un exemple parmi tant d'autres. En 1961, une bande de 1 500 ha de forêt aux pieds du Cerro Simalón a été ouverte à l'agriculture. Le partage des terres a été effectué selon un modèle géométrique, chaque lot était long d'un kilomètre et large de 300 mètres. Les agriculteurs ont privilégié des cultures de cacaoyers « Nacional » (fin d'arôme) sous un couvert arboré qu'ils ont progressivement restauré.
- 24 À partir de 1980, la superficie moyenne des fermes s'est réduite de façon significative à la faveur des regroupements familiaux et des partages de succession. Les trajectoires de vie et de travail des héritiers ont pourtant largement limité le processus. Avec l'exode

vers Guayaquil, la plupart des enfants ont adopté un autre modèle de vie. En gagnant la ville, ils sont devenus ouvriers dans le bâtiment, employés d'administration, chauffeurs ou gérants de petits commerces. Là-bas ils ont fondé une famille, acheté ou fait construire un logement, et aucun ne souhaite renoncer à ce confort pour une vie laborieuse à la campagne. Quant aux héritiers qui, par choix ou par nécessité, sont restés aux côtés de leurs parents, il n'est pas rare non plus qu'ils refusent la succession même si ce choix n'implique pas forcément un départ du lotissement. En effet, nombreux sont ceux qui conservent un lopin de terre sur le lot familial et proposent leur force de travail aux nouveaux propriétaires ou à leurs voisins. La libéralisation de l'accès à la terre n'y est pas étrangère. En tolérant les achats spéculatifs, une nouvelle catégorie socioprofessionnelle, plutôt aisée, résidant dans le centre de Guayaquil, n'ayant parfois aucune attache avec le monde agricole, prend peu à peu possession du territoire. Leur entrée instaure immédiatement un autre rapport à la terre, une autre vision de l'agriculture, un autre paysage.

Figure 3. Une plantation de CCN-51 (Guayas)



Figure 4. Une agroforêt de cacaoyers (Chiapas)



- 25 À l'évolution sociodémographique s'ajoutent des innovations techniques et agronomiques dans le domaine de la cacaoculture. Les recherches conduites par l'Inap, l'équivalent de l'Inra en France, ont permis de mettre en pépinière des plantes hybrides comme le CCN-51 ou le CCN-65. L'installation de ces plantes impose de nouvelles pratiques culturales avec, entre autres conséquences, le développement d'une monoculture de cacaoyers conduits en basses tiges (illustration3). À l'état naturel, la plante grandit sous un couvert forestier, ce qui rend nécessaire sa culture en agroforêt (Camara *et al.*, 2009). Les cacaoyers du Guayas étaient plantés dans des forêts secondaires âgées après l'élimination de l'étage inférieur ; progressivement des espèces d'ombrage choisies selon les bénéfices rendus ont remplacé la strate supérieure de la forêt précédente (Rice et Greenberg, 2000). Si la richesse spécifique des agroforêts est inférieure à celle des forêts primaires adjacentes, elles abritent néanmoins une plus grande diversité que la plupart des autres systèmes agricoles tropicaux, elles facilitent aussi les connexions entre les différents milieux (Schroth et Harvey, 2007). À la différence des cacao « fin d'arôme », les CCN se sont affranchis de l'ombre protectrice des arbres forestiers, ils poussent sans difficulté en plein champ et produisent une quantité de fruits au-delà de toute espérance. Cette stratégie d'exploitation favorise une spécialisation accrue de l'agriculture avec des investissements financiers importants et réguliers.
- 26 Les agriculteurs réagissent différemment face à l'évolution de leurs paysages et à la destruction des agroforêts de cacaoyers « Nacional ». Les grands-parents paraissent totalement impuissants. Ils déplorent la moindre valeur aromatique des fèves que produiront les plantes que leurs enfants installent en plein champ, tout en relativisant les conséquences écologiques et sociales de ces choix. Le prix unique, proposé par les intermédiaires de l'industrie du chocolat lors de l'achat des productions, encourage, il est vrai, les agriculteurs en activité à négliger les arômes. La génération des parents

adhère à cette logique comptable et raille parfois les pratiques culturelles traditionnelles. La précarité socio-économique et la difficulté qu'ils éprouvent à se projeter dans l'avenir les enferment dans des logiques de production à court terme. Les CCN-51 et 65 répondent à leurs attentes en permettant une entrée en production plus rapide et des rendements importants sur un pas de temps réduit. La génération des enfants a conscience des contraintes posées par la culture des CCN, mais elle ne parvient pas à exprimer collectivement une volonté de changement.

L'inévitable conversion des agroforêts à cacaoyers dans le Chiapas²

- 27 Bien avant que Hernán Cortés ne fasse découvrir la plante à la couronne d'Espagne, le territoire maya du Soconusco (Chiapas) était boisé par cet arbre aux fruits étranges (Barel, 2009). Le cacaoyer n'était pas seulement cultivé comme d'autres plantes pouvaient l'être à cette époque dans le Chiapas, il accompagnait la célébration des cultes religieux et les événements de la vie quotidienne. La conquête espagnole a tourné une nouvelle page dans l'histoire du cacao (Mangin, 1860). Pour adoucir l'amertume du chocolat maya, des carmélites de la région d'Oaxaca y ajoutent du sucre de canne. Le succès est total. Au cours de la seconde moitié du XVI^e siècle, plus de 350 tonnes de fèves sont expédiées chaque année vers l'Espagne (Cabellero, 2008). L'exploitation intensive des ressources naturelles par les Ibériques conduit à une chute brutale de la production dès le début du XVIII^e siècle. En 1860, le dernier chargement de cacao quitte le port de San Benito pour l'Europe (*ibid.*). La production du Soconusco sera alors essentiellement dédiée au marché national. Comme la Colombie, le Mexique demeure l'un des principaux consommateurs parmi les pays producteurs, son faible tonnage l'obligeant même à importer du cacao et des produits dérivés.
- 28 La crise sanitaire qui secoue actuellement le Soconusco est à l'origine d'une mutation rapide de l'agriculture et des paysages qu'elle façonne (illustration 4). L'évolution des pratiques agricoles et celle des usages des parcelles entraînent une remise en question des savoir-faire locaux notamment en agro-écologie, sans que cela donne lieu à des conflits entre les générations. De toute évidence, cette posture, que l'on pourrait parfois assimiler à de la résignation, témoigne de l'intensité avec laquelle une maladie cryptogamique, la moniliose, se propage dans les agroforêts du Chiapas, jusqu'à réduire à néant des récoltes entières de cacao. La moniliose est redoutée à travers toute l'Amérique latine en raison des très sévères dégâts qu'elle occasionne depuis près d'un siècle. Pour stopper sa propagation, les méthodes de lutte préconisent l'utilisation de fongicides et des pratiques de culture visant à limiter la source d'inoculum (Thévenin et Trocmé, 1996).
- 29 Comme les clauses contractuelles interdisent l'application de traitements chimiques, le groupement de producteurs (CASFA-Red Maya) auquel ces agriculteurs appartiennent recherche une alternative en encourageant par exemple leurs adhérents à sélectionner par eux-mêmes des souches résistantes au champignon puis à mettre en pépinière les semences. Pour une minorité d'agriculteurs, l'initiative s'accompagnera d'une érosion du patrimoine génétique, car un seul critère sera privilégié aux dépens d'autres : le nombre de cabosses par pied, la taille et la quantité de fèves qu'elles contiennent, les arômes dégagés par les graines une fois torréfiées, etc. ; des critères qui ont largement contribué à la notoriété du cacao du Soconusco. Pour conserver ce patrimoine et retrouver des revenus décents, la seule action crédible serait selon eux de

subventionner l'achat d'un fongicide puissant pour traiter toutes les plantations. Le coût prohibitif des traitements chimiques et leur non-agrément par les organismes d'écocertification ne leur permettent pas d'envisager une sortie de crise rapide.

- 30 La situation socio-économique se dégrade d'année en année, car rien ne semble être en mesure de circonscrire le fléau. La conversion des agroforêts en prairies ou en cultures (palmeraie, bananeraie) répond à ce contexte particulièrement défavorable au cacao et concerne l'ensemble des agriculteurs. Les grands-parents expriment une profonde nostalgie car ils y associent des souvenirs et la fierté passée d'une production classée en grand cru. Paradoxalement, si leurs enfants et leurs petits-enfants accueillent avec bienveillance les projets de pépinières communautaires qui se multiplient dans le Chiapas, leur regard sur la filière reste en demi-teinte. Une nouvelle fois, c'est le temps nécessaire avant l'entrée en production des plants qui suscite le plus d'interrogations. Attendre plusieurs années pour (peut-être) renouer avec des revenus proches de ceux qui étaient les leurs en 2004 est un risque que nombre d'entre eux ne se résignent pas à courir.

Un vieil agriculteur breton a plus de points communs avec son semblable équatorien ou mexicain qu'avec son propre fils

- 31 L'intitulé de notre conclusion peut paraître excessif tant les territoires qu'ils concernent produisent des images stéréotypées. Pourtant il est indiscutable que les discours des uns et des autres en Bretagne trouvent un écho avec tous ceux tenus en Amérique. Les grands-parents sont tous nostalgiques des paysages qui leur étaient autrefois familiers ; les parents assument pleinement cette évolution car ils la jugent nécessaire au bon exercice de leurs activités de production ; les enfants sont plus réservés dès l'instant qu'ils ont conscience des limites de ce modèle et des perspectives qu'elles ouvrent à moyen terme.
- 32 La situation décrite n'est pas en soi surprenante, elle traduit un processus d'industrialisation de l'agriculture et une mondialisation des échanges. Les agriculteurs en activité que nous avons interrogés ont dû s'adapter aux règles d'un commerce international largement soutenues par les pouvoirs publics. La remise en question du modèle paysan, incarné par les grands-parents, a engendré une restructuration sans précédent des paysages agraires dans le monde. Cette restructuration se matérialise par la disparition d'un certain nombre de motifs paysagers tels que les vergers hautes tiges en Bretagne ou les agroforêts de cacaoyers en Amérique latine. La banalisation des paysages qui en résulte peut conduire à une réappropriation de ces motifs à forte valeur culturelle et à un sentiment renouvelé d'appartenance à un terroir. Mais la requalification de l'agriculture paysanne ne peut s'opérer que si des structures gouvernementales ou non gouvernementales accompagnent un mouvement collectif dans lequel les agriculteurs sont les forces vives.

BIBLIOGRAPHIE

- Barel, M., *Du cacao au chocolat. L'épopée d'une gourmandise*, Versailles, édition Quæ, 2009.
- Caballero, J., « Experiencias de la Red Maya de Organizaciones organica en torno al rescate del cacao real del soconusco », 4to. Encuentro Latinoamericano y del Caribe sobre Cacao y Chocolate, Cuba, La Habana, 13-17 de octubre de 2008, p. 1-8.
- Beaulieu, F. de, *Le Cidre et leurs eaux-de-vie*, Rennes, Éditions Ouest-France, 2000.
- Bordet, D., *Les Affiches du cidre, étiquettes et imaginaire populaire*, Paris, Citédís, 1999.
- Camara, A., Dugué, P., Cheylan, J.-P., Kalms, J.-M., « De la forêt naturelle aux agroforêts en Guinée forestière », *Cahiers agricultures*, vol. 18, n° 5, 2009, p. 425-432.
- Deler, J.-P., *Genèse de l'espace équatorien. Essai sur le territoire et la formation de l'état national*, Paris, Institut français d'études andines, 1981.
- Delahaye, T., Vin, P., *Le Pommier*, Arles, Acte Sud, 1994.
- Fauroux, E., « Les transformations récentes des grandes exploitations agricoles dans la Sierra et la Costa de l'Equateur », *Cahier de l'Orstom*, n° 19, 1983, p. 7-22.
- Gondard, P., « Changements historiques dans l'utilisation du milieu naturel équatorien », *Cahiers de l'Orstom*, n° 19, 1983, p. 265-276.
- Jaffrennou, G., *Mythologie, Légendes et Histoires des boissons*, Bordeaux, chez l'auteur, 1987.
- Lequeffeneq, J.-F., « Les Bretons et l'alcool, mythe et réalité », *Armen*, n° 36, 1991, p. 12-19.
- Mangin, A., *Le Cacao et le Chocolat*, Paris, édition Guillaume, 1860.
- Rice, R.A., Greenberg, R., « Cacao cultivation and the conservation of biological », *Diversity Ambio*, n° 29, 2000, p. 167-173.
- Rio, B., *Le Cidre*, Paris, Hatier, 1997.
- Robin, P., Delatorre, M., *Le Cidre, la Pomme, le Calvados*, Paris, Papyrus, 1988.
- Rodes, V., « Les producteurs fruitiers, de l'exploitation familiale au grand domaine professionnel », *Agriste-cahier*, n° 40, 1999, p. 15-21.
- Schroth, G., Harvey, C.A., « Biodiversity conservation in cocoa production landscapes : an overview », *Biodiversity Conservation*, n° 16, 2007, p. 2 237-2 244.
- Sébillot, P., *Coutumes populaires de Haute-Bretagne*, Paris, Éditions Maisonneuve & Larose, 1886.
- Thévenin, J.-M., Trocmé, O., « La moniliose du cacaoyer », *Plantations, recherche, développement*, vol. 3, n° 6, 1996, p. 397-406.

NOTES

1. Perichon, S., « Des paysages forestiers aux paysages arborés. Le cas du lotissement Velasco Ibarra », *Cahiers Agricultures*, vol. 17, n° 5, 2008.
2. Perichon, S., Quique, R., Caballero, J. (article soumis). « La lutte contre la moniliose du cacaoyer et la conservation de la biodiversité forestière : le cas des agroforêts du Soconusco (Mexique) ».

RÉSUMÉS

La réédition de l'article « L'adieu sans regret aux pommiers hautes tiges en Bretagne », publié dans les actes du séminaire de l'École nationale supérieure du paysage de Versailles (2001), est l'occasion de fournir des éléments de comparaison avec d'autres régions productrices de fruits dans lesquelles nous avons également réalisé des enquêtes auprès de plusieurs générations d'agriculteurs d'une même famille. Une culture tropicale, la cacaoculture, semble particulièrement bien illustrer l'évolution récente de l'agriculture dans le monde, et les divergences d'opinion qu'elle suscite à travers les générations. Notre analyse comparative est fondée sur la base de résultats de recherche obtenus dans les régions du Guayas (Équateur) et du Chiapas (Mexique). Les témoignages recueillis mettent en lumière des réactions différenciées dont l'origine relève moins d'un contexte géographique caractérisé que d'une inégale appropriation des innovations technico-agronomiques développées par des instituts de recherche ou des firmes multinationales. Les politiques publiques pèsent de tout leur poids sur les stratégies d'exploitation privilégiées par les agriculteurs dans le sens où elles leur offrent, à juste titre ou non, des perspectives économiques. L'industrie agroalimentaire dans son recouvrement le plus large déstabilise également le socle de l'identité paysanne en disqualifiant les savoir-faire locaux, dont les pratiques agricoles et les variétés culturales. Dans les trois régions citées, elles correspondent chacune à des terroirs fruitiers reconnus à l'échelle nationale et/ou internationale, le constat est finalement assez proche.

The new edition of the article “A Non-nostalgic Goodbye to Brittany’s standard Orchards”, published in the conference report of the École nationale supérieure du paysage de Versailles (2001), gives the opportunity to offer some comparative elements with other fruit-growing regions in which we also conducted some surveys on several generations of farmers of the same family. A tropical culture – cocoa growing – seems to illustrate particularly well the recent evolution of agriculture worldwide, and the diverging opinions it raises through the generations. Our comparative analysis is based on the results of the researches we led in the regions of Guayas (Ecuador) and of Chiapas (Mexico). The various testimonies bring light to the different reactions – whose origins can be found less in a characterized geographical context than in an unequal appropriation of the technical and agronomical innovations, developed by the research institutes or by some multinational firms. The public policies have a great influence on the strategies of exploitation favoured by the farmers, in the sense where they offer them – deservedly or not – some economic perspectives. The food industry, in its largest meaning, also destabilize the rural identity by discrediting the local know-how – including the rural practises and the cultural varieties. In the three regions mentioned, each one of them corresponds to fruit lands recognized on a national and/or international scale with a quite close final assessment.

INDEX

Keywords : arboriculture, farmers, landscapes, representations, Brittany, Latin America

Mots-clés : arboriculture, agriculteurs, paysages, représentations, Bretagne, Amérique du Sud

AUTEUR

SAMUEL PERICHON

Samuel Perichon est géographe et docteur en sciences de l'environnement. En 2003, il soutient une thèse consacrée à l'évolution des paysages arborés en Bretagne. Après une étude sur la déforestation, il crée à son retour en France l'association Un arbre pour demain. Cette association encadre depuis 2006 des projets de plantations arborées dans des pays du Sud. Enseignant au lycée agricole de Sartène, il poursuit en parallèle ses recherches sur l'arbre au sein du laboratoire Espaces et Sociétés de l'université européenne de Bretagne - Rennes 2.

sa.perichon[at]gmail[dot]com