

Entre les deux déserts de sel boliviens Coipasa et Tunupa (ou Uyuni), se trouve la zone Intersalar, qui se situe entre 3600 et 4700 m d'altitude, au sud de l'altiplano bolivien ; c'est une zone presque désertique. Seules deux productions sont envisageables pour les familles paysannes : le quinoa et le lama.

Une plante courtisée

Le quinoa est une plante traditionnellement cultivée dans les Andes pour son extraordinaire adaptation aux conditions extrêmes des hauts plateaux (1). Communément assimilé aux céréales, le quinoa n'en est pas une. Il appartient à la famille des betteraves et des épinards, et non pas, comme la plupart des céréales, à celle des graminées. De par sa richesse en protéines essentielles, cette pseudo-céréale est d'excellente qualité nutritive (teneur en protéines de 14 % alors que les autres céréales n'atteignent que 10 à 12 %). Il se dit même que les qualités nutritives du quinoa auraient permis la cohabitation de dix millions d'Incas sur les plateaux des Andes... Aliment de base des paysans, sa production était bien intégrée dans l'économie familiale, en complément notamment de l'élevage des lamas.

Longtemps méprisé par les populations urbaines pour être un aliment "d'indien", le quinoa est devenu, depuis la fin des années 1980, un aliment très prisé par les consommateurs, y compris dans les pays du Nord. La production de quinoa est donc devenue intensive, pour répondre à la demande régionale (Pérou en particulier) puis mondiale (65 % de la production mondiale actuelle provient de Bolivie). L'arrivée du quinoa sur le marché international a bien sûr provoqué une augmentation du revenu pour les petits producteurs de l'Altiplano bolivien. Le revers de la médaille, ce sont les

conséquences en termes de déstructuration des sociétés paysannes concernées et la crise environnementale qu'elles affrontent.

La forte demande des pays du Nord incite les producteurs boliviens à augmenter les surfaces cultivées au détriment de l'élevage de lamas, rompant ainsi un équilibre et une complémentarité qui garantissaient le maintien de la fertilité des sols. Cet élevage tend à être délaissé, malgré son rôle essentiel dans la préservation de l'écosystème, la fertilisation des parcelles et le revenu des familles, par la commercialisation des animaux, de la viande séchée, du cuir et de la laine. Cette espèce de fuite en avant entraîne un phénomène de désertification dans un écosystème très fragile (2), qui risque d'expulser des populations vers la précarité de la vie dans les villes.

La cohésion sociale dans les communautés indiennes est malmenée en raison du retour des migrants installés en ville, attirés par les prix du quinoa. Forts de leur capital qui leur permet de mettre en culture de grandes surfaces, ils accaparent des terres selon un modèle d'agriculture industrielle et extractive qui va à l'encontre des mécanismes durables de contrôle territorial développés par les communautés indiennes durant des millénaires, et qui avaient permis leur reproduction dans le temps. Maintenant, alors que certains producteurs disposent de surfaces s'étendant jusqu'à 200 ha, d'autres familles doivent se contenter de moins de 10 ha, situation qui était inimaginable jusqu'il y a une vingtaine d'années.

(1) Altitude de 4000 m, moins de 100 mm d'eau par an, gelées en toute saison jusqu'à -5°C...

(2) Cette intensification a surtout conduit à augmenter la mise en culture de zones de plaines, plus sensibles à l'érosion, et où apparaissent de nouvelles maladies et parasites, en raison de la diminution des temps de repos entre deux cultures.

La pression du marché, qui demande en priorité des variétés de quinoa homogènes et avec une faible teneur en saponines afin de faciliter le lavage, met en danger la diversité actuelle, qui comprend des variétés adaptées à des micro-écosystèmes divers et des usages culinaires traditionnels différents. En plus, ces variétés pauvres en saponines sont plus sensibles aux ravageurs et imposent souvent, alors que le marché exige un produit labellisé bio, le recours à des pesticides chimiques.

Une démarche de réappropriation collective

Le projet *Intersalar*, mené depuis 2002 par les équipes d'AVSF (3), vise à développer des alternatives afin d'assurer la durabilité – économique, sociale et écologique – des systèmes de production. La réflexion autour de ce projet a démarré dès l'année 2001 à partir de producteurs boliviens de quinoa, tous Indiens aymaras, se questionnant sur les modes de commercialisation du produit.

Intersalar implique toutes les organisations locales, notamment la principale organisation des producteurs de quinoa (*ANAPQUI*), la mairie de Salinas de Garci Mendoza, les producteurs de lamas et les autorités originaires indiennes de ce territoire (*JAKISA*), qui ont maintenu un rôle fort auprès des municipalités. L'objectif est d'allier trois volets complémentaires : l'amélioration de la production de quinoa, l'appui à l'élevage de lamas, et aussi le renforcement des capacités des communautés et autorités originaires indiennes pour la gestion du territoire (4). Ce dernier chantier est d'importance : traditionnellement, ce

sont les autorités de ces communautés qui gèrent les rotations des zones de culture, de jachère et de pâturage... Mais le contexte international a profondément bouleversé cette organisation et ces règles. Une partie du travail d'AVSF consiste à réfléchir avec les communautés sur ces évolutions et à envisager les adaptations possibles de ces règles de gestion territoriale, qui seules peuvent permettre d'enrayer la dégradation actuelle.

Sur les quatorze communautés indiennes de la zone *Intersalar*, partenaires du projet, quatre se sont d'ores et déjà engagées dans cette démarche. Garantir la durabilité, en effet, ce n'est pas seulement apporter des solutions techniques individuelles (éviter l'érosion des sols, augmenter la productivité et la rentabilité de l'élevage des lamas pour redonner du poids à l'élevage...). Seules des démarches collectives d'adéquation des règles traditionnelles de gestion de ces espaces montagnards fragiles peuvent permettre d'assurer la durabilité des systèmes de production et, entre autres, de récupérer les sols. En parallèle et face à la concurrence déloyale de certaines entreprises privées de commercialisation du quinoa, AVSF et Max Havelaar France ont appuyé la labellisation de la filière quinoa, pour offrir aux producteurs un prix minimum garanti et une relation durable des acheteurs avec leurs organisations.

Frédéric Apollin

Directeur des programmes, Agronomes et Vétérinaires sans frontières, www.avsf.org

(3) Agronomes et Vétérinaires sans frontières.

(4) Formations sur la nouvelle législation agraire bolivienne, par exemple.