
Produits de terroir ou système agricole ? Patrimonialisation de l'alimentation en Amazonie brésilienne

*Local products or agricultural system? Heritagization of food in the Brazilian
Amazon*

Esther Katz et Lucia Hussak van Velthem



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/insitu/25827>

DOI : [10.4000/insitu.25827](https://doi.org/10.4000/insitu.25827)

ISSN : 1630-7305

Éditeur

Ministère de la Culture

Référence électronique

Esther Katz et Lucia Hussak van Velthem, « Produits de terroir ou système agricole ?
Patrimonialisation de l'alimentation en Amazonie brésilienne », *In Situ* [En ligne], 41 | 2019, mis en ligne
le 09 décembre 2019, consulté le 19 décembre 2019. URL : <http://journals.openedition.org/insitu/25827> ; DOI : [10.4000/insitu.25827](https://doi.org/10.4000/insitu.25827)

Ce document a été généré automatiquement le 19 décembre 2019.



In Situ Revues des patrimoines est mis à disposition selon les termes de la licence Creative Commons
Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Produits de terroir ou système agricole ? Patrimonialisation de l'alimentation en Amazonie brésilienne

Local products or agricultural system? Heritagization of food in the Brazilian Amazon

Esther Katz et Lucia Hussak van Velthem

Introduction

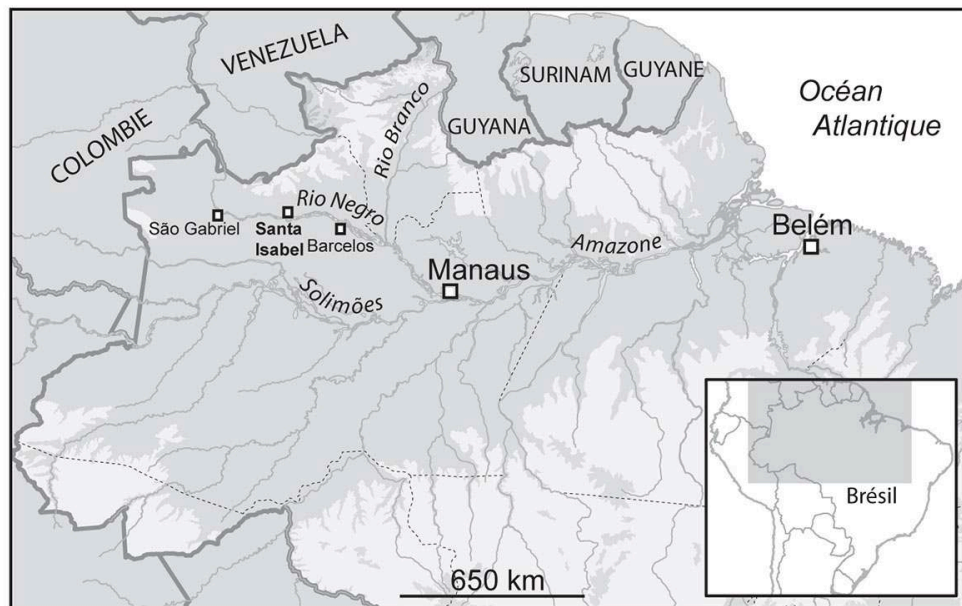
- 1 Dans la région du Rio Negro, au nord-ouest de l'Amazonie brésilienne, les agricultrices amérindiennes cultivent dans leurs abattis¹ une très grande diversité de plantes. Le pilier de leur système agricole est le manioc amer, lui-même décliné en au moins une centaine de variétés. Le système alimentaire est également centré autour de ce végétal qui, pour devenir comestible, doit passer par des techniques alimentaires complexes. Au cours des deux dernières décennies, cette région a connu, au même titre que le reste de l'Amazonie, une très forte urbanisation. Les communautés ont vu leur population diminuer au profit de grandes et petites villes. Notre étude a été menée principalement dans l'une de ces petites villes situées au bord du fleuve, Santa Isabel do Rio Negro, qui est passée en l'espace de vingt ans de 2 000 à près de 7 000 habitants. L'agriculture y est encore pratiquée, principalement aux mains de femmes d'âge mur. Le désintérêt des jeunes générations pour cette activité met en danger la sécurité et la souveraineté alimentaires de la population. Il a paru important à notre équipe de recherche de valoriser un système agricole d'une telle richesse. En collaboration avec l'association amérindienne locale, nous avons participé à la patrimonialisation du système agricole du Rio Negro, Esther Katz ayant été chargée du système alimentaire et Lucia van Velthem de la culture matérielle associée à l'agriculture et l'alimentation. Dans le cadre de cette agriculture d'auto-subsistance, une grande partie des plantes cultivées

sont en effet alimentaires, et la plupart des ustensiles indispensables à leur transport et leur transformation sont fabriqués localement à partir de matières végétales. Dès la conception du projet, l'idée a été d'étudier tous les tenants et aboutissants du système agricole, du choix de la parcelle aux usages des plantes, en passant par leur préparation. Nous ferons part dans cet article de notre démarche et de nos réflexions qui ont mené à la réalisation de ce projet. Néanmoins, comme nous le verrons ci-dessous, l'exemple que nous allons présenter ne rentre pas du tout dans les catégories qui ont été élaborées en Europe.

Situation de l'étude

- 2 Notre recherche s'inscrit dans le projet bilatéral CNPq/IRD PACTA (Populations, Agrobiodiversité et Connaissances traditionnelles associées), dirigé par Mauro Almeida (anthropologue de l'université de Campinas) et Laure Emperaire (botaniste de l'IRD) qui s'est déroulé en trois étapes de quatre ans, de 2006 à 2018². Ce projet multidisciplinaire a été dédié à l'innovation et la conservation de l'agrobiodiversité dans des systèmes agricoles traditionnels, puis à la place de ces systèmes dans la globalisation. Cette étude a porté principalement sur la ville de Santa Isabel do Rio Negro, située sur le moyen Rio Negro, dans l'État d'Amazonas, et de manière secondaire, dans des communautés forestières situées aux alentours de cette ville. La commune, ou *município*, de Santa Isabel se trouve à 600 km de Manaus, capitale de l'Amazonas, et s'étend sur un territoire immense, 62 846 km² (**fig. 1**). En 2010, la densité de population était de 0,29 hab/km², avec 18 146 habitants au total, dont 6 856 (près de 40 %) en zone urbaine, une concentration des communautés au bord du fleuve et un habitat très dispersé sur les affluents³. Selon le recensement réalisé par l'Instituto Socioambiental dans la ville de Santa Isabel en 2006, 83 % des habitants se sont auto-déclarés Amérindiens⁴. Selon le recensement de 2013 réalisé par un groupe de travail de la Funai (Fondation de l'Indien), ils appartiennent aux ethnies arawak (Baré, Baniwa, Tariana, Kuripako), tukano oriental (Tukano, Arapaso, Pira-tapuia, Desana, Wanano) et maku (Nadëb)⁵. Les Yanomami, dont le territoire se situe au nord de Santa Isabel, y sont très peu représentés. L'échange étant la caractéristique principale des peuples arawak, tukano et maku du Nord-Ouest amazonien, ceux-ci partagent de nombreux traits culturels⁶, incluant les systèmes agricole et alimentaire⁷.

Figure 1



Situation de Santa Isabel do Rio Negro en Amazonie.

© Élisabeth Habert, IRD.

Le système agricole

- 3 Laure Empeiraire a mené une étude détaillée du système agricole complexe de cette région, dont le pivot est le manioc amer, et mis en évidence l'importance des réseaux sociaux dans la constitution de l'agrobiodiversité. Elle a inventorié environ 300 espèces de plantes cultivées, incluant une centaine de plantes alimentaires, plusieurs d'entre elles (manioc, piment, ananas, igname, banane) se déclinant en de nombreuses variétés, au moins une centaine pour le manioc amer. Les hommes préparent l'abattis en coupant les arbres et en procédant aux brûlis. Les femmes sont responsables de la culture des plantes (**fig. 2**). Les hommes les assistent dans plusieurs travaux. L'abattis a une forme ronde, un bord et un centre, « l'œil de l'abattis ». Ce modèle circulaire se retrouve également dans la vannerie et l'élaboration des galettes de manioc ou cassaves (en portugais *beiju*). Les femmes commencent par planter les boutures de manioc (*manivas*) à partir du centre, y associent ensuite des plantes telles que bananiers, canne à sucre, *cubiu* (*Solanum sessiliflorum*), cajou (*Anacardium occidentale*), ananas (*Ananas comosus*), piment (*Capsicum spp.*), igname (*Dioscorea spp.*), patate douce (*Ipomoea batatas*) et autres tubercules. Les arbres fruitiers spontanés, notamment des palmiers, sont conservés sur l'abattis. On y ajoute d'autres fruitiers, qui produiront après l'abandon de l'abattis, fruitiers endémiques ou introduits d'autres parties de l'Amazonie ou encore, venus d'autres continents. L'abattis est laissé en jachère au moins dix ans. La forêt reprend le dessus, effaçant sa trace dans le paysage⁸, processus distinctif d'autres systèmes agricoles qui, au contraire, impriment leur marque dans le paysage.

Figure 2



Femme dans son abattis au milieu des plants de manioc, Santa Isabel.
Phot. E. Katz, mars 2013. © IRD.

La culture matérielle associée

- 4 Les récoltes sont transportées dans une grande hotte à bandeau frontal (*waturá*) de l'abattis à la maison ou à la *casa do forno* (« maison du four », *iapunaruka* en nheengatu), cabane où l'on transforme le manioc et où se trouvent les artefacts utilisés pour cette préparation. Ceux-ci sont pour la plupart fabriqués par les hommes, notamment ceux tressés avec des fibres naturelles tels que la hotte de portage (**fig. 3**), les paniers (*urutu* et *panero*), le tamis (*urupema*), le panier-tamis (*kumatá*), la couleuvre à manioc (*tipiti*), l'éventail (*tapekwa*). Les hommes installent également les équipements plus volumineux, dont le « four » (*forno*, *iapuna* en nheengatu, la platine à manioc), qui donne son nom à la maison qui l'abrite, car il en est « le principal habitant ». Les femmes élaborent principalement des instruments sculptés tels que la spatule (*tarubá*) ou le batteur (*massaruka*), des récipients (*kuia*) et la balayette (*tapixá*) qui sert à nettoyer le « four ». Le manioc amer doit être détoxifié pour devenir comestible, ce qui s'opère par rouissage ou râpage suivi de rinçage, filtrage et pressage, puis par cuisson. La pulpe tamisée est cuite sur la platine sous forme de galette de cassave ou torréfiée sous forme de « farine » (*farinha*)⁹. Le jus qui s'écoule du manioc râpé est laissé à décanter pour récupérer la fécule, puis le liquide est cuit pendant plusieurs heures pour être détoxifié. La fécule est utilisée dans des bouillies ou des bouillons de poisson, ou encore torréfiée sous forme de tapioca.

Figure 3



Hotte de portage (*waturá*). Sitio Bacuri, Rio Téa, Commune de Santa Isabel.
 Phot. L. van Velthem, 2013. © L. van Velthem.

Le système alimentaire

- 5 Les aliments de base sont le manioc amer et le poisson. L'aliment le plus important était autrefois la galette de cassave, mais la « farine » est aujourd'hui plus couramment consommée (fig. 4). Le poisson se mange frais ou boucané. Il se cuisine en bouillon, frit ou grillé. Traditionnellement, il était surtout préparé en *quinhapira*, un bouillon pimenté. Le piment accompagne d'ailleurs de nombreux plats. Le petit déjeuner consistait souvent en un jus de manioc bouilli (*manicuera*) ou une bouillie de manioc (*mingau*) éventuellement aromatisés de fruits. Actuellement, à Santa Isabel, le pain et le café tendent à remplacer la bouillie ; le riz et les haricots, base de l'alimentation dans une grande partie du Brésil, s'ajoutent à la « farine » ; le bœuf ou le poulet congelés, la viande salée (*charque*) ou la viande ou le poisson en boîte remplacent le poisson pêché localement lorsque celui-ci fait défaut. Les jus de fruits de palmier sont consommés avec de la farine de manioc ou du tapioca entre les repas ou en guise de dîner. Le *chibé*, farine de manioc mêlée à de l'eau froide, sert à se désaltérer au cours de la journée et surtout dans l'abattis. Les familles qui comptent des pêcheurs et des agricultrices ont moins recours que d'autres aux aliments industriels.

Figure 4



Galettes de cassave sur un tamis, éventail, spatule et calebasse, Santa Isabel.
 Phot. E. Katz, mars 2007. © IRD.

L'érosion des pratiques

- 6 La recherche de terrain a permis à notre équipe de constater la richesse de ce système agricole, ainsi que celle du système alimentaire et de la culture matérielle qui lui sont associés, mais aussi l'érosion des pratiques, les changements alimentaires et le désintérêt des jeunes générations pour l'acquisition des savoirs agricoles. Les pouvoirs publics perçoivent ces régions éloignées de l'Amazonie comme non productives et considèrent l'agriculture amérindienne comme arriérée. Ustensiles et aliments industriels sont de plus en plus courants dans les commerces de Santa Isabel, et sont de plus en plus consommés par les habitants qui ont un travail salarié ou bien touchent des allocations familiales ou une pension de retraite. Face au risque de disparition de cette diversité exceptionnelle, dès 2008, notre équipe a cherché avec l'association amérindienne locale, l'ACIMRN (Association des communautés indigènes du moyen Rio Negro), les moyens de la sauvegarder.

Produits de terroir : une notion applicable en Amazonie ?

- 7 La participation de notre équipe franco-brésilienne à un programme de recherche sur les productions localisées¹⁰ nous a amenés à penser à une éventuelle valorisation par les Indications géographiques (IG)¹¹. Issues des Appellations d'origine françaises (AOC), elles ont en effet été adoptées en 1992 dans l'Union européenne, puis dans d'autres

pays, suite à la convention de Rio sur la Diversité biologique¹². Le Brésil les a reconnues légalement en 1996¹³.

- 8 Pour l'Amazonie, la première question qui nous est apparue a été : comment définir le terroir à l'échelle d'un territoire aussi immense ? Si le terroir coïncide en Europe avec une petite région ou une vallée, que dire d'un territoire auquel est associée une aire culturelle qui s'étend sur plusieurs centaines de kilomètres ? Comme mentionné ci-dessus, dans l'aire culturelle du nord-ouest de l'Amazonie, qui inclut le bassin du Rio Negro au Brésil et les régions limitrophes de la Colombie et du Venezuela, les populations arawak et tukano partagent les mêmes systèmes agricole et alimentaire, avec seulement de petites variantes. Leur système alimentaire est également proche de ceux d'autres populations amérindiennes, notamment arawak et carib, du nord de l'Amazonie. La population, principalement établie au bord des fleuves, est très dispersée mais les habitants circulent par les voies fluviales et échangent entre eux sur des distances atteignant plusieurs centaines de kilomètres.
- 9 La deuxième question a trait au commerce. Les peuples amérindiens de cette région n'ont pas de tradition de commerce. Ils ont longtemps fonctionné, et fonctionnent encore en partie, sur la base de l'échange. Traditionnellement, lorsqu'un groupe obtient en plus grande abondance que ses alliés des produits agricoles, de chasse, de pêche ou de cueillette, il organise avec ces derniers une fête au cours de laquelle ils consomment des boissons fermentées et échangent des produits, tels que gibier contre poisson¹⁴. Ils ont été impliqués entre la fin du XIX^e siècle et les années 1980 dans le commerce des produits forestiers mais étaient pris dans un système d'échange forcé et d'endettement perpétuel, l'*aviamento*, où ils ne voyaient jamais la couleur de l'argent¹⁵.
- 10 La troisième question concerne les produits. Existe-t-il des produits alimentaires considérés comme spécialités locales ? En Europe, certains produits de terroir sont élaborés dans un cadre spécialisé et font depuis longtemps l'objet d'un commerce. Ce type de configuration n'existe pas du tout sur le Rio Negro où il n'y a pas de tradition de marché ni de produits alimentaires confectionnés par des artisans spécialisés. Les tâches se répartissent entre hommes et femmes au sein d'une même famille, laquelle, du moins dans un contexte traditionnel, est capable de fabriquer la majeure partie de ses propres ustensiles de cuisine et de confectionner toute la gamme de plats du répertoire culinaire régional. Les restaurants n'y existent que depuis quelques décennies pour pourvoir aux besoins des personnes de passage, et leurs menus sont alignés sur le modèle alimentaire national (riz/haricots/viande). Les restaurants n'ont aucune prétention gastronomique, et la cuisine régionale n'y est pas mise en valeur¹⁶, bien qu'elle puisse prétendre à la gastronomie par sa diversité et ses qualités gustatives et esthétiques.
- 11 La *quinhapira* (bouillon pimenté de poisson) est considérée par les habitants comme le plat le plus typique de leur cuisine traditionnelle, mais elle est consommée localement et rarement servie dans les restaurants. La « farine » de manioc et les galettes de cassave ont aussi une typicité régionale, ainsi que d'autres dérivés du manioc. Les galettes sont confectionnées au sein du foyer et seulement occasionnellement vendues au marché. La « farine » a fait l'objet d'un commerce micro-régional pendant plusieurs années mais sa production a diminué à partir de l'avènement des aides sociales du gouvernement, au début des années 2000. Au cours des dernières années, des associations amérindiennes appuyées par une ONG brésilienne, l'Instituto Socioambiental (ISA), ont cherché à commercialiser certains de leurs produits, en

cherchant des marchés de niche et en prenant en compte les contraintes logistiques : l'éloignement de la région par rapport aux centres urbains du reste du pays et la difficulté des transports depuis les communautés situées en amont des fleuves. L'OIBI (Organização Indígena da Bacia do Içana), l'association des Baniwa du fleuve Içana, affluent du Rio Negro, s'est lancée dans la valorisation de deux productions locales, la vannerie et le piment en poudre (appelé *jiquitaia* en *nheengatu*), qu'ils ont commercialisés respectivement sous les noms d'*Arte Baniwa* (art baniwa) et *Pimenta Baniwa* (piment baniwa). Même s'ils ne sont pas les seuls à cultiver et consommer du piment dans la région du Rio Negro, les Baniwa en détiennent un très grand nombre de variétés¹⁷. La demande d'une Indication géographique pour le piment baniwa a ensuite été évoquée, mais n'a pas été poursuivie, probablement à cause de son coût qui n'est pas pris en charge par les pouvoirs publics. Actuellement, dans le cadre du projet *Kupixa rapé*¹⁸, l'ISA appuie les initiatives d'autres communautés pour commercialiser leur piment *jiquitaia* de la même manière que le « piment baniwa », aujourd'hui apprécié par des chefs de cuisine brésiliens (fig. 5).

Figure 5



Préparation du piment en poudre avec du sel (*jiquitaia*), Santa Isabel.

Phot. E. Katz, août 2008. © IRD.

- 12 Pour notre part, les Indications géographiques n'ont pas paru à notre équipe un mode de valorisation adapté au contexte du Rio Negro. Le piment en poudre est produit par toutes les ethnies de la région. Le piment est inséré dans le système agricole régi autour du manioc, lui-même associé dans l'abattis à de nombreuses autres plantes. En revanche, malgré quelques bémols, les IG nous ont semblé pertinentes dans une autre région d'Amazonie où nous avons mené des recherches, le haut Juruá, dans l'État d'Acre¹⁹. La « farine de manioc de Cruzeiro do Sul », du nom de la principale ville de cette région, y est produite en quantité suffisante pour être commercialisée dans toute l'Amazonie, voire dans d'autres parties du Brésil. Ses qualités gustatives singulières lui

ont permis d'acquérir une réputation. Elle a obtenu une Indication géographique en 2017²⁰.

- 13 En cherchant d'autres modes de valorisation pour le Rio Negro, l'équipe s'est orientée, en accord avec les membres de l'association ACIMRN, vers une patrimonialisation par l'IPHAN, l'Institut du patrimoine historique et artistique national, du système agricole dans son ensemble, sans en séparer des produits et en y incluant le système alimentaire et la culture matérielle associée²¹.

La patrimonialisation du système agricole du Rio Negro par l'IPHAN

- 14 L'IPHAN est chargé depuis 1937 de la protection du patrimoine matériel. Suite à la conférence générale de l'Unesco de 1989, son rôle s'est étendu en 2000 à la sauvegarde des biens culturels immatériels, qui ont été classés en quatre catégories : « Savoirs », « Formes d'expression », « Célébrations » et « Lieux »²². Afin d'élaborer le dossier de patrimonialisation, nous avons mené une réflexion à partir de 2008 sur la définition de ces patrimoines, lors de réunions avec les membres de l'ACIMRN, qui ont également participé à la recherche grâce un financement de l'IPHAN, puis au cours d'ateliers que nous avons organisés avec cette association, avec la participation d'habitants de Santa Isabel et de communautés voisines²³. L'IPHAN n'avait pas encore expérimenté une telle patrimonialisation, aussi il a fallu innover. Ainsi a-t-il été défini : « Le système agricole traditionnel du Rio Negro doit être compris comme un ensemble de connaissances, de pratiques, de produits, de techniques différenciées et partagées qui traitent de la gestion de l'espace, des plantes cultivées, de la culture matérielle associée et des formes de production alimentaire et des aliments associés²⁴. » De cette façon, l'expression « système » met en relief l'interdépendance de ces domaines, des façons de faire, dans lesquels l'importance sociale de la transformation du manioc est mise en évidence. Cette activité transcende les secteurs économique et nutritionnel – et donc le secteur domestique – de la vie en société, se manifestant par un élément symbolique, lié à des notions cosmologiques plus larges. Le dossier de patrimonialisation²⁵ a été présenté en 2010 à la commission de l'IPHAN, qui l'a approuvé et a déclaré le « Système agricole traditionnel du Rio Negro » patrimoine culturel immatériel du Brésil, dans la sections « Savoirs ».

Les artefacts en tant que patrimoine

- 15 Des artefacts élaborés par les Amérindiens en vannerie, en bois ou en céramique, pour le transport ou la transformation des aliments, ont été collectés au moins depuis le XVIII^e siècle par des explorateurs, des missionnaires ou des chercheurs pour être exposés dans des cabinets de curiosité puis dans des musées. Présentés à la fois comme des objets utilitaires et des objets d'art, ils constituent dans ce contexte un patrimoine muséologique. Mais qu'en est-il au sein de la société qui les utilise ?
- 16 Le répertoire des artefacts utilisés dans les communautés amérindiennes du Rio Negro comprend ceux produits localement et ceux obtenus par échange. Ils témoignent ainsi d'une spécialisation artisanale, caractéristique du patrimoine culturel des Amérindiens de la région. Chaque peuple s'y est spécialisé dans la production de certains objets, ou

les élabore de manière propre, en lien avec les récits mythiques qui en expliquent les origines. Cette spécialisation résulte de plusieurs éléments, tels que la transmission des connaissances, l'accès à différentes matières premières, l'échange ou la vente d'objets. Des échanges intenses de savoirs et d'objets se sont produits dans le passé et se produisent encore entre les différentes régions du Rio Negro. Ainsi se distinguent les hottes fabriquées par les Maku et les râpes en bois, pourvues de fragments de quartz, fabriquées et échangées par les Baniwa de la rivière Aiari. Les habitants de Santa Isabel achètent aussi dans les commerces des paniers fabriqués par les Yanomami de la rivière Marauá et des objets industrialisés provenant de la ville de Manaus : la râpe à moteur qui remplace la râpe manuelle et la platine en tôle qui s'est substituée à la platine en céramique²⁶ (fig. 6).

Figure 6



Cuisson d'une galette de cassave sur la platine, Santa Isabel.

Phot. E. Katz, mars 2007. © IRD.

- 17 Comme Laure Emperaire l'a montré pour les plantes cultivées sur le Rio Negro, et notamment pour les variétés de manioc, les agricultrices recherchent la diversité, cherchent à obtenir le plus possible de plantes, comme si elles élaboraient une collection²⁷. Cette tendance se vérifie aussi dans la production d'artefacts nécessaires au traitement du manioc amer car vingt-trois objets sont directement liés à cette activité. Dans la production alimentaire, les ustensiles utilisés ne se composent pas d'unités considérées de manière isolée, ils forment des ensembles porteurs de sens patrimonial. Leur variété formelle, leur nombre et leur origine diversifiée leur permettent de représenter des « collections », parce qu'ils sont des éléments de mémoires matérielles, documentaires et sociales qui ont leur propre temporalité. Ces « collections » sont exposées : le manioc dans les abattis, auxquels les agricultrices attribuent des qualités esthétiques²⁸, et les objets matériels dans la *casa do forno*, où chaque artefact a son lieu de conditionnement et, en même temps, de présentation de

ses qualités formelles, fonctionnelles et relationnelles²⁹. Les objets artisanaux tels que la hotte de portage, les râpes, les coulevres, les tamis, les calebasses, les spatules sont les plus appréciés. Ils sont également valorisés par leur capacité à transformer le manioc, du tubercule à l'aliment. Le *tipiti* en particulier y joue un rôle central (fig. 7). Chez les Baré, il représente l'anaconda, car il « rétrécit et s'étire » comme ce serpent. Autrefois, un homme ne pouvait pas se marier avant de maîtriser sa complexe fabrication.

Figure 7



« Maison du four » : paire de *tipitis* et bassine de jus de manioc sous un panier-tamis, Santa Isabel. Phot. E. Katz, mars 2007. © IRD.

- 18 Sur le Rio Negro, un aspect fondamental du processus de patrimonialisation est inséré dans le cadre des relations de sociabilité, non seulement entre les personnes qui produisent et utilisent chaque artefact, mais aussi entre les objets eux-mêmes. Cela signifie que, pour accomplir certaines tâches, il faut associer deux artefacts tels le tamis et son support qui sont alors considérés comme des « compagnons de travail ». Ainsi les objets de la *casa do forno* agissent et « travaillent » de manière synchronisée ou complémentaire dans les tâches complexes de transformation des tubercules de manioc en aliments. Selon cette perspective, les artefacts de la *casa do forno* vont de pair avec une organisation du travail qui reflète des relations de sociabilité fondées sur des partenariats.
- 19 L'importance de la culture matérielle produite et utilisée sur le Rio Negro va bien au-delà de ce bref compte rendu car tous les aspects pertinents de sa patrimonialisation n'ont pas été décrits. Supports matériels de valeurs immatérielles, les objets produits et utilisés par les Amérindiens de la région se rattachent, d'une part, à leurs expériences techniques et d'embellissement et, d'autre part, aux besoins de la production alimentaire et de leur partage. La valeur patrimoniale du système d'objets découle

également du rôle actif joué par les artefacts dans les processus de transformation, surtout du manioc amer, en relation avec les pratiques et les représentations qui opèrent dans la vie de la communauté (fig. 8). Enfin, les artefacts reflètent des identités collectives et individuelles qui se manifestent dans les communautés et les noyaux urbains.

Figure 8



Tamisage de la pâte de manioc sortie de la couleuvre, Santa Isabel.

Phot. E. Katz, août 2008. © IRD.

Le système alimentaire en tant que patrimoine

- 20 En 2008, il existait encore peu d'initiatives autour de la patrimonialisation de l'alimentation. Les labellisations telles que les Indications géographiques étaient alors ce qui s'en rapprochait le plus. En France, des anthropologues et historiens avaient déjà constitué dans les années 1990 un « inventaire du patrimoine culinaire » national³⁰. Ayant mis l'accent sur les produits de terroir, ils avaient pris en compte les conditions agro-écologiques, les modes de production et leur impact sur le paysage, le territoire, les savoirs associés et la dimension historique. Une première tentative de patrimonialisation de la cuisine traditionnelle mexicaine avait été lancée en 2005 auprès de l'Unesco, mais n'avait pas abouti³¹. En Amérique latine, un groupe d'anthropologues et d'historiens s'était réuni à plusieurs occasions sur la question des patrimoines alimentaires, notamment mexicain et andins³². Ils s'étaient peu attachés aux modes de production de l'alimentation mais avaient insisté sur la mémoire, la culture et l'identité dans la constitution des patrimoines culinaires³³, puis inclus également les rites, les cérémonies et les pratiques culturelles des cuisines locales, régionales ou nationales³⁴. Le Brésil avait patrimonialisé en 2004 l'*Oficio das baianas de*

acarajé, la pratique des Bahianaises qui élaborent des accras (beignets de niébé frits dans l'huile de palme) pour les cultes afro-brésiliens et la vente de rue³⁵, et en 2008, *O modo artesanal de fazer queijo de Minas*, la manière artisanale d'élaborer du fromage dans l'État de Minas Gerais³⁶. Le premier a été patrimonialisé dans la section « Célébrations » et le second dans la section « Savoirs ».

- 21 Nous avons considéré, comme les chercheurs qui ont travaillé sur l'Inventaire du patrimoine culinaire français, que l'interaction avec l'environnement, les systèmes de production et l'obtention des aliments font partie du patrimoine alimentaire, de la même façon que le patrimoine alimentaire est inclus dans le patrimoine agricole. Plutôt que de se centrer sur des plats ou des produits, il a été proposé dans le dossier de patrimonialisation de définir le patrimoine alimentaire à partir du système alimentaire partagé par un groupe social et reconnu comme propre à ce groupe, et qui reflète dans ce cas l'identité régionale (sans distinction ethnique), l'échange et la sociabilité. Y ont été intégrés les ingrédients, techniques culinaires et les recettes qui permettent l'élaboration des plats, les modes de consommation, les « manières de table » et les relations sociales autour de l'alimentation, ainsi que la cosmologie, la symbolique, les rites et la tradition orale associée (mythes, contes, chants, etc.) qui différencient un système alimentaire d'un autre³⁷. Ces derniers éléments étaient alors encore peu apparus dans les définitions du patrimoine alimentaire, alors qu'ils étaient particulièrement riches dans le cas du Rio Negro. Les mythes y sont en effet encore très présents, du moins dans les communautés plus traditionnelles du haut Rio Negro. Ils ont d'ailleurs fait l'objet d'une série de publications par des narrateurs amérindiens³⁸. Symboliquement, l'alimentation est liée à la fertilité et la reproduction³⁹. L'alimentation fait l'objet de prescriptions et prohibitions complexes, également d'une grande richesse symbolique, et qui sont liées à la maladie, l'accouchement ou les rites de puberté⁴⁰. La qualité gustative et esthétique de l'alimentation, la diversité des ingrédients et des recettes et la complexité des préparations ont également paru être des éléments importants dans la constitution du patrimoine alimentaire⁴¹. Néanmoins, même si l'alimentation d'un groupe social est peu diversifiée, ou bien jugée peu esthétique ou peu goûteuse, elle peut être considérée comme patrimoine. L'essentiel est sa reconnaissance par un groupe social donné en tant que bien culturel qui lui est propre et qui est transmis de génération en génération.
- 22 Notons qu'au Brésil, la valorisation des cuisines régionales est un phénomène relativement récent. Cela ne fait qu'une quinzaine d'années que des chefs de cuisine y puisent leur inspiration, et que « Slow Food », avec son « arche du goût », y met en lumière des produits locaux, y compris des produits amérindiens⁴², auxquels se sont aussi intéressés des chefs. Les systèmes alimentaires amérindiens – tout comme les systèmes agricoles – sont totalement méconnus du grand public. Les Amérindiens constituent seulement 0,4 % de la population du pays⁴³ et sont marginalisés. Les habitants du Rio Negro apprécient leur alimentation traditionnelle mais ne la valorisent pas vis-à-vis de l'extérieur. Ils s'attendent à ce que les visiteurs cherchent à manger selon le modèle national, qui leur est d'ailleurs présenté par l'école et les services de santé comme un modèle à suivre. Cette patrimonialisation a donc ouvert une brèche dans la reconnaissance d'un système agricole et alimentaire peu visible. Le plan de sauvegarde mené par l'IPHAN est en cours, mais le chemin est encore plein d'embûches, surtout dans le cadre de l'actuel gouvernement brésilien qui favorise

l'agro-industrie, l'usage des pesticides et la déforestation, réduit les budgets dédiés à la recherche et à la culture, et menace les Amérindiens.

Conclusion

- 23 Le patrimoine gastronomique du Rio Negro se présente de manière très différente des patrimoines gastronomiques français ou européens. Traditionnellement, les Amérindiens, qui constituent la majorité de la population de cette région, pratiquent une agriculture de subsistance, élaborent eux-mêmes leurs ustensiles culinaires et leurs plats. Ils ne comptent pas d'artisans spécialisés qui confectionnent des produits de terroir. Plus portés sur l'échange que sur le commerce, producteurs de peu d'excédents, les rares produits qu'ils ont commercialisés sont la farine de manioc, le piment en poudre et, de manière occasionnelle, dans un commerce ou des échanges de voisinage, des fruits ou d'autres produits dérivés du manioc, du piment ou des palmiers. Même si le manioc amer constitue le pilier de l'abattis et la base de l'alimentation, il n'est pas isolé. Il a paru difficile dans ce cas de valoriser des produits de terroir et plus pertinent de patrimonialiser le système agricole dans son ensemble, en y incluant le système alimentaire et les artefacts associés. Néanmoins, tout comme en Europe, ce patrimoine alimentaire est menacé par la prégnance croissante des produits alimentaires industriels, par l'homogénéisation des systèmes agricoles et alimentaires et la perte de biodiversité, laquelle garantit une alimentation savoureuse et de qualité.

NOTES

1. - Voir ci-dessous.

2. - Le projet PACTA CNPq-Unicamp/IRD n° 492693/2004-8, n°490826/2008-3 et n°490376/2013-4, a été réalisé avec l'autorisation du CGEN n° 139, publiée au DOU (04/04/2006 et 26/03/2014). Outre l'appui financier du CNPq (Conseil national brésilien du développement scientifique et technique) et de l'IRD, il a été complété par des projets du BRG (Bureau des ressources génétiques), de l'ANR (Agence nationale de la recherche) (projets Biodivalloc et FoodHerit), du PIRVE-CNRS-ministère de l'Écologie (programme interdisciplinaire Ville-Environnement du CNRS), et de la Fondation Hermès (projet *Kupixa rapé*). E. Katz a également participé au projet ANR-CULT FoodHerit « Patrimoines alimentaires et gastropolitique ».

3. - IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatísticas). *Estatísticas. População*. 2010. Voir le site : <https://www.ibge.gov.br/estatisticas-novoportal/sociais/populacao.html> [consulté le 30/04/2018]. La population de l'ensemble du *município* est estimée en 2018 à 24 436 habitants. Depuis la Constitution de 1988, chacun décide de la catégorie identitaire dans laquelle il souhaite être recensé.

4. - DIAS, Carla J. (éd.). *Santa Isabel do Rio Negro (AM): situação socioambiental de uma cidade ribeirinha no noroeste da Amazônia brasileira*. São Paulo/Santa Isabel do Rio Negro/São Gabriel da Cachoeira : ISA/ACIMRN/FOIRN, 2008, p. 24.

5. - Les Baré, qui sont majoritaires à Santa Isabel, ont perdu leur langue en faveur du nheengatu ou *lingua geral*, langue tupi utilisée comme langue véhiculaire dans le Brésil colonial et encore pratiquée sur le Rio Negro.
6. - EPPS, Patience, STENZEL, Kristine. « Introduction: Cultural and linguistic interaction in the Upper Rio Negro region ». Dans *Eaed.* (éd.). *Upper Rio Negro. Cultural and linguistic interaction in northwestern Amazonia*. Rio de Janeiro : Museu Nacional/Museu do Índio/FUNAI, 2013, p. 13-50.
7. - EMPERAIRE, Laure (éd.). *Sistema agrícola tradicional do Rio Negro*. Brasília : IPHAN, 2019, p. 13.
8. - EMPERAIRE, Laure, VELTHEM, Lucia H. van. *Manivas, aturás, beijus. O sistema agrícola tradicional do Rio Negro - Patrimônio cultural do Brasil*. Santa Isabel do Rio Negro : ACIMRN, 2016, p. 22-30.
9. - En Guyane française, la « farine » de manioc (en fait une semoule) est appelée « couac ».
10. - Projet ANR-Biodivalloc « Des productions localisées aux Indications géographiques : quels instruments pour valoriser la biodiversité dans les pays du Sud ? » (2006-2009), coordonné par Marie-Christine Cormier-Salem (IRD).
11. - KATZ, Esther, ROBERT, Pascale de, VELTHEM, Lucia H. van, ALMEIDA, Mauro, SANTILLI, Juliana, ELOY, Ludivine, RIZZI, Roberta, EMPERAIRE, Laure. « La valorización del patrimonio culinario amazónico a través de las Indicaciones Geográficas ». Dans ÁLVAREZ, Marcelo, MEDINA, Francisco Xavier (éd.). *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelone : Icaria/ Observatorio de la Alimentación, 2008, p. 97-117.
12. - BOISVERT, Valérie. « La protection internationale des IG : enjeux et intérêts pour les pays du Sud ». Dans BÉRARD, Laurence, CEGARRA, Marie, DJAMA, Marcel, LOUAFI, Sélim, MARCHENAY, Philippe, ROUSSEL, Bernard, VERDEAUX, François (éd.). *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*. Paris : CIRAD-IDDRI-IFB-INRA, 2005, p. 233-240.
13. - LAGES, Vinícius, LAGARES, Léa, BRAGA, Cristiano. « Introdução ». Dans LAGES, Vinícius, LAGARES, Léa, BRAGA, Cristiano (éd.). *Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade: Indicações Geográficas e Certificações para competitividade nos negócios*. Brasília : SEBRAE, 2005, p. 11-18.
14. - REICHEL-DOLMATOFF, Gerardo. *Desana. Simbolismo de los Indios Tukano de Vaupés*. Bogotá : Universidad de los Andes, 1968. RIBEIRO, Berta G. *Os Índios das águas pretas*. São Paulo : EDUSP/ Companhia das Letras, 1995.
15. - MEIRA, Marcio. « O Tempo dos padrões: extrativismo, comerciantes e história indígena no Noroeste da Amazônia ». *Lusotopie*, 1996, 3, p. 173-187.
16. - À San Gabriel da Cachoeira, ville principale du haut Rio Negro, un restaurant fait exception.
17. - SILVA, Adeilson L. da (éd.). *Pimenta jiquitaia Baniwa*. São Paulo/São Gabriel da Cachoeira : ISA/OIBI/FOIRN, 2016.
18. - *Kupixa rapé* (« les chemins de l'abattis » en nheengatu) est un projet dirigé par Laure Empereire (IRD) et Carlos Nery (ACIMRN), financé par la Fondation Hermès (2013-2019).
19. - VELTHEM, Lucia H. van, KATZ, Esther. « A “farinha especial”: fabricação e percepção de um produto da agricultura familiar no vale do Rio Juruá, Acre ». *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi/Ciências Humanas*, 2012, 7, 2, p. 435-456 ; EMPERAIRE, Laure, ELOY, Ludivine, CARNEIRO DA CUNHA, Manuela, ALMEIDA, Mauro, VELTHEM, Lucia H. van, SANTILLI, Juliana, KATZ, Esther, RIZZI, Roberta, SIMONI, Jane. « D'une production localisée à une Indication géographique en Amazonie : Les enjeux écologiques de la farinha de Cruzeiro do Sul ». *Cahier des Agricultures*, 2012, 21, 1, p. 25-33.
20. - Voir le site : <https://datasebrae.com.br/ig-cruzeiro-do-sul/> [consulté le 14/11/2019].
21. - La patrimonialisation portant sur l'ensemble du Rio Negro, la FOIRN (Fédération des Organisations Indigènes du Rio Negro) et l'ASIBA (Association Indigène de Barcelos, ville en aval de Santa Isabel) y ont aussi été associées.
22. - IPHAN. *Os sambas, as rodas, os bumbas, os meus e os bois. A trajetória da salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil*. Brasília : IPHAN-Ministério da Cultura, 2006.

23. - Ateliers réalisés en 2009 à Santa Isabel par Lucia van Velthem sur le patrimoine matériel et Esther Katz sur le patrimoine alimentaire, avec l'appui financier de l'ambassade de France à Brasilia et la collaboration des membres de l'ACIMRN, en particulier Sandra Gomes et Ilma Neri.
24. - VELTHEM, Lucia H. van, EMPERAIRE, Laure. *Manivas, aturás, beijus...* 2016, p. 13.
25. - EMPERAIRE, Laure (éd.). *Dossiê de Registro. O sistema agrícola do Rio Negro*. Brasília : IPHAN, 2010. Une version remaniée de ce dossier (EMPERAIRE, Laure (éd.). *Sistema agrícola tradicional do Rio Negro*. Dossiê IPHAN 19. Brasília: IPHAN, 2019) vient d'être publiée en 2019, au moment où nous terminons cet article. L'ouvrage cité dans la note précédente en est une version synthétique destinée à la diffusion et à la restitution auprès des habitants du Rio Negro.
26. - EMPERAIRE, Laure, VELTHEM, Lucia H. van, OLIVEIRA, Ana Gita. « Patrimônio cultural imaterial e sistema agrícola: o manejo da diversidade agrícola no médio Rio Negro (AM) ». *Ciência e Ambiente*, 2012, 44, p. 154-164.
27. - *Ibid.*
28. - Par exemple, un abattis bien entretenu, bien désherbé, est « bien peigné » (EMPERAIRE, Laure (éd.). *Sistema agrícola tradicional do Rio Negro*. Brasília: IPHAN, 2019, p. 61).
29. - VELTHEM, Lucia H. van. « Cestos, peneiras e outras coisas: a expressão material do sistema agrícola no Rio Negro ». *Revista de Antropologia*, 2012, 55, 1, p. 401-437.
30. - BÉRARD, Laurence, FROC, Jean, HYMAN, Philip, HYMAN, Mary, MARCHENAY, Philippe. *Inventaire du patrimoine culinaire de la France*. Paris : Albin Michel, 1993-1996.
31. - MONCUSÍ, Albert, SANTAMARINA, Beatriz. "Bueno para comer, bueno para patrimonializar. La propuesta de la cocina mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad", Dans ÁLVAREZ, Marcelo, MEDINA, F. Xavier (ed.). *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelona: Icaria/Observatorio de la Alimentación, 2008, p. 127-142.
32. - Plusieurs colloques ont été organisés à partir des « Primeras jornadas de patrimonio gastronómico » qui se sont tenues à Buenos Aires en 2002 (voir note suivante).
33. - ÁLVAREZ, Marcelo. « La cocina como patrimonio (in) tangible ». Dans *La Cocina como patrimonio (in) tangible. Primeras jornadas de patrimonio gastronómico*. Buenos Aires : Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico-Cultural de la Ciudad de Buenos Aires, 2002, p. 12.
34. - ÁLVAREZ, Marcelo. « El patrimonio ya no es lo que era. Los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social ». Dans ÁLVAREZ, Marcelo, MEDINA, Francisco Xavier (éd.). *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América*. Barcelone : Icaria/Observatorio de la Alimentación, 2008, p. 25-44.
35. - MENDONÇA, Elizabete C., VIANNA, Letícia, LODY, Raúl. *Ofício das Baianas de Acarajé*. Dossiê IPHAN 6. Brasília : IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórica e Artístico Nacional), 2004.
36. - MENESES, José Newton C. *Modo artesanal de fazer queijo de Minas*. Dossiê IPHAN 11. Brasília : IPHAN (Instituto do Patrimônio Histórica e Artístico Nacional), 2014.
37. - KATZ, Esther. « Consumir: alimentação e diversidade agrícola ». Dans EMPERAIRE, Laure (éd.). *Dossiê de Registro. O sistema agrícola do Rio Negro*. Brasília : IPHAN, 2010, p. 142-143.
38. - ANDRELLO, Geraldo. « Falas, objetos e corpos. Autores indígenas no alto Rio Negro ». *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 2010, 25, p. 5-26.
39. - REICHEL-DOLMATOFF, Gerardo. *Desana...*, 1968 ; HUGH-JONES, Christine. « La fibre et la pulpe ». *L'Ethnographie*, 1979, 80, 2, p. 21-46.
40. - BUCHILLET, Dominique. « Interpretação da doença e simbolismo ecológico entre os índios Desana ». *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, série Antropologia*, 1988, 4, 1, p. 27-42 ; GARNELO, Luiza. « Cosmologia, ambiente e saúde: mitos e ritos alimentares baniwa ». *História, Ciências, Saúde*, 2007, 14, p. 191-212.
41. - KATZ, Esther. « Consumir: alimentação e diversidade agrícola ». *Ibid.*
42. - Voir le site : <http://slowfoodbrasil.com/arca-do-gosto/produtos-do-brasil> [consulté le 15/11/2018].
43. - IBGE. *Os indígenas no Censo Demográfico 2010*. Rio de Janeiro : IBGE, 2012, p. 5.

RÉSUMÉS

Les Amérindiens du nord-ouest de l'Amazonie brésilienne cultivent une très grande diversité de plantes, la principale étant le manioc amer, lui-même décliné en une centaine de variétés. Par des techniques complexes, ces plantes sont transformées en de savoureux plats. Dans un contexte d'urbanisation, en cours depuis une trentaine d'années, les aliments industriels viennent concurrencer les produits de l'abattis. Une première réflexion a été menée sur la valorisation des produits de terroir mais ce concept est-il pertinent dans un contexte multi-ethnique de savoirs partagés, de production d'auto-subsistance, sans tradition de commerce ? Les recherches participatives de notre équipe ont finalement mené, conjointement à la demande des associations amérindiennes locales, à la patrimonialisation par l'Institut brésilien du patrimoine historique et artistique national du système agricole régional, incluant le système alimentaire et la culture matérielle associée. Cet article entend décrire le processus qui a mené à cette patrimonialisation et les réflexions qui ont eu lieu autour de la définition du patrimoine alimentaire. Il entend montrer également, dans ce cas, la difficulté à isoler le manioc de l'ensemble du système agricole et alimentaire, d'où l'option qui a été choisie de patrimonialiser un système plutôt qu'un produit.

The Amerindians of the northwestern Brazilian Amazon cultivate a large variety of plants. Bitter cassava is the key species, with over a hundred varieties. By complex processing, these plants are transformed into tasty dishes. In a context of urbanisation, progressing now for over thirty years, industrial food products are now competing with local agricultural products. We first thought of promoting local products of the *terroir*, but wondered after all whether this was relevant in a multi-ethnic context where people share their knowledge, practice subsistence agriculture and have no traditions of trade. Following the requests of the local Amerindian associations, our collaborative research finally led to the designation as heritage, by the Brazilian Institute of the National Historical and Artistic Heritage, of the regional agricultural system, including the food system and its associated material culture. The aim of this article is to describe the process that led to this recognition as heritage and the ideas around the definition of food heritage. Its objective is also to show the difficulty of isolating cassava from the agricultural and food system as a whole, hence the choice to see a system rather than a single product as heritage.

INDEX

Keywords : Amazonia, Brazil, Rio Negro, Amerindians, food system, material culture, basket weaving, agriculture, cassava, heritage, interpretation, institutional heritage designation, local products, social change

Mots-clés : Amazonie, Brésil, Rio Negro, Amérindiens, système alimentaire, culture matérielle, vannerie, agriculture, manioc, patrimoine, valorisation, patrimonialisation institutionnelle, produits de terroir, changements sociaux

AUTEURS

ESTHER KATZ

Anthropologue, chercheuse à l'Institut de recherche pour le développement (IRD), UMR 208 PALOC (Patrimoines locaux, environnement et globalisation) IRD/MNHN/Sorbonne Université, Paris Esther.Katz@ird.fr

LUCIA HUSSAK VAN VELTHEM

Anthropologue, chercheuse au Museu Paraense Emilio Goeldi-MCTIC, coordination des Sciences humaines, conservatrice de la Collection d'ethnologie, Belem (Brésil) luciavelthem@museu-goeldi.br