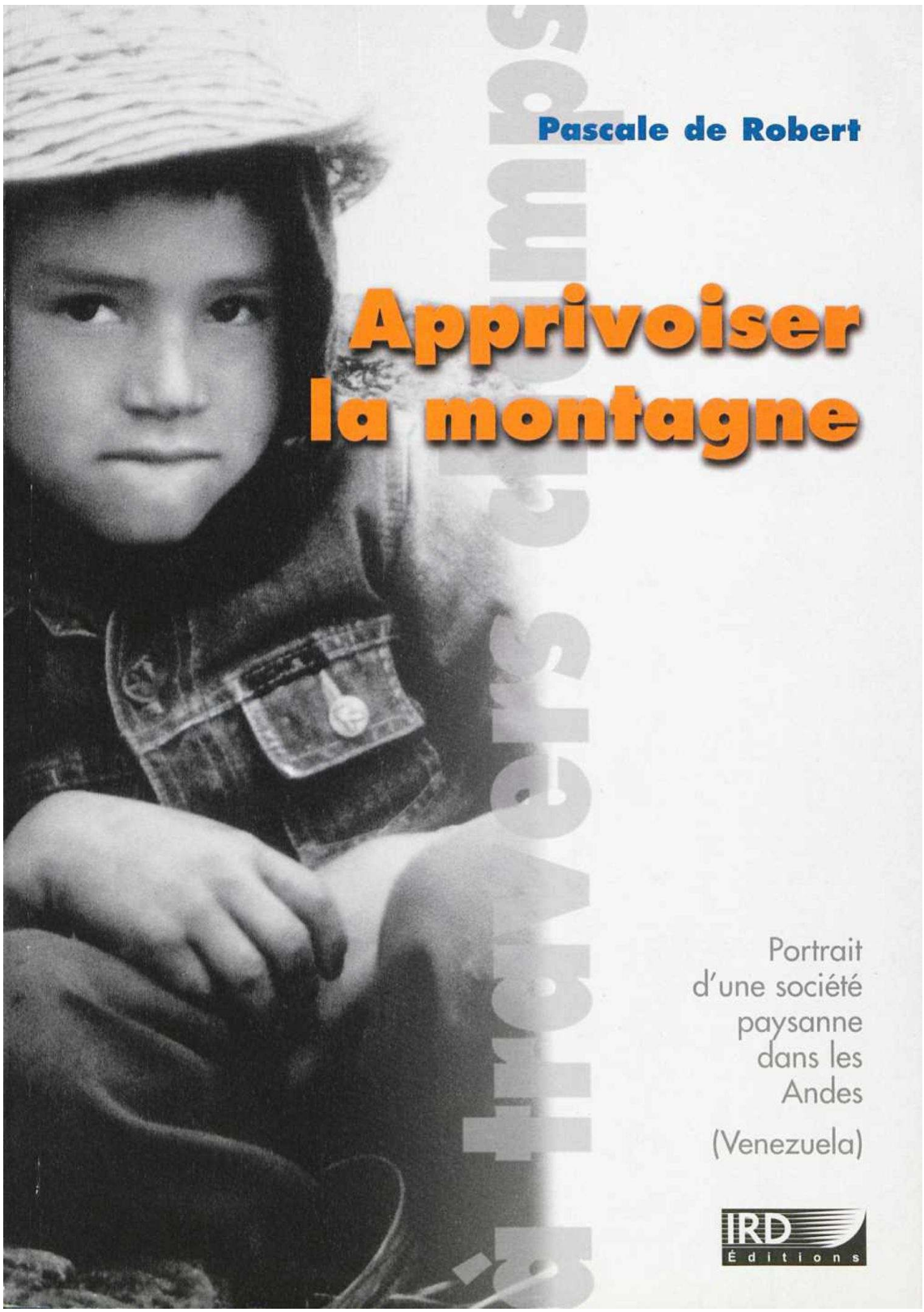


Pascale de Robert

Apprivoiser la montagne

Portrait d'une société paysanne dans les Andes (Venezuela)

IRD Éditions

Apprivoiser la montagne

Portrait d'une société paysanne dans les Andes (Venezuela)

Pascale de Robert

DOI : 10.4000/books.irdeditions.10079
Éditeur : IRD Éditions
Année d'édition : 2001
Date de mise en ligne : 8 juin 2017
Collection : À travers champs
ISBN électronique : 9782709923019

http://books.openedition.org

Édition imprimée
ISBN : 9782709914871
Nombre de pages : 418

Ce document vous est offert par Institut de recherche pour le développement (IRD)

Référence électronique
ROBERT, Pascale de. *Apprivoiser la montagne : Portrait d'une société paysanne dans les Andes (Venezuela).* Nouvelle édition [en ligne]. Marseille : IRD Éditions, 2001 (généré le 29 novembre 2018). Disponible sur Internet : <http://books.openedition.org/irdeditions/10079>. ISBN : 9782709923019. DOI : 10.4000/books.irdeditions.10079.

Ce document a été généré automatiquement le 29 novembre 2018. Il est issu d'une numérisation par reconnaissance optique de caractères.

© IRD Éditions, 2001
Conditions d'utilisation :
http://www.openedition.org/6540

Comment vit-on dans la haute montagne ? Dans les Andes du Venezuela, au pied du pic Bolivar, des paysans ont dû coloniser des terres d'altitude réputées stériles. Ils ont cherché à y perpétuer un âge d'or du blé, hors des relations de dépendance et d'exploitation qui avaient marqué l'apogée de cette culture dans les haciendas coloniales des vallées plus basses.

Pour rendre cette montagne habitable et pour y demeurer, ces paysans ont su ajuster leurs pratiques agricoles à de nouvelles conditions naturelles, mais aussi élargir leurs savoirs sur le milieu et réviser leurs manières d'investir les lieux, de s'alimenter ou de travailler ensemble. En même temps, la vie en altitude les a conduits à cultiver une véritable intimité avec le *páramo*, les hautes terres des Andes du Nord.

En analysant les catégories propres à cette société montagnarde selon une perspective qui croise les dimensions de l'espace et du temps, l'auteur nous fait découvrir comment ces « gens de l'amont » investissent culturellement le monde qui les entoure. Dans l'organisation de leur existence, la perception de leur environnement, la composition d'une identité face au passé indien et colonial, ils établissent avec les êtres, les lieux et les choses de la haute montagne des relations originales de respect et d'apprivoisement mutuels.

Chaque société tisse avec son milieu naturel des rapports complexes qui sont à la fois techniques et symboliques, chacune a donc quelque chose de singulier à nous faire voir et entendre. À leur manière, les paysans andins de cette région peu connue nous invitent à repenser nos relations avec la nature.

SOMMAIRE

Prologue

Glossaire

Introduction. Un pays andin au Venezuela

Partie 1. Histoire et territoire des gens du blé

Histoire et territoire des gens du blé
Partie 1

La vallée Nuestra Señora : continuités et ruptures
Une vallée de montagne
L'époque coloniale
L'apogée et le déclin du blé
L'époque moderne : une reconversion inachevée
La vallée aujourd'hui
Pour une archéologie des paysages…

Vers l'amont : le páramo *d'Apure*
Les étapes de la colonisation agricole
Ambiances : les particularités de l'environnement
L'ordre des lieux
Vers Apure : la construction d'un territoire

Partie 2. Les lieux et les gestes

Les lieux et les gestes
Partie 2

La maison
Maison et maisonnée
Construire sa maison
Les espaces domestiques
Maisons de l'amont

Les jardins
L'ordre des jardins
La fève et la pomme de terre : itinéraires techniques
Travaux de femmes
Légumes et petites plantes
Des stratégies de jardiniers
Des jardins et des maisons

Les terres à blé
Le paysage du blé : une mosaïque complexe
Labourer, semer et moissonner
À propos de jachère
Le blé, le chaume et la pourriture
Après le blé
Un centre de gravité

Les essarts d'altitude
Le choix du site et l'essartage
La culture de la pomme de terre en altitude
Les variétés de pommes de terre et leurs maladies
L'essart et le jardin

Le páramo *des troupeaux et des génies*
Qu'est-ce que le paramo ?
Élever les bovins : entre domestication et apprivoisement
Les maîtres du *páramo*
Des céréaliers apprivoiseurs de montagne

Partie 3. Les temps de la sociabilité

Les temps de la sociabilité
Partie 3

Les échanges : travail et solidarité
L'importance du travail collectif en Apure
La *cayapa*, un travail en fête
La *mano vuelta*, un coup de main qui revient
Le travail salarié
Les vertus des échanges
Les conditions de la solidarité
Ceux qui savent et ceux qui gouvernent
Paysans de l'amont, sociétés paysannes

La vie des maisonnées
Journées ordinaires
Le rythme des saisons
Jours de fête et jours funestes
Proches et moins proches : parentés réelles, parentés rituelles

Les nourritures du corps
Le régime quotidien en Apure
Classification vernaculaire des aliments : l'autre équilibre nutritionnel
Le blé ou la pomme de terre ? La valeur symbolique des aliments

Les temps d'avant
Les discours sur le passé
« L'autre jour » c'était…
Les gens d'avant

Les autres et l'ailleurs

Les mots de la loi
Bonnes terres ou beaux paysages ?
Vivre dans un parc national
Un monde qui change
Vers de nouveaux équilibres ?

Conclusion. Gens de l'amont

Un rêve égalitaire et… du blé avant toute chose
Être ou ne pas être de l'amont : les liens aux lieux
Une montagne apprivoisée

Bibliographie

Annexes

Résumé

Summary

Taming mountains. Portrait of a peasant society in the Andes (Venezuela)

Resumen

Amansar la montaña. Retrato de una sociedad campesina de los Andes (Venezuela)

Table des illustrations

Tableaux

Table des annexes

Prologue

> *« On ne connaît que les choses que l'on apprivoise, dit le renard. »* (*Saint-Exupéry*, Le Petit Prince)

1 Je ne sais pas pourquoi, parfois, on reste. C'est peut-être ce premier regard échangé avec Alejandra, surprise au détour d'un fourré, alors que la nuit tombait dans le brouillard et que je désespérais d'arriver enfin aux dernières maisons de l'amont. C'est la première fois que je me rends en Apure, c'est aussi la première fois qu'une jeune fille « de l'extérieur » arrive seule en ces lieux.

2 « L'autre jour, il y a longtemps, un homme est venu ici. Il s'est assis sur ce rocher et puis il est reparti en haut, mais à part lui, personne, jamais », me dira-t-on plus tard. Dans le portrait qu'on me fera de cet étrange étranger, je reconnaîtrai les cheveux longs et les yeux clairs de Sébastian, un de mes amis montagnards.

3 Après de vagues présentations – je me recommande de lointains parents de Los Nevados –, Alejandra m'entraîne chez elle. Miguel attendait en ronchonnant le retour de son épouse dans la cuisine et il se fige à mon arrivée alors qu'elle s'active pour faire le café : « Il fait nuit, la demoiselle doit rester ici. Alors où va-t-elle dormir ? »... Elle voudrait dérouler pour moi une peau de vache dans la cuisine, il préférerait préparer un lit avec les bancs en bois dans la salle. Je ne peux pas encore comprendre pourquoi ce débat s'éternise alors que j'insiste en mauvais espagnol : « Vraiment n'importe où, ce sera très bien. » On m'explique que le vieux, mort quelques semaines auparavant, a été veillé dans la salle et que, peut-être, cela pourrait m'effaroucher. Rassurée quant au fantôme (il ne me ferait aucun mal, je ne rêverais peut-être même pas de lui), c'est dans la salle que je suis finalement installée, mais à la condition de laisser se consumer jusqu'au bout les nombreuses bougies allumées sur l'autel et de me sentir libre de revenir dormir dans la cuisine. Par la suite, les gens d'Apure m'ont invitée d'innombrables fois à rester dans leur salle, leur cuisine ou leur chambre, ils m'ont accompagnée sur leurs chemins, dans leurs champs et leur montagne, ils ont patiemment répondu à mes questions et m'ont appris à déchiffrer des silences sans toujours comprendre ce qui me faisait revenir parmi eux. Ils m'ont aussi retenue lorsque quelquefois je me suis découragée. Aujourd'hui, je voudrais témoigner ma plus profonde reconnaissance aux habitants de cette montagne, qui m'ont appris bien plus que ce que l'on pourra trouver dans ce livre.

4 Pour séjourner dans les Andes vénézuéliennes entre 1988 et 1992, j'ai également bénéficié, alors que j'étais étudiante, de l'aide et de l'appui de nombreuses personnes des deux côtés de l'océan. Que celles que je ne pourrai pas nommer veuillent bien trouver ici l'expression de ma reconnaissance. Je remercie Maximina Monasterio, qui m'a orientée pour un doctorat en écologie, ainsi que mes collègues de l'Université des Andes, à Mérida : c'est avec eux que j'ai découvert cette région et que j'ai eu la chance de mener mes premiers travaux de recherche en écologie. Au Museu Arqueológico de Mérida, j'ai toujours été chaleureusement accueillie par les chercheurs en sciences humaines. Plusieurs institutions m'ont aussi fait bénéficier de bourses, aides et contrats divers et les fonctionnaires du Parc Sierra Nevada ont largement facilité mes séjours sur le terrain.

5 Ainsi, pendant ces années, j'ai souvent pu emprunter le téléphérique pour dévaler ensuite les pentes raides qui vont du pic Espejo aux maisons de la haute vallée Nuestra Señora. Ces voyages en solitaire dans le *páramo* inquiétaient parfois mes hôtes : « N'oublie pas de laisser du *chimó* pour les *cheses* », « N'oublie pas que le *páramo* est sauvage ». Après le passage dans les rochers, un peu avant la cascade, il y a une grande pierre où les *parameros* ont pris l'habitude de donner du *chimó* et du *miche* et où j'ai toujours déposé un de ces petits paquets de pâte de tabac enveloppée dans une feuille séchée. D'ailleurs, c'est un coin idéal pour souffler un peu et admirer la vue. C'est peut-être parce qu'ils pouvaient s'assurer de ces offrandes que les paysans disaient parfois : « Pascalina respecte le *páramo* », « elle l'a apprivoisé » ou « il l'a apprivoisée ». En tout cas, je n'ai jamais eu à souffrir du brouillard près des cimes, à voir disparaître mon chemin ou à discuter avec un *ches*.

6 L'apprivoisement est sans doute l'un des aspects les plus fascinants des relations que les gens d'Apure s'emploient à maintenir avec leur montagne. C'est la patience et la confiance de Philippe Descola, maintenant professeur au Collège de France, qui m'avaient permis de réfléchir sur ce thème dans le cadre d'une thèse sur les usages et les représentations de l'environnement. Cette confiance a été relayée par Jean-Baptiste Boutrais, connaisseur d'autres montagnes, qui a passé de longues heures sur le manuscrit issu de cette thèse d'anthropologie jusqu'à la publication de ce livre. À Philippe de Robert, mon plus fidèle et assidu lecteur, et à tous ceux qui m'ont aidé dans le travail d'écriture, un chaleureux merci.

7 On partira à l'aube depuis la dernière station du téléphérique, je connais le chemin par cœur, les filles nous attendront deux jours plus tard à l'auberge de Los Nevados. Je veux revoir mes amis d'Apure, savoir comment vont l'école et les projets de chacun, écouter les prénoms de ceux qui sont morts, ceux qui sont partis, ceux qui sont nés. Je veux aussi leur présenter Beto, mon compagnon dans les montagnes et dans la vie. Nous descendons par les rochers, le ciel est bleu, limpide, sans un nuage et mes pieds reconnaissent sans faillir le chemin invisible. Admirer la vue sur la chaîne près de la grande pierre. Il n'y a pas de restes d'offrandes comme autrefois et je me souviens que je n'ai pas prévu non plus de petit paquet pour les *cheses*. Le tabac est au fond du sac, nous repartons en direction de la cascade. L'après-midi est douce, ces paysages me sont familiers, nous prenons le temps de faire des détours, d'observer les taureaux, de reconnaître des plantes et les lieux d'anciennes *rozas*. Et puis, il me semble que j'ai dû me tromper... Ce sentier est trop embroussaillé. Nous remontons en altitude, je retrouve le chemin puis je le perds à nouveau. Le temps passe, il faut maintenant marcher sans s'arrêter pour arriver avant la nuit. Mais il est difficile de s'orienter dans le *monte*, les branches nous fouettent le visage, je ne reconnais plus ces endroits, je m'éloigne encore du lit de la rivière, j'ai dû manquer

le tronc qui traversait le petit ravin... Il fait vraiment froid maintenant, le brouillard nous enveloppe et le soir est tombé. Bien que très troublée de me perdre par ici, je comprends mes erreurs : j'avais oublié que plusieurs années se sont écoulées depuis mon dernier passage, que depuis longtemps aussi les gens d'Apure n'empruntent plus qu'occasionellement ce chemin en raison des pannes du téléphérique, que je marche peut-être moins vite qu'autrefois... Enfin, Beto aperçoit le toit de chaume d'une petite maison en pierre où nous pourrons passer la nuit. C'est celle où José s'installe de temps en temps pour la récolte de ses pommes de terre.

8 Au matin, le paysage découvert en arrivant dans les *barbechos* me semble pareil à celui laissé il y a quatre ans. Et pareillement, les premiers amis rencontrés me saluent avec la même retenue coutumière que si nous nous étions quittés hier. « Oui, ils m'ont dit là-bas : "Pascalina est revenue..." C'est encore ton chapeau rouge ! » Ainsi donc, c'est toujours mon bonnet, plus que mon cri d'éternelle débutante que je n'ai pourtant pas perdu, qui signale mon arrivée. Plus loin, Alejandra attend tranquille devant la cuisine, où le café est prêt. Un enfant farouche que je ne reconnais pas s'échappe : c'est Maito, le fils de Gregorio. Elle s'émeut avec pudeur de nos retrouvailles et de la venue de Beto, qu'elle accueille comme un fils. Elle s'enquiert de ceux dont elle attend toujours la visite : « Et ta mère Aurette, qui a le même nom qu'Aura, la petite fille de Graviela ? et ton père Philippe, comme le Felipe de Dominga ? et ton frère Olivier, qui est trop grand pour passer ma porte sans se plier en deux ? » Elle rit. Et pourtant, j'apprends que Miguel s'est tué une nuit en tombant dans un ravin ; certains sont partis, d'autres sont revenus... Plus tard, je lui avouerai, confuse, m'être perdue sur les chemins du *páramo* d'Apure, et avoir aussi oublié de laisser du *chimó* sous la grande pierre. Elle a un sourire malicieux... Je ne sais pas pourquoi, parfois, on revient.

Glossaire

1 ***Aburrimiento*** – « ennui », état dépressif parfois grave qui affecte plus souvent les femmes. Ceux qui sont touchés par l'*aburrimiento* « s'habituent » également mal aux lieux ou à leur condition.

2 ***Acequias*** – canaux d'irrigation. Ils sont parfois pavés, mais aujourd'hui ils sont mal entretenus.

3 ***Adentro*** – l'amont, l'intérieur, le dedans. Les habitants d'Apure se désignent eux-mêmes comme « gens de l'amont » *(gente de adentro)*.

4 ***Afuera*** – l'aval, l'extérieur, le dehors et tous les lieux auxquels on accède en prenant les chemins qui descendent.

5 ***Aires*** – « airs ». Forces maléfiques à l'origine de nombreux troubles de la santé, les *aires* circulent partout dans l'atmosphère et peuvent pénétrer les maisons.

6 ***Amañarse*** – « s'habituer », se sentir bien là où on est dans le sens de s'adapter à un lieu, une ambiance, une maisonnée.

7 ***Ambiente*** – les lieux et les êtres qui nous entourent, les impressions qu'ils nous laissent.

8 ***Arcos*** – « arcs » d'arc-en-ciel. Génies de l'eau qui provoquent des maladies.

9 ***Arepa*** – pain en forme de galette, cuit sur une plaque de terre et fait de farine de blé (ou seulement de maïs hors de la région andine vénézuélienne). C'est la base de l'alimentation rurale avec la pomme de terre.

10 ***Bahareque*** – technique de construction : les murs de terre (terre et débris végétaux, à la manière d'un torchis) sont montés sur une armature en bois et roseau.

11 ***Baldías*** – « terrains vagues » ou « terres vierges », qui sont considérés être restés sans usages et sans propriétaires par les paysans (en réalité, propriétés du Parc). C'est sur ces terres, qui se situent aujourd'hui dans la forêt, que l'on peut encore fonder une exploitation, un village. Elles sont distinguées des terres *mejoradas* (« améliorées ») cultivées illégalement sans titre de propriété et des terres *propias* qui sont des propriétés privées.

12 ***Baquiano*** – celui qui connaît un lieu donné, qui y est déjà allé.

13 ***Barbechadura*** – labour de jachère réalisé en début de saison des pluies plusieurs mois avant les semailles du blé.

Barbechos – les terres à blé, qu'elles soient en culture ou en jachère.

Barra, Barretón – outils à percussion posée type bêche ou servant de levier.

Barretón – bâton à fouir renforcé d'une pointe de fer.

Barrios – les quartiers pauvres de la ville dont les baraques d'habitation faites de matériaux plus ou moins durables sont des *ranchos*.

Batuqueo, tuqueo – maladie des petits enfants. L'organe interne nommé *cuajo* s'est déplacé.

Bebedizo – tisane médicinale.

Bichos – les animaux sauvages en général. Également un synonyme de « chose » ou « truc » dans un sens plutôt dépréciatif, et insulte.

Bravo, brava – sauvage, indompté, dangereux ou/et mauvais pour un lieu, une épreuve ou une maladie, un climat, un animal, etc.

Cachicamo – eau-de-vie de canne à sucre *(miche)* distillée clandestinement. Ailleurs, désigne également le tatou.

Cayapa, convite – travaux collectifs. En échange de leur travail, les participants sont invités à une fête. Cette institution est tombée en désuétude.

Ches, cheses – génies de la montagne associés aux lacs, on les nomme aussi « maîtres du *páramo* », *duendes* ou *encantos*. Ils prennent l'apparence des humains qui les rencontrent parfois en altitude. Les *cheses* ont de nombreux pouvoirs et maintiennent des relations privilégiées avec les troupeaux.

Chicha – boisson fermentée à base de maïs.

Chimó – pâte de tabac à chiquer qui est consommée quotidiennement par les adultes, quelquefois par les enfants. Son usage est toujours très répandu en milieu rural au Venezuela.

Chirivital – friche particulière qui correspond, dans les successions végétales des terres à blé, à un état postérieur au *dejado* et antérieur au *monte*. Le *chirivital* se développe sur des terres de qualité agricole moyenne à mauvaise.

Chismes – les racontars et les potins, pas nécessairement médisants, du quotidien.

Chontal – celui qui « parle à gauche », qui s'exprime mal, bégaye ou utilise des archaïsmes. Les Indiens qui, dit-on ici, ne savaient pas parler étaient *chontales*.

Cimarrones – les taureaux ensauvagés qui descendent rarement ou jamais du *páramo*. Les *cheses* se les approprient volontiers pour agrandir leurs troupeaux. On peut aussi utiliser le terme pour parler d'un cheval ou d'un taureau difficile à dompter.

Compadrazgo – relation de parenté rituelle très respectée qui lie les parents et les parrains d'un enfant. Dans les Andes, le baptême instaure d'abord des liens privilégiés entre adultes, c'est-à-dire entre *compadres* et *comadres*. Avec le *compadrazgo*, les paysans d'Apure s'imposent des obligations (respect mutuel, solidarité économique, travail en commun et égalitaire) et des interdits (rapport sexuel, mariage). Cette relation est irrévocable.

Comunidad – l'ensemble des personnes qui partagent un même territoire et un même réseau de sociabilité et qui ont aussi des valeurs communes. Les habitants d'Apure, les « gens de l'amont », disent former une communauté.

Cordial – le qualificatif *cordial* décrit un état d'équilibre positif associé au bienêtre, à la modération, à la santé et, en général, à l'harmonie entre les êtres et les choses. Cet état

est instable, et dans son propre intérêt comme dans celui des autres, chacun doit faire attention (alimentation, comportements, etc.) à ne pas s'éloigner vers les pôles « froid » et « chaud » conciliés en une tension féconde dans le *cordial.*

34 ***Criado*** – on désigne ainsi les personnes qui, dès leur enfance, ont été adoptées par une maisonnée, qu'elles aient ou non des liens de sang avec les maîtres de maison. De statut inférieur, elles doivent une certaine quantité de travail à ceux qui les accueillent. En règle générale, les *criados* sont des enfants illégitimes, des orphelins, des célibataires.

35 ***Curandero*** – spécialiste qui soigne grâce à ses connaissances sur les vertus des plantes.

36 ***Dejado*** – terme que l'on emploie pour désigner un champ de blé qui, depuis peu, est laissé en jachère et ce pour une durée indéterminée.

37 ***Derecho de páramo*** – « droit de páramo », titre qui donne un droit d'usage (pâturage) sur les terres d'altitude de hameaux ou de communautés donnés. Certaines *rozas* d'Apure (et maisons) seraient établies sur ces terrains communaux.

38 ***Dieta*** – ensemble des prescriptions et des interdits (alimentaires et autres) imposés aux femmes dans le mois qui suit un accouchement.

39 ***Encomienda*** – c'était, pour un lieu donné, le groupe d'Indiens tributaires accordé par la Couronne espagnole aux premiers colonisateurs et à leurs descendants. L'*encomendero* en était le bénéficiaire.

40 ***Escardilla*** – sorte de houe.

41 ***Finado, finada*** – « feu », « feue ». Pour parler de ceux qui sont morts depuis peu, on accole toujours ce terme aux prénoms.

42 ***Finca*** – l'exploitation agricole avec ses terres et ses bâtiments.

43 ***Guarapo*** – la boisson la plus commune, c'est une eau bouillie avec de la *panela* ou un café sucré très léger.

44 **Hacienda** – grande propriété agricole qui emploie normalement des saisonniers et toujours associée à l'époque coloniale dans la haute vallée ; il n'y a pas d'haciendas en amont. Le propriétaire de l'hacienda est appelé *hacendado* ou, pour les plus grandes qui sont aujourd'hui démantelées, *nuestro señor* (« notre seigneur »),

45 ***Huerta*** – jardin potager que l'on trouve à proximité de toute maison habitée.

46 ***Indio*** – « Indien ». C'est un terme insultant (stupidité, naïveté, rusticité), peu employé dans ce sens à Apure. Les *Indios* sont également ici les êtres mythiques des premiers temps, c'est-à-dire des temps qui précèdent le christianisme, ancêtres des animaux et, parfois, des humains. Il n'y a plus *d'Indios* depuis longtemps.

47 ***Judío*** – le mot *judio* se traduit par juif en français mais à Apure, c'est un synonyme parfaitement équivalent de *Indio.* Les *Indios* ou *judios* sont également appelés les « gens d'avant », *gente de antes.*

48 ***Limpia*** – désherbage ou buttage réalisé dans les jardins.

49 **Llanos** – les grandes plaines du Venezuela. Le versant sud de la Cordillère de Mérida rejoint les Llanos.

50 ***Mal de ojo*** – c'est le « mauvais œil », qui touche les petits enfants et que l'on transmet par le regard, le plus souvent involontairement et pas forcément à cause de « l'envie », quand on a soi-même été atteint de cette maladie et que l'on est donc *maldeojado*, avec un « regard fort ».

Manero- ouvrier agricole, « manœuvre » et toute personne qui réalise un travail agricole sans l'aide de l'araire.

Mano vuelta – échange de travail équivalent entre des personnes de maisonnées différentes.

Maticas – « petites plantes », plantes des jardins auxquelles on accorde un intérêt secondaire et soignées par les femmes – adventices, plantes médicinales, légumes sauvages, fleurs.

Miche – eau-de-vie de canne à sucre très alcoolisée et parfumée à l'anis.

Moján – sorte de chaman auquel on attribue des pouvoirs bénéfiques et maléfiques acquis lors d'un passage prolongé dans le monde des *cheses*. Il n'y a pas de *mojan* en Apure.

Monte- le sauvage dans le végétal, soit les adventices, les plantes non domestiques, les friches, les espaces embroussaillés ou la forêt. Le *monte* est aussi une catégorie spatiale, celle où pousse normalement cette végétation. Avant l'arrivée des « fondateurs », Apure était *monte*.

Ñapa – supplément, « rab », quelque chose en plus (nourriture ou échange marchand).

Panela – pain de sucre brut. Le jus de canne est cuit jusqu'à prendre une consistance solide.

Paradura – c'est une fête religieuse importante et célébrée exclusivement dans les Andes au Venezuela. Chaque maison ayant une crèche peut organiser sa *paradura* pour célébrer le souvenir des premiers pas de Jésus.

Paramero – celui qui se trouve dans le *páramo*, y va ou en revient. Dans un sens péjoratif du point de vue des gens d'Apure, *paramero* peut aussi désigner un habitant des terres d'altitude.

Paramo – steppes d'altitude des Andes septentrionales. C'est le sens donné à ce terme par les citadins et les scientifiques.

Páramo – terres d'altitude non cultivées, pâturages et domaine des *cheses*. C'est la définition qu'en donnent les habitants d'Apure et qui ne coïncide pas avec la précédente.

Pasmo – maladie grave qui résulte d'une rupture brutale de l'état de *cordial*.

Peón – ouvrier agricole journalier, étranger ou non à la maisonnée.

Piquete – sorte de pioche.

Pulpa – une qualité de terre se rapportant aux sols de texture argileuse et sans pierre.

Rastrojo – chaume, champ de blé moissonné.

Resguardos de Indios – réserves de terre que la Couronne avait déclarées inaliénables, mais souvent usurpées aux indigènes.

Rezandero – spécialiste chargé des rituels religieux, en particulier des chants et des prières.

Roza – essart d'altitude planté en pomme de terre.

Sentido – jugement, intelligence. Les hommes sont supposés avoir plus de *sentido* que les femmes ; parmi les animaux, seul le chien a du *sentido*.

Sereno – le « serein », c'est la fraîcheur du soir et la maladie qu'elle peut occasionner quand elle pénètre le corps d'un bébé.

Susto – une grande frayeur qui a des effets fatals sur la santé.

74 ***Taítas*** – les ancêtres, les grands-pères.

75 ***Tapias*** – technique de construction pour la réalisation des murs de pisé.

76 ***Templado*** – tempéré ou tiède pour un climat. Ce terme ne doit pas être confondu avec *cordial*.

77 ***Tinopó*** – désigne la deuxième récolte et les suivantes dans une *roza* ou la parcelle elle-même à partir de la deuxième année qui suit l'unique mise en terre de semences.

78 ***Varsal*** – une friche particulière dans les terres à blé laissées en jachère. Sur le *varsal*, il devient déjà difficile de reconnaître les signes d'une mise en culture passée. Défriché, labouré et semé, un *varsal* est supposé donner de bonnes récoltes.

79 ***Zángano*** – être invisible qu'on appelle aussi « sorcier » *(brujo)* et qui a la réputation de venir inquiéter – par des attouchements et des rapports sexuels notamment – les femmes dont il est amoureux.

Introduction. Un pays andin au Venezuela

1 La présence du pic Bolivar qui culmine à 5 007 m, l'existence d'un parc national célèbre pour sa faune et sa flore, l'attrait qu'exerce au Venezuela cette région andine quelque peu exotique expliquent la foule que j'ai toujours vue se presser au départ du téléphérique. En attendant la prochaine cabine et la bousculade du départ, les visiteurs traînent du magasin de souvenirs au *cafetín*, la cafétéria où l'on peut boire un dernier chocolat ou un vin chaud (*calentaito*) avant d'aller affronter l'altitude. Des enfants se gavent de friandises, les petits vendeurs de pellicules photo écoulent joyeusement leur stock, une famille achète des tee-shirts qui proclament « protéger l'ours, c'est protéger la vie » et les marchandises circulent bon train. Un jeune homme cède finalement à moitié prix un tableau aux couleurs fluorescentes où l'on volt, comme sur tous les autres, un sommet enneigé, quelques filaments de brouillard, un lac sombre et un *frailejón* en fleur. Pour compléter sa tenue d'été légère, un touriste porte un bonnet et des gants de laine tout juste achetés et se sent ainsi prêt à affronter les plus basses températures : sur ces objets de couleur vive se détache la forme de camélidés andins inconnus à ces latitudes. Des guides improvisés proposent leur service en s'adressant – de préférence avec quelques mots d'anglais – à ceux qui, équipés de chaussures de marche et de vestes chaudes, se veulent plus montagnards que touristes. D'autres, munis de gros sacs et de piolets, parfois de parapentes, et accompagnés ou non de clients, se congratulent en habitués des lieux : ils font partie des nombreux clubs de montagne de la ville, connaissent tous les recoins de la montagne d'ici et souvent d'ailleurs. Les gardiens du Parc, en uniforme vert, contrôlent les autorisations de ceux qui s'éloigneront de la station d'altitude et doivent signaler au préalable la destination, l'itinéraire et la durée de leur promenade. Outre plusieurs langues étrangères, on entend les accents et les expressions typiques de tout le Venezuela, ceux de la capitale et de Maracaibo en particulier. Chacun attend de profiter d'une des attractions touristiques les plus célèbres du pays : le téléphérique de Mérida, qui monte jusqu'à 4 765 m d'altitude, « le plus long et le plus haut du monde » soulignent les prospectus.

2 Ignorées de cette foule bariolée et hétéroclite, des ombres discrètes et silencieuses se pressent vers le lieu d'embarquement pour évaluer leurs chances de rejoindre bientôt des altitudes plus familières. Répugnant à se mêler aux touristes, elles attendent leur tour sur

le côté en discutant de temps en temps avec les gardiens du Parc. Chaussés de bottes de caoutchouc, la tête et le regard couverts d'un chapeau ou d'une casquette, encore vêtus de leur veste de ville ou portant déjà le poncho rouge et bleu pareil à ceux qui ornent les poupées de feutrine vendues dans la boutique proche, ce sont les paysans, *los campesinos*. Ils reçoivent parfois un regard étonné (qui sont-ils ?) ou méprisant (« Comme il sent mauvais ! », murmure une élégante) de la foule. Ils ne font pas la queue : en raison de l'aide qu'eux-mêmes ou leurs parents ont apportée lors de la construction du téléphérique, ils ne payent pas leur billet. D'ailleurs, il se peut qu'ils abandonnent l'idée de voyager dans la cabine pour se rendre à l'autre lieu de départ, bien différent, le wagon de charge. On y trouve une tout autre ambiance : sacs de farine, gestes efficaces et précis, foule moins colorée et bruyante, visiblement tout le monde se connaît. C'est un autre monde qui côtoie celui des touristes.

Retour en altitude avec le wagon de charge du téléphérique. Chaque semaine, les paysans qui vivent dans les alentours de Los Nevados peuvent se rendre ainsi sur le marché de Mérida. Ces voyages en dehors de la vallée tiennent un rôle important dans l'économie domestique et contribuent à maintenir un réseau de connaissances étendu

3 Après s'être laissé porté jusqu'à plus de 4 000 m par le téléphérique, le voyageur peut emprunter un chemin muletier qui traverse un paysage vide de toute habitation pour découvrir, après plusieurs heures de marche, la vallée Nuestra Senora et ses champs de blé puis le clocher blanc de l'église du village de Los Nevados. Pour entrer dans la haute vallée, il est également possible de suivre la petite route qui relie Mérida au village de El Morro – chef-lieu du *municipio* de même nom – sur trente kilomètres. De là, toutes les voies carrossables sont des pistes où ne s'aventurent que des véhicules à double traction et des chauffeurs expérimentés. L'une d'entre elles conduit aux villages du versant opposé et permet d'atteindre ensuite la vallée de Aricagua par la piste qu'on dit être la plus dangereuse des Andes. L'autre remonte vers l'amont jusqu'au village de Los Nevados qui est accessible aux engins motorisés depuis une bonne dizaine d'années : il faut compter trois heures pour parcourir les vingt kilomètres qui le séparent de El Morro. En

saison des pluies, les pistes sont régulièrement impraticables à cause des éboulements et des glissements de terrain qui affectent en particulier la partie médiane du bassin versant, caractérisée par des pentes abruptes couvertes d'une maigre végétation. Ceux qui possèdent une jeep se font payer cher pour transporter des personnes ou des marchandises et, puisqu'il est difficile de se déplacer en automobile à l'intérieur de la vallée, c'est la mule qui reste encore le moyen de transport le plus approprié : les chemins muletiers sont nombreux et, pour la plupart, bien entretenus. D'ailleurs, aujourd'hui encore, la grande majorité des gens de la vallée Nuestra Señora ne se déplace qu'à pied, à cheval ou à dos de mule.

4 Les gens d'Apure habitent les plus hautes terres de la vallée, à quelques heures de marche en amont du village de Los Nevados. Ils m'ont régulièrement accueillie chez eux pendant quelques années et il faut dire à quel point une recherche peut être influencée par les circonstances rencontrées sur le terrain. Ni les problématiques ni les orientations de ce livre ne sont le seul fruit d'une délimitation à priori. De nouvelles questions ont fait sens, des tournants décisifs se sont produits en fonction des problèmes rencontrés ou de moments importants vécus avec les habitants d'Apure. Ce n'est pas sacrifier à l'anecdotique que de signaler le rôle joué par des facteurs arbitraires ou des événements inattendus, de reconnaître en quoi l'histoire personnelle comme les relations avec les autres ont pu imprimer certaines directions décisives aux recherches. L'ethnographe au travail n'est pas un expérimentateur en laboratoire, il se trouve engagé dans une aventure singulière où sa position dite « d'observateur participant » ne peut prétendre éliminer ni la contingence ni la subjectivité.

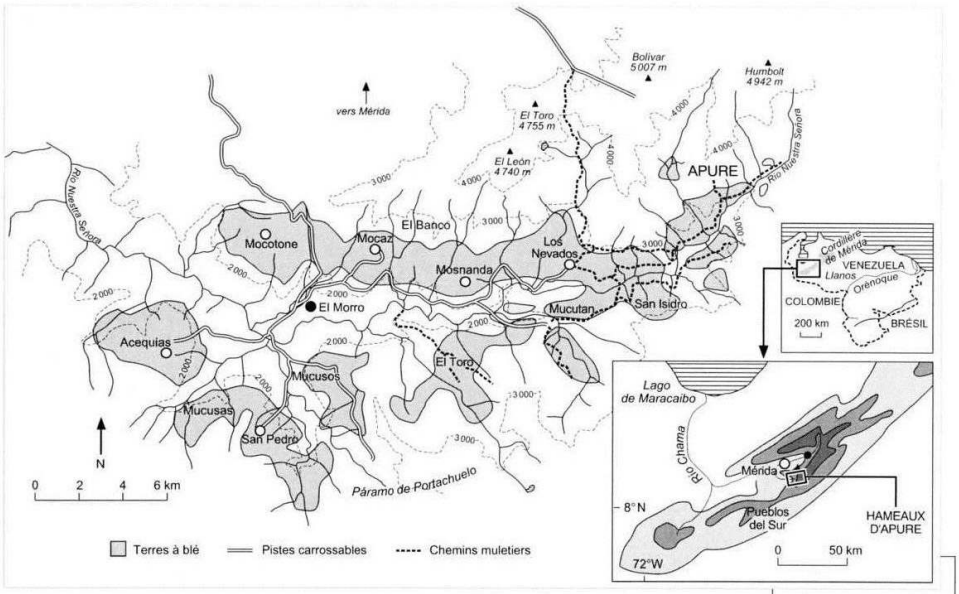
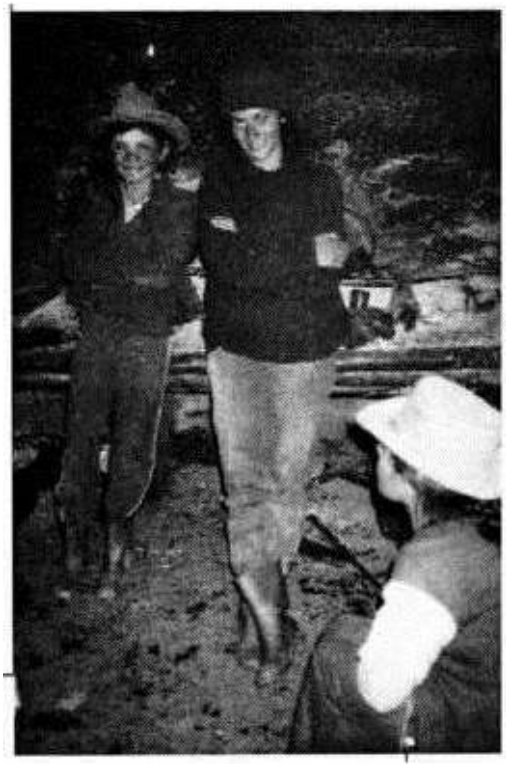


Fig. 1 – Cartes de situation.

5 C'est ainsi qu'il n'était pas sans conséquence d'avoir été accueillie dès mon arrivée en Apure par Josefa et d'avoir d'abord accepté l'hospitalité dans sa maison. C'est une maison au toit de tuile, située au centre des terres à blé sur le versant le plus ensoleillé : jusqu'à la fin de mon séjour, je serai associée à cette maisonnée, et par contrecoup certaines portes me resteront fermées un certain temps.

6 Pendant longtemps, j'ai été suspectée d'avoir partie liée avec le Parc national en raison de mon statut d'étudiante à l'université des Andes : on savait qu'il faut une autorisation administrative pour arpenter le territoire du Parc, une institution considérée comme toute-puissante et qui inspire de la méfiance. Il a fallu de longs mois pour convaincre mes hôtes de l'autonomie de ma propre démarche. Cette situation délicate m'a gênée pour aborder certains sujets comme la propriété des terres, la chasse ou plutôt le braconnage, l'importance quantitative de l'élevage, et j'ai dû me résigner à bien des lacunes sur ces questions. À la demande des habitants, les prénoms des personnes qui apparaissent dans le texte ont été modifiés.

7 Quelques restrictions m'ont par ailleurs été imposées pour aborder certains thèmes parce que je suis une femme. Ainsi pour tout ce qui concerne les terres d'altitude du *páramo*, domaine des hommes où je n'ai pas toujours eu l'autorisation de les accompagner, domaine sur lequel je ne sais guère plus que ce qu'en racontent les uns et les autres (le *páramo* tel qu'il est imaginé au sein de l'espace domestique). Femme mais sans enfant, j'ai d'abord été considérée comme une adolescente assez libre de m'associer aux activités de chacun. Puis, le temps passant, des rumeurs ont expliqué une absence prolongée en m'attribuant la mise au monde d'un enfant et, du même coup, le respect et les obligations réservés aux mères. On tentait de me donner ainsi une position plus claire dans les relations de parenté et les classes d'âge locales.



Dans la cuisine d'Alejandra avec Nelly (séance de photographie et rires) en attendant le retour des hommes. La cuisine, espace d'abord féminin, est un lieu central de la sociabilité paysanne

8 J'étais aussi une étrangère et j'ai dû apprendre à pratiquer l'espagnol tel qu'on le parle en Apure ; cependant, mes origines pyrénéennes m'ont fait considérer comme une fille de la montagne, proche des gens par les « habitudes » comme par les savoirs. Une poignée de grains d'une ancienne variété de blé ramenée d'Ariège a d'ailleurs fait surgir chez mes interlocuteurs le thème jusque-là refoulé des « gens d'avant », les Indiens, lequel a pris par la suite beaucoup d'importance.

9 C'est enfin parce que je savais lire et écrire que j'ai été associée aux démarches pour la création d'une école. Si cette expérience m'a permis d'observer de près les aspirations des paysans d'Apure à une instruction qui leur assurerait plus d'autonomie, elle m'a également obligée à prendre position dans les conflits suscités par l'implantation du bâtiment, considéré comme un centre potentiel de la communauté. Sur le terrain, la neutralité devient vite un leurre.

> *« Pour celui qui y vit, l'environnement n'est pas un décor immuable mais le résultat de pratiques, lesquelles sont aussi le reflet du système de représentations qui est lui-même moteur de ces pratiques » (*FRIEDBERG*, 1992 : 365).*

10 Une recherche en écologie sur les pratiques agricoles m'avait conduite jusqu'à ces montagnards et le désir de comprendre leur univers symbolique m'y a retenue. L'ensemble des rapports qu'ils entretiennent avec leur environnement englobe non seulement la façon dont ils en usent, mais en même temps les représentations qu'ils développent à son sujet. Par environnement, on ne peut entendre seulement le cadre géographique et biophysique qui se réduirait à un décor matériel, ni un espace qui poserait problème parce que menacé de dégradation et nécessitant une protection. On doit l'entendre globalement comme tout ce qui environne un groupe humain, ce qui agit sur lui et ce qui est transformé par lui, soit en somme le produit d'un processus d'échanges. C'est aussi bien un donné naturel objectif, avec ses caractéristiques morphologiques ou climatiques, ses plantes, ses pierres, ses animaux, qu'un espace marqué par l'imaginaire et la mémoire, avec ses chemins, ses maisons et les êtres, visibles ou invisibles, qui y habitent ou qui y passent. Bref, c'est un espace vécu, utilisé, pensé et que l'on s'approprie de différentes manières. Il peut être entendu comme synonyme de « milieu » quand il est bien « à la fois naturel et culturel... à la fois subjectif et objectif... à la fois collectif et individuel » (BERQUE, 1986).

11 C'est dans un sens à peu près similaire que les paysans qui m'ont accueillie utilisent, quoique rarement, le terme d'environnement (*ambiente*). Par contre, ils n'utilisent pas le mot nature (*naturaleza*) lequel, dans l'idée commune d'une nature qui s'opposerait à la culture, pourrait à peu près être traduit par *monte*. Pour cette raison, et d'autant plus qu'il est usuel de distinguer le naturel du surnaturel alors que cette distinction n'a guère de sens chez nos hôtes, j'ai préféré éviter d'utiliser la notion de nature, trop généralement assimilée à un objet qui pourrait exister indépendamment de l'homme, de son regard, de son action.

> *« La nature n'existe pas partout et toujours [...] cette séparation radicale très anciennement établie par l'Occident entre le monde de la nature et celui des hommes n'a pas grande signification pour d'autres peuples qui confèrent aux plantes et aux animaux les attributs de la vie sociale, les considèrent comme des sujets plutôt que des objets [...] » (*DESCOLA*, 1993 : 440)*
> .

12 La question des rapports entre société et nature suscite un intérêt d'une singulière importance qui déborde très largement le seul domaine de la recherche scientifique. Elle peut être abordée de multiples manières et concerne des chercheurs de diverses disciplines avec des perspectives théoriques aussi bien qu'appliquées. On a fréquemment souligné la nécessité d'une approche pluridisciplinaire pour travailler sur ce thème « d'interface » (JOLLIVET, 1992), mais l'entreprise s'avère souvent difficile et pas toujours

satisfaisante. Ces difficultés restent souvent liées au schéma dualiste opposant la nature à la culture, lequel commande encore la définition et la classification de nos spécialités universitaires. La grande majorité des études sur la relation entre l'homme et son milieu accordent presque exclusivement la priorité soit aux aspects sociaux, soit aux aspects matériels de cette relation, et on sait qu'au sein même de l'anthropologie, la question de la nature suscite des points de vue taxés de déterminisme ou de mentalisme qui semblent parfois inconciliables. Entre ces deux tendances, on peut tout de même tenter d'envisager simultanément « l'idéel et le matériel », le « symbolisme et la praxis » mais aussi de concilier, par exemple, la « pensée » et le « sauvage » ou « le sauvage et l'artifice » en s'efforçant de ne pas séparer les modes d'utilisation du milieu naturel avec leurs formes de représentation. Le projet est sans doute ambitieux, mais il est devenu incontournable puisque le caractère arbitraire de la coupure entre nature et culture semble être désormais reconnu : cette conception pourrait n'être circonscrite qu'à une société particulière et même à une époque particulière, en l'occurrence les nôtres, et on est en droit d'imaginer qu'elle puisse un jour perdre son sens ou du moins le sens qu'elle a actuellement.

13 Alors même que le thème des relations entre nature et société semble avoir surtout inspiré des spécialistes de terrains tropicaux humides des terres basses – et en Amérique, le bassin amazonien-, les Andes (et plus généralement les régions de montagne) se prêtent bien à cette problématique dans la mesure où les particularités des terres d'altitude posent souvent un véritable défi à ceux qui les habitent (DOLLFUS, 1981 a) et que certaines sociétés ont relevé ce défi par des projets économiques et idéologiques remarquables (MURRA, 1975). Par ailleurs, la haute montagne – froide et désolée – à l'instar de la forêt – vierge et impénétrable – est souvent considérée comme un espace marginal, plus naturel et difficile et, en somme, moins propre à l'établissement de populations humaines.

14 Dans les études andines, il faut reconnaître que les Andes du Venezuela ont gardé une place assez marginale et n'ont encore attiré que peu de chercheurs en sciences sociales, du moins par comparaison avec les autres pays andins. Cette relative indifférence de la part de la communauté scientifique pourrait être attribuée à plusieurs raisons. D'une part, les Andes vénézuéliennes occupent effectivement une place excentrée au nord-est de la grande chaîne et apparaissent comme quelque peu atypiques (le plus haut sommet dépasse à peine 5 000 m, les influences caraïbes y sont sensibles et l'on est loin des Andes centrales auxquelles on associe plus spontanément la « culture andine »). D'autre part, les sociétés du passé ont souvent laissé peu de traces matérielles pour les historiens et les archéologues ; on n'y connaît pas de grandes civilisations comme dans les Andes centrales, les populations s'y caractérisent par un fort métissage biologique et culturel et sont exclusivement hispanophones. Ces caractéristiques sont peut-être trop peu fascinantes... En revanche, ces montagnes sont assez bien connues du point de vue écologique et sont englobées, avec la Colombie et l'Équateur, dans l'ensemble des Andes du Nord dont les steppes d'altitude sont nommées paramo.

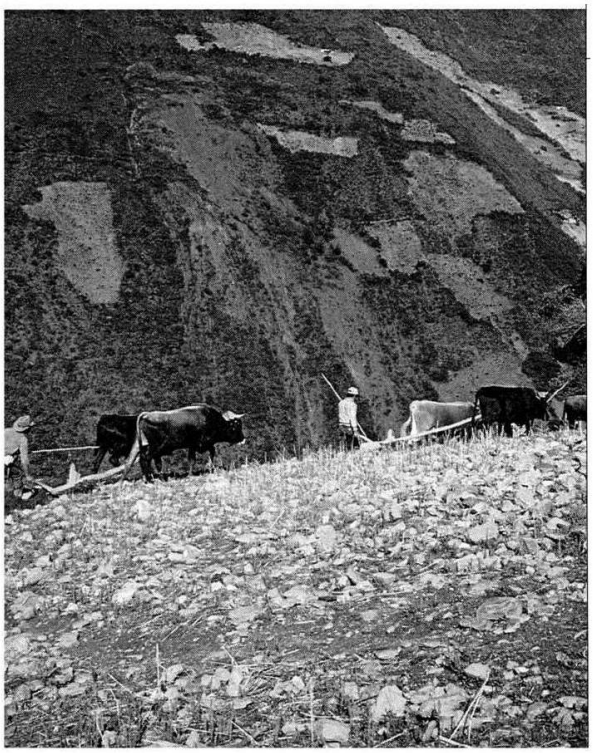
15 Pour autant, il ne faudrait pas s'imaginer que nous partons en exploration sur des terres inconnues. Parmi ceux qui se sont plus spécialement intéressés aux rapports entre société et nature dans les Andes du Venezuela, deux anthropologues ont produit des travaux dont l'importance est significative : Jacqueline Clarac de Briceño a étudié les représentations du monde à partir de l'analyse du corpus mythologique et des pratiques rituelles de plusieurs communautés paysannes ; elle a consacré beaucoup de ses

recherches à l'analyse de traits culturels d'origine pré-coloniale et aux processus syncrétiques anciens et contemporains (religion et santé notamment). Erika Wagner a construit, pour l'époque préhispanique, un modèle de répartition culturelle selon les étages écologiques. On y retrouve l'influence des travaux de Murra ; cette perspective archéologique seule semble parfois un peu déterministe, mais elle permet de souligner l'importance des facteurs naturels devant être pris en compte par les habitants dans leur gestion et organisation du monde. Les géographes, les historiens, les écologues et quelques sociologues sont plus nombreux à avoir travaillé sur les systèmes agraires et, de manière générale, sur les sociétés rurales de la région (TRICART, 1961 ; TORRES, 1976 ; MORENO PÉREZ, 1986 ; VELÁZQUEZ, 1995 ; MONASTERIO, 1980a ; SUÁREZ, 1982).

16 Au sein des populations andines du Venezuela, les paysans d'Apure peuvent être considérés comme un groupe particulièrement marginalisé ; non seulement en raison de l'isolement géographique qui est le leur, mais également en raison d'une histoire particulière qui fait d'eux les héritiers d'émigrants venus de l'aval pour échapper au système social des haciendas céréalières, soit une marginalisation initialement volontaire non sans analogie avec le marronnage. Cette petite « communauté » aime se définir par rapport à des lieux, supports de représentations originales, mais aussi par rapport à des temps historiques (celui des gens du blé) ou mythiques (celui des *Indios*) où se jouent ses propres origines. Les « gens de l'amont » ou « gens de l'intérieur » (*gente de adentro*), ainsi se nomment-ils, savent leur identité depuis toujours contestée, et aujourd'hui menacée par l'influence grandissante de l'extérieur. Pourtant, ils s'appliquent à maintenir vivaces les traditions et les valeurs liées à la culture du blé tout en développant leur spécialité « d'apprivoiseurs » de la haute montagne : c'est une certaine pratique de l'élevage et une certaine manière de traiter la nature qui permet, comme le disent eux-mêmes les paysans, d'apprivoiser le *páramo* (*amansarel páramo*). La relation de ces montagnards à l'environnement, loin de se limiter à la transformation matérielle du milieu naturel pour en tirer les ressources nécessaires à la survie, se situe également sur le plan de l'imaginaire : ce que l'on transforme, c'est en quelque sorte la nature de la nature qui, par un processus parfois purement symbolique, d'hostile devient habitable, de sauvage devient apprivoisée.

Partie 1. Histoire et territoire des gens du blé

Histoire et territoire des gens du blé



Partie 1

La vallée du río Nuestra Señora se situe dans la région des Pueblos del Sur qui occupe toute la partie méridionale de l'État de Mérida. Ces Pueblos del Sur, c'est-à-dire au sud de la ville de Mérida, capitale de l'État du même nom, restent encore en marge de la vie économique et politique de la région andine. Desservis par des pistes difficiles et régulièrement impraticables, ils sont méconnus de la plupart des citadins et il faut reconnaître que les caractéristiques communes à tous ces villages semblent parfois se limiter à cela : être isolés au sud de la ville. Éparpillés dans plusieurs vallées très dissemblables et souvent éloignés les uns des autres, ces villages n'ont ni les mêmes paysages, ni les mêmes activités, ni la même

histoire. Les Pueblos del Sur se définissent donc avant tout comme des lieux isolés et mal connus, et leurs habitants ne se réfèrent que rarement à cet espace où les enferment les citadins.
La marginalité qui caractérise la plupart des vallées intra-andines comme celle de Nuestra Señora est d'abord rapportée, par de nombreux auteurs, aux formes du relief qui sont souvent très abruptes. Pourtant, en plus des particularités de l'environnement, il faut également compter avec les événements de l'histoire locale et les aléas de l'économie qui jouent un rôle déterminant. L'agriculture tenait dans le passé un rôle autrement important dans la région andine. Pendant la colonisation espagnole, la clémence de son climat a permis d'y implanter, d'abord avec succès, la culture d'une nouvelle céréale : le blé. Abandonnée plus tard aux paysans qui sont restés, la vallée Nuestra Señora semble être devenue le dernier fief de ceux qui se désignent eux-mêmes comme « gens du blé ».

La vallée Nuestra Señora : continuités et ruptures

1 Lorsqu'on ne se déplaçait qu'à pied ou à dos de mule, les Pueblos del Sur ne paraissaient pas aussi difficiles à atteindre qu'aujourd'hui. Malgré son isolement géographique, la vallée a gardé une importance économique dans la région pendant plusieurs siècles. Assez densément peuplée avant l'arrivée des Espagnols, elle fut ensuite célèbre pour sa production céréalière avant d'être oubliée du reste du pays. Son histoire comme ses paysages et certains aspects du milieu naturel sont liés à la permanence de la culture du blé depuis la colonisation en même temps qu'aux nombreux changements dans les modes et les objectifs de la production agricole.

2 Les particularités physiques et biologiques, notamment les sols et la végétation, ont déjà été assez bien étudiées. Quant au passé de la vallée de Nuestra Señora, il a fait l'objet de quelques travaux d'historiens et d'anthropologues qui permettent d'en restituer les développements les plus significatifs depuis le XVI^{e} siècle. Avant d'analyser l'organisation des paysages d'aujourd'hui, il importe de connaître les étapes de l'histoire des modes d'utilisation de ce milieu montagnard et les moteurs de l'évolution des systèmes de production.

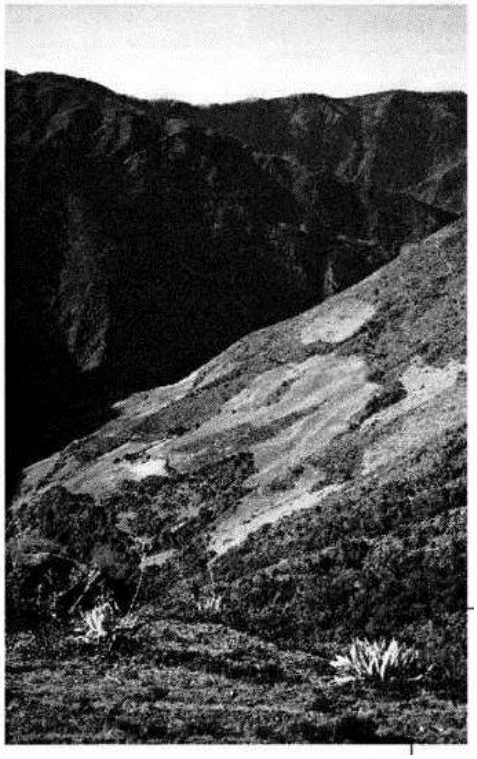
Une vallée de montagne

3 Les lieux habités et cultivés les plus élevés des Pueblos del Sur se situent sur les versants entaillés par le Nuestra Señora. Dans ce milieu montagnard, les particularités et la variabilité de l'environnement ont joué un rôle important sur les modes d'utilisation des ressources naturelles. Certains facteurs biophysiques ont conditionné, plus que d'autres, l'activité agricole au cours de l'histoire et expliquent en partie la situation marginale actuelle des lieux dans l'ensemble régional andin.

Des pentes raides et un climat sec

4 Encastré dans la partie la plus haute des Andes vénézuéliennes, le bassin versant du río Nuestra Señora constitue une unité géographique bien différenciée. Sa situation et son

relief lui confèrent un climat et une végétation spécifiques. La vallée, en forme de V, possède très peu de terrasses naturelles qui sont, de plus, de superficie réduite et presque inaccessibles en aval où les parties basses des versants sont quasiment verticales. Comme dans toute région de montagne, les fortes pentes prennent une importance déterminante pour l'accessibilité et l'aménagement des terres.



La haute vallée telle qu'on la découvre en descendant du paramo depuis la base du Pic Bolívar

D'après CASTILLO (1989), les valeurs prédominantes des pentes relevées dans le bassin versant oscillent entre 40 % et 75 % sur des longueurs qui atteignent, pour la plupart, entre 100 et 500 m. En suivant à grands traits l'axe du fleuve Nuestra Señora, on reconnaît une gradation de la pente des deux versants : les terrains les plus escarpés se trouvent en aval (quelquefois supérieurs à 75 %) alors que les pentes douces se font plus fréquentes en amont.

5 Même si le relief reste globalement escarpé, les versants présentent trois secteurs clairement différenciés : les bas de versants, en contact avec le Nuestra Señora, ont de fortes pentes convexes à rectilignes, le secteur intermédiaire montre des pentes moindres, concaves ou rectilignes, et bénéficie d'accumulations colluviales, les hauts des versants sont plus irréguliers avec des pentes plutôt abruptes de différentes formes (REDAUD *et al.*, 1991). Pour cette raison, mais aussi pour des effets d'exposition, la plupart des maisons et des terres cultivées se situent sur la partie intermédiaire des versants.

6 Dominée par des reliefs élevés qui la protègent de certaines influences atmosphériques, la vallée de Nuestra Señora se caractérise par un climat assez sec pour ces latitudes. Les crêtes au sud et au sud-est limitent l'influence climatique des Llanos et confèrent à la basse vallée un régime de précipitations bimodal (deux saisons sèches dont une assez courte entre juin et juillet) qui caractérise aussi la vallée du Chama, soumise au même « modèle lacustre » (MONASTERIO et REYES, 1980). Ainsi, selon ANDRESSEN (1986), près de 90 % de la superficie du bassin versant de Nuestra Señora dépend de ce régime bimodal de pluviosité. Les alentours des villages de El Morro et de Acequias sont également affectés

par le vent chaud et sec *Calderata* qui souffle depuis le sud et le sud-ouest. Cet effet de foehn explique des faibles taux d'humidité de l'air (MARN, 1985).

7 Par contre, la haute vallée se trouve soumise aux influences de vents humides qui remontent de la plaine des Llanos et se caractérise par un régime de précipitations unimodal dit aussi « *llanero* » (MONASTERIO et REYES, 1980). La station météorologique de Los Nevados présente un diagramme ombrothermique où se distinguent deux saisons ; la saison pluvieuse s'étend d'avril-mai à octobre-novembre, juillet étant le plus arrosé (fig. 2). Les précipitations augmentant avec le gradient altitudinal, la haute vallée bénéficie aussi d'un climat plus humide : en amont de Los Nevados, la quantité moyenne de pluies annuelles dépasse les 900 mm (fig. 3). Les variations climatiques observées dans la vallée sont d'une importance toute particulière pour ce qui concerne les activités agricoles. Ainsi, à travers l'étude du bilan hydrique de différents sols du bassin versant, Castillo a délimité trois zones plus ou moins sèches ou humides et le temps durant lequel il serait bénéfique d'irriguer les cultures (tabl. 1).

Climat	Situation	Déficit en eau (moyenne)	Nombre de mois avec déficit hydrique
Humide	haute vallée (Los Nevados, etc.)	4,9 cm	1 à 2
Sub-humide	vallée intermédiaire (Cocuy, Mucutaray)	5,48 cm	1 à 3
Semi-aride	basse vallée (El Morro, El Toro)	32,87 cm	4 à 12

Tableau 1 – Variation du bilan hydrique des sols du bassin versant du río Nuestra Señora (d'après CASTILLO, 1989)

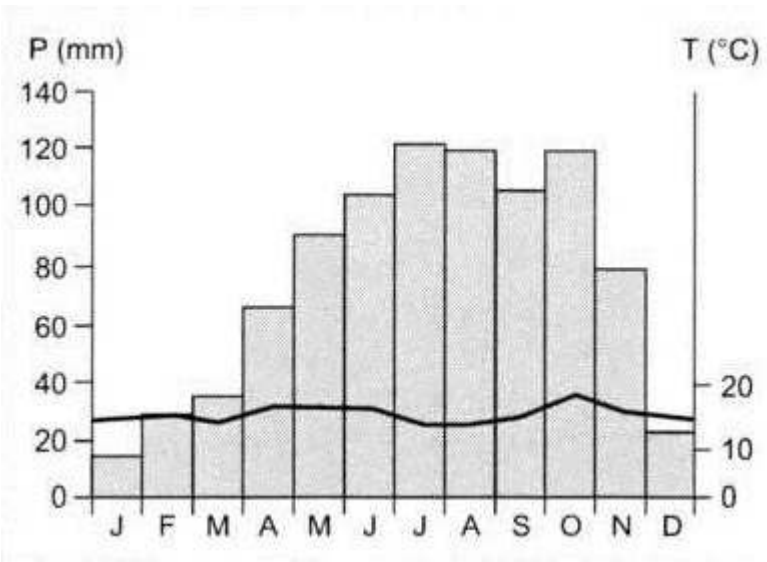


Fig. 2 – Diagramme ombrothermique de Los Nevados

8 Puisque la température diminue avec l'altitude, la variation altitudinale qui caractérise le bassin se traduit par une large amplitude thermique de l'aval vers l'amont. La température moyenne annuelle est de 18 °C aux alentours de 2 000 m d'altitude et de 10°C

près des 3 000 m (ANDRESSEN et PONTE, 1973). Par sa situation latitudinale, la région des Andes vénézuéliennes subit des oscillations thermiques moyennes saisonnières de faible importance (fig. 2). Par contre, les variations de température entre le jour et la nuit peuvent atteindre de fortes amplitudes, en particulier à haute altitude dans les étages sub-paramo et paramo avec faible écran nuageux. Dans le proche paramo de Mucubají par exemple, cet écart thermique peut dépasser les 25 °C pendant la saison sèche (AZOCAR et MONASTERIO, 1980).

9 Sous ces climats d'altitude, où c'est presque « l'été chaque jour et l'hiver chaque nuit » tout au long de l'année, les valeurs de rayonnement, d'insolation et de nébulosité acquièrent une importance toute particulière. Le bilan énergétique est un facteur climatique déterminant puisque de lui dépend la maturation des récoltes. Ce facteur a d'ailleurs joué un rôle tout à fait notoire pour la localisation et les activités des populations humaines dans les Andes vénézuéliennes : aux temps précolombiens comme pendant l'époque coloniale et jusqu'à aujourd'hui, c'est dans les *bolsones secos* (poches sèches) que les densités de population furent les plus élevées en raison des bilans énergétiques plus favorables à l'agriculture.

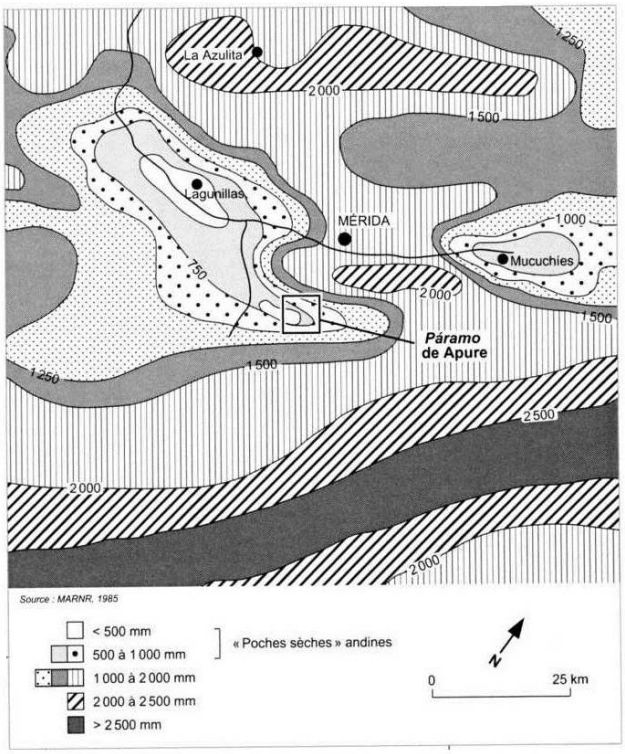


Fig. 3 – Carte pluviométrique de la région de Mérida

10 En dépit de ses ressources hydrologiques limitées, la vallée de Nuestra Señora fait partie de ces zones privilégiées qui se caractérisent par une meilleure insolation et des précipitations moindres (fig. 3). Les gelées nocturnes sont fréquentes dans la haute vallée pendant la saison sèche où le ciel est dégagé, sans couche nuageuse protectrice ; toutefois, elles ne se produisent qu'exceptionnellement en dessous de 3 200 m d'altitude. En raison de leurs effets physiologiques sur la végétation, les gelées se révèlent un des facteurs climatiques les plus importants parmi ceux qui limitent l'avancée altitudinale de la frontière agricole.

L'étagement de la végétation

11 Depuis le Chama, remontons le cours du río Nuestra Señora ; quand elle existe, la piste est difficile et domine la rivière en bordure de précipices parfois vertigineux. Elle recoupe des sols plus ou moins superficiels, assez jeunes et bien drainés (entisols et inceptisols de la nomenclature américaine USDA) mais aussi des formations végétales différentes (ATAROFF et MONASTERIO 1987 ; SARMIENTO *et al.*, 1971 ; RÉAUD-THOMAS, 1990). La diversité de la végétation peut être mise en relation avec les facteurs écologiques les plus importants : l'altitude avec laquelle varient les précipitations et les températures, et la capacité de rétention d'eau des sols qui explique la plupart des variations latérales. En effet, ce facteur dépend à la fois du relief (les pentes fortes sont soumises à un fort drainage superficiel) et de la qualité du substrat puisque les sols qui se développent sur des schistes (formation géologique Mucuchachí) contiennent plus d'argiles et sont moins perméables que ceux, plus sableux, de la partie amont de la vallée où domine la formation Sierra Nevada de gneiss et de granites (fig. 4).

> En dessous de 1 500 m, la partie la plus sèche de la vallée se caractérise par ses formations xérophytiques : une maigre couverture végétale, quelques arbres aux troncs tordus, des arbustes, des cactus (*Bosque Decíduo Seco degradado* et *Arbustal Seco*). Dans les zones plus arides ou sur les fortes pentes, et donc sur des sols à faible capacité de rétention d'eau, poussent des plantes en rosette du genre Agave. Plus haut, les conditions d'humidité ont été favorables au développement d'une forêt arbustive sèche sempervirente (*Bosque-Arbustal Siempre Verde Seco*) qui n'est plus représentée que par des lambeaux épars ou dominée par la strate arbustive puisque, depuis les temps précolombiens, c'est là que se sont concentrées la population et la plupart des activités agricoles. Selon les variations latérales de la disponibilité en eau ainsi que la topographie, on peut aussi voir une savane andine sur les substrats instables et deux types de formations arborées dans les lieux plus humides : la forêt de Psidium et Myrcia assimilée au faciès de basse altitude de la forêt sempervirente sèche et, au-dessus de 2 000 m d'altitude, la « forêt des nuages » (*Bosque Nublado*) qui est toutefois d'extension très limitée dans le bassin versant de Nuestra Señora.

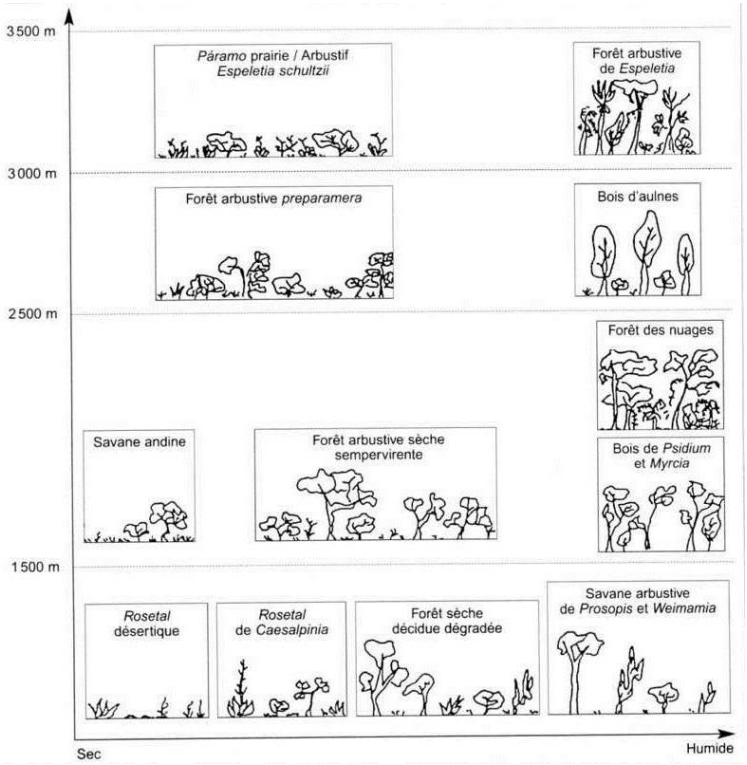


Fig. 4 – Les formations végétales du bassin versant de Nuestra Señora en fonction de l'altitude et de l'humidité

En amont, les arbres et les arbustes se font plus présents avec, dans les zones plus humides, des petits bois d'aulnes. Au-dessus de 2 700 m, les formations typiques du paramo caractérisées par des plantes en rosette et des arbustes adaptés au froid et aux brusques variations de température, deviennent dominantes. Le *frailejón (Espeletia schultzii)*, rosette géante aux longues feuilles duveteuses arrangées en touffe et aux fleurs d'un jaune éclatant, en est ici la plus connue. Il est associé à des arbustes, des herbacées et graminées qui font une couverture presque continue et, selon l'importance et la hauteur de la strate arbustive, on peut distinguer le paramo prairie du paramo arbustif, tous deux représentés dans la haute vallée. Dans le paramo, on trouve également quelques petits bois isolés de *coloraditos (Polylepis sericeae)*, au tronc rouge et tortueux, et des formes arborescentes de *Espeletia*. Remarquons déjà que pour l'ensemble de la vallée, ce sont les formations végétales du paramo que le parc national Sierra Nevada s'est proposé de protéger plus spécialement. Mais le paramo ne désigne pas seulement une région phytogéographique décrite et délimitée dans les travaux scientifiques, c'est aussi un mot utilisé par tous pour parler de la montagne, quoique avec des acceptions variables. Dans la haute vallée, c'est l'ensemble des terres d'altitude inhabitées et non cultivées qui est nommé *páramo* et, employé dans ce sens, nous l'écrirons alors en conservant les signes diacritiques de l'orthographe espagnole et en italique.

12 Pour les activités agricoles, certaines particularités de la vallée ont une importance plus déterminante. Le climat, froid et sec, caractérisé par de plus basses températures en altitude et par de faibles précipitations par rapport à d'autres milieux typiques des Andes vénézuéliennes, a été et reste un facteur clé pour l'activité agricole comme il l'a d'ailleurs été pour la proche région de Mucuchíes, soumise aux mêmes conditions et utilisée de manière comparable. C'est en particulier à ce climat, réputé favorable au blé, que les paysans d'Apure se réfèrent pour définir leur environnement. En même temps, la vallée se distingue aujourd'hui de lieux climatiquement similaires par son accès difficile. Le relief s'y présente ainsi comme l'une des principales limitations actuelles au

développement agricole et économique. Enfin, si l'insolation est favorable et les risques de gelées faibles dans l'étage agricole, les sols de la vallée, peu profonds et en certains endroits très érodés, se conjuguent quelquefois avec des pentes fortes, des précipitations torrentielles et un substrat instable.

13 Bénéficiant d'une grande diversité écologique en raison de ses caractéristiques physiques, la vallée Nuestra Señora se trouve être aussi assez proche de milieux très différents : les forêts saisonnières *(Selvas Estacionales)* de Aricagua avec des espèces caducifoliées comme le *bucare* (*Erythrina* sp.), ou les forêts humides de montagne *(Bosques Húmedos Montanos)* avec des *yagrumos (Cecropia peltata)*, des fougères arborescentes et des épiphytes, du versant andin vers les Llanos. Cette particularité, qui la distingue de la zone de Mucuchíes, plus éloignée des versants boisés humides, a d'ailleurs été utilisée par les habitants pour un usage diversifié des ressources naturelles.

L'époque coloniale

14 Les civilisations précolombiennes des Andes vénézuéliennes sont encore mal connues et ont laissé très peu de traces matérielles, du moins si on les compare à celles des Andes centrales. En conséquence, les témoignages tangibles dont on dispose pour caractériser les organisations sociales et les formes d'occupation de l'espace à ces époques lointaines se réduisent généralement aux textes et aux archives des débuts de la Conquête. Écrits par des Espagnols engagés dans l'entreprise coloniale, ces documents ne nous donnent de ces lieux et de leurs habitants qu'une vision partielle, celle des vainqueurs (WACHTEL, 1971). En outre, le désastre démographique provoqué par l'arrivée des Européens, mais aussi le fort métissage qui a caractérisé très tôt la région expliquent que les langues autochtones aient complètement disparu au début de notre siècle. Toutefois, les travaux d'historiens, d'anthropologues et d'archéologues permettent de souligner quelques traits fondamentaux des populations qui habitaient autrefois cette partie des Andes.

La vallée à l'arrivée des Espagnols

> *« ... en traversant avec beaucoup de peine et de risque le fleuve qui grossissait déjà à cette saison, il a franchi la cordillère de la sierra Nevada au-dessous de là où est la neige et de là, il a regardé et découvert la vallée des canaux d'irrigation, qu'il a appelée Nuestra Señora, laquelle bien qu'accidentée et très abrupte était très peuplée... » (AGUADO, 1963 [1581] : 406).*

15 L'actuel État de Mérida était peuplé par de nombreux groupes, plus ou moins hiérarchisés et politiquement indépendants (SALAS, 1908 ; FEBRES CORDERO, 1960 [1920] ; Acosta Saignes, 1975 ; CLARAC, 1985). Chacun de ces groupes était représenté par un *cacique* – le chef, ou du moins celui qui était reconnu comme tel par les Espagnols – dont l'un des rôles consistait à accumuler pour ensuite distribuer les produits du travail de la communauté (LLERAS et LANGEBAEK, 1985). L'occupation de l'espace par de petites agglomérations nucléaires combinées avec de nombreuses habitations dispersées, permettait de tirer profit des différents étages écologiques qui caractérisent les montagnes andines. Pour cela, les habitants jouissaient de l'usufruit simultané de parcelles distantes occupées temporairement pendant de courtes périodes (LANGEBAEK, 1987) ou étaient engagés dans un système d'échange liant des groupes qui exploitaient des environnements distincts.

Sur la base de recherches essentiellement archéologiques et de critères écologiques et techniques, WAGNER (1967, 1981) a classé ces groupes selon un « modèle sub-andin » – entre 800 et 2 000 m d'altitude, qui correspondrait à une agriculture basée essentiellement sur le maïs et à des poteries aux formes relativement complexes et élaborées – et un « modèle andin », situé dans la « terre froide », associé à la culture de tubercules, à des objets de terre plus grossiers et à des constructions en pierre qui rappellent d'autres groupes de la Colombie actuelle classés dans la famille linguistique Chibcha (ACOSTA SAIGNES, 1975 ; WAGNER, 1980). Enfin, et contrairement à d'autres régions andines célèbres pour leurs camélidés, aucun grand mammifère n'avait été domestiqué dans cette région septentrionale.

16 En arrivant dans la vallée de Nuestra Señora, les Espagnols furent surpris et visiblement impressionnés par « la multitude d'indigènes » qui vivaient là ainsi que par l'organisation du paysage agricole. Pedro de Aguado signale deux centres plus densément peuplés au moment de sa découverte de la Province de Mérida, en 1558 : Zamu, situé sur les lieux qu'occupe aujourd'hui la ville de Lagunillas, et Macaria, rebaptisé Acequias par les Espagnols et situé dans la vallée du Nuestra Señora encore nommée Valle de la Paz (CLARAC, 1985). Dans cette vallée, les infrastructures agricoles décrites en plusieurs endroits des Andes vénézuéliennes semblent avoir été particulièrement développées : terrasses agricoles avec leurs murs de soutènement en pierre, canaux d'irrigation, réservoirs d'eau pour pallier les déficiences hydriques. Les canaux qui amenaient les eaux depuis les hauteurs jusque sur les parcelles cultivées ont ainsi marqué la vallée puisqu'elle a aussi été connue comme Valle de Acequias pendant longtemps.

17 Pendant les temps précolombiens, jusqu'à l'arrivée des Espagnols au XVI^{e} siècle, les cultivateurs de la vallée Nuestra Señora semblent avoir pu subvenir aux besoins d'une population nombreuse, en valorisant au mieux la diversité des ressources naturelles et en aménageant des versants plutôt abrupts et secs. À défaut de pouvoir juger de l'efficacité du système de production local, deux faits méritent d'être soulignés ;

- pour participer aux réseaux d'échange, dont on a pu prouver l'importance, les habitants ont dû produire des excédents agricoles réguliers,
- les nouveaux arrivants, peu naturellement enclins à glorifier les œuvres des Indiens, ont cru bon de transmettre l'impression d'abondance suggérée par ces lieux.

> *« ... l'admiration s'impose en voyant et en considérant que des gens si barbares [...] aient fait de si nombreux et de si bons canaux comme ceux qu'ils possèdent » (AGUADO, 1963 [1581] : 406).*

Le système céréalier colonial

18 Les Espagnols trouvèrent peu de minéraux exploitables dans les Andes vénézuéliennes et ils se sont organisés dès leur arrivée de façon à tirer profit des terres agricoles (MORENO, 1986). Pour eux qui avaient été habitués à manger du pain, ou qui devaient du moins l'apprécier, la vallée de Nuestra Señora est sans doute apparue comme un site idéal pour la culture du blé, en raison de son climat plutôt sec et froid, et parce que les versants soigneusement cultivés par une population nombreuse promettaient une réserve de main-d'œuvre.

19 En s'installant dans les terres andines, les nouveaux arrivants organisèrent leurs activités à partir des *encomiendas* et des *pueblos de doctrinas* dont les caractéristiques ont été rapprochées du féodalisme européen par plusieurs auteurs (FIGUEROA, 1924 ; CARDOSO et PÉREZ, 1981 ; CLAWSON et CRIST, 1985). Pour ses « mérites », l'*encomendero* se voyait chargé de la tutelle d'un lot d'Indiens sur leurs terres, consacrées à l'agriculture (*encomienda de pan corner* ou *pan beber*) ou à l'élevage (*ganado mayor* ou *ganado menor*) (CARDOZO, 1965). Les indigènes procuraient bien entendu la force de travail nécessaire au fonctionnement de *l'encomienda* et en échange de la « protection » de l'*encomendero*, ils devaient aussi payer un tribut qui consistait généralement en prestations de services personnels (SUÁREZ, 1978). Dans la vallée de Nuestra Señora, plusieurs *encomiendas* ont été constituées dès les débuts du processus de colonisation à Mérida (MORALES, 1987 ; MORENO, 1986). Les *pueblos de doctrina*, plus explicitement liés à l'objectif évangélisateur de la conquête, ont été établis dans des lieux suffisamment peuplés pour promouvoir la concentration de la population autour d'une place avec son église, facilitant ainsi l'endoctrinement. Tout comme les *encomiendas*, les *pueblos de doctrina* vivaient de l'activité agricole et ont acquis un poids économique important dans le pays. La première donation au Collège de Jésuites de Mérida date de 1629 et consiste en une *estancia de pan corner*, c'est-à-dire de terres céréalières situées dans la vallée de Acequias (SAMUDIO et ROBINSON, 1989).

20 En s'appropriant les terres andines, ces institutions ont imposé une répartition de la population semblable aux villages espagnols (habitat groupé) et propice à la réalisation des objectifs économiques et religieux de la colonisation. Les Espagnols ont ainsi procédé au regroupement forcé des habitats semi-dispersés indigènes et ont même organisé des déplacements massifs. Pourtant, de nombreux sites habités et cultivés par les autochtones, comme la vallée de Nuestra Señora, ont gardé un rôle important dans l'économie coloniale. Puisque les nouveaux venus se sont établis sur les terres de sociétés paysannes pour y développer une activité agricole, la structure originale de l'espace occupé par les Indiens a été souvent conservée (MORENO, 1986). Pour cette raison en particulier, une partie significative de la toponymie précolombienne est encore utilisée de nos jours dans les Andes vénézuéliennes.

21 Le système céréalier a été transplanté dans les Andes avec les plantes, les animaux et les techniques qui lui étaient associés à l'époque dans la péninsule ibérique. Mais de tous les apports européens à l'agriculture andine, c'est l'arrivée et l'élevage des grands animaux domestiques et surtout herbivores qui ont eu le plus de conséquences dans les Andes du Nord et aussi dans toutes les Amériques (CLAWSON et CRIST, 1985 ; DEFFONTAINES, 1957 ; DOLLFUS, 1981 a ; DIGARD, 1992). Les boeufs et les mules en particulier, déjà indissociables des systèmes céréaliers européens du XVI^{e} siècle et par conséquent indispensables à la colonisation du nouveau continent, seront vite très nombreux dans la vallée Nuestra Señora. Avec les moutons et les porcs, ils seront des acteurs importants de la transformation des paysages. L'apport technique des Espagnols venus dans la vallée Nuestra Señora consistait vraisemblablement en de nouvelles cultures (blé, avoine, orge, pois), de nouvelles races animales, tant pour leur force de travail que pour leur viande et leur lait, et d'outils nouveaux (araire symétrique romain, moulins à eau). Il est probable qu'ils aient transposé ici la culture des céréales en cycle biennal (une récolte tous les deux ans) qui prédominait alors en Europe du Sud (BRAUDEL, 1979).

22 Les premières récoltes de blé de la vallée Nuestra Señora ont certainement été réservées à l'alimentation exclusive des Espagnols alors que les produits locaux continuaient de

nourrir la population indigène. Ainsi, les cultures européennes et américaines ont pu coexister pendant un certain temps pour satisfaire les habitudes alimentaires des différents habitants de la région. L'implantation du système céréalier méditerranéen dans les Andes vénézuéliennes a sans doute exigé une occupation plus extensive de l'espace. En augmentant ainsi la superficie cultivée, des terres relativement plus fragiles sont venues s'ajouter au territoire agricole initial. D'après MONASTERIO (1980 b), le blé aurait d'abord été semé sur les versants plus secs, plus escarpés et de plus haute altitude que ceux déjà cultivés par les Indiens. VELÁZQUEZ (1995) interprète les variations de la frontière agricole en rapport avec l'implantation du blé et les différentes techniques de production des indigènes et des colons : déjà au XVI^{e} siècle, les deux parties ont « négocié des échanges » de terrains, lesquels, on s'en doute, ne profitent pas souvent aux premiers.

23 Ainsi, le début de la colonisation avec la mise en place du système céréalier peut être associé à la constitution d'un paysage hybride : les parcelles de blé et d'orge se combinent avec celles de maïs et de pomme de terre et avec un élevage extensif naissant, le tout réparti sur différentes altitudes. Entre les maisons dispersées, quelques petits villages sont appelés à grandir rapidement. Le système se caractérise par une économie agricole dont l'objectif principal reste de produire les aliments qui sont nécessaires aux différentes populations locales.

L'apogée et le déclin du blé

24 La demande croissante de blé dans les Amériques accélère le processus de colonisation agricole des Andes. Ainsi, la région de Mérida acquiert une certaine importance sur le marché colonial : pendant le XVII^{e} siècle, le blé transformé en farine ou en biscuit (*biscocho*) est devenu le principal produit d'exportation duquel dépendra pendant près de deux siècles l'économie régionale.

> Déjà en 1570, la production locale rend possible des exportations pour Cartagena et les Antilles à partir du port de Maracaibo où les produits céréaliers étaient transportés à dos de mule à travers la montagne (VILA, 1978). En 1579, un accord fut signé entre quelques *encomenderos* de la Province de Mérida (capitaines fondateurs de la ville) et un commerçant espagnol pour réglementer l'échange de blé andin et de marchandises manufacturées européennes (CARNEVALI, 1944).

La concentration des moyens de production

25 Les nouveaux objectifs de production font croître la nécessité d'obtenir des excédents plus importants et provoquent des changements notables dans les modes de gestion du milieu. Le réseau de communication est amélioré grâce à la construction de nombreux chemins muletiers, *caminos reales* et en utilisant les routes précolombiennes.

> Depuis la vallée de Nuestra Señora, ils permettent de rejoindre les plaines des Llanos par Barinas mais aussi la vallée du Chama à partir de laquelle on peut atteindre la région du Lago de Maracaibo (KAUMAN, 1989). Ces chemins sont construits et entretenus par les sujets des *encomiendas* qui sont soumis à des travaux d'intérêt collectif (VELÁZQUEZ, 1986).

26 Dans le même temps, les *encomiendas* se développent et soumettent la plus grande partie de la population de la vallée, obligée de se regrouper aux alentours des maisons de l' *encomendero* ou de ses représentants pour le travail des différentes parcelles. Théoriquement, l'*encomienda* ne donnait aucun droit sur les terres des indigènes, mais

que ce soit pour se dédommager de tributs impayés ou pour mettre en valeur des terrains « inutilisés », les *encomenderos* ont souvent pris possession de terrains qui pourront devenir plus tard propriétés légales en tant que haciendas. La concentration du foncier profite essentiellement, à travers la concession de terres, aux habitants des villes et des villages qui sont unis par des liens de parenté aux premiers « fondateurs » et conquistadores (MORALES, 1987). Ce processus permet une organisation plus efficace de la main-d'œuvre et assure le contrôle politique de la population indigène. Le plus souvent, celle-ci s'endette vis-à-vis de l'*encomendero* à qui elle ne peut payer le tribut, s'enchaînant ainsi à sa condition (VELÁZQUEZ, 1986).

27 Pendant le XVII[e] siècle (*Ordenanzas de 1620*) la prestation de services personnels à l'*encomendero* fut officiellement supprimée et les habitants obtinrent le droit de recevoir des salaires journaliers pour leur travail. Toutefois, ils sont restés soumis à un régime d'imposition jusqu'à la déclaration des lois républicaines en 1821 (SUÁREZ, 1978).

La spécialisation agricole

28 Le développement du rôle économique et politique des *encomiendas* et le regroupement de l'habitat a favorisé la division et la spécialisation du travail. Restés plus ou moins en marge de l'industrie céréalière, les Indiens établis dans les *resguardos de Indios* se sont consacrés à la plupart des travaux artisanaux qui exigeaient une spécialisation technique : textiles (coton, laine), travail du sisal, poterie, etc. D'après VELÁZQUEZ (1995), les *resguardos* ou *parcialidades* étaient les terres restantes dont jouissaient encore les communautés indigènes et que la couronne espagnole avait déclarées inaliénables. Alors que ces « donations de terres » (usufruit communal) furent officiellement attribuées pour tenter d'enrayer la catastrophe démographique qui affectait l'Amérique indigène, elles ont facilité la mise en tutelle des Indiens, intégrés ainsi de fait aux activités économiques du pays. Cette division du travail technique a peut-être servi à améliorer la productivité mais suppose aussi qu'il y ait eu de nombreux échanges de produits et de services entre les habitants de la même vallée.

> La *encomienda* de Mocosos par exemple était consacrée à la culture de blé, d'orge et de maïs et abritait aussi des *arrieros* (muletiers), alors qu'une autre se chargeait en priorité de transformer le grain en farine grâce au travail de ses meuniers (MORENO, 1986). De nos jours, certains quartiers et petits villages de l'État de Mérida restent spécialisés dans telle ou telle technique artisanale qui occupe tous les habitants.

29 Dans la mesure où la quasi-totalité des terres susceptibles de produire du blé étaient exploitées en conséquence, certains historiens ont défini le système de production de la vallée Nuestra Señora comme un système mercantile de monoculture céréalière (MORALES et GIACALONE, 1991). En tout cas, la vallée avait acquis une importance économique incontestable et fournissait alors une bonne part de la farine consommée dans le pays, mais aussi exportée. Pour augmenter la surface consacrée au blé, il avait fallu empiéter sur les terres qui étaient encore cultivées et aménagées avec des plantes et des techniques plus andines. Dans la vallée Nuestra Señora les terrasses ont été détruites ou abandonnées assez vite, probablement pour faciliter les labours à traction animale et, en général, les mouvements des troupeaux. Par contre, il semble que les canaux d'irrigation aient été conservés durant un certain temps pour le bénéfice des parcelles cultivées en blé (LLERAS et LANGEBAECK, 1985 ; MORALES, 1987). Aujourd'hui, ces *acequias* sont inutilisées dans la haute vallée, mais elles auraient été conservées en état de fonctionnement plus en aval,

par exemple à El Morro. Par conséquent, ce sont les techniques et les outils associés à la culture du blé qui se sont imposés progressivement dans la vallée de Nuestra Señora : araire de bois avec soc en fer, moulins à eau sur les cours d'eau, jachère pâturée, etc.

L'exploitation humaine

30 Pour produire plus de blé, il a aussi fallu exiger plus de ceux qui travaillaient la terre. Les taux de mortalité de l'époque semblent montrer que les migrations forcées saisonnières ou permanentes entre les différentes concessions des *encomenderos* ont affecté gravement la population employée (VELÁZQUEZ, 1986).

> Le nommé Bartolomé de Vergara, par exemple, possédait des concessions près de Lagunillas et à Mucubache de Acequias dans la vallée de Nuestra Señora. Il faisait circuler la main-d'œuvre entre ces divers lieux pour récolter des fruits dits de terre froide (blé de Los Nevados), mais aussi de terre tempérée (sisal de Mucurutá) et de terre chaude (tabac de Barinas et canne à sucre de Lagunillas),

31 Outre l'accélération des processus de métissage mais aussi de désintégration ethnique, ces mouvements peuvent également expliquer la sous-utilisation des parcelles laissées aux Indiens. À Los Nevados par exemple, celles-ci ne furent quasiment pas utilisées parce que leurs usufruitiers se trouvaient tout simplement absents (*ibid.*). Ailleurs, l'exploitation limitée de ces parcelles résulte des fréquentes usurpations dont elles firent alors l'objet de la part des colons sans terre, ou des dommages occasionnés par le bétail en liberté. Enfin, bien que le samedi ait été normalement réservé à leur entretien, ce jour est néanmoins souvent resté jour de travail pour l'*encomienda* (SAMUDIO et ROBINSON, 1989). C'est pourtant sans doute avec ces terres-là que les habitants ont pu conserver un semblant d'autonomie et perpétuer des cultures et des techniques andines.

32 Bien que les systèmes agraires andins soient le résultat d'un processus complexe de fusion technologique et culturelle, c'est certainement l'héritage européen qui a laissé le plus de traces dans la vallée Nuestra Señora. L'apogée du blé dans la région a vraisemblablement transformé le paysage : il est beaucoup moins diversifié qu'aux premiers temps de la colonisation, les maisons sont regroupées en petits villages et hameaux au centre des terres cultivées, les terrasses ont disparu et c'est presque la totalité des terres qui est réservée au blé. Ce paysage traduit également une nouvelle conception de l'utilisation du milieu naturel : le système est devenu essentiellement mercantile, la production de blé ne répond plus seulement aux exigences du marché régional mais doit donner par contre un bénéfice toujours plus élevé à ceux qui sont devenus de grands propriétaires. À cette époque, les ressources naturelles et humaines ont été exploitées de manière intensive. L'âge d'or de l'économie céréalière est aussi une époque sombre pour la plupart des habitants de la vallée.

Un déclin prévisible

33 Les diverses raisons qui expliquent le déclin de la culture du blé dans les Andes sont complexes et ont déjà été analysées à l'échelle régionale (MORENO, 1986 ; MORALES, 1988 ; MORALES et GIACALONE, 1991 ; VELÁZQUEZ, 1995). Néanmoins, elles restent difficiles à hiérarchiser dans le cas de la vallée Nuestra Señora. La surexploitation du milieu naturel et humain a certainement précipité la faillite du système céréalier, et ce processus peut déjà être mis en évidence dès la fin du XVII^{e} siècle. À ce moment en effet, les deux

principaux facteurs sur lesquels reposaient l'entreprise coloniale, c'est-à-dire la main-d'œuvre indienne et la potentialité culturale des sols, se changent en facteurs limitants. En outre, les transformations de l'économie régionale et coloniale avec, par exemple, le développement des cultures de terres chaudes comme le cacao, ont eu un impact déterminant sur les régions céréalières traditionnelles.

34 Maltraités et obligés de travailler loin de leurs territoires d'origine, les sujets des *encomiendas* ont aussi été affectés, et plus que les autres habitants, par de graves épidémies comme la terrible variole de 1580 (FEBRES CORDERO, 1960 [1920]). Pour échapper à ces calamités, de nombreuses personnes ont tenté de s'enfuir et il semble que beaucoup parmi elles aient réussi à reprendre leur liberté en se réfugiant dans le *monte*, c'est-à-dire dans les terres d'altitude non utilisées et surtout dans les forêts du flanc sud de la Cordillère, pas encore exploitées et réputées sauvages. À cette forme de résistance, on peut aussi ajouter les quelques attaques localisées d'Indiens insoumis au XVII^e^ siècle (VELÁZQUEZ, 1986). Le nombre des « Indiens utiles » (aptes au travail et payant le tribut) d'une *encomienda* de la vallée chute ainsi de 150 à 85 entre 1620 et 1655 (MORALES, 1987). Pendant ce temps, le processus de concentration des terres continue : presque toutes appartiennent à quelques rares familles, parfois même les terres, escarpées, difficiles d'accès et peu cultivées, du *páramo* (*ibid.*). La proportion de travailleurs disponibles par unité de surface cultivée diminue et, par conséquent, les conditions de travail se dégradent au long du XVII^e^ siècle.

35 Dans la vallée de Nuestra Señora, il semble que l'élevage extensif sur des terres qui avaient été consacrées au blé se développe assez tôt (MORALES, 1987). Ce fait a été expliqué par le manque de main-d'œuvre, préjudiciable à la culture, mais aussi comme une manière de compenser la chute des rendements céréaliers sur les terres fragiles soumises à un usage intensif. En raison du trafic commercial dû au blé dans la région, l'élevage semble avoir suivi un développement parallèle à la culture et on recense des lieux spécialisés dans la production de bétail aux alentours des chemins muletiers (VELÁZQUEZ, 1995). Quelques *encomiendas* de la vallée se sont consacrées de façon quasi exclusive à l'élevage de bovins et équins et de nombreuses terres à blé furent transformées en pâturages. La transition de la culture céréalière vers l'élevage a pris place dans les dernières décennies du XVII^e^ siècle (MORALES et GIACALONE, 1991). De la même manière que le blé, mais à une moindre échelle, les produits de l'élevage ont été commercialisés : à partir du XVIII^e^ siècle, du cuir et du suif de Mérida ont même été exportés vers Séville (VELÁZQUEZ, 1986).

36 Grâce à la culture du blé, la vallée de Nuestra Señora reste une importante région agricole au XVIII^e^ siècle. Bien qu'il soit produit en quantité moindre que pendant la première moitié du siècle précédent, le blé est encore exporté et la farine élaborée dans la vallée Nuestra Señora est citée comme l'une des meilleures des Andes vénézuéliennes. Mais au XVIII^e^ siècle, l'âge d'or du blé s'achève et celui que l'on récolte n'est plus autant consommé hors de la région andine.

L'époque moderne : une reconversion inachevée

37 Au XIX^e^ siècle, le système céréalier de la vallée perd définitivement l'importance économique qu'il avait acquise pendant les deux siècles précédents. La production locale ne suffit plus à alimenter le marché régional où s'impose pour un temps le blé d'autres

zones céréalières des Andes vénézuéliennes comme Mucuchíes, Santo Domingo ou Bailadores (MORENO, 1986). Dans la région des Pueblos del Sur, le déclin agricole de Acequias entraîne le développement d'un nouveau cycle céréalier, court également, sur les terres les plus élevées de Pueblo Nuevo qui n'avaient pas été semées (MORALES, 1988). Bien que la concurrence de ces régions proches ait pu être préjudiciable à la vallée, c'est l'importation de farines étrangères (aux USA, au Mexique, au Chili et en Argentine se développe une agriculture céréalière intensive moderne) qui affecte le plus durement l'ensemble des producteurs vénézuéliens : pendant tout le XIX^{e} siècle, l'importation de blé suit une courbe croissante exponentielle. D'un autre côté, dans la vallée, les techniques utilisées pour cultiver et transformer le grain n'ont quasiment pas été modifiées depuis les débuts de la culture du blé. Broyée entre les roues de pierre des moulins à eau, la farine grossière de la vallée de Nuestra Señora ne satisfait plus, déjà au XIX^{e} siècle, les goûts de la population urbaine qui est de plus en plus nombreuse.

38 La vallée n'a pas su perpétuer le système du blé qui faisait sa célébrité au XVII^{e} siècle et, en perdant son intérêt économique, elle se fond désormais dans les Pueblos del Sur. Le déclin précoce des institutions coloniales s'explique d'abord ici par leurs pratiques productives (usage intensif de la terre et exploitation des hommes) – celles-là même qui avaient fait leur succès d'autrefois – et par une conjoncture économique défavorable. Et pourtant, la vallée reste peuplée de paysans qui pouvaient espérer accéder à la propriété et qui ont eu à redéfinir les modes d'utilisation du milieu et les objectifs de la production. Au début du XX^{e} siècle, le blé récolté dans la vallée est presque exclusivement destiné aux habitants qui sont le plus souvent devenus des petits propriétaires. Diversifiant leur production pour augmenter leur autonomie alimentaire tout en maintenant des échanges avec la ville de Mérida, les paysans de Nuestra Señora ont acquis une certaine marge d'indépendance vis-à-vis des hauts et des bas de l'économie nationale.

La redistribution des terres et les notables de Nuestra Señora

39 Aujourd'hui, la majorité des habitants de la vallée de Nuestra Señora travaillent la terre sous le régime du faire-valoir direct. Le morcellement des propriétés constituées pendant l'époque coloniale est pourtant relativement récent et, bien plus que les changements juridiques des droits sur la terre des *encomiendas* aux haciendas, la multiplication des petites propriétés a transformé les conditions d'existence des paysans. L'accès à la propriété individuelle semble avoir été facilité par le relatif abandon de la vallée lié au déclin du blé, et aux intérêts que suscitaient d'autres terres situées à plus basse altitude, comme celles propices au café.

40 Les écrits du XVII^{e} siècle laissés par Vasquez de Cisneros (1616-1620) puis Meler et Banos (1650-1660) à l'occasion de leurs « visites » de la province donnent quelques informations sur les *encomiendas* et les concessions privées (*mercedes*) de la vallée. Ces premiers mouvements du foncier sont déjà importants pour comprendre les futures redistributions de terres parmi les paysans.

> Les *encomiendas* sont particulièrement nombreuses dans cette région des Andes et on en dénombre au moins une dizaine pendant les premières décennies du XVII^{e} siècle. Elles sont également d'extension réduite – la plus petite aurait déclaré moins d'un hectare (une *fanega*) semé en blé et seulement cinq Indiens « utiles » en 1620 – même si, trente ans plus tard, les superficies récoltées annuellement en céréales ont doublé, voire quadruplé et que les petites *encomiendas* voisines semblent avoir fusionné. À ces terres agricoles gérées par les *encomenderos* ou, plus souvent, leurs

> intendants, il faut ajouter toutes les aires de pâturage, de plus en plus importantes. Pourtant, et en dépit des processus de concentration des terres déjà évoqués, les *encomiendas* puis les haciendas de la vallée semblent avoir gardé des tailles assez modestes, du moins si on les compare aux grandes propriétés constituées à plus basse altitude, pour l'exploitation du cacao par exemple.

41 Alors que les Indiens des *resguardos* disposent théoriquement d'un territoire inaliénable dont ils se partagent l'usufruit, les *encomenderos* et leurs descendants constituent des propriétés à travers le régime des *mercedes* ou concessions de terres. Les documents de l'époque (dons, héritages, passations de pouvoir pour administration, etc.) mettent en scène des personnages dont les noms se suivent et se ressemblent et qui, pour la plupart, ont également d'autres terres hors de la vallée. Parmi ceux-là, il en est qui constitueront jusqu'au XIX[e] siècle ce que Cardozo a nommé « l'oligarchie traditionnelle andine » et qui regroupent des producteurs de blé de tendance politique conservatrice (CARDOZO, 1965 : 99).

42 Les transactions foncières ont été très nombreuses dans la vallée et elles ont d'abord profité à un petit nombre de familles, généralement aux dépens des Indiens et des métis qui travaillent la terre. Elles renseignent également sur l'évolution et les conditions de la production céréalière locale. Même si le régime de l'*encomienda* disparaît officiellement en 1687, rien ne change vraiment dans le quotidien de la plupart des habitants qui continuent de travailler dans des conditions similaires, voire plus mauvaises encore, sur les terres de ces grandes familles (CARDOZO, 1965).

Le testament de don Diego

43 L'une de ces multiples transactions foncières mérite une attention particulière parce qu'elle est restée gravée dans la mémoire collective comme un fait historique important qui, en quelque sorte, signe la fin d'une époque.

> En 1698, Diego de la Peña y Gaviria, descendant de deux familles qui ont tenu un rôle important dans la vallée, acquiert du capitaine Bohorquez « des terres dans la vallée de Acequias... dans l'endroit qu'on appelle Mucurutuey... 500 têtes de bétail ovin et huit paires de boeufs... des maisons d'habitation et des greniers à blé... » (cité par MORALES et GIACALONE, 1991). C'est de ce Peña-là que se souviennent encore nombre de paysans d'aujourd'hui, au moins dans la haute vallée Nuestra Señora. Et pour cause : 25 ans après cette acquisition, dans son testament enregistré le 19 juin 1723, il fait don de ces mêmes terres et de nombreuses autres qu'il possède dans la vallée de Nuestra Señora aux habitants des lieux, aux *indios*.
>
> « ... Aux Indiens de la localité de Mucurufuén appartenant au village de Mucubache et dans la Vallée des Acequias, pour le grand amour que j'ai pour eux et aussi comme rémunération de ce que je peux leur devoir ; j'ordonne qu'on leur donne à eux tous : vieux, jeunes, femmes et hommes les quatre morceaux de terre proches de la ferme d'élevage que j'ai achetée à Antonio Isarra, qui se trouve sur le chemin qui descend par la propriété qu'ils nomment le Guerrero vers les Guáimaros, les titres de propriété et les mesures, je les ai dans mes papiers... » (cité par SALAS, 1971 [1908] : 250).
>
> Il faut remarquer qu'à cette date tardive, le généreux donateur parle encore des « Indiens de *mon encomienda* » et qu'en outre, il fait des donations collectives. D'ailleurs, à partir de ce testament, il semble que les habitants disposeront encore longtemps de ces terres sous la forme d'une propriété communale semblable à celle des *resguardos*. En effet, c'est seulement après l'indépendance du Venezuela que la loi du 11 octobre 1821, prévoyant la dissolution des *resguardos* et la répartition des terres entre les familles indigènes, est votée. Les habitants de El Morro et de Los

> Nevados, qui cultivaient alors une grande partie des terres céréalières du versant droit de la vallée Nuestra Señora, obtiendront toutefois leurs titres individuels de propriété plus de 70 ans après cette première loi sur les *resguardos*. À partir de cette date, la majorité des paysans ont donc disposé de leurs parcelles selon les principes juridiques de la propriété privée.

44 Entre le moment où don Diego de la Peña signe son testament et celui où les habitants reçoivent les *cartillas* qui font d'eux des propriétaires, plus d'un siècle et demi s'est écoulé. Pourtant, pour les paysans de la vallée qui nous ont dit se rappeler de l'histoire des lieux racontée par leurs aïeux, de ces temps où « la terre ne s'achetait pas et ne se vendait pas comme aujourd'hui », les deux événements se confondent en un seul, situé dans un passé lointain et non daté.

> Voici une version de cet épisode de l'histoire foncière telle que l'a racontée l'un d'entre eux :
> « ... À ce moment, ils donnaient quelques terres à chacun, ils coupaient comme ça et ils donnaient une petite part, ils ont fait plein de petits morceaux et ils les donnaient aux gens, et comme il y avait peu de gens en ces temps-là, ils leur donnaient un morceau dans un endroit, puis dans un autre et un autre endroit. Peu de gens vivaient ici dans ce temps-là, il n'y avait que des indigènes (*indígenas*) autrefois... Diego de la Peña était le maître de tout cela, oui absolument tout, oui c'est cela que racontaient mon père et mon grand-père, mais ce sont des choses qui se sont passées il y a beaucoup, beaucoup d'années. »
> Un informateur de Torres, à Los Nevados, résume de la même façon ces faits historiques : « C'était à un certain Diego, de plus haut, de El Morro ; il était le maître de tout cela. Alors, il fit une donation et alors, on a fait une partition pour que chacun ait quelque chose. » (TORRES, 1976 : 26).

45 Ainsi, c'est grâce à la donation de don Diego de la Pena que les indigènes sont devenus des paysans propriétaires des terres qu'ils cultivent. Ce raccourci historique laisse paradoxalement dans l'ombre la période des guerres d'indépendance, dont on évoque rarement ici les héros pourtant si chers aux Vénézuéliens et qui ont promu l'accès à la propriété individuelle (mais les décrets de Trujillo de 1824 qui rendent caduque la propriété collective n'ont pas toujours servi les intérêts des Indiens). On fait même de l'initiative personnelle d'un grand propriétaire, un certain Diego, la condition nécessaire et suffisante pour une répartition plus égalitaire des terres de la vallée. Il est probable cependant que cette époque charnière, avec ses événements locaux et nationaux, ne soit pas racontée de la même manière par ceux qui ont été scolarisés depuis plus longtemps que les habitants de l'amont.

46 Même si les haciendas de la vallée ne semblent jamais avoir été très grandes, la plupart des paysans rappellent que leurs parents ou grands-parents y avaient travaillé dans des conditions difficiles. Nombre de ces propriétés ont été progressivement démantelées (manque de main-d'œuvre, absentéisme des propriétaires) en petites métairies qui sont ensuite devenues, officiellement ou de fait, des exploitations en faire-valoir direct. D'autres terres encore, considérées comme abandonnées ou n'appartenant à personne (*tierras baldías*) à partir de l'Indépendance (1811), ont fait l'objet de distributions officielles qui ont souvent profité à ceux qui s'y étaient déjà installés. Ces répartitions parfois liées à la réforme agraire sont assez tardives, souvent partielles, localisées, voire inachevées. Comme on le sait, elles n'ont pas toujours profité à ceux auxquels elles étaient initialement destinées, même dans les Andes vénézuéliennes où le maintien, longtemps après l'Indépendance, du système de *resguardo* ou assimilé a pu finalement servir les intérêts des paysans (CLARAC, 1987).

Petits propriétaires d'aujourd'hui

47 De telles incertitudes sur le régime du foncier montrent, d'une part, le désintérêt marqué des pouvoirs publics, du moins dans le passé, pour la vallée et expliquent, d'autre part, que les habitants n'abordent ce thème qu'avec beaucoup de réticence. Même si la grande majorité des paysans se disent propriétaires et travaillent effectivement comme tels, nombreux sont ceux qui vivent dans la hantise – raisonnable ou pas – de voir venir un jour le porteur des « écritures » de leurs parcelles qui en revendiquerait la propriété. Cette situation est plus sensible encore en amont où le parc national s'octroie un droit de regard sur les usages du sol, tout en disposant de réels moyens pour exproprier, et où le régime foncier est plus complexe encore puisque coexistent propriétés privées et droits de *páramo*.

48 Comme le disent les habitants, les terres d'altitude ne sont pas des parcelles (c'est-à-dire nominalement attribuées au cours des partitions), mais des droits (*derechos*). En effet, les *páramos* sont généralement des propriétés communales sur lesquelles chaque paysan dispose de droits d'usage spécifiques, et d'abord pour la pâture de son troupeau. Cette tenure serait le résultat d'arrangements volontaires sur d'anciennes propriétés individuelles ou, comme ici dans la Sierra Nevada, d'anciens *resguardos* qui n'auraient pas été répartis (ANDRADE et BELLO, 1993). Les droits de *páramo* se rapportent à ceux d'une communauté sur un territoire donné, et l'article 765 du code civil rappelle que « chaque *comunero* a la pleine propriété de son quota et des bénéfices ou fruits correspondants, il peut engager, céder ou hypothéquer librement cette part et même en laisser la jouissance à d'autres personnes, mais il ne peut clôturer des fractions déterminées du terrain commun ». Dans la pratique, les droits de *páramo* s'héritent, se vendent, s'échangent, se cèdent ou se louent pour un temps déterminé, de la même façon qu'un titre de propriété individuelle, mais de manière beaucoup plus flexible. Pour un même terrain, le nombre d'ayants droit peut ainsi être très élevé et ceux qui l'exploitent de manière plus continue ou soutenue peuvent théoriquement avoir à rendre des comptes à des ayants droit oubliés.

49 La question foncière demeure donc encore assez obscure et elle est sensible, autant pour les habitants que pour le parc dans la mesure où les uns et les autres mènent à leurs manières des stratégies d'appropriation. Il faut regretter que si peu d'historiens se soient penchés sur le sujet de l'usage et de la propriété de la terre. Il n'en reste pas moins que les paysans de la vallée ont généralement acquis la propriété de leur terre, par quelque moyen que ce soit. Celle-ci pourrait être « discutée » si ces lieux présentaient un jour un quelconque intérêt pour des personnes ou des institutions étrangères à la vallée et disposant de moyens légaux suffisants. Le déclin de l'économie du blé, le laxisme des pouvoirs publics dans une zone sans atouts, mais aussi les mouvements migratoires qui leur sont associés ont certainement favorisé l'établissement des petites propriétés familiales. Acquises pendant le processus de marginalisation économique des villages céréaliers traditionnels, les terres agricoles sont depuis utilisées de manière plus diversifiée de façon à mieux satisfaire les besoins des unités familiales qui les exploitent. Pourtant, et même lorsque le blé n'est plus qu'une culture parmi d'autres, les habitants de la vallée se reconnaissent toujours comme « gens du blé ».

Les mouvements migratoires

50 Les pratiques agricoles de la grande époque du blé, mais aussi la pression de troupeaux plus importants ont eu des effets déterminants sur la déstabilisation des versants en accentuant les processus érosifs. Ce phénomène, avec ses diverses conséquences, est particulièrement significatif de l'état d'abandon dans lequel semble se trouver la vallée au XIXe siècle. À cette époque, les habitants sont amenés à exiger collectivement des aides pour des réparations sur leurs chemins communaux qui deviennent impraticables (MORALES, 1988). Une telle démarche révèle l'importance des phénomènes liés à l'érosion, que les habitants ont certainement plus de mal à gérer puisque la main-d'œuvre fait souvent défaut. Cette érosion a contribué à provoquer ou précipiter l'abandon de terres cultivées dans le passé. En même temps, la dégradation des chemins s'accompagne d'une diminution des échanges commerciaux et d'une augmentation de l'isolement des villages. Tous ces phénomènes, joints à des perspectives plus favorables en d'autres lieux, expliquent que les mouvements migratoires aient été nombreux et que, encore aujourd'hui, les « gens du blé » soient d'une plus grande mobilité que d'autres paysans andins. La migration d'une partie de la population de ces terres d'altitude apparaît même comme une condition nécessaire à la survie de la vallée.

51 Le faible taux de natalité relevé en 1879 dans certains villages du Nuestra Señora est interprété comme la conséquence d'un flux migratoire vers des zones plus prospères (MORALES, 1988). À cette époque en effet, les bénéfices que l'on pouvait espérer obtenir de la vente du cacao étaient même surpassés par ceux du café. Les haciendas caféières, en pleine expansion, accueillaient de nombreux paysans des terres froides : ceux qui ne pouvaient survivre en travaillant les terres des autres dans l'étage du blé ou qui espéraient concrétiser ailleurs quelques ambitions. Avec eux, les grands propriétaires qui n'avaient plus l'espérance de tirer profit de l'agriculture céréalière abandonnaient également la vallée de Nuestra Señora (TULET, 1984). Ces mouvements de population semblent avoir diminué la pression démographique sur les terres cultivées et, de ce fait, participent d'un processus d'homogénéisation sociale de cette société héritière d'un système colonial rigidement hiérarchisé (SUÁREZ, 1978). Ainsi les migrations, associées au développement de la propriété privée et individuelle de la terre, tiennent une place importante pour comprendre l'évolution récente des systèmes de production paysans.

52 Pendant que le blé perd de l'importance sur le marché, les modes et les objectifs de la production dans la vallée se transforment, de façon à satisfaire une partie des besoins alimentaires de la population locale. Déjà au XIXe siècle, la pomme de terre, le maïs, les haricots, les pois et l'*apio* (*Arracacia xanthorrhiza*) rivalisent d'importance avec le blé (MORALES, 1988).

> Selon une autre source, on cultive dans la paroisse de Acequias en 1877 « le blé, qui est de qualité supérieure, les pois, le maïs, des pommes de terre, des haricots, des pois chiches, de la canne à sucre, des bananes, du manioc, de l'*apio,* des fèves, des courges, des *rubas* (*Ullucus tuberosus*), des *cuibas* (*Oxalis tuberosa*), de l'ail, des oignons, des choux et toutes sortes de légumes ainsi que des plantes médicinales... » (JÁUREGUI, 1948 : 22).

53 Ces cultures se développent dans de petites exploitations familiales, travaillées en métayage ou acquises à partir de l'Indépendance. Les techniques agricoles de l'époque coloniale y sont toujours utilisées, car les changements qui ont fait la révolution agricole de l'Europe au XVIIIe siècle sont ignorés, en particulier les modifications de la rotation

triennale des cultures pour intégrer des légumineuses fourragères (HAUDRICOURT ET HÉDIN, 1987). Cette diversification de la production joue certainement un rôle décisif au moment où les habitants de la vallée se trouvent presque exclus des réseaux d'échanges régionaux. Même si le blé reste une culture de première importance, les paysans font régulièrement preuve d'une grande flexibilité en redéfinissant périodiquement les objectifs de la production (autonomie ou/et échange) selon les conjonctures. Sur ce point, les migrations constituent un facteur de transformation important.

54 Le paysage témoigne encore de ces changements. Toujours dominé par le blé, il laisse voir des versants abandonnés et ravinés par l'érosion alors que d'autres sont consacrés à des cultures qui avaient autrefois perdu de l'importance. Une partie de la population continue de se grouper en villages, mais ils abritent peut-être moins de familles. Un peu partout se construisent des maisons plus isolées lorsque les paysans s'installent au centre des terres qu'ils acquièrent et cultivent, comme cela a été le cas en Apure. Au début du XX[e] siècle, les systèmes de production agricole de la vallée Nuestra Señora ont toujours comme objectif principal de pourvoir aux nécessités alimentaires de la population locale. C'est peut-être à cette époque que le terme de communauté (*comunidad*) prend l'acception qu'il présente actuellement dans la haute vallée : bien loin de la valeur politique ou ethnique qu'on lui prête parfois, la communauté désigne ici l'ensemble des personnes qui se partagent un même territoire et un même réseau de sociabilité. Pour les paysans, en faire partie ne préjuge en rien d'éventuelles ascendances indiennes ou d'une volonté d'affirmer une altérité, mais plutôt du simple partage d'une même condition. Le blé reste un élément fondamental dans l'histoire de cette petite société qui prend ses origines dans les *encomiendas de pan coger* établies dans les terres andines.

55 Les flux de migration temporaires ou définitifs sont un autre moteur de l'évolution des paysages de la vallée. Les différentes stratégies, individuelles ou collectives, qui les sous-tendent, ressortent de l'analyse des motivations et des moyens de quelques migrants et de leurs familles. Les solutions, au moment de quitter les terres de la vallée, sont relativement réduites.

56 Pendant la deuxième partie du XIX[e] siècle, le café est le principal produit d'exportation du Venezuela et sa production, en pleine expansion, requiert une main-d'œuvre abondante. Les « gens du blé » peuvent choisir de s'embaucher comme saisonniers dans les plantations qui sont alors nombreuses aux alentours de la ville de Mérida. Ils peuvent aussi s'installer à ces basses altitudes en s'intégrant au système des plantations ou en défrichant eux-mêmes une parcelle pour la culture du café dans les terres vierges (*baldías*) des versants boisés (c'est le cas en particulier de quelques *Nevaderos*).

57 Quand l'économie du café, dans les années trente, subit une crise grave et généralisée à tout le pays, le pétrole est déjà devenu un produit d'exportation de première importance : le secteur agricole se désagrège et c'est vers les zones urbaines en pleine expansion que se dirigent alors les migrants venus de campagnes en faillite. Les habitants de la vallée investissent Mérida, où ils habitent des quartiers différenciés selon leurs hameaux d'origine, mais également Caracas et d'autres grandes villes du pays vers lesquelles ils semblent s'exiler beaucoup plus facilement que les autres paysans de la région (SUÁREZ et DIPOLO, 1973). Les lieux de concentration de l'habitat (gros villages) semblent avoir été les plus affectés par l'émigration vers les zones urbaines quand l'amélioration des transports a permis aux producteurs d'accéder directement au marché régional. D'après SUÁREZ et DIPOLO (1973), l'objectif principal de l'émigration vers un centre urbain est actuellement

la recherche de travail, mais tient également au sentiment d'isolement, à la fragilité des infrastructures sanitaires et éducatives.

58 Les flux migratoires vers des régions limitrophes semblent avoir régularisé la pression démographique dans la vallée depuis longtemps avec le drainage d'une partie des personnes aux faibles ressources, mais sans provoquer le vieillissement de la population. En effet, alors que les jeunes sont souvent les premiers à s'exiler, ils accueillent généralement leur famille, y compris des parents âgés, une fois qu'ils sont bien installés dans les zones urbaines ou péri-urbaines (SUÁREZ ET DIPOLO, 1973 ; DE ROBERT, 1991).

> Avec le processus de regroupement familial qui concerne aussi la famille élargie voire l'ensemble de la communauté paysanne, les émigrants arrivent, dans la grande majorité des cas, chez des parents ou des *compadres* déjà installés et qui les aident à s'intégrer. De cette manière, la plupart des migrants originaires de la vallée se retrouvent voisins et occupent les mêmes quartiers lorsqu'ils abandonnent les terres d'altitude : ceux de l'amont habitent souvent le haut de la ville, et chacun reste à proximité des chemins qui les relient à leurs villages. On retrouve dans la zone urbaine la même dichotomie que celle déjà observée à l'intérieur de la vallée même si elle est en fait moins marquée.

59 Comme une ligne de crête peut marquer la ligne de séparation des eaux, une ligne imaginaire qui couperait transversalement la vallée entre Los Nevados et Mosnandá délimite les orientations des flux migratoires. Les voies de communication déterminent en partie les échanges économiques et sociaux de la région. Cependant, une amélioration des voies de communication ne provoquerait pas nécessairement un abandon de la vallée ; l'importance des flux de contre-émigration montre l'attachement des paysans à leurs terres.

La vallée aujourd'hui

60 Le modèle de peuplement ainsi que le type de répartition des activités humaines dans la vallée dépendent des caractéristiques de ce milieu montagnard et de son utilisation, en partie héritée des générations antérieures. Les voies et les moyens de communication tiennent un rôle essentiel dans le processus de marginalisation, de repli, que la vallée semble avoir connu depuis plus d'un siècle. C'est à partir de ces routes et chemins que peuvent être appréhendés les réseaux de sociabilité et les systèmes de production.

61 Pour accéder à la vallée Nuestra Señora et rejoindre le village de Los Nevados en amont, on utilise normalement la route jusqu'à El Morro, puis une piste difficile. L'autre voie d'accès à la vallée emprunte le téléphérique puis le long chemin qui descend jusqu'au village. Par l'une ou l'autre de ces voies, il convient de compter entre quatre et six heures de voyage, c'est-à-dire beaucoup moins que ce qui était nécessaire autrefois, par l'ancien chemin. Le téléphérique, qui fonctionne depuis une quarantaine d'années, passe au-dessus de ce chemin muletier que des générations de Nevaderos ont parcouru pour rejoindre la vallée du Chama et la capitale de l'État. Grâce à lui, le temps du voyage est raccourci de moitié, et il joue pour cette raison un rôle essentiel pour les habitants de la haute vallée. Chaque semaine, le wagon de charge est mis à la disposition des paysans pour qu'ils puissent descendre leurs produits au marché le mercredi matin et ramener leurs achats de la même manière le vendredi.

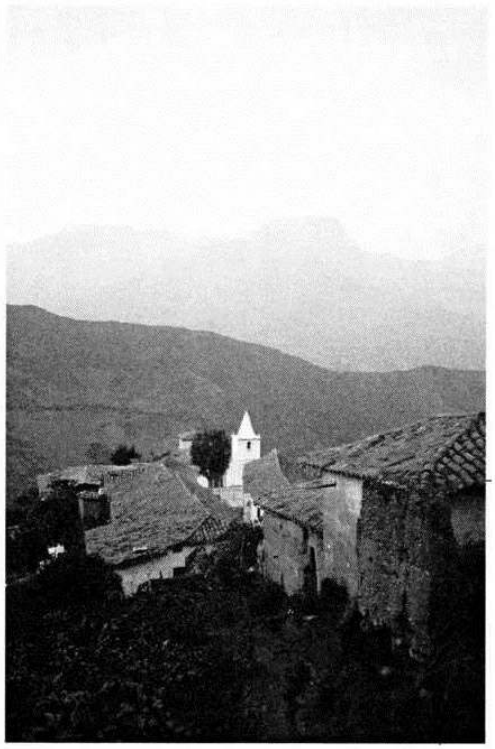
En regardant vers l'aval. Le village de Los Nevados et ses environs. On distingue les champs de blé sur les flancs de la montagne, les chemins muletiers et la piste qui va vers El Morro

62 Ce moyen de transport, utilisable sans condition par tous ceux qui vivent dans la vallée, a certainement, à ses débuts, joué un rôle déterminant pour limiter l'exode rural des populations montagnardes : comme le remarquent REDAUD *et al.* (1991), la plupart des villages situés comme Los Nevados à une dizaine d'heures de marche de la capitale de l'État mais qui ne peuvent bénéficier d'un tel transport sont aujourd'hui complètement ou partiellement abandonnés.

63 Les déplacements à l'intérieur même de la vallée ne dépendent pas tant du type de chemins – en effet tous les hameaux sont reliés entre eux par des chemins muletiers – que de la répartition des services publics, qui sont assez rares. Parmi les habitants de la haute vallée par exemple, nombreux sont ceux qui descendent très souvent à Mérida mais qui ne connaissent pas le village de El Morro. Généralement, les Nevaderos ne vont dans ce village que pour une étape lorsqu'ils se rendent en voiture à Mérida, ou bien en cas d'urgence pour se faire arracher une dent chez le dentiste ou consulter le médecin. Néanmoins, même très malades, les habitants de la haute vallée préfèrent souvent emprunter le chemin qui les amène à Mérida avec le téléphérique. D'un autre point de vue, la répartition des écoles, églises et épiceries-bazars fait que les échanges dans la vallée se concentrent autour des deux centres les plus importants : El Morro et Los Nevados. Le réseau de communication, son état de viabilité et ses noyaux (centres, services) déterminent une division de la vallée en deux zones très peu reliées entre elles et rattachées par des moyens différents à la capitale.

64 En dépit de la situation marginale de la vallée, plusieurs milliers d'habitants y vivent aujourd'hui de l'activité agricole. Le système de production actuel, défini comme système céréalier relictuel, a déjà été décrit à l'échelle du bassin de Nuestra Señora (MONASTERIO et ATAROFF, 1986). Nés dans les *encomiendas* et les haciendas, les « gens du blé » sont devenus des petits propriétaires. L'exploitation familiale (*finca*) forme l'unité de production de

base et la majorité des paysans sont propriétaires de trois à cinq hectares de terre qu'ils exploitent avec les membres de leur famille (six personnes en moyenne). Ils cultivent du maïs et des haricots noirs, du blé, des pommes de terre, des pois, des *apio*, de la canne à sucre et d'autres produits d'importance moindre, en association avec un élevage extensif, de bovins essentiellement. Une grande partie des familles vivent aussi de ressources extra-agricoles : quelques-unes reçoivent périodiquement de l'argent d'un parent installé en ville, beaucoup d'autres participent régulièrement ou occasionnellement à des travaux salariés hors de la vallée alors que d'autres enfin profitent du tourisme : dans les guides touristiques, le village de Los Nevados est très souvent évoqué et présenté comme l'un des plus typiques des Andes vénézuéliennes. Du fait que la haute vallée appartient au Parc national Sierra Nevada, créé en mars 1952, elle fait également l'objet d'une politique de protection des ressources naturelles. Le tourisme est donc appelé à se développer et bénéficie d'ailleurs de l'appui du Parc. Toutefois, aujourd'hui, seul un petit nombre de familles du village de Los Nevados et de ses alentours immédiats profitent vraiment de cette activité (transport muletier, logement en auberge rustique, etc.). Ces familles forment un groupe à part avec des ressources économiques supérieures à celles de leurs voisins, ce qui entraîne un processus de stratification sociale et des changements notables dans les relations de production.



Los Nevados. Aujourd'hui, plusieurs des maisons de la seule rue du village, qui descend vers l'église, sont devenues des auberges pour les touristes. Certaines familles ont su profiter plus que d'autres de cette nouvelle manne

65 La tendance à la pluri-activité est plus généralisée dans les centres relativement importants que dans les petits hameaux et semble également plus accusée dans la basse vallée (alentours de El Morro) que dans la haute vallée (hameaux de Los Nevados). L'accès plus facile à Mérida, combiné avec quelques sécheresses critiques et des sols plus instables et érodés (substrat de schistes), ont provoqué une diminution des superficies cultivées en favorisant la diversification des activités économiques. Dans la haute vallée,

plus propice à l'agriculture en raison d'un impact moindre de l'érosion, les habitants maintiennent une économie d'abord agricole et nombreux sont ceux qui subsistent du seul travail de leur terre. Aux différences d'ordre physique entre la haute et la basse vallée, il faut ajouter des différences d'un autre ordre : les orientations économiques, même si elles sont comparables, se traduisent dans les paysages de l'amont par une meilleure préservation du territoire cultivé en amont.

Pour une archéologie des paysages...

66 Même si, au cours du temps, le blé a toujours gardé de l'importance dans la vallée, l'évolution de l'aménagement du milieu et par conséquent du paysage a été marquée par de fortes ruptures économiques et sociales. L'histoire de l'utilisation du milieu a montré les constants processus d'adaptation mis en œuvre par les habitants selon les circonstances. Cette dynamique a été stimulée tant par des variables internes (densité de population, fertilité des sols) qu'externes au système (les hauts et les bas du marché). De ce point de vue, le paysage, qui a été marqué par les pratiques du passé, se trouve être un témoin privilégié, une mémoire des systèmes de production qui se sont succédés dans la région. Il reflète aussi l'évolution des objectifs de production des habitants. La figure 5 propose une interprétation schématique de ces paysages successifs sur un versant virtuel de la vallée Nuestra Señora ; mais « l'archéologie des paysages andins » reste à faire (DOLLFUS, 1981 a : 103).

67 Comme cela a pu être montré dans d'autres régions des Andes vénézuéliennes, c'est certainement « le changement [qui] a été la plus constante des caractéristiques des systèmes paysans » (SARMIENTO et MONASTERIO, 1993). Les paysans andins ont pratiqué une certaine flexibilité, autant dans leurs techniques que dans leurs institutions socio-économiques, pour pouvoir rester sur les terres de leurs parents et continuer à les utiliser. Les systèmes locaux sont souvent amenés à intégrer, ou plutôt à s'approprier, de nouveaux éléments technologiques ou culturels, et l'histoire de Nuestra Señora suggère que ces processus d'innovation y ont tenu un rôle essentiel, au moins depuis la conquête espagnole.

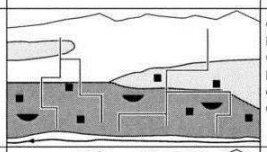
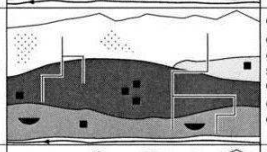
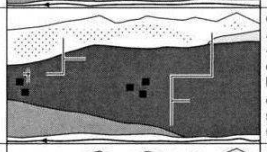
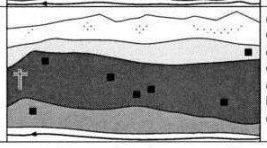
Époque	Évolution du paysage dans la vallée de Nuestra Señora	Organisation sociale et accès à la terre	Activités agricoles		Activités économiques	
			Production	Techniques	Exportations	Importations
XVI[e] siècle		● Petits groupes politiquement indépendants ● Habitat dispersé, population nombreuse ● Terre en usufruit familial et/ou communautaire	Maïs Pomme de terre *Ruba, Cuiva* Cucurbitacées Légumineuses	● Terrasses ● Système d'irrigation (canaux, réservoirs) ● Feu	Produits agricoles (vers Andes et piémont)	● Cacao ● Objets lithiques ● Sel ● Tabac ● Coton
Fin XVI[e] siècle		● *Encomiendas* ● Tous les moyens de production sont entre les mains de l'*encomendero* ● De rares terres restent contrôlées par les autochtones	Blé, avoine, orge Maïs Tubercules Cucurbitacées Légumineuses Bovins Ovins, caprins Équidés	● Irrigation ● Labour à traction animale (araire) ● Terrasses	Quelques produits agricoles (vers marchés de Mérida et limitrophes)	● Sel
XVII[e] XVIII[e] siècle		● *Encomiendas* *Pueblos de doctrina* *Resguardos de indios* ● Habitat groupé, la population diminue ● Quelques parcelles sont octroyées aux autochtones (propriété communautaire)	Blé, avoine Autres cultures Équidés Bovins Ovins, caprins	● Irrigation sommaire ● Araire ● Moulin à eau ● Chemins muletiers	Blé, en grande quantité (vers Venezuela et Caraïbes)	● Objets d'usage courant ● Produits alimentaires (sel, café, pain de sucre, etc.)
XIX[e] siècle		● Destruction du système colonial ● Émigration d'une partie de la population ● Petites propriétés individuelles, fermage ● Héritage égalitaire	Blé, Pomme de terre *Apio* Maïs, céréales Légumineuses Bovins Équidés	● Araire ● Moulin à eau ● Feu	Quelques produits de l'élevage et de l'agriculture (vers le marché de Mérida)	● Sel, sucre, café, tabac ● Quelques objets d'usage courant

Fig. 5 – L'évolution des paysages et des systèmes de production : une interprétation

Vers l'amont : le *páramo* d'Apure

1 Situé dans la haute vallée de Nuestra Señora en amont du village de Los Nevados, le territoire d'Apure comporte plusieurs hameaux, lieux-dits habités et *páramos*. C'est en Apure que se trouvent les maisons et les terres cultivées à la plus haute altitude dans la vallée, entre 2 500 et 3 500 m. Sa situation marginale de cul-de-sac, ses particularités écologiques et l'histoire de son peuplement lui confèrent un caractère tout à fait particulier au sein de la vallée Nuestra Señora. Les quelque deux cents personnes qui y vivent confirment cette originalité en prêtant à leur environnement des qualités particulières et en se différenciant explicitement des villages de l'aval en tant que « gens de l'amont » *(gente de adentro)*, on pourrait dire également « gens du dedans » ou « gens de l'intérieur ».

Les étapes de la colonisation agricole

2 Dans le bassin de Nuestra Señora, Apure forme un ensemble écologique et paysager particulier, fortement lié à l'histoire. Distant et très différent des alentours de Acequias qui fut le centre de l'activité humaine à l'époque précolombienne, Apure n'a été une zone très peuplée et cultivée à aucune époque. Aujourd'hui, une bonne partie des terres agricoles et de nombreuses maisons de la haute vallée se trouvent dans le paramo tel qu'il a été caractérisé par les écologues (MONASTERIO, 1980 a). Or, les études archéologiques ne permettent pas d'affirmer que des habitats permanents et des parcelles cultivées aient pu exister à ces altitudes avant la colonisation espagnole : elles font du paramo, au-dessus de 3 000 m, un lieu de chasse, un lieu de passage dans le cadre des échanges avec les populations des terres basses et surtout, un lieu de culte (WAGNER, 1981).

3 Néanmoins, les paysans d'Apure ont gardé le souvenir de plusieurs *hoyos de la gente de antes* (des « trous des gens d'avant », sans doute des *mintoyes*, sépultures ou silos souterrains), de murs de pierres et de terrasses qui ont été détruits par leurs ascendants ou par eux-mêmes au moment de préparer de nouvelles parcelles pour la culture du blé et de la pomme de terre. On ne peut donc pas affirmer catégoriquement que les paramos, ici ou ailleurs dans les Andes vénézuéliennes, ne furent pas habités ni cultivés dans le passé, du moins dans l'étage dit de paramo andin, où le gel n'affecte pas quotidiennement les plantes durant toute l'année (LÓPEZ, 1993 ; MONASTERIO, 1980 a).

4 Avec plus de certitude, on peut affirmer que, depuis l'implantation du système céréalier, la haute vallée, comme d'ailleurs la plupart des paramos, a été un lieu de pâturage pour les troupeaux des *encomiendas* puis des haciendas de Nuestra Señora. On situe encore les emplacements d'anciennes vacheries (*vaqueras*) qui auraient été utilisées « il y a très longtemps ». Du plus loin que les habitants se souviennent, il semble aussi que la culture de la pomme de terre ait toujours eu sa place ici, même de manière très réduite. Quelques-unes des parcelles laissées aux Indiens des *encomiendas* pour subvenir aux besoins de leurs familles ont pu se trouver en Apure, un lieu moins intéressant pour les Espagnols. En outre, une partie des Indiens échappés des *encomiendas* se sont vraisemblablement réfugiés à plus haute altitude (VELÁZQUEZ, 1986 ; CONTRERAS, 1981) et il est probable qu'ils aient alors cultivé au moins des tubercules.

5 Par contre, le blé n'a été semé que très peu ici avant le XIX^{e} siècle : plusieurs familles d'Apure, et en particulier celles qui vivent plus en amont, situent leur installation à cette époque ou au début du XX^{e} siècle Elles ont souvent gardé des contacts et continuent de contracter des alliances avec les habitants de leurs hameaux d'origine, toujours situés dans la vallée et assez proches de Los Nevados, par exemple San Isidro. Ces flux migratoires à l'intérieur de la vallée peuvent être mis en relation avec la pression démographique et la recherche de terres.

Les débuts du blé

6 Autrefois, dit-on en Apure, tout était sauvage et maintenant, tout est travaillé (*antes era puro monte* y *ahora es puro trabajo*). Beaucoup d'habitants considèrent également qu'aucun être humain ne vivait dans ces lieux (*aquí no había gente*) avant l'arrivée d'un certain Bruno Vicentón qui aurait habité un temps à l'endroit qu'on appelle aujourd'hui Las Plumas. Cet homme semble avoir été en tout cas le premier grand propriétaire : « Tout était à lui, il s'est emparé de la terre. Ce Vicentón n'était pas d'ici, il venait de l'extérieur. Il est arrivé d'ailleurs et il a fondé et alors tout était à lui. Il a amené du bétail des Llanos et il l'a installé ici ».

> Vicentón n'a pas laissé un souvenir très vivace et personne aujourd'hui ne porte son nom. Il est pourtant intéressant de souligner qu'il venait peut-être des Llanos et qu'il serait alors le seul habitant de la haute vallée auquel les paysans attribuent cette origine, peut-être également le seul à s'être aventuré jusqu'à ces altitudes. Les terres de la haute vallée auraient ensuite été acquises par don Eloy Cordera, un riche personnage qui selon les uns était originaire de El Morro et selon les autres de Mérida. Don Eloy n'a jamais habité Apure, mais c'est lui qui y aurait fait construire une première maison couverte de tuiles et située très en amont, c'est-à-dire là où il n'y avait jadis que quelques vacheries au toit de paille et des parcelles de pommes de terre. C'est également lui qui a, le premier semble-t-il, « fait travailler la terre » et cultiver du blé par un certain Victoriano Dugarte qui finira par devenir propriétaire. Les terres furent ensuite (ou en même temps) acquises par Rafaël Calderón dont les enfants ont morcelé la propriété en vendant de très nombreux terrains (titres de propriété ou droits) aux ascendants directs des actuels habitants. Ces derniers ne s'accordent pas toujours sur l'identité du « premier » cultivateur de blé en Apure puisque, selon les versions, c'est soit Victoriano Dugarte soit Rafaël Calderón (desquels personne ne paraît pouvoir prouver l'ascendance) qui acquiert directement de don Eloy le droit d'habiter et de travailler la terre en amont.

7 Ces deux premiers personnages, comme tous ceux qui les imiteront en venant s'installer dans le paramo d'Apure, sont originaires de hameaux situés plus en aval et souvent proches de Los Nevados. La grande majorité d'entre eux se sont décidés à vivre à plus

haute altitude pour améliorer leurs conditions d'existence et tenter d'acquérir des terres cultivables.

Les sept fils de Jose Ignacio

8 Les descendants de Jose Ignacio ont joué un rôle non négligeable dans le peuplement de la haute vallée et l'histoire de sa famille permet d'éclairer les motivations et les modalités actuelles ou passées des départs vers l'amont.

> Jose Ignacio Dugarte vivait à San Isidro, un hameau de la rive gauche un peu en amont de Los Nevados. Ses parents ou ses grands-parents avaient déjà quitté El Morro « parce qu'ils n'avaient pas de terre » ou que « travailler quotidiennement comme ouvrier agricole, on ne supporte pas ». Pour beaucoup de jeunes couples, émigrer loin de son lieu d'origine est parfois aussi une nécessité puisque, comme le rappelle le dicton, celui qui se marie cherche sa maison (*quién se casa busca su casa*). Justement, Jose Ignacio a épousé Nicolasa, elle aussi Dugarte et née à San Isidro. De leurs sept fils, seul le benjamin restera sur leurs terres. Le second, Paulito, était « le plus pauvre de tous » et, marié à une jeune fille du village de Los Nevados également démunie, il a quitté avec elle la vallée pour défricher un lopin de la forêt du versant qui descend vers les Llanos, où quelques-uns de leurs descendants cultivent toujours le café, à El Quinó. Les autres, Esaü, Ventura, Valentín, Rosario et Bisyamil se sont tous installés en Apure. Ils y ont construit des maisons qui sont parfois encore habitées par leurs enfants et ils ont préparé des champs de blé dont certains sont toujours semés ; beaucoup de ceux qui portent aujourd'hui le nom de Dugarte en Apure reconnaissent avoir Jose Ignacio et Nicolasa pour ancêtres. Né au début du siècle, Rosario est mort en 1988 ; c'était le dernier survivant des sept frères et l'ampleur des moyens mis en œuvre pour fêter l'anniversaire de sa mort confirme l'importance que ce patriarche avait acquise dans la communauté. Si l'on en croît la vieille Sabina, ces hommes n'avaient pas seulement choisi de s'installer en Apure pour acquérir des terres à travailler : « c'est pour les espérances des femmes que les fils de Jose Ignacio sont venus vers l'amont ». Tous ont effectivement épousé des femmes nées en Apure.

9 Même si la mémoire des lignées paternelle et maternelle va rarement au-delà de quatre générations, chacun tend à se reconnaître un ancêtre migrant qui serait venu il y a longtemps s'installer dans un Apure pas ou peu habité. Paradoxalement, dans ces histoires de familles, l'émigrant arrive très souvent seul et épouse une femme de l'endroit. Ainsi, il semble moins sûr que Apure ait été un désert humain et cela même avant l'arrivée de Bruno Vicentón. C'est pourtant peut-être ce que préfèrent croire les habitants d'aujourd'hui en faisant commencer l'histoire de ces lieux et de son peuplement avec le premier champ de blé. Par ailleurs et sans y voir de contradiction, ils rappellent que « là où il y a du blé, il venait avant de la pomme de terre ». Ces femmes, épouses autochtones, et leurs familles auxquelles se sont alliés les nouveaux arrivants, auraient-elles été oubliées plus facilement parce qu'elles cultivaient surtout des tubercules ? De multiples manières, les actuels habitants d'Apure se présentent d'abord comme descendants de certaines « gens du blé » de l'aval, laissant délibérément dans l'ombre tout autre héritage.

Plus de blé, plus de maisons : vers la stabilisation

10 L'installation en Apure de « gens du blé » sans terre semblent s'être concentrée pendant une période relativement courte entre le milieu du XIX^{e} siècle et le début du XX^{e} siècle. Il est probable qu'elle soit parfois l'aboutissement d'une migration vers l'amont en

plusieurs étapes et sur plusieurs générations comme dans l'exemple précédent (El Morro, San Isidro puis Apure). Mais la haute vallée ne pouvait accueillir indéfiniment de nouveaux arrivants et les fils de Jose Ignacio sont vraisemblablement les derniers à s'installer en nombre si l'on exclut l'intégration, par alliance, d'individus qui viennent de hameaux proches d'Apure.

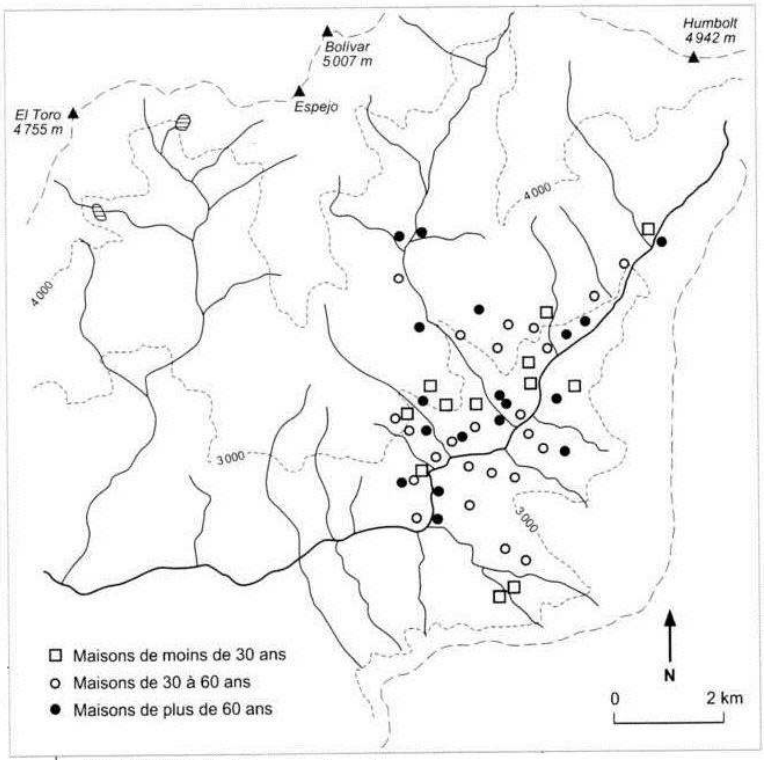


Fig. 6 – Le rythme de construction des maisons

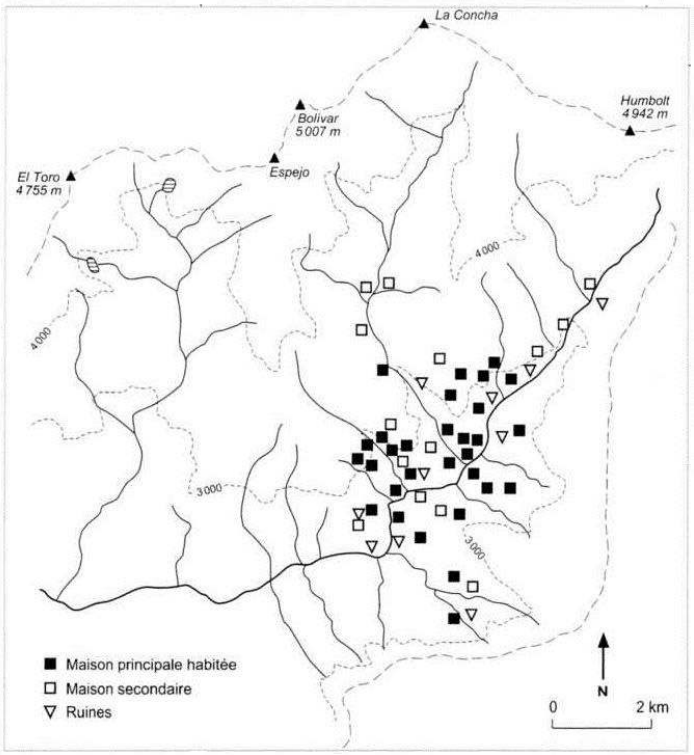


Fig. 7 – rganisation de l'habitat

« Les gens meurent. Les gens s'en vont. Avant les gens vivaient plus éparpillés, il y avait des familles entières dans les maisons les plus en amont. »

11 On n'émigre plus vers l'amont. Pendant ces dernières décennies, de nombreux jeunes ont au contraire quitté la vallée en suivant les mêmes circuits que ceux empruntés par les migrants originaires des villages de l'aval. Les personnes les plus âgées d'Apure estiment même qu'il y a moins d'habitants aujourd'hui ou que, du moins, l'habitat est moins dispersé.

12 En dépit de la croissance démographique, la population d'Apure se serait ainsi stabilisée grâce à l'émigration d'une partie de la population, un processus régulateur déjà signalé au chapitre précédent.

13 La colonisation agricole de la haute vallée semble désormais achevée. Il serait difficile par exemple d'ouvrir un champ de blé prometteur là où rien n'avait jamais été semé, et les terrains en jachère occupent une grande partie des terres agricoles. Contrairement à ce qu'on pourrait attendre, des photos aériennes montrent que la surface cultivée a diminué entre 1958 et 1972 alors que la configuration globale du parcellaire a peu évolué durant ces vingt dernières années. Le rythme de construction des maisons suggère également que le développement d'Apure tend à se stabiliser : environ une dizaine ont été édifiées ces trente dernières années et le double durant les trente années précédentes (fig. 6). Enfin, sachant que la plupart des maisons secondaires (habitées occasionnellement ou à certaines époques précises de l'année) étaient autrefois des habitats permanents, il semble que la population se soit légèrement regroupée (fig. 7).

Une nouvelle communauté

14 L'histoire du peuplement d'Apure conjuguée avec ses particularités physiques ont constitué une unité sociale et géographique bien différente de Los Nevados dont elle dépend pourtant administrativement. Descendants de migrants qui n'avaient pas trouvé place dans ces villages de l'aval, les habitants d'Apure aimeraient qu'on leur reconnaisse une plus grande indépendance vis-à-vis de Los Nevados. De ce point de vue, leurs demandes pressantes pour la création d'une école a été significative et finalement concluante ; mais aucun enfant d'Apure n'a bénéficié d'une éducation scolaire avant 1989, sauf ceux qui ont pu marcher chaque jour pendant plusieurs heures et donc s'absenter presque toute la journée de l'exploitation de leurs parents. Certains habitants rêvent également de construire un jour une église qui permettrait, à leurs yeux, d'acquérir un vrai statut de village. Ces aspirations se justifient d'une part par les distances qui séparent certaines maisons d'Apure des services publics (trois à cinq heures de marche) et, d'autre part, parce que Apure est considéré, autant par les habitants de l'aval que par ceux extérieurs à la vallée, comme un lieu marginal et résolument différent.

> *« Nous autres, ceux d'Apure, nous sommes une communauté, des gens semblables. »*
> «Nosotros los d'Apure somos una comunidad, una misma gente.»

15 Les habitants de la vallée désignent ceux qui vivent en amont comme « gens du dedans » (*gente de adentro*) mais généralement de manière dépréciative. Entre eux, les paysans d'Apure se situent par le nom du lieu où ils habitent (« je suis de Las Plumas » ou « je suis de El Barro ») mais utilisent l'expression « je suis de l'intérieur » (yo *soy de adentro*) avec les habitants de l'aval qui ne connaissent pas leur toponymie. À l'extérieur de la vallée, ils se désignent soit comme « gens du blé » soit, plus souvent, comme habitants de Los Nevados (« je suis Nevadero ») en respectant donc la division territoriale officielle. Le terme de *« Apureño »* (habitant d'Apure) n'est que très rarement utilisé et semble assez neuf. Comme un mot maladroit, il fait souvent rire ou vient avec une périphrase explicative : *Apureño*, c'est-à-dire d'ici, de l'intérieur, de l'amont (soy *Apureño... así será... o sea de por aquí, de por adentro*). Toutefois, chacun a bien la conviction d'appartenir à un même groupe lié à un même territoire.

16 Un autre indice de l'autonomie d'Apure par rapport au village de Los Nevados est constitué par la nature des relations qu'ils maintiennent avec l'extérieur Représentés sur la figure 8, le type et l'intensité de ces relations permettent de mettre en évidence la relative indépendance d'Apure par rapport au reste de la vallée et en particulier de la basse vallée, peu fréquentée par les Nevaderos. Les habitants d'Apure voyagent très souvent vers Mérida en suivant un chemin qui passe au-dessus du village de Los Nevados. C'est à la ville qu'ils exercent la plupart de leurs activités commerciales, maintiennent des relations soutenues avec certaines familles et peuvent trouver des travaux occasionnels, comme aussi dans les alentours de Tabay ou plus fréquemment maintenant de El Valle et de Mucuchíes. El Quinó, petit village situé à 900 m d'altitude du versant Ilanero, s'est développé sous l'impulsion de paysans Nevaderos qui se sont consacrés à la culture du café à la fin du XIX^{e} siècle. Certains habitants d'Apure ont conservé des liens avec ce village où ils peuvent occasionnellement s'approvisionner en café. Ils ont aussi des relations avec les villages qui se consacrent à la culture de la pomme de terre (Mucuchies, Gavidia). Si elles ne sont pas aussi fréquentes et nombreuses que celles qui unissent les

habitants d'Apure avec la ville de Mérida, ces relations sont généralement de plus longue durée.

17 Les échanges avec les autres « gens du blé » sont finalement assez réduits, du moins avec ceux du village de Los Nevados. On maintient délibérément ses distances avec les habitants de l'aval, par exemple en hésitant longtemps à demander un service (prêt d'objet, aide agricole, commission à faire passer à une connaissance de la ville, etc.) qui serait une marque de dépendance. La nouvelle division territoriale qui a fait de Los Nevados une *parroquia* devrait pourtant obliger les habitants à se rapprocher du village, au moins pour des démarches administratives. Même s'ils la revendiquent, l'indépendance des habitants d'Apure est encore très fragile.

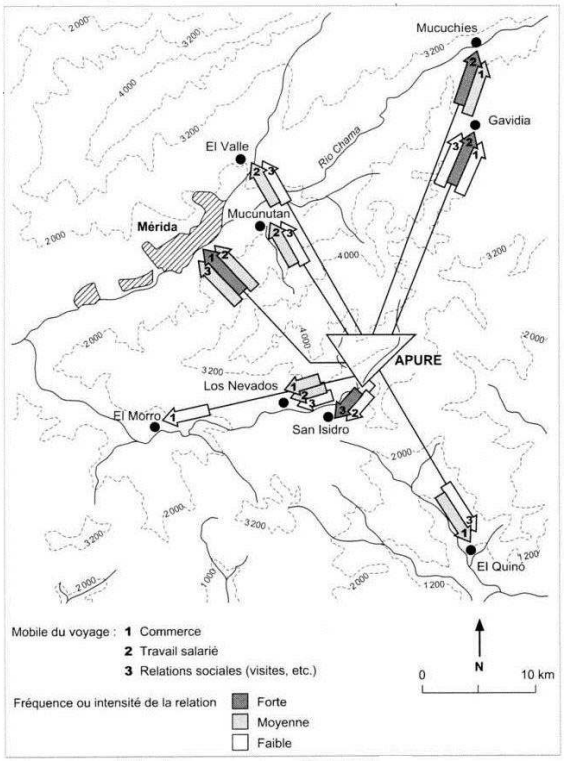


Fig. 8 – Types d'échanges à l'intérieur et à l'extérieur de la vallée

18 Dans la haute vallée Nuestra Señora, Apure se présente comme un paradigme du « modèle alternatif de la société andine » proposé par FAVRE (1977) : à partir de la migration à plus haute altitude d'individus marginaux ou de faibles ressources, une nouvelle communauté se constitue, semblable à celle d'origine, mais autonome et désireuse d'acquérir son indépendance politique. Comme dans les exemples étudiés par Favre, des « symboles d'intégration qui expriment son identité collective », tels que l'école et l'église si souvent demandées, montrent cette volonté d'émancipation (FAVRE, 1977 : 84). Toutefois, même si les habitants d'Apure restreignent leurs relations avec ceux de l'aval, ils ne cherchent pas non plus « avant tout à s'auto-suffire sans rien devoir vendre, acheter ou échanger » (*ibid.* : 78). Au contraire, les échanges avec des populations installées dans des milieux très différents sont une nécessité pour leur survie et, surtout peut-être, une preuve de leur réussite.

Ambiances : les particularités de l'environnement

19 Territoire d'une communauté qui s'est constituée en des temps récents, Apure se distingue du reste de la vallée par son climat, sa végétation et ses paysages. Du point de vue agro-écologique, il appartient à la marge supérieure de l'étage du blé (*piso triguero*) qui caractérise les hautes terres moins humides des Andes vénézuéliennes cultivées depuis longtemps. Toutefois, en s'installant à des altitudes toujours plus élevées, les « gens du blé » ont rencontré des conditions écologiques nouvelles qui ont imposé quelques changements dans les modalités de la production. Ces conditions et ces pratiques sont propres à Apure, elles participent de la construction du paysage et donnent à ces lieux une configuration particulière. Ainsi, les habitants soulignent la présence de l'eau sous plusieurs formes, les couleurs et les qualités des terres ou la qualité du climat qui, évoquées avec la végétation, caractérisent *el ambiente de aquí*. Ici, le terme *ambiente* ne désigne pas exactement ce que l'on entend habituellement par environnement au sens de l'écologie (BRUNET *et al.*, 1992 : 175) ; l'espace alentour est constitué d'êtres et de choses visibles ou invisibles mais il doit être perçu pour constituer une ou des « ambiances » particulières.

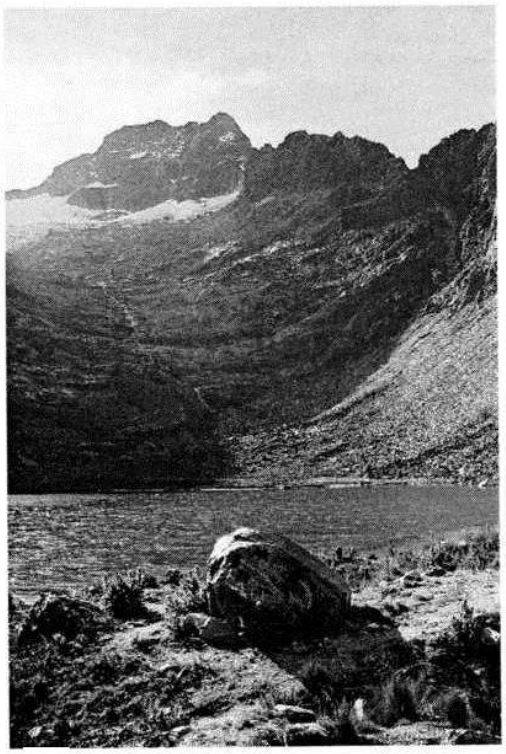
Les eaux de l'amont

20 L'eau, sous toutes ses formes, est plus abondante en amont. C'est un des premiers critères de différenciation cité par tous pour parler de l'amont ou des terres hautes. Cette différence est tout à fait importante par rapport au reste de la vallée pour les cultures, mais également parce que cet élément occupe une place centrale dans la mythologie andine (CLARAC, 1981). Alors que les champs des paysans de l'aval souffrent parfois de la sécheresse, il pleut en moyenne 950 mm par an en Apure. Les précipitations se regroupent pour l'essentiel durant la seule saison pluvieuse entre les mois d'avril et de novembre. Comme à Los Nevados, les précipitations se répartissent donc selon le modèle *llanero* et par conséquent, les influences climatiques de la vallée du Chama sont moindres en amont. Ainsi, la saison des pluies (*invierno*) et la saison sèche (*verano*) se succèdent en alternance.

> *« La pluie est bien autre chose qu'une précipitation d'eau (sa forme objective) » (BERQUE, 1986 :24).*

21 On distingue plusieurs pluies en fonction des formes que prennent les précipitations et des époques où elles se manifestent : une *brisa* est une pluie régulière assez fine et une *brisita* une courte *brisa*, un *aguacero* est presque un déluge en forme de cataracte, la *Ilovizna* est une sorte de crachin persistant souvent accompagné de brouillard, une *lluvia* est une pluie régulière et longue, bienfaisante pour l'agriculture. En plus de ces catégories également distinguées par beaucoup de citadins, les gens de l'amont reconnaissent la *brisa de arco* (dite aussi *orina de arco*) qui est une pluie fine et maléfique accompagnée parfois d'un arc-en-ciel, le *chuvasco*, une averse annoncée par des vents forts, la *tormenta*, forte pluie qui vient avec des vents persistants et parfois le tonnerre et les éclairs, ou neige en rafales, la *clis* qui décrit une combinaison de pluie et de soleil néfaste pour l'agriculture et qui se produit surtout pendant la saison des pluies ou aux intersaisons, le *chiraque* qui est une sorte de pluie indécise (« ça commence à pleuvoir et alors ça s'arrête

et ça recommence à nouveau ») et enfin, un *invierno* (un hiver) qui peut aussi désigner une pluie longue et plutôt bienfaisante, vers la fin de la saison sèche.



Au pied du pic Humbolt, la Laguna del Suero à plus de 4 000 m d'altitude. Un des plus hauts *páramos* de la Sierra Nevada que les paysans et les montagnards connaissent bien

22 Parmi les eaux qui « tombent » du ciel, les habitants de l'amont ont également l'expérience de la neige (*nieve*) et de la glace (*hielo*) (« la glace tombe » quand il gèle), du moins ceux qui s'aventurent plus haut que les maisons. Le brouillard (*neblina*) et la rosée (*rocío*) sont également plus fréquents en amont, on dit qu'ils s'étendent et que le premier, selon comment il apparaît, sort de la terre ou vient du ciel. Ces phénomènes sont parfois utilisés par des puissances surnaturelles souvent maléfiques pour se manifester aux hommes. Elles résident le plus souvent dans les eaux dormantes : marécages, trous d'eau et, pour les plus puissantes qui peuvent aussi prendre forme humaine, lacs glaciaires desquels les maisons d'Apure se trouvent moins éloignées que les autres. L'eau courante, celle de la rivière, des cascades et de la multitude des ruisseaux qui dévalent les versants, est aussi plus abondante mais très rarement canalisée comme dans la basse vallée qui fut célèbre pour ses systèmes d'irrigation (*acequias*). Certaines cascades abritent un être bienfaisant ou inoffensif qui est soit une vierge, un enfant, un ange ou une femme, pas toujours visible mais dont la présence est de bon augure. Ces eaux de l'amont, plus abondantes et plus variées, font d'Apure un habitat privilégié – parmi l'ensemble des lieux habités par les humains – pour les êtres et les esprits de l'eau.

23 En dépit de la nature ambivalente de cet élément, la relative abondance de l'eau est perçue de façon positive par les paysans d'Apure puisque, avant tout, elle fait pousser les plantes et évite d'avoir à arroser. C'est surtout lorsque la quantité et la distribution des pluies s'écartent du modèle habituel qu'ils se réfèrent aux caractères maléfiques de l'eau. Au contraire, des habitants de Los Nevados considèrent ces lieux plus malsains que leur village en raison de l'humidité mais aussi de la proximité du *páramo* et de ses lacs.

Les qualités de terres

24 Les paysans de la haute vallée reconnaissent plusieurs qualités de terres (*calidades de tierras*) distinguées sur la base de critères tels que : couleur et proportion de matière organique (*pudre*, pourriture), texture, humidité, propriété de drainage et quantité de pierres ou de gravats, température et situation. Ces divers critères combinés permettent de décrire et de nommer différents types de sols, d'apprécier en partie leur valeur agricole selon la culture qu'on leur destine. Toutefois, la caractérisation des terres basée sur les seules particularités morphologiques (physiques) des sols ne donne pas une connaissance suffisante pour ce qui concerne les usages agricoles. C'est d'abord l'observation du couvert végétal qui permet d'apprécier ce que l'on peut espérer d'un morceau de terrain cultivé et par conséquent, de qualifier une terre de bonne ou de mauvaise.

25 En règle générale quand on parle de terres, on parle aussi de plantes. Ainsi, un sol est souvent caractérisé par une périphrase : « c'est une terre… disons… il n'y pousse presque que du *palito negro* et de la *vira vira* », laquelle donne plus d'indications que la dénomination *tierra arenosa* qui pourrait aussi désigner ce même sol. C'est également la végétation et l'horizon supérieur des sols (plus ou moins riche en éléments organiques) qui permettent de distinguer les terres alimentées *(tierras alimentadas)* des terres maigres *(tierras flacas)*. Les terminologies indiquées plus bas sont plus souvent utilisées pour désigner un type de sol en opposition ou en comparaison avec ceux que l'on trouve, par exemple, dans les villages de l'aval.

26 Les habitants nomment terres noires *(tierras negras)* celles réputées fertiles, habitées par une faune nombreuse, froides et bonnes pour la pomme de terre en raison de leur « pourriture ». Elles se trouvent en altitude, dans les fonds de vallée ou sur des versants peu pentus. « Terre noire » constitue une classe dans laquelle on trouve plusieurs types de sols plus ou moins appréciés et distingués avec des déterminants secondaires relatifs à la texture. La couleur obscure est généralement une qualité (sol moins minéral, plus riche en *pudre*), et permet d'opposer terre noire *(tierra negra)* et terre jaune *(tierra amarilla)*. Peu fertile, difficile à travailler et sèche, la terre jaune est bien plus commune en aval de Los Nevados qu'en amont, disent les gens d'Apure. Ce sol franchement argileux et peu profond se voit sur les pentes découvertes et souvent marquées par l'érosion. Toutefois, les terres noires sont loin d'être toujours les meilleures (d'ailleurs, « le blé n'aime pas la terre noire »), elles peuvent même ne servir à rien comme la terre noire sableuse cendreuse *(tierra negra arenosa cenizosa)* qu'on situe dans le *páramo*.

27 Entre le noir et le jaune, les terres montrent beaucoup de tons intermédiaires et on les désigne alors à partir de leur texture. C'est le toucher qui permet de distinguer deux argiles : la terre cireuse *(tierra cerosa)* choisie préférentiellement comme matériau de construction et la terre *gredosa*, de couleur claire, utilisée jadis pour la poterie et plus rarement aujourd'hui pour badigeonner les façades des maisons. Elles n'ont pas d'usage agricole, contrairement aux terres *pulpas* – également utilisées dans les constructions – qui sont des sols à texture plus argileuse *(tierra pulpa maciza, dura)* ou limoneuse, sans gravats, difficilement travaillés par temps sec et pouvant être vite saturés par fortes pluies. Les terres sableuses *(tierras arenosas) de* texture moyenne et plus riches en sable sont au contraire mieux drainées et ce, d'autant plus qu'elles sont *cascajudas* ou

cascajuditas selon l'abondance et la taille de leurs pierres ou de leurs gravats. Trop sableux *(tierra pura arenosa)*, un sol est infertile.

28 Enfin, on accole parfois un déterminant qui indique une température (*fría*-froid, *caliente*-chaud) ou plutôt une situation : les sols situés en altitude sont normalement plus « froids » et vice versa. Les terres marécageuses *(tierras pantanosas)* sont par exemple des terres toujours froides, situées dans les pâturages d'altitude humides. Le déterminant *cordial*, ni froid ni chaud, indique que la terre est « bonne » pour l'agriculture et il est généralement sous-entendu pour les sols des jardins (« toutes les qualités de terres des jardins sont cordiales »). Dans les terres légères *(tierras ligeras)* qui s'opposent aux terres pesantes *(tierras pesadas)*, les cultures viennent plus vite à maturité, mais ces deux termes semblent utilisés comme synonymes des deux précédents (respectivement, terres chaudes et froides). Les pierres *(piedras, rocas)*, elles, n'ont pas de noms même si on peut les distinguer entre elles par la taille et la couleur.

29 Dans cette collection de terres, la plupart des sols sont rapportés à l'un ou l'autre terme d'au moins une des trois paires contrastées : terre noire/terre jaune, terre *pulpa/terre* sableuse, terre froide/terre chaude. Or il se trouve que les habitants de Los Nevados et d'Apure reconnaissent globalement que les terres des premiers sont plutôt jaunes, pulpes et/ou chaudes et que celles de l'amont sont plus souvent noires, sableuses et/ou froides. Cette dichotomie correspond à des différences climatiques et géologiques (températures et décomposition de la matière organique, substrats de schistes et de gneiss). En même temps, les uns comme les autres estiment disposer de sols plus aptes à être cultivés, et particulièrement en blé, tout en attribuant les mêmes avantages et inconvénients aux différents types de sols agricoles. Ainsi, ceux qui cultivent des terres *pulpas* en valorisent d'abord la fertilité qui permet un usage plus intensif, alors que ceux qui travaillent des terres « sableuses » soulignent qu'elles sont plus faciles à travailler et ce, indépendamment des conditions météorologiques.

> Voici ce que des habitants d'Apure disent sur le sujet :
> « La meilleure terre pour le blé est une terre sableuse ordinaire car quand c'est une terre *pulpa* dure, on ne peut pas la travailler. La terre *pulpa* supporte mieux d'être cultivée, elle dure beaucoup plus longtemps que la terre sableuse. La terre sableuse devient faible plus rapidement mais elle est bien meilleure pour travailler, le fer de l'araire y rentre bien ».
> « Nous les gens de l'amont nous semons avant parce qu'à l'extérieur *(afuera)*, la terre est plus dure et qu'ici, il y a toujours une *brisita* pour pouvoir labourer. Eux, ils attendent que la terre devienne tendre pour pouvoir passer l'araire ».
> « À l'extérieur, il y a plus de vent, c'est plus sec, le vent assèche beaucoup, il y a moins d'humidité, quoi. À l'extérieur, ils doivent semer plus tard car la terre jaune se resserre beaucoup et elle ne sert à rien sans pluie ».

30 Ces diverses qualités de terres expliquent certaines caractéristiques des pratiques culturales. Elles ne peuvent pas être ramenées à une simple opposition entre aval et amont et les habitants sont bien conscients de la diversité pédologique de leur environnement. Mais en s'attribuant chacun – et avec des arguments différents – les meilleures terres à blé, ils réfutent à leur manière le postulat déterministe d'une gestion rationnelle de la vallée qui voudrait affecter un usage spécifique à chaque type de sol (CASTILLO, 1989).

La ligne du gel

31 La présence de l'eau dans l'atmosphère, sur terre ou dans les sols est associée à la sensation de froid et globalement, en effet, les températures baissent avec l'augmentation de l'altitude et des précipitations. Autour de 2 500 m, là où il fait le moins froid en Apure, la température moyenne annuelle est de 11 °C, mais elle descend à 6 °C vers 3 400 m près de la limite supérieure des cultures. Dans ces conditions, des cultures qui caractérisent les jardins de l'aval, comme la canne à sucre fourragère et le maïs, ne peuvent pas pousser. Mais le blé est également sensible aux basses températures et les variétés locales ne donnent plus de grain à partir de 3 100 m : les « gens du blé » de la vallée ne pouvaient pas s'installer plus en amont que Apure.

32 Cette limite est en fait celle du gel, un phénomène inconnu de ceux de l'aval, qui sévit occasionnellement à partir de cette altitude (et dès 2 800 m rive gauche) pendant la saison sèche, c'est-à-dire quand le blé mûrit. Au-delà, les pommes de terre poussent encore dans des parcelles d'altitude qui sont une spécificité des habitants d'Apure. Les gelées fixent néanmoins la frontière agricole aux environs de 3 500 m et laissent au bétail toutes les terres plus élevées. Pour donner une idée du phénomène à cette altitude, les données recueillies dans le paramo de Mucubají peuvent pallier l'absence de celles d'Apure. Les deux endroits sont comparables puisque Mucubají se situe à 3 550 m d'altitude et reçoit annuellement 969 mm de précipitations : entre les mois de janvier 1972 à juin 1973, 210 jours avec gel (ou, plus exactement, nuits) ont été enregistrés, tous concentrés pendant la saison sèche (MONASTERIO et REYES, 1980 : 75). Dans les paramos plus humides, les gelées sont moins fréquentes, mais la nébulosité devient alors limitante pour les cultures.

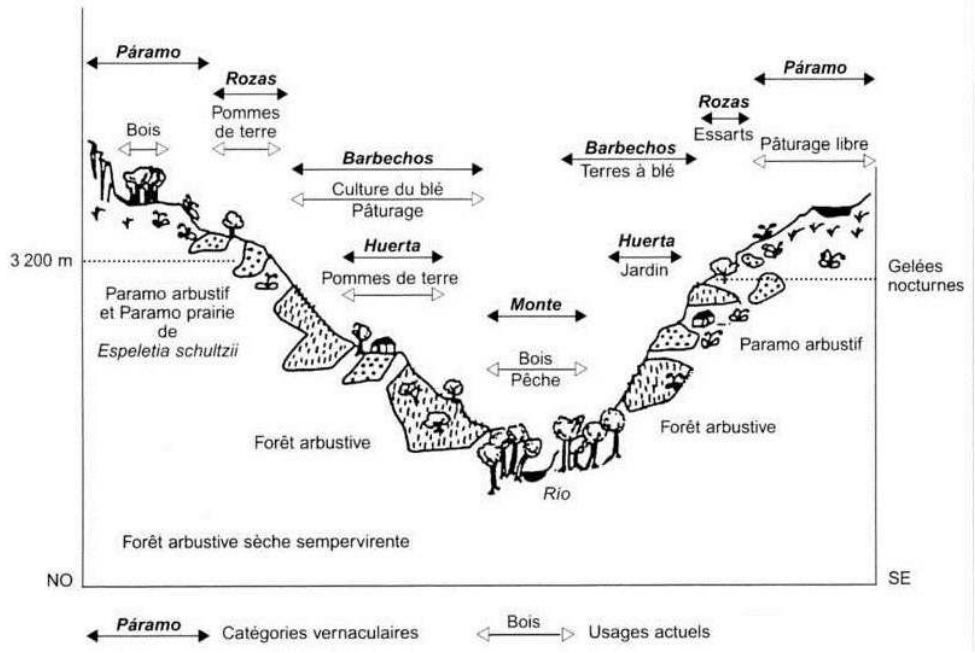


Fig. 9 – Les différents types d'espaces de la haute vallée

33 Pour des raisons d'exposition et d'ensoleillement, Apure présente un versant plus hostile que l'autre. Avant le tournant de la rivière, depuis le lieu-dit Cuchilla d'Apure, la haute vallée est orientée parallèlement à la vallée du Chama et présente la même asymétrie, entre ses versants droit et gauche, que celle mise en évidence par Tricart dans cette vallée

majeure (TRICART, 1961). Le versant exposé au sud-est reçoit les rayons du soleil levant avant que le ciel ne se couvre de nuages, comme c'est le cas pour la plupart des après-midi tropicales. Pour cette raison, il est plus sec et ensoleillé que le versant qui lui fait face et il montre une plus grande extension des cultures. Au contraire, quand la pente exposée au nord-ouest peut recevoir le soleil, le ciel est déjà nuageux et par conséquent, c'est seulement pendant les jours les plus dégagés qu'elle reçoit directement les rayons solaires. Plus humide, ce versant est moins cultivé et habité (fig. 9). Les maisons qui y sont construites ne pourraient pas servir d'exemple de ce que les habitants considèrent comme une belle maison, en dépit du fait qu'elles sont généralement plus récentes que celles de l'autre versant ; la vie quotidienne y est aussi réputée plus ennuyeuse : étant éloigné du chemin principal qui se trouve rive droite, on reçoit moins de visites. Les formations boisées et arbustives y sont bien conservées et atteignent de plus hautes altitudes ; la végétation, les terres et même le climat diffèrent en partie de l'Apure d'en face :

> « Ici, nous cultivons des terres *cascajudas* et des terres *pulpas*, ça dépend. De toutes manières, de ce côté-ci la terre est plus noire. La récolte est meilleure au début dans un champ neuf mais après, la terre devient maigre plus vite (*Más mejor la cosecha recién rompida pero despues se enflaquece más rápido*). Qui sait, peut-être que ce serait à cause du climat ? Ici, c'est plus froid, là-bas, de l'autre côté, c'est plus *cordial* et il y a plus de vent. Peut-être que c'est mieux d'avoir de l'air pour la culture. De cela, je ne sais pas. »

Un climat *cordial*

34 Malgré les basses températures et l'humidité, et par-delà les petites différences locales, les habitants d'Apure estiment bénéficier d'un bon climat. C'est un bon climat puisque « le blé et la fève prennent bien » ; un climat qui serait, pour eux, « pas trop chaud mais pas non plus trop froid... ici c'est plutôt *cordial* ». Intermédiaire entre le froid et le chaud, le *cordial* exprime plus que la tiédeur d'une température *(tibio)* ou la qualité d'un climat dit tempéré *(templado)*. Cette notion, souvent utilisée et dans des domaines variés, fait plutôt référence à un état ou une situation neutre, à une relation équilibrée entre les êtres vivants et leur environnement naturel et surnaturel. Par exemple, la plante ou l'aliment qualifié de *cordial* peut être ingéré sans altérer d'aucune manière l'équilibre dont dépend la santé de chaque individu. Percevoir la qualité cordiale d'un climat reviendrait en quelque sorte à dire qu'on considère y être adapté.

35 Si le climat est « cordial », disent les habitants, c'est parce qu'on y est habitué *(amañado, acostumbrado)*, qu'on est habitué au temps qu'il fait et à ses variations mais aussi au paysage, aux reliefs, au rythme de vie de ces lieux... Normalement, le fait d'être né ici ou d'« être d'Apure » donne automatiquement le privilège d'être habitué au climat perçu donc comme « cordial ». En même temps, les petits enfants sont soigneusement protégés des effets des météores et apprennent ensuite les gestes qui permettent aux adultes – selon leur sexe – de garder la santé en dépit des dangers de l'environnement atmosphérique. Il ne s'agit donc pas seulement de déterminisme climatique, car un certain apprentissage du milieu est nécessaire. Le climat n'est pas non plus appréhendé seulement comme un ensemble de phénomènes atmosphériques indépendants des hommes, et ses aléas sont parfois perçus comme la conséquence d'un déséquilibre dans la société ou de conduites individuelles ou collectives anormales. De ce point de vue, un

« bon » climat est celui dont les hommes ont su s'accommoder dans un environnement et à une époque donnés.

> *Comme en français pour le mot terre (voir* BRUNET et al., *1992), la terre froide est une région et une terre froide est un sol.*

36 Même s'ils reconnaissent sagement que le climat est aussi une affaire de perception (chacun, d'où qu'il soit et à condition de s'y sentir bien, bénéficierait d'un climat « cordial »), c'est généralement en opposition aux ambiances atmosphériques habituelles d'autres régions que les habitants caractérisent le climat d'Apure. Ils se situent dans la terre froide *(tierra fría)* opposée à la terre chaude *(tierra caliente)* placée « en bas » et où il fait plus chaud, « trop chaud » : son climat est souvent décrit ou imaginé comme détestable voire insupportable pour les paysans de l'amont.

37 À l'inverse, il est entendu que les gens des terres chaudes seraient tout aussi mal à l'aise s'ils s'aventuraient en altitude ; d'abord pour ne pas être « habitués », mais également à cause de dispositions physiologiques qui peuvent s'avérer incompatibles avec un séjour dans ces lieux. On dit souvent d'eux qu'ils sont de sang léger (*sangre liviana*), délicats (*delicados*), plus sensibles aux basses températures et à certaines maladies, qu'ils ont le souffle court et s'asphyxient, une tendance à l'obésité trop marquée, des besoins alimentaires spéciaux, etc. Ce portrait pas toujours valorisant en fait des personnes tout à fait inadaptées au climat d'Apure et les habitants s'étonnent lorsqu'un visiteur venu du bas séjourne longtemps parmi eux sans être particulièrement malade ou, plus encore, sans avoir l'air de s'ennuyer. Même les gens de villages de l'aval, à quelques heures de marche de là, sont supposés être mal à l'aise en Apure (« ils ne marchent pas bien... ils ne supportent pas le froid... aussi délicats que les gens de la ville ») et certains Nevaderos n'iraient pour rien au monde en amont où, disent-ils, ils mourraient certainement d'ennui *(aburrimiento)*.

38 L'opposition entre haut et bas fonctionne sur plusieurs plans (terre chaude/terre froide, aval/amont, bas et haut d'un versant), mais de manière relative. On situe généralement son propre territoire au milieu, soit entre un haut et un bas particuliers. En principe, il n'est pas de meilleur climat que celui auquel on est habitué et si quelqu'un d'Apure dit que « ici c'est froid, laid et sauvage » *(aquí es un lugar frío, feo, bastante bravo)* c'est parce qu'il en est ainsi, lui semble-t-il, pour tous ceux qui n'habitent pas l'amont. Entre eux, les habitants s'accordent pour reconnaître la cordialité du climat dont on ne commente que les irrégularités notoires. C'est en présence de gens d'autres « climats » que l'on qualifie le sien de laid, de pluvieux, d'ennuyeux ou de sauvage.

L'ordre des lieux

39 De même qu'ils prêtent à leur environnement certaines particularités, les habitants d'Apure distinguent des portions d'espace selon divers critères et s'appliquent à nommer et à classer les êtres et les choses qui les entourent. À l'instar des différends sur les qualités de terre les plus propices au blé, gens de l'aval et gens de l'amont ne sont pas toujours d'accord sur les limites de tel espace ou les usages de telle plante. On caractérise et on distingue en nommant tant les formes du paysage que les éléments de la végétation, et les différentes frontières spatiales jouent un rôle tout à fait important. C'est ainsi que,

dans ces lieux qui font Apure, les habitants trouvent des éléments pour affirmer à la fois leur qualité de « gens du blé » et leur singularité de « gens de l'amont ».

Espèces d'espaces : les catégories de lieux

40 Depuis les maisons éparpillées sur les replats de la partie intermédiaire des versants, on distingue des espaces correspondant à différents types de paysages ; ordonnés selon l'altitude, ils sont caractérisés à la fois par la végétation et par les divers usages et aménagements dont ils font l'objet (fig. 9). De ce paysage « vertical », propre à de nombreuses régions de montagne, les habitants font souvent la description à partir d'un centre – leur maison – pour différencier ensuite d'autres espaces ordonnés de manière concentrique et en référence au bas (la rivière) et au haut (« l'air » c'est-à-dire le ciel, ou les lacs du *páramo*). Si chacun place, en quelque sorte, sa maison au centre du monde, celle-ci est également située sur le territoire des hommes, quelque part entre l'eau de la rivière et l'eau (ou l'humide) des cimes. Comme le souligne CLARAC (1981 :112) dans son étude de la communauté de La Pedregosa (Sierra Norte), le bas et le haut sont potentiellement dangereux, en raison de la présence de l'eau dont on a déjà souligné le caractère maléfique. Les maisons (et les maisonnées) les plus respectables d'Apure se trouvent en position intermédiaire sur le versant, c'est-à-dire aussi éloignées des bois qui bordent la rivière que des premiers pâturages d'altitude.

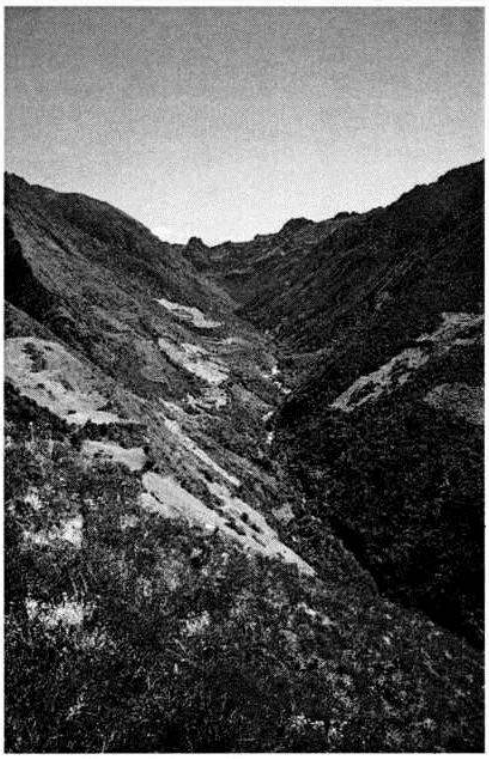
41 Les bords de la rivière Nuestra Señora *(río)*, trop pentus au demeurant pour être cultivés, sont abandonnés à une végétation fournie d'arbres et d'arbustes (la forêt arbustive sèche sempervirente et la forêt *preparamera* déjà évoquées) où l'on se procure du bois : c'est le *monte.* Il est plus présent encore sur le versant le moins utilisé en raison de l'exposition défavorable à la croissance des plantes cultivées. En dépit de l'activité agricole, on reconnaît en Apure les formations végétales déjà décrites (fig. 4) qui sont souvent très dégradées plus en aval. Ainsi, le *monte* est ici plus présent : il désigne d'ailleurs aussi bien cette forêt galerie que les lieux embroussaillés des versants ou même l'ensemble des plantes sauvages du territoire des humains. Le *monte* du bas des versants se termine là où commencent les champs de blé et il faut souligner que le paysage de la haute vallée se distingue pour être moins marqué par les phénomènes érosifs que la basse vallée. Les habitants d'Apure ne décrivent pas ces phénomènes en termes catastrophiques, contrairement au Parc national et à plusieurs chercheurs (CARNEVALI, 1944 ; CASTILLO, 1989 ; PORRMANN, 1991). Ils n'en font pas non plus un critère de différenciation, par exemple pour opposer une mauvaise à une bonne gestion des versants entre l'aval et l'amont.

42 Les *barbechos* désignent l'ensemble des terres à blé qui occupent une grande partie des versants et dont le couvert végétal dépasse rarement 1,5 m. Des champs récemment labourés, semés ou en friche s'y juxtaposent en un dessin irrégulier. Dans les parties non cultivées de cet espace d'aspect hétérogène, on reconnaît quelques éléments de la forêt arbustive sèche sempervirente au-dessous de 2 700 m mais surtout la formation typique du paramo piqué de *frailejones (Espeletia schultzii)* (paramo prairie). Des bosquets d'aulnes accompagnés d'un fouillis de végétation marquent les cours des torrents, mais aussi les points d'eau près des maisons, car l'aulne est un des rares arbres que plantent et entretiennent les habitants d'Apure. C'est dans les *barbechos*, qui occupent une place prépondérante à la fois dans le paysage et dans la vie des habitants, que s'inscrit l'habitat : les maisons *(casa)* sont isolées, accolées à un jardin *(huerta)* et reliées par de très

nombreux chemins *(caminos)* plus ou moins fréquentés et donc plus ou moins marqués. C'est parfois à l'espace des *barbechos* que les habitants semblent vouloir réduire Apure : toujours parcouru, habité, cultivé et valorisé, c'est le territoire des hommes par excellence. Limité dans ses bords supérieur et inférieur par une frange de *monte*, il ne constitue une unité qu'en opposition avec les lieux qui l'encerclent et les habitants y distinguent d'ailleurs de nombreux sous-espaces. Selon leur aspect, les champs de blé cultivés sont différenciés soit comme *barbechado, sementera* ou *rastrojo* alors que le reste des terres peut être *dejado, chirivital, varsal* ou *monte* suivant l'état de la végétation. Tous ces lieux variés et contigus, en incluant les maisons et leurs alentours, constituent ensemble ce que l'on appelle les *barbechos.*

43 En continuant plus loin et plus haut que les champs de blé, on rencontre de petites parcelles dispersées et plantées en pommes de terre, souvent cachées dans la formation plus dense du paramo arbustif. Avec une probabilité de risque de gel plus élevée, ces parcelles appelées *rozas* dessinent la limite supérieure des terres cultivées de la vallée. Ce que l'on nomme les *rozas* représente une ceinture discontinue et plus ou moins large entre les *barbechos* et le *páramo* ; on y distingue les champs de pommes de terre proprement dits et, selon la hauteur de la végétation, des espaces dits de *monte alto* ou de *monte bajo*, le tout étant parcouru de chemins.

44 Plus haut et plus loin encore, les vastes étendues du *páramo* servent de pâturage au bétail laissé en liberté une grande partie de l'année. Les écologues y reconnaissent, en particulier, les graminées, herbacées, plantes en rosette et arbustes qui poussent en association, quelques petits îlots d'arbres pas toujours utilisés *(Bosque paramero)* dans les endroits plus humides et protégés du vent et des prairies d'altitude *(Pajonales)* se développant autour des lacs d'origine glaciaire. Le *páramo*, souligne-t-on en Apure, n'est pas cultivé et il n'est pas habité. La limite inférieure du *páramo* est perçue comme très importante et les critères de reconnaissance de cet espace sont discutés entre paysans et scientifiques mais également entre gens de l'aval et de l'amont. Même s'ils se superposent en partie, les « types d'espaces » reconnus et différenciés par les uns et les autres ne représentent pas des catégories équivalentes ; en particulier, le *páramo* (des paysans) n'est pas toujours assimilable au paramo (des écologues). Dans le *páramo*, les habitants d'Apure distinguent certains lieux précis (*laguna* - lac, *pico* - sommet, etc.), mais aussi des étendues différenciées en fonction de la nature que l'on prête à cet espace personnalisé : *páramo manso* (apprivoisé), *páramo bravo* (sauvage) et *páramo páramo* ou *páramo verdadero* (vrai). En Apure, dit-on, cette toute dernière catégorie n'est guère présente.



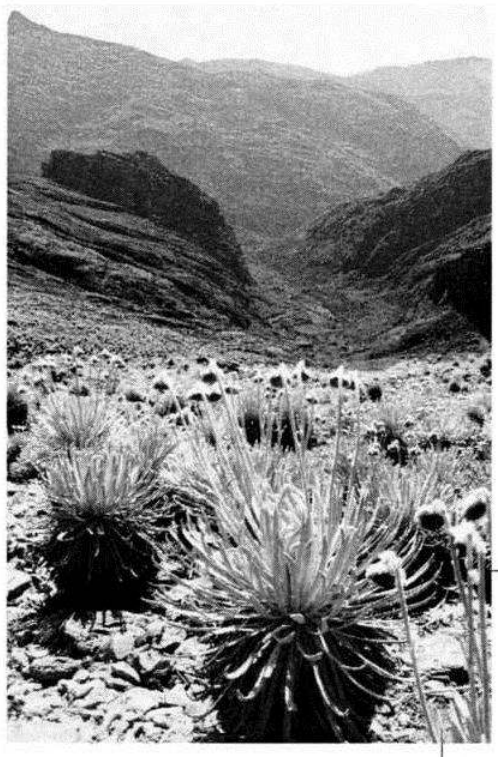
En regardant vers l'amont. Près des cimes, le *páramo.* Au fond de la vallée et sur le versant de droite, le *monte* où sont cachées des *rozas*. Sur les flancs, une partie des *barbechos* de six maisonnées

45 Dans ces espaces, certains lieux se sont vus attribuer un nom propre : alors que les toponymes sont abondants et circonscrits à des espaces réduits dans l'étage des *barbechos*, ils désignent des étendues plus vastes et d'aspect plus hétérogène dans les *rozas*, ils sont quasiment inexistants dans le *monte* lointain (la forêt du versant llanero), et enfin assez rares dans le *páramo*. De même, la connaissance de la flore en particulier est très précise dans l'espace des *barbechos* et, avec des variations entre habitants, elle devient d'autant plus approximative que l'on s'éloigne des terres à blé.

46 Cette catégorisation de l'espace tient un rôle tout à fait essentiel pour les gens de l'amont. Habiter, travailler ou simplement traverser un de ces espaces n'est jamais vraiment anodin, de même que passer de l'un à l'autre : à chaque type d'espace ou de lieu correspondent certains modes de comportement ainsi qu'une certaine position dans la société voire hors de la société. L'importance donnée au découpage de l'espace, au fait de distinguer les lieux, n'est pas une simple projection de savoirs naturalistes précis dans un milieu montagnard où les variations écologiques imposent d'elles-mêmes un paysage diversifié. Elle fixe les normes des rapports que l'on se doit d'entretenir avec l'environnement en donnant à chacun les moyens de se situer au sein de la communauté paysanne, de penser les rapports du groupe dans son territoire avec le reste du monde. La minutie avec laquelle on distingue et on classe tant les lieux que les choses et les êtres de l'environnement, s'accompagne cependant parfois d'un certain flou classificatoire : un élément peut porter plusieurs noms et en changer encore, de nombreux êtres animés ou inanimés peuvent, à un moment ou à un autre, changer de nature, devenir ce qu'ils ne paraissaient pas être. Il n'en reste pas moins que les pratiques et les discours des habitants expriment une préoccupation constante pour la délimitation de frontières claires et consensuelles. Dans ce travail constant de mise en ordre, les façons de nommer et de classer les plantes et les animaux tiennent une place importante.

À propos des classifications

47 À quelques rares exceptions près, les habitants d'Apure incluent tous les végétaux dans la catégorie *mata* équivalente à plante, et de même la quasi-totalité des animaux sont des *animales*. Les termes *mata(s)* et *animal(es)* sont utilisés soit pour se référer à l'ensemble des végétaux ou des animaux, soit pour désigner une plante ou un animal qu'on n'estime pas nécessaire de différencier plus explicitement, ou dont on ne connaît pas le nom. Toutefois, la plupart des plantes et des animaux communs en Apure ont un nom qui leur est propre, qui équivaut souvent à l'espèce du système taxinomique scientifique et qu'on utilise de préférence à celui de toute autre catégorie plus inclusive. Le règne végétal suscite infiniment plus de commentaires que son homologue animal, l'ensemble des animaux (*animales*) est assez peu différencié et se contente d'une nomenclature réduite.



Le paysage rencontré lorsque l'on veut rejoindre Apure par le *páramo* depuis Pico Espejo.
Au premier plan, des *frailejones (Espeletia schultzii)* en fleur

48 Du point de vue de l'ethnobotanique, on peut distinguer trois systèmes classificatoires principaux chez les gens de l'amont. Ils permettent de distinguer des catégories de plantes qui sont explicitement nommées en fonction de critères soit morphologiques, soit d'usage, soit écologiques. Le terme écologique gagnerait peut-être à être remplacé ici par spatial pour éviter toute ambiguïté : les catégories englobantes construites à partir de critères dits écologiques sont directement liées aux espaces dont la nomenclature, les particularités et l'importance respective viennent d'être commentées, et ces catégories spatiales *(monte, barbechos, páramo...)* ne sauraient être assimilées trop rapidement à des biotopes.

49 Les gens de l'amont regroupent les plantes dites *matas de monte*, celles dites *matas de páramo, matas de barbecho* ou *matas de huerta* selon le milieu où elles sont supposées se développer préférentiellement, mais non exclusivement. La plupart des végétaux dont on

dit ne pas connaître le nom se trouvent être soit *mata de páramo*, soit *mata de monte*, et c'est alors ainsi qu'on désigne chacun d'entre eux, la distinction se faisant sur des critères morphologiques (plus grande taille pour une plante *de monte*, etc.). En revanche, une plante seule ne m'a jamais été désignée spontanément par le seul lexème *mata de barbecho* ou *mata de huerta* : si son nom propre n'est pas connu, ce qui est rare, on préférera alors lui donner l'appellation de la classe de plantes pouvant faire l'objet d'un même usage ou présentant un certain type d'attributs morphologiques, indépendamment de ses usages.

> On distingue ainsi les plantes qui servent de combustible pour le feu (*leña*), de celles qui peuvent être pâturées par les grands herbivores domestiques (*pasto*) ou qui servent à fabriquer des balais (*escoba*). Pareillement, on nomme aussi *monte* les adventices, *medicina* les plantes médicinales dont on a effectivement appris qu'elles possèdent des vertus curatives, *veneno* celles dont on pense qu'elles peuvent rendre malade, *adorno* les plantes à fleur utilisées pour décorer l'intérieur ou l'extérieur de la maison, *aliño* les végétaux cultivés et sauvages entrant dans des préparations culinaires (condiments). La liste n'est pas close et nous aurons l'occasion d'y revenir pour évoquer des groupements fondés sur l'utilisation mais qui sont nommés de manière moins explicite. Ce système est plus souvent utilisé pour les plantes qui poussent dans l'espace *barbechos* et il n'exclut pas le fait qu'une même plante puisse se trouver associée à plusieurs registres. La plante *albrisia rosada (Gaultheria buxifolia)* est classée, suivant le contexte, comme *leña* (pour ses branches, de qualité médiocre), *veneno* (on se saoule en mangeant ses baies) ou *adorno* (pour la bonne odeur de ses baies). Cette plante qui pousse en buissons est également rangée parmi les *arbolitos* puisque, en effet, les végétaux sont aussi classés en fonction de leurs formes.
>
> Les différents systèmes de classification se superposent. On distingue ainsi les arbres (*arbol*) de l'ensemble des lianes et des plantes rampantes (*bejuco*) ; *arbolito* regroupe les arbustes et petits arbres, *paja* les herbes à tige haute « qui se sèchent », *hierba* l'ensemble des herbacées de petite taille. Toutes les *matas* ne trouvent pas place dans ces catégories assimilées aux formes du vivant dans le modèle taxinomique universaliste, en particulier certaines plantes toujours difficiles à classer (mousses, *musgo*), les plantes cultivées les plus importantes et d'autres, non moins importantes, comme les *frailejones* (LÓPEZ, 1990 : 357). Sauf pour *paja* et *hierba*, les noms de ces différentes catégories explicites, qu'elles soient pragmatiques ou idéelles, ne servent pas de terme de base pour fabriquer un nom de plante (*paja humilde, paja negra, hierba santa*, etc.).

50 Les habitants d'Apure disent connaître assez mal les plantes du *monte* et du *páramo* quand bien même ils s'en servent assez régulièrement : des bois utilisés dans la construction des maisons, on se contente souvent de dire qu'ils proviennent d'un arbre du *monte.* De même, pour tel type de plante qui pousse dans le *páramo*, on dira juste : « C'est une *mata de páramo*, peut-être *medicina.* » Par contre, la plupart des plantes de l'espace dit *barbechos* sont nommées sans qu'elles aient nécessairement une quelconque utilité pour les habitants. Certes, les terres à blé sont plus fréquentées et les femmes ne s'éloignent que rarement des *barbechos*, mais cette sorte de désintérêt sélectif est d'autant plus frappant que, d'une manière générale, les plantes (même celles qui poussent dans les pays étrangers) sont au centre de nombreuses discussions. De ce point de vue, les habitants d'Apure paraissent assez différents des *parameros* rencontrés par LÓPEZ (1990) qui ne semblent pas s'occuper autant du découpage de l'espace et montrent par contre une connaissance plus homogène de l'ensemble de la flore de leur territoire.

51 Ces observations ainsi qu'une analyse de la nomenclature des plantes de la haute vallée (voir annexe A4) permettent de souligner la souplesse taxinomique mise en œuvre par les habitants de la montagne. Même si les critères de reconnaissance des plantes sont

essentiellement morphologiques et que les systèmes de classification basés sur les formes et les usages semblent dominants, on accorde en Apure beaucoup d'importance au lieu où pousse – où devrait pousser – tel ou tel type de plante. Comme les noms des plantes le disent déjà un peu, les végétaux ne se trouvent pas toujours où ils « devraient » être, et ils semblent parfois pouvoir changer de propriétés ou de nature selon le lieu où ils poussent. De même, les frontières spatiales définies avec tant de soin par les habitants d'Apure ne sont pas immuables.

Vers Apure : la construction d'un territoire

52 L'association de diverses grilles d'analyse (la vallée dans l'aire andine vénézuélienne, la haute vallée comparée aux villages de l'aval) et de différentes disciplines (historique, géographique, etc.), permet d'esquisser la dynamique actuelle et passée d'une société paysanne originale. Manifestement, certains facteurs ont pesé plus particulièrement sur révolution de l'espace territorial et des modes d'organisation sociale, foncière et agricole. L'environnement naturel, qui impose ses contraintes à l'agriculture montagnarde de versant, a joué un rôle décisif dans le développement comme dans la décadence de la vallée. De leur côté, les événements historiques, régionaux et locaux, ont modelé un système agraire hérité de l'entreprise coloniale, mais où se mêlent des éléments andins et hispaniques. Enfin, l'activité économique régionale, favorable ou défavorable aux stratégies des habitants de la vallée, a provoqué des changements notables dans la densité de la population et les objectifs de production.

En Apure : on sort sur le devant de sa porte pour voir s'approcher un visiteur venu dans les terres de l'amont

53 Ces facteurs se sont conjugués pour déterminer une organisation de l'espace originale et variée selon les époques, où l'on peut discerner une double dynamique. D'une part, de

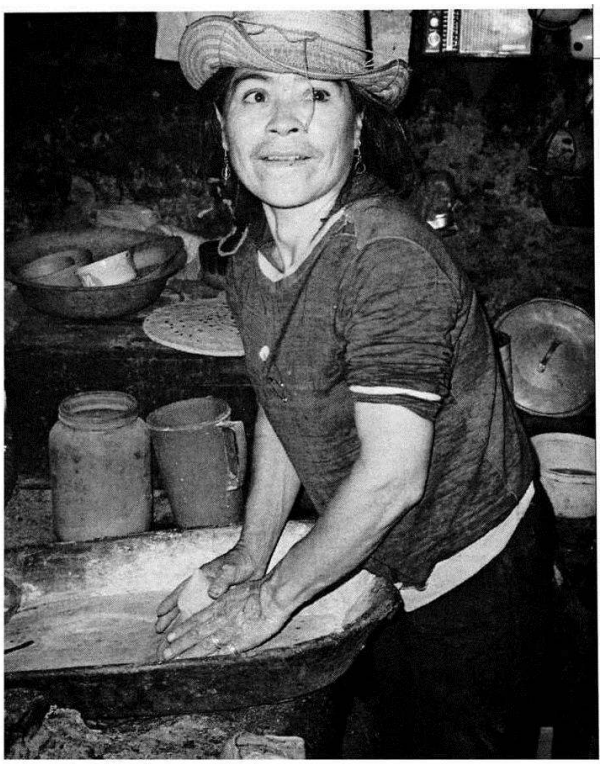
nombreux changements, souvent facteurs de déséquilibres, ont donné lieu à l'élaboration de nouveaux objectifs en rupture avec le passé. D'autre part, nombre de ces réponses au changement tendent à perpétuer certaines caractéristiques de la vallée, agricoles, paysagères ou culturelles, en continuité avec le passé. Cette tension, qui peut sembler paradoxale, se révèle également à l'analyse du système des pratiques paysannes en Apure et des discours qui les accompagnent. Enfin, les processus migratoires sont depuis longtemps importants pour les gens du blé : selon les conjonctures économiques et foncières, on quitte la vallée ou on s'y installe ; les terres du café en aval jouent de ce point de vue un rôle clé, mais certains migrants sont aussi partis en amont.

54 Bien qu'ils soient considérés, au moins par les citadins, comme les détenteurs d'une tradition archaïque qu'on imagine sur le point de disparaître, les habitants d'Apure se racontent comme les nouveaux habitants de l'amont où ils auraient participé à la construction du territoire d'une nouvelle communauté. Originaires de l'aval et revendiquant de ce fait une identité de « gens du blé », ils ont toutefois adopté des manières de faire et des façons de voir qui les distinguent désormais des autres habitants de la vallée. Ainsi, ils prêtent à leur climat certaines particularités propres aux lieux qu'ils habitent et auxquelles ils seraient, seuls, « habitués ». De même, ils partagent un même système de référence à travers la typologie des espaces. Du *monte* au *páramo*, chacun de ces espaces se distingue d'abord du point de vue de l'usage qui en est fait et des pratiques qui lui sont associées. Ces différents lieux se révèlent également plus ou moins propices à certains types de relations : celles qui lient les membres d'une même maisonnée, les hommes et les femmes de la communauté, les humains aux différents êtres et éléments de la nature.

55 Dans ce processus de constitution de la communauté, celui aussi de son auto-définition, la revendication de l'appartenance à un territoire du blé, qui n'a rien d'une évidence, engendre quelques conflits idéologiques entre habitants du haut et du bas de la vallée. Ces conflits se manifestent en particulier dans des représentations controversées des espaces d'altitude et de leurs frontières mais aussi, par exemple, des qualités de terre. Il est vrai que la situation des habitants de l'amont semble assez inconfortable : pour s'émanciper des contraintes de leurs villages d'origine, les fondateurs d'Apure ont colonisé un espace que les « gens du blé » situent au bout du monde, trop proche du *páramo*, dans une marginalité dangereuse. C'est un travail sur la nature qui devra donner à ces lieux de l'amont un visage plus conforme à celui que peuvent souhaiter, pour y vivre, des « gens du blé ». Travail technique, d'une part, puisqu'il s'agit de résoudre les problèmes posés par des contraintes écologiques nouvelles. Travail symbolique, d'autre part, car c'est dans cet environnement plutôt hostile aux hommes – par exemple à cause de ces eaux qu'on dit maléfiques – que doit s'inscrire la sociabilité.

Partie 2. Les lieux et les gestes

Les lieux et les gestes



Partie 2

C'est d'abord à l'espace et à son ordre que l'on est confronté en abordant la société paysanne d'Apure, et c'est le plus souvent de leurs lieux de vie et de leurs gestes techniques que les gens de la haute vallée parlent le plus volontiers. En reprenant le découpage vernaculaire de l'espace montagnard, il est possible de reconnaître les contours des unités paysagères identifiées et nommées par les habitants, le sens et la valeur qui leur sont attribués. En effet, au-delà de l'aspect paysager lié au relief, au climat, à la végétation, aux cultures ou à la disposition des maisons, chacune de ces catégories spatiales se rapporte à des usages et à des représentations spécifiques. Ainsi, ce sont des pratiques, des gestes, des manières de faire et

d'être variant selon l'âge, le sexe ou la situation de chacun, mais aussi des savoirs, des croyances et des mythes qui dessinent une identité propre à chaque lieu.
Dans cette haute vallée à l'habitat très dispersé, la maison reste un repère essentiel, de même que le jardin situé dans son voisinage immédiat. L'ensemble se trouve généralement au milieu des terres cultivées par les membres de la maisonnée, dans l'étage du blé où se déroule l'activité agricole principale. À plus haute altitude se situent les essarts, consacrés à la culture de la pomme de terre. Ils sont entourés et prolongés par les grands espaces montagnards du páramo, où paissent pendant une partie de l'année les troupeaux de bovins. En suivant un itinéraire imaginaire de la maison jusqu'au páramo, les relations complexes que les gens de l'amont tissent avec leur environnement et avec leurs semblables deviennent progressivement intelligibles. Plus on s'éloigne du centre que constitue la maison, plus les fréquentations et les interventions se font rares et il semble que les moyens de contrôle et d'action se diluent progressivement vers les confins de l'espace utilisé. Du cœur de l'espace domestique jusqu'aux plus hautes terres du páramo, les paysans de l'amont laissent voir mille manières d'apprivoiser la montagne.

La maison

1 L'habitat dispersé de la haute vallée a déjà été mis en relation avec l'histoire du peuplement : les fondateurs avaient chacun construit leur maison au centre des terres choisies pour cultiver le blé et depuis, la population ne s'est que légèrement regroupée. Cette particularité marque les relations de voisinage en ce sens qu'elle donne plus de valeur aux occasions de réunion entre habitants de différentes maisons, en particulier lors des travaux collectifs ou des fêtes. Chaque maison dispose pour cela d'espaces différenciés et se caractérise par une manière de recevoir propre qui en fait, régulièrement ou pas, un centre de rencontre. L'isolement relatif des habitations semble aussi donner plus de force à la cohésion familiale qui se forge sous le même toit, même si la composition de la maisonnée peut être amenée à changer souvent. L'habitat dispersé est par ailleurs un argument invoqué par les gens de l'aval pour expliquer « l'ennui » censé régner dans ces contrées de l'amont où ils n'aiment pas s'attarder : ne dit-on pas que ces maisons sont fréquentées par des forces invisibles ?

2 Soit anciennes et trapues avec un grand toit de tuile, soit coiffées de plaques de tôle flambant neuves, parfois composées de deux bâtiments distincts, parfois faites de blocs de pierre montés contre un rocher, voire même déjà presque en ruine, les maisons éparpillées sur les versants d'Apure sont toutes différentes. Leur localisation, les matériaux qui les composent, leur taille et leur degré de finition sont autant d'indications sur les moyens et les ambitions de ceux qui les habitent.

> *Habiter quelque part, c'est déjà dire qui on est.*

3 En même temps, chaque maison constitue en elle-même un centre de référence tant comme lieu privilégié de sociabilité familiale et extrafamiliale que comme point central au cœur des terres exploitées par les membres d'un groupe domestique.

Maison et maisonnée

4 Chaque maison, entendue comme bâtiment d'habitation, a un nom qui lui est propre. Comme d'ailleurs les noms des champs et la plupart des toponymes, les noms des maisons renvoient très souvent à des particularités de la végétation (présence d'une fleur rare, abondance de telle plante, aspect verdoyant ou sec...) ou à quelque autre caractère du lieu

(carrière d'argile, forme du relief, éloignement, proximité d'un pont de pierre…). Mais si la maison prend souvent le toponyme du site où elle a été bâtie, elle le transforme parfois.

> Sur le versant gauche, l'endroit qu'on appelait autrefois *Llano de la Cierva* (le « replat de la biche ») parce qu'on y posait des pièges pour capturer cet animal, est devenu *La Becerrera* lorsqu'on y a construit une maison dont les occupants possédaient de nombreux veaux *(becerros)*. Dans ces lieux qui n'avaient jamais été habités, le *monte* a cédé la place aux *barbechos*, le terrain de chasse est devenu un lieu d'élevage.

5 La nouvelle toponymie parachève en quelque sorte le processus d'appropriation et de transformation de ce morceau de nature : l'espace de la maison ne saurait être que domestique.

6 Le nom de la maison désigne également les habitants eux-mêmes : on dit « ceux de [la maison ou l'endroit] Fleur » plutôt que d'utiliser le patronyme (il n'y en a somme toute que sept en Apure), parfois même si on parle d'une seule personne (« la gamine de Fleur ») dont tout le monde connaît pourtant le nom et le prénom. Lorsqu'un lieu-dit regroupe deux ou trois maisons – c'est rare, et elles abritent généralement des maisonnées apparentées – on précise quand même le toponyme avant de donner le nom de la personne qu'on va voir et qui éclairera l'auditeur, si besoin est, sur la maison qui sera effectivement visitée. C'est le nom du lieu qu'elle habite qui semble d'abord faire l'identité d'une maisonnée. Avant d'évoquer des liens de consanguinité ou d'alliance, chacun se définit par son appartenance à une maisonnée qui correspond à un territoire bien particulier. De même, c'est en fonction de leurs lieux de résidence que se situent, entre eux et vis-à-vis des autres, les habitants de la vallée. La maison n'est donc pas d'abord associée à un nom de famille ou à une lignée, inscrite dans la longue durée des générations, mais à un espace donné dont le nom pourrait perdurer bien après que la maison soit tombée en ruine.

La *casa* et la *finca*

7 La maison et ses occupants du moment font à ce point corps qu'un lieu de résidence peut également être désigné par le prénom de celui qui en est présentement le maître (« chez Pedro », *donde Pedro*). À son départ ou à sa mort, on usera par exemple d'un « chez Juan » qui ne se substitue pas pour autant au toponyme ; ce dernier reste la référence obligée, au moins lorsque l'interlocuteur n'est pas un familier des lieux. L'indicateur spatial (chez, ou *donde*) est aussi un indicateur temporel qui permet de situer un événement par rapport à des maisonnées successives. Par ailleurs, il existe une correspondance entre la maison résidence (casa) et l'exploitation agricole (*finca*) qui comprend l'habitation et les terres attenantes cultivées par le groupe domestique : « chez Juan » englobe alors un pan de versant de la montagne. Le terme de *finca* s'emploie plus généralement ici pour les exploitations qui sont suffisamment grandes pour assurer les besoins de la maisonnée et où les occupants de la maison travaillent presque quotidiennement. Mais bien qu'elle soit une unité spatiale exploitée par un même groupe, la *finca* n'est pas une entité autonome visant l'autosuffisance. Elle dépend en effet des autres habitants d'Apure, au moins pour la réalisation de certains travaux agricoles.

8 Nombreux sont les habitants de l'amont qui se déclarent aujourd'hui propriétaires des terres qu'ils cultivent. Toutefois, le métayage reste un système assez répandu parmi les jeunes et les familles de peu de ressources ; on l'espère toujours, et il est souvent, provisoire ou conjoncturel. Lors de l'héritage, les terres sont normalement partagées en

parts égales entre les enfants, mais souvent longtemps après la mort du propriétaire. De ce fait, certains paysans travaillent sous l'autorité paternelle ou selon les modalités du métayage jusqu'à un âge avancé. Les terres d'altitude où paissent les troupeaux relèvent de l'usufruit de toute la communauté et chacun dispose ainsi de pâturages où il peut mener ses bêtes grâce au droit de *páramo* déjà évoqué.

> Les autorités du Parc considèrent pourtant que beaucoup d'habitants d'Apure occupent des terres communales pour lesquelles ils ne possèdent pas de titres de propriété valables, de même pour certains villageois de l'aval : « Là-bas, il n'y a pas eu de répartition (*partición*). Ces terres ne sont pas à eux, ce sont des *mejoradas* [seul le travail accompli leur y confère des droits] ».

9 Les paysans se transmettent cependant devant notaire les droits de *páramo* et de plus-value des terres, par héritage ou par vente. Entre eux, les gens de l'amont semblent y voir assez clair : que la loi ait ratifié un titre de propriété ou un droit, la terre est à celui qui l'a prise au *monte*, qui l'a achetée ou qui en a hérité. Même si les documents-papiers paraissent douteux à certains, l'ensemble de la communauté pourrait témoigner de la validité de ces transactions. Néanmoins, il est entendu que le travail et l'usage du sol (sans lesquels il retournerait au *monte*) participent également du processus d'appropriation : de nombreux métayers se présentent comme *dueño* (maître) d'une maison, d'un champ, etc., avant de préciser : « pero *bueno... no es tierra propia* » (« ce n'est pas ma propriété »). Discours stratégique ? Catégories inadéquates ? Comme on l'a dit, la notion de propriété foncière pose souvent problème (HANDMAN, 1991).

Habiter plusieurs maisons

10 Plusieurs maisonnées possèdent une deuxième maison éloignée de la principale et située à proximité d'un ensemble de terres qu'elles cultivent. Elles sont souvent situées à plus haute altitude que les résidences principales et habitées épisodiquement, suivant les exigences du calendrier agricole. Moins confortables, sommairement meublées et plus petites, elles peuvent pourtant être habitées plusieurs mois par an. Alors qu'il est d'usage de fermer la porte au cadenas quand on laisse provisoirement une maison principale, celles-là restent ouvertes ; le battant de la porte est simplement tenu avec un lien de cuir noué.

11 Quand vient le temps de travailler ces terres un peu éloignées, toute la maisonnée déménage avec ses animaux domestiques (volailles, chiens, cochons, vaches laitières), quelques ustensiles (l'indispensable moulin et les marmites qui manqueront peut-être là-bas), des outils et des aliments portés à dos d'âne. Ces terres à blé plus éloignées sont traitées avec le même soin que si elles entouraient la résidence principale. Par contre, les jardins de ces maisons secondaires sont entretenus de manière irrégulière, avec des itinéraires techniques simplifiés par rapport aux jardins principaux. On s'habitue *(amañarse)* vite à ces lieux revisités et il n'est pas rare d'entendre regretter autant la petite maison *(casita)* que la maison principale au moment d'un départ saisonnier.

12 En sus de ces courts séjours, la plupart des gens de l'amont sont amenés à changer de maison au moins une fois dans leur vie. Celle où l'on naît, la maison de ses parents, n'est généralement pas celle où l'on espère mourir : la maison construite ou acquise après le mariage et de laquelle on devient le maître *(dueño)* ou la maîtresse *(ama)*. Rester dans la maison de son enfance n'est pas toujours synonyme d'un bon parti : dans ses murs, le père de famille reste le maître jusqu'à sa mort et l'héritier des pierres, qui y habite avec sa

famille, garde un statut secondaire et cultive souvent en métayage les champs du père qui continue à prendre très longtemps les décisions. À moins que le fils (ou exceptionnellement le gendre) ne réussisse à s'imposer par son travail ou son caractère, il est rare que le partage soit organisé ou même évoqué avant la mort du père. Lors de la succession, en effet, la casa et la *finca* seront dissociées. C'est généralement le fils dernier-né, quand il s'est chargé de prendre soin de ses parents pendant leur vieillesse, qui restera à la maison. Il conservera également le jardin et les champs adjacents à l'habitation, qui ne sont pas forcément les meilleurs. Les autres enfants cherchent à quitter la maison familiale au moment de fonder leur propre famille. Pour la même raison, le benjamin peut également trouver logis ailleurs ou partir avant certains de ses aînés, mais il est alors suppléé auprès de ses parents âgés par un germain avec ou sans famille, ou des personnes adoptées *(criados)*. Les modalités même de l'héritage (une égalité plus ou moins stricte entre germains) font de la mobilité une qualité nécessaire et chacun des enfants hérite normalement d'une part du bien paternel : c'est souvent la « petite maison » habitée ou la parcelle dont ils sont déjà les métayers. L'usage, en quelque sorte, légitime la propriété.

13 Dans l'idéal, une vie ne saurait imposer qu'un seul vrai déménagement : celui qui fait passer de la maison dont on est un fils célibataire (ou une fille célibataire) à celle où l'on est maître et époux (ou maîtresse et épouse). Mais nombreux sont ceux qui ont habité bien plus de deux maisons. La capacité à « s'habituer » est ainsi souvent sollicitée : on est d'où l'on habite et on habite successivement en divers lieux. Sauf cas particulier, les changements de résidence correspondent à des changements de statut, c'est-à-dire à différentes manières d'occuper l'espace domestique (enfant de la maison/enfant adopté, fille/épouse, fils/gendre, etc.). Une trop grande mobilité, tant pendant l'enfance qu'à l'âge adulte, est aussi le signe d'une insertion difficile : des jeunes couples cherchent leur maison, des enfants et des célibataires cherchent leur maisonnée.

Les membres de la maisonnée

14 La maison abrite idéalement une famille nucléaire : « une petite maison pour mon épouse et mes enfants, c'est ça que je veux ». Dans de nombreux cas, d'autres personnes partagent la résidence du couple maître des lieux et de ses enfants. Comme la *finca* et avec la maison, la maisonnée est appelée à grandir, mais elle admet rarement plus de six à sept personnes et sa composition varie sensiblement au cours de la vie du couple qui l'anime.

15 En plus de la famille nucléaire, la maison accueille des « éléments rapportés » qui jouent un rôle tout à fait important pour une répartition efficace du travail entre sexes et entre générations. En s'installant avec son mari, Julieta a emmené avec elle son jeune frère pour les aider ; elle achèvera son éducation et le traite pour l'instant comme ses propres enfants. Les célibataires adultes qui ne sont pas restés aux côtés de leurs parents peuvent également s'intégrer durablement à la maisonnée de leur frère ou de leur sœur aînés, mais ils auront alors, comme le dit bien une formule locale, « beaucoup de devoirs et peu de droits ». C'est à un statut similaire, mais néanmoins pensé comme provisoire, que pourront s'attendre les époux et les épouses des enfants de la maisonnée. Outre les fils et les filles du couple *(legítimos)*, la maisonnée accueille souvent aussi des enfants naturels *(naturales)* nés de liaisons antérieures à la formation du couple, et des enfants adoptés *(criados)* qui sont apparentés ou non aux gens de la maisonnée. Même si tous ces enfants appellent souvent « père » et « mère » les maîtres des lieux, leurs tâches n'en sont pas

moins très différenciées. Par ailleurs, nombreux sont ceux qui auront à changer plusieurs fois de maison pendant leur enfance.

16 Avant ses treize ans, Nancy (fille naturelle) a vécu longtemps et successivement dans les maisons de la mère de sa mère, du père de sa grand-mère, de son oncle maternel et du mari de sa mère.

17 Qu'il soit célibataire, adopté ou fils cadet, chacun des résidents doit respect et obéissance au *dueño*, le chef de famille, mais aussi aux aînés et ensuite, pour les femmes, aux hommes. L'objet demandé par le maître à son épouse suscite parfois des ordres en ricochet dans la même pièce : la fille immédiatement mandatée délègue son frère cadet qui envoie l'enfant récemment adopté… et l'objet revient au père. Les codes de conduite entre membres d'une même unité domestique ne doivent pas non plus tromper le visiteur : si elles paraissent parfois très formelles et strictement hiérarchisées, leurs relations sont également riches de solidarité et de complicité. Dès que le lointain voisin aura remis son chapeau et passé le seuil, le maître des lieux pourra se lever pour laisser la meilleure chaise à sa femme, quelqu'un dira le mot qui fera rire tout le monde aux éclats et des bras prendront l'orphelin et le fils légitime avec une égale tendresse.

18 C'est autour d'un couple que se construit et se transforme une maisonnée ; par conséquent, chacun aspire à se marier un jour et à fonder sa propre maison. Cette situation idéale, la résidence néolocale, est largement souhaitée par tout jeune couple qui se respecte. Toutefois, elle est souvent retardée puisqu'il est difficile de s'installer, de « trouver maison », lorsqu'on ne possède que quatre bras, c'est-à-dire dans la plupart des cas. En attendant de construire ou de trouver une métairie, le jeune couple habite chez les parents de la fiancée ou du fiancé mais durant un temps restreint, même si des enfants naissent. Leur indépendance est limitée : ils doivent se soumettre à l'autorité du maître des lieux et accepter un rapport de subordination marqué en particulier par des attitudes corporelles et des formules d'adresse montrant le respect (s'asseoir et manger après lui, baisser les yeux, ôter son chapeau, demander la bénédiction). Le choix de résidence matrilocale ou patrilocale du jeune couple sans logis est généralement dicté par les besoins en main-d'œuvre féminine ou masculine des maisonnées nouvellement alliées, et par leurs moyens de pression. Ceux-ci sont parfois suffisamment forts pour provoquer une rupture entre les fiancés ou avec l'une des deux familles, voire les deux comme pour ce couple qui s'est décidé précipitamment à habiter une maison près de San Isidro au lieu de suivre le projet de logement conçu par les parents.

19 Même s'ils les ont eux-mêmes construits, les habitants ne semblent pourtant pas attachés outre mesure à leurs murs, qui sont d'ailleurs fragiles. On laisse volontiers une maison si c'est pour aller vivre dans une résidence plus confortable ou pour se libérer de la tutelle des parents, des beaux-parents, ou des aînés. C'est parce qu'il s'y « ennuyait » qu'un couple avec enfant a quitté une maison – laissée vide – pour une autre. C'est apparemment sans état d'âme que la veuve laisse sa maison pour habiter chez son fils à plusieurs heures de marche : il est impensable de vieillir seul. La maison prend de la valeur par ce qu'on construit avec elle : une maisonnée où règne la bonne entente, un lieu où vivent des personnes des deux sexes et d'âges différents, un endroit habité pour lequel on fait un détour, des visites. L'habitation en soi (un toit, quatre murs et un mobilier rustique) garde une importance relative et on s'en accommode, à condition qu'elle ne soit pas trop mal située, pas trop petite ou pas trop « laide » en regard de l'image que la maisonnée veut donner et qu'elle porte sur elle-même.

Construire sa maison

20 Tout jeune couple aspire à un logis qui lui soit propre, souvent même avant d'avoir acquis suffisamment de terres pour constituer une *finca*. Alors que son père hésitait encore à lui laisser deux de ses champs en métayage, Paulito avait déjà décidé de l'emplacement de sa future maison, et sa jeune épouse de certains détails architecturaux qu'elle entendait bien imposer. Plus souvent, les jeunes doivent se contenter d'habiter une maison prêtée par un père ou un beau-père, ou le bâtiment de la *finca* dont ils sont les métayers. La construction d'une nouvelle maison en Apure – ou même d'une dépendance – reste un événement dont on suit avec attention les étapes. Pour concrétiser un tel projet il faut en particulier choisir un terrain et des matériaux qui correspondent au mieux, selon les moyens de chacun, aux critères qui font ici une « jolie maison » *(casa bonita)*.

Le choix de l'emplacement

21 Pour penser à construire sa maison, il faut déjà posséder ou espérer acquérir prochainement des terres cultivables en blé. Ce peut être celles, limitées, qui sont données en avance sur un héritage, celles qu'on a pu acheter ou dont on dispose pour l'instant en métayage et qui devraient vous revenir un jour. Certains couples pressés d'acquérir leur indépendance ou sans réelles perspectives dans la haute vallée se rabattent sur des lieux moins hospitaliers, comme la forêt de versant à plus basse altitude *(monte)*. Ils suivent d'une certaine manière l'exemple des premiers habitants d'Apure en préférant vivre en marge de la communauté, mais dans une place à eux *(un lugar propio)* où ils construisent avant tout une maison. Qu'elle soit délibérée ou obligée, cette décision est toujours difficile à prendre – nous y reviendrons – et ceci d'abord parce que le lieu et le type de résidence font écho au rôle et à la position de la maisonnée dans la société.

22 Ceux qui restent choisiront de bâtir au plus près de ce qu'ils considèrent, ou ce qui deviendra, le centre de leurs terres à blé. Un joli lieu *(lugar bonito)* pour une maison est en situation médiane sur les versants. On y a une vue dégagée sur ses champs et ceux des voisins et on peut y observer à loisir les allées et venues sur les chemins. La vue est un critère important, d'abord pour des raisons qu'on dit esthétiques, mais également pour se distraire, d'autant plus que, comme on le répète souvent aux étrangers, les occasions de distraction sont rares ici : « Vous allez vous ennuyer. » Le bâtiment est construit sur un terrain plat, ou peu pentu et rapidement aplani. D'après les habitants, la plupart des maisons se trouvent sur les replats naturels des versants ; on pourrait pourtant penser qu'il s'agit plus souvent d'anciens terrassements, comme le laisse entendre le vieux monsieur qui reconnaît avoir construit à 3 080 m « car il y avait là une terrasse, on en voit encore un bout dans le jardin ». Les irrégularités de la topographie sont aussi évoquées pour expliquer que certaines maisons sont faites de deux bâtiments séparés plutôt que d'un seul corps.

23 Parce qu'elles sont plus exposées au soleil, les maisons orientées vers le sud-est sont considérées comme mieux situées, sauf si elles se trouvent à proximité de la rivière ou à la limite supérieure des terres à blé. Il y fait effectivement moins humide, et aussi moins froid parce que l'air, circulant mieux le long de la pente, ne stagne pas en masse froide. C'est aussi pour éviter les désagréments des brises de versants que la plupart des maisons ont leurs ouvertures principales sur les côtés et non pas vers le haut ou le bas de la pente,

d'où viennent ces vents. Ni trop haut, ni trop bas sur les versants – c'est-à-dire au cœur des *barbechos* – les plus « jolies » maisons sont aussi ni trop près ni trop loin des points d'eau. Qu'elle soit source ou torrent, l'eau nécessaire aux habitants ne doit pas être trop éloignée des maisons. Toutefois, ce point d'eau pour usage domestique se trouve rarement dans la proximité immédiate du bâtiment et la corvée d'eau demande de fréquents trajets, d'autant plus pénibles que les torrents creusent de petites gorges situées en contrebas des habitations. Même ceux qui ont acquis un tuyau d'arrosage laissent s'écouler l'eau ou placent un robinet à une distance respectable de la maison. Une seule personne (qui a vécu longtemps en ville) a profité de cet équipement pour installer l'eau courante à l'intérieur. Le caractère ambivalent de l'eau comme élément exige en effet que l'on garde une certaine distance.

24 Les habitants reconnaissent que certaines maisons se trouvent dans des endroits laids *(feo)* et ce qualificatif suffit parfois pour qu'on refuse de vous y accompagner.

> C'est le cas de celle, au toit de tôle ondulée et aux murs de pierre, qui est proche du dernier pont en amont : petite, carrée et sans autre ouverture que la porte étroite, elle abrite dans son unique pièce un couple aux yeux tristes que l'on ne croise pas souvent chez les autres. En repoussant précipitamment le morceau de cuir où l'on dort et les vêtements qui traînent parce qu'il ne vient jamais personne, ils s'excusent de n'avoir que de l'eau sucrée à offrir, soulignent que la récolte de fèves n'a pas été si mauvaise et demandent si leur fille ne pourrait pas elle aussi aller à l'école. Les autres vous apprendront qu'il n'a presque rien et travaille chez les voisins, qu'elle attend toujours quelques hypothétiques parcelles d'une succession qui traîne et, comble d'infortune, que leur unique enfant est presque aveugle. Même si leur fille se débrouille assez bien et se charge des menus échanges avec les maisonnées voisines, cette infirmité les désole d'autant plus qu'elle serait en partie due à la situation de la maison : dans un lieu trop sombre et proche de la rivière, qui expliquerait aussi les problèmes de santé et la relative infertilité de la mère. Lorsqu'il s'est avéré que la panne de téléphérique risquait de se prolonger, ce couple projetait de quitter la vallée en y abandonnant sa maison au *monte* où il n'aurait peut-être jamais fallu construire… D'ailleurs, la maison en question s'appelle elle-même Monte Verde. C'est dire que contrairement au lieu-dit La Becerrera, celui-ci n'était peut-être pas considéré comme suffisamment domestique – bien qu'il soit habité – pour qu'on en change le toponyme.

25 L'espace de la maison, l'endroit où l'on construit, est en lui-même essentiel. Idéalement, on préfère habiter au milieu des champs de blé. Néanmoins, tous les habitants ne sauraient avoir ce privilège et certains ont leur demeure à proximité de la rivière et de son *monte*, ou au contraire plus en hauteur, à la limite supérieure des *barbechos* et près des *rozas*. Cette situation, en bordure d'espaces réputés impropres à l'habitat, est systématiquement invoquée quand on qualifie sa maison de laide, ou qu'on regrette de recevoir si peu de visites. Les habitants de ces maisons excentrées se trouvent de fait – et disent être – moins impliqués que leurs voisins dans les échanges que suscitent les travaux collectifs du blé, soit parce qu'ils disposent de moins de *barbechos*, soit parce qu'ils privilégient la culture de la pomme de terre ou l'élevage.

La pierre, la terre et le bois

26 Construire une maison requiert un travail important, rendu possible par l'association de plusieurs hommes dont au moins un *maestro*, maître d'œuvre plus habile dans ces travaux. On pourrait recenser une vingtaine de *maestros* en Apure ; les uns et les autres sont plus ou moins reconnus dans leur art, mais pour construire on les choisit de préférence parmi

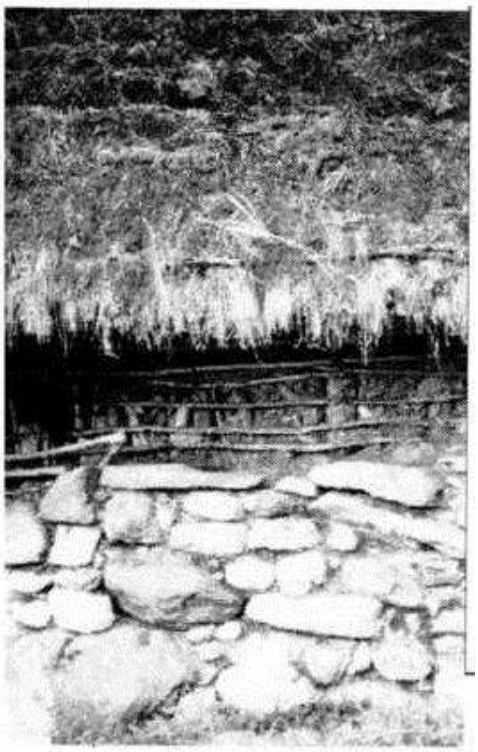
les parents proches ou les *compadres* de façon à simplifier la forme de rétribution du spécialiste (en argent, travail, services et/ou produits et en une ou plusieurs fois pour les proches, en argent comptant pour les autres). Tel *maestro* dit avoir appris par son père ou son parrain qui étaient eux-mêmes *maestros*, tel autre par intérêt personnel pendant des séjours à l'extérieur de la vallée ou, comme le dit un autre, « simplement tout seul », en bricolant souvent et en proposant ses services lors de constructions. Tout en travaillant, le *maestro* dirige les travaux auxquels les hommes de la future maison participent sans relâche. Selon les besoins, ils feront appel à d'autres hommes adultes et souvent les équipes ainsi constituées sont identiques à celles qui travaillent en commun dans les terres à blé.

> *Une maison n'est jamais pensée comme vraiment finie, ou alors c'est qu'elle est déjà abandonnée par sa maisonnée.*

27 Une fois la maison construite, on ne fait plus appel au *maestro* si ce n'est pour de grands travaux : refaire un sol de terre battue, construire une nouvelle dépendance. Pour le reste (arranger une fuite du toit, un trou dans le mur, une porte branlante) on s'arrange généralement entre gens de la maisonnée : « chacun le fait à sa manière, avec ce qu'il a [sous la main] ». La maison représente un lieu privilégié pour les bricoleurs : prévue pour être agrandie, acceptant des matériaux hétéroclites, elle est toujours susceptible d'être améliorée. Les hommes d'Apure sont pourtant loin de passer tout leur temps libre à cette tâche ; ils préfèrent arranger leurs outils ou visiter leurs amis. Mais même chez ceux qui présentent leur demeure comme provisoire, on parle souvent des aménagements intérieurs et extérieurs qu'il faudra faire un jour et que, très souvent, on repousse à plus tard. Ce discours, même s'il n'est pas mis en acte, est la marque d'une réappropriation permanente des lieux. Les habitants de Monte Verde, par exemple, n'avaient pas ce genre de projet.

28 La pierre a été le principal matériau de l'architecture andine préhispanique en altitude, pour être peu à peu remplacée par des techniques utilisant la terre crue (LUENGO, 1985). On ne construit plus de maisons avec d'épais murs de pierres en Apure. Il en existe toutefois plusieurs, qui sont anciennes et plus souvent situées à la limite supérieure des terres à blé, près des essarts d'altitude. La plupart sont coiffées d'un toit de paille qui est un autre matériau tombé en désuétude parmi les habitants de la haute vallée ; la pierre et la paille connotent ici un statut social inférieur et un passé dévalorisé.

> Personne ne m'a dit être un *maestro* pour les constructions en pierre (« ceux qui savaient sont morts ») pourtant, la moins vieille de ces maisons devrait n'avoir environ que quarante ans. La brique de terre crue *(adobe)* qui doit sécher longtemps au soleil n'est pas utilisée ici alors que c'est une technique courante à plus basse altitude et dans le reste du Venezuela. Une des récentes auberges *(posada)* de Los Nevados a pourtant été construite en *adobe*.



Détail d'une petite maison située près des essarts d'altitude : toit de paille, mur de *bahareque* et de pierres

29 Les murs des maisons d'Apure sont donc plus souvent de terre et montés selon les techniques des *tapias* ou du *bahareque*. Les murs de *tapias*, en fait des murs de pisé, se construisent à partir d'une boue compacte à laquelle on ajoute des cailloux et des débris végétaux ; le mélange est comprimé dans un coffrage en planches large d'environ 60 cm, puis démoulé. Cette maçonnerie fait incontestablement de « jolies » maisons comme celles, grandes et couvertes de tuiles, que construisirent certains des fils de José Ignacio en même temps qu'ils ouvraient de nouveaux *barbechos* dans le *monte*. Il faut remarquer que cette technique a également été utilisée pour les grandes maisons – qui disposent généralement d'un patio – des propriétaires aisés de l'aval. Les murs de *tapias* sont considérés comme les plus solides, mais ils exigent en contrepartie de grandes quantités de matériel et surtout, de travail. Beaucoup de maisons, et toutes celles construites ces dernières années, sont de *bahareque* : bien plus rapide et économique, cette technique donne des murs dont l'épaisseur dépasse rarement 25 cm. Sur des fondations et un mur de base en pierres *(cimiento)*, on construit une armature de bois (troncs étroits, branches et liens végétaux) et de cannes de *carruzo* que l'on garnit, à la manière d'un torchis, d'un mélange de terre argileuse, de paille et d'herbes sèches. Les techniques de construction en terre procurent des habitations adaptées aux conditions climatiques du paramo, notamment parce qu'elles captent, accumulent puis restituent la chaleur diurne, en réduisant les fluctuations des températures internes (AGUIRRE TAMAYO, 1984). Ces qualités sont toutefois rarement mises en avant (même si « la pierre, c'est toujours un peu plus froid »), on vante plutôt l'efficacité pratique du *bahareque* : facilité et rapidité de construction.

30 Avant les murs, on monte l'armature (pour du *bahareque*) et la charpente en bois de la future maison.

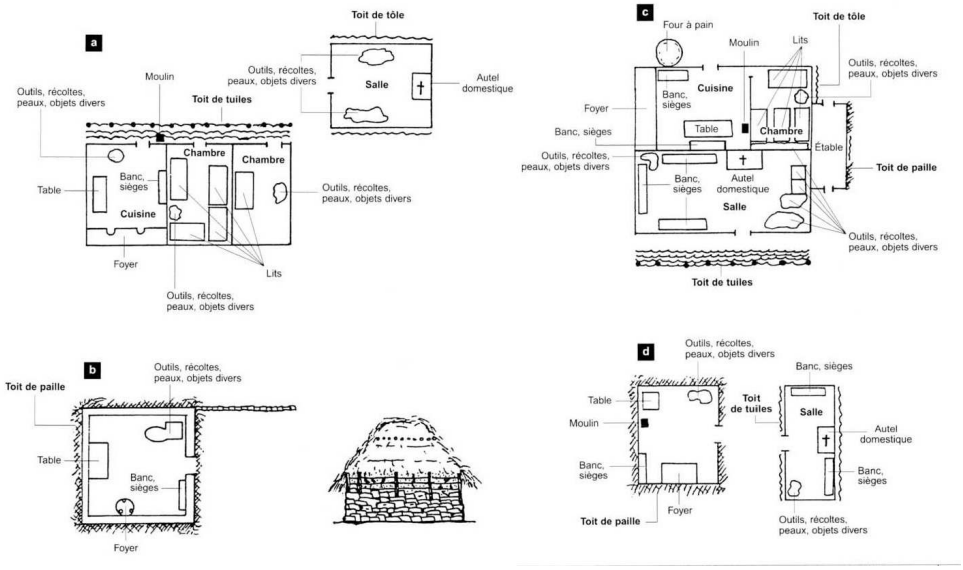
> De nombreuses espèces végétales sont utilisées dans la construction comme le *yake (Hesperomeles glabatra)*, le *savanero (Baccharis floribunda)*, le *insinillo (Myrica caracasana)*, le *jarillo* et le *quitasol (Escalonia sp.)*, etc. L'aulne *(aliso, Atnus jorullensis)* est planté et apprécié pour son tronc droit qui fait de bonnes poutres, le bois de *mano león, sangriente* ou *palo Colorado (Bocconia frutescens)* est choisi pour sa dureté et parce qu'il se conserve bien dans la terre. Il sert aussi à faire des barrières et ses qualités sont attribuées à la présence interne « d'une eau qui pique, qui brûle, qui est mauvaise pour les yeux. Il ne pourrit ni ne sèche ». C'est en somme le bois qui vieillit le mieux en position verticale, à la fois dans la terre et dans l'air, et il fait les meilleurs poteaux.

31 Mis à part ces préférences, le choix des essences s'opère d'abord en regard de la taille et de la forme des arbres. D'ailleurs, le *maestro* ne participe pas toujours à la recherche des matériaux qui exige de longs trajets dans le *monte*. Les matériaux (terre, pierres, troncs) trop lourds pour être transportés jusqu'au lieu de construction à dos d'homme ou à dos d'âne peuvent être tirés par une paire de bœufs attelés dans ce cas avec un joug plus court que celui utilisé dans les labours. Les éléments en bois sont assemblés en utilisant très peu de clous, conservés précieusement d'une construction à l'autre, mais plutôt des liens en cuir, en crin ou en fibre végétale (lianes, écorces) et des coins en bois. Les techniques utilisées pour monter l'ossature de la maison assureraient une meilleure stabilité aux bâtiments dans cette région où les mouvements sismiques sont fréquents (LUENGO, 1985). Enfin, il faut remarquer que les femmes ne sont pas conviées à ces travaux sinon pour rassembler les éléments du torchis près des maisons et dans les *barbechos*.

> Certaines femmes ont participé plus activement à la construction de leur maison, mais parce que la main-d'œuvre, dit-on, faisait défaut. C'est le cas de la femme de ce couple sans terre qui a construit sa maison dans la forêt, aidé par un seul des frères de l'époux, à un jour de marche au sud-est d'Apure.

32 Alors que les panneaux de tôle ondulée reposent directement sur les charpentes, les tuiles sont montées sur une armature en bois et en *carruzo* (*Chusquea* sp.), un roseau qui abonde dans les ravins plus humides et les bords des cours d'eau. Serrées les unes contre les autres, les tiges de *carruzo* font un plafond très apprécié pour sa beauté et son étanchéité. Elles sont colmatées par endroit de terre argileuse, qui semble prendre un malin plaisir à s'effriter au-dessus des visages endormis ou des bols de soupe. « La maison s'écroule », dit-on alors sans s'arrêter de manger. Le *carruzo* est aussi très utilisé pour l'aménagement intérieur. On en fait des étagères tapissées de papier d'emballage ou de feuilles de *frailejón (Espeletia schultzii)*, le plateau suspendu au-dessus du foyer où le fromage est fumé, et même une sorte de faux plafond ou plate-forme *(soberado, troja)* dont on devine l'existence de l'extérieur avec la pente plus marquée de certains toits. Cet élément, quand il existe, sert encore parfois de chambre, façon mezzanine, dans de petites maisons anciennes, mais plus souvent il fait office de grenier où l'on garde du blé, des pois et des objets peu souvent utilisés.

Fig. 10 – Plans de quatre maisons d'Apure



33 Les sols sont en terre battue avec une seule exception : celui, en ciment, de la « salle » que Francisco a construite à quelques pas de sa maison il y a une dizaine d'années (fig, 10 a). Bien qu'elle soit présentée comme un progrès par ses propriétaires, cette dernière innovation n'a pas grand succès : les séjours y sont brefs, même les invités de marque finissent souvent leur café à la cuisine où il fait plus chaud. Tous les trente ou cinquante ans, les sols de terre sont rénovés lorsqu'ils deviennent trop irréguliers au goût des occupants de la maison. Après avoir remué le sol avec des houes et des pioches, on y fait tourner des mules et des chevaux choisis parmi les plus dociles qui seront moins effrayés de se trouver à l'intérieur. Les finitions se font manuellement avec une sorte de gros pilon rustique en bois dur *(pisón)*.

34 Il ne faudrait pas chercher à élaborer une typologie des maisons d'Apure en fonction de leurs seuls murs : la plupart ont été construites en plusieurs étapes et souvent avec des matériaux et des techniques différents. Toutefois, on peut reconnaître que la pierre et la terre puis la *tapia* et le *bahareque* n'ont pas ici des valeurs équivalentes. Comme en témoignent ces murs de pierre qu'on dit laids, la « maison minérale, enracinée dans le sol et dans le temps », ne fait pas ici rêver les ménages (CALAME, 1987 : 82). N'est-elle pas justement faite d'un matériau trop brut rappelant un passé que l'on voudrait très lointain ? Les premiers habitants des lieux, les Indiens, construisaient en effet de semblables demeures. Entre la permanence dérangeante de la pierre et la fragilité du *bahareque*, les murs de *tapias* devraient s'Imposer comme les meilleurs. Mais parce qu'elles évoluent avec leur maisonnée, les maisons sont par nature extensibles et, de ce point de vue, la technique du *bahareque* est idéale pour la maisonnée qui veut une pièce supplémentaire, le jeune couple qui s'installe avec rien, le métayer qui s'en ira peut-être. Bien que – ou parce que – provisoires, les murs de *bahareque* sont aussi le signe tangible d'une indépendance acquise par ceux-là mêmes qui les habitent.

La paille, la tuile et la tôle

35 Le toit est bâti avant les murs de terre qui pourraient sans cela être abîmés par les pluies. À deux ou quatre pentes, il se prolonge souvent en une pente atténuée, de manière à

laisser autour de la maison une bande de terrain couverte *(aleros)*. On peut ainsi ajouter à la maison un espace « dehors/dedans » large de quelques centimètres jusqu'à deux mètres si la base du toit repose sur des poteaux de soutènement extérieurs. Il ne fait pas forcément le tour du bâtiment, mais couvre au moins le passage obligé qui permet de se rendre de la chambre à la cuisine par l'extérieur. Sous cet auvent, on range souvent la réserve de bois, des outils, un balai, le four à pain utilisé au moment des fêtes. On y trouve aussi la mule attachée du visiteur ou l'âne chargé qui attend de partir, des bouquets de fleurs médicinales qui seront vendus, le linge qui sèche et les enfants qui jouent à l'abri des pluies.

36 Les toits de paille, qui couvrent quelques vieilles maisons de pierre ou de *bahareque*, ne se font plus aujourd'hui. Les habitants leur préfèrent – parce que, dit-on d'abord, ils sont plus résistants au feu – les toits de tuiles ou de tôles ondulées. En outre, la graminée sauvage qui servait à les fabriquer *(paja de techo, Stipa ichu)* aurait disparu de la frange habitée à cause du pâturage des animaux domestiques. Elle est aujourd'hui assez rare et en tout cas difficile à exploiter puisqu'on la trouve en altitude, dans le *páramo*. Pourtant cette plante constituait également un matériau de choix pour couvrir les maisons : elle dure plusieurs générations et, avec le temps, la couche de suie qui imprègne l'intérieur des habitations largement enfumées – elles n'ont pas de cheminée – donne une excellente imperméabilité au toit. Encore une fois, les critères d'efficacité et de durabilité ne sont pas seuls pris en compte dans les choix architecturaux. Quant à la paille des graminées cultivées, elle sert au bétail et les habitants n'envisagent pas que l'on puisse préférer utiliser des produits de l'agriculture pour couvrir une habitation de chaume. Des maisons paillées, on dit souvent qu'elles sont « laides ».

> Vingt-cinq ans après l'avoir quittée pour un toit en tôle, Elisa déprécie toujours la maison de son enfance : cet « ennui » qui l'aurait poussée à déménager, elle le veut semblable à l'*aburrimiento* dont se plaignent ceux de l'aval qui séjournent en amont. L'*aburrimiento* est une notion très importante. Cet « ennui » qui affecte certains de ces montagnards est bien plus qu'une sensation de vide ou de désœuvrement. C'est une maladie qui peut mener des personnes neurasthéniques à la mort par dépérissement ou suicide.

37 Même si on déménage facilement, il faut avoir de graves problèmes de cohabitation ou être possédé par un fort désir d'indépendance avant de penser à laisser une maison pour une de ces chaumières ; à moins que l'on ne se donne pour objectif de construire très vite un autre logis, de *bahareque* et de tôle, quitte à vivre plus à l'étroit et moins au chaud.

> *« ... que des pierres, que des plantes sauvages, voilà ce qu'ils avaient. Des gens pauvresce devait être ainsi mais que faire d'autre ? »*
> « ... pura piedras, puro monte, esto es lo que tenían. Gente pobre... así sera pero que más se hace ? »

38 La paille est aux toits ce que la pierre est aux murs : un matériau sauvage et quasiment pas transformé, tout juste bon pour les petites maisons « laides » du passé. Celles-ci sont associées à des temps difficiles quand Apure était encore peu peuplé. Quelques-unes de ces chaumières sont encore habitées en permanence (et alors souvent comme cuisines séparées), mais on préfère les garder comme résidences secondaires occupées occasionnellement lors des travaux en altitude (fig. 10 b). Bien qu'elles aient donné les preuves de leur solidité et que beaucoup d'adultes y soient nés, ces maisons sont condamnées à disparaître parce qu'elles survivent à un temps dont on dit avoir perdu le

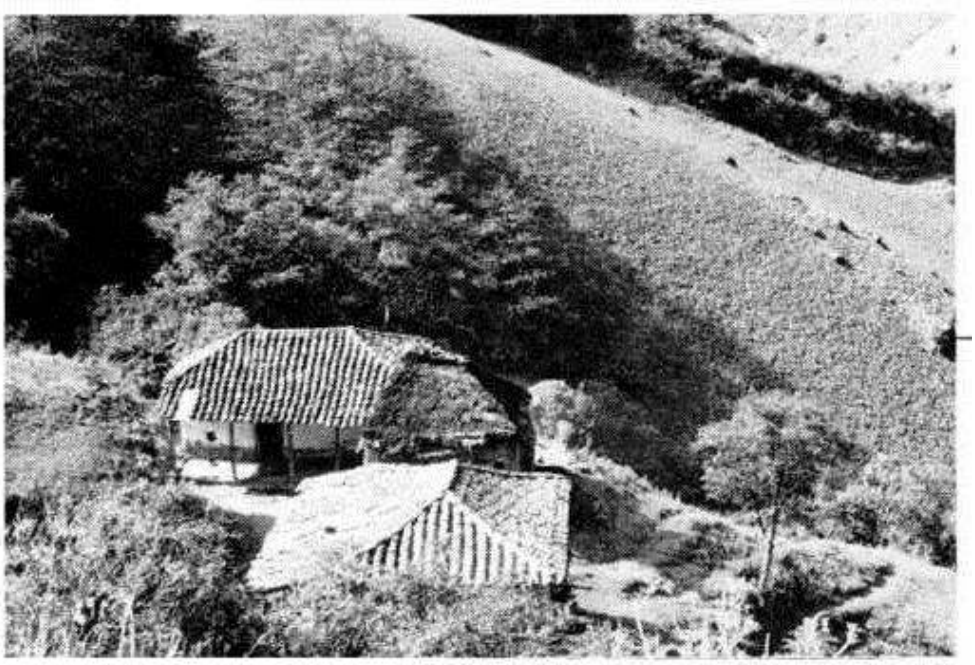
souvenir. Elles sont l'œuvre de ceux qui n'avaient, pour s'abriter, que des pierres, que du *monte*, c'est-à-dire que des matériaux directement soustraits à la nature.

39 Tout le territoire des gens de l'amont se trouve inclus dans le Parc national Sierra Nevada. Aujourd'hui, l'agrandissement comme la réfection des maisons sont contrôlés par les autorités de ce parc, qui délivrent des permis de construire ou de rénovation sous des conditions particulières. La tuile, matériau associé à la « traditionnelle » maison andine, est ainsi fortement conseillée aux habitants qui souhaitent construire ou agrandir un toit. Toutefois, la protection des espèces ligneuses d'altitude – autre mission du Parc – a également conduit à interdire l'usage des fours à tuile de la vallée, pourtant tout aussi traditionnels que les tuiles elles-mêmes. Avec cette contradiction, la tuile doit être achetée et elle est devenue inaccessible à la plupart des habitants, en raison de son coût élevé et d'évidentes difficultés de transport.

> Depuis quelques années, le parc autorise toutefois un usage contrôlé et limité d'un four à tuiles situé près de Los Nevados. Mais celui-ci semble d'abord servir les intérêts du tourisme... Cette dernière mesure s'est accompagnée d'interdictions plus strictes vis-à-vis des toits de tôles d'une part, pour assurer « la conservation des traits architectoniques » propres aux lieux, d'autre part, pour stimuler la reproduction des «techniques artisanales » locales (Inparques, comm. pers.).

40 En dépit de leurs divergences, les habitants d'Apure et le personnel du Parc s'accordent pour préférer la tuile à toute autre toiture. Les paysans soulignent qu'elle « se voit très jolie, dure longtemps » et de fait elle couvre les plus « belles » de leurs maisons situées rive droite, largement entourées de champs de blé, de forme allongée mais faites d'un seul bâtiment et de murs de *tapias.* Ces maisons-là ont déjà plusieurs décennies d'âge et ceux qui les habitent possèdent des taureaux dans le *páramo* et ont de nombreux *compadres* ici et ailleurs. Mais il ne suffit plus d'avoir beaucoup de biens *(tener bastante)* pour se doter d'un toit rouge : la tuile étant devenue un matériau de luxe, nombreux sont ceux qui ont eu recours à la tôle, en dépit des interdictions du Parc.

> Il faudrait entre 3 000 et 4 000 tuiles pour couvrir une maison de taille moyenne et en 1990, chaque tuile se vendait 5 bolivars à Mérida, c'est-à-dire infiniment trop cher en regard des gains que les maisonnées pouvaient espérer de la vente de leurs produits habituels. Même si elle défigure le paysage pour les visiteurs, la seule solution raisonnable pour les paysans reste encore aujourd'hui la tôle.



Une « belle » maison sur le chemin qui va vers le village de Los Nevados. Outre les matériaux nobles (tuiles et tapias), on reconnaît un bosquet d'aulnes plantés aux abords du bâtiment principal

41 Même lorsqu'on choisit ce matériau moins noble, c'est toujours le coût élevé de la toiture qui limite la superficie des habitations. Avant de pouvoir réunir l'argent nécessaire à l'achat des plaques de tôle ondulée, il faut économiser longtemps ou, comme pour faire face aux dépenses occasionnées par un mariage ou un enterrement, vendre quelques têtes de bétail. Par contre, une fois le problème du toit résolu, les murs en terre peuvent être construits rapidement grâce au travail en commun des hommes de la communauté, qui sont rémunérés en services ou en monnaie. Ainsi, une petite maison de *bahareque* faisant office de chambre supplémentaire s'est construite en moins d'une semaine. D'un autre côté, la tôle a bénéficié d'une grande publicité à travers divers programmes d'aide au logement en milieu rural financés par l'État. Ils consistaient pour l'essentiel en dons de matériaux (parpaings, ciment, etc.) dont certains habitants d'Apure espèrent toujours pouvoir bénéficier, au moins pendant les périodes électorales où les promesses tendent à se multiplier. En dépit de certains désavantages locaux, en Apure, la tôle ondulée prend valeur de symbole et de norme en référence à l'habitation rurale *(vivienda rural)* telle que les pouvoirs publics ont cherché à l'imposer pour une uniformisation des conditions d'habitat. Les jeunes de la haute vallée y voient souvent le signe d'une meilleure intégration à la société andine du Venezuela : ils connaissent le succès de la tôle ondulée dans les lieux où ils s'embauchent régulièrement et considèrent que l'obligation de la tuile est une injustice à leur égard. Les valeurs diffusées par les politiques (un logement décent pour tous) et par le Parc (des maisons qui « fassent paysage ») se trouvent de fait en contradiction. Mais les habitants savent mettre les autorités du Parc devant le fait accompli et à ma connaissance, celles-ci n'ont jamais fait démonter un nouveau toit de tôle.

42 Les qualificatifs de jolie ou laide pour une maison, comme d'ailleurs pour un lieu donné, ne traduisent pas seulement une norme esthétique. Ces valeurs se superposent à une certaine hiérarchie sociale, par ailleurs toute en nuances puisque chacun aura un jour à changer d'habitation ou de statut. Mais si le fait d'habiter une « jolie » maison n'est pas

nécessairement un signe extérieur de richesse ou de pouvoir, il vaut tout de même mieux vivre – pour être un respectable citoyen d'Apure – dans des murs de *tapias*, sous des tuiles et au milieu des blés que près du *páramo,* entre la pierre et la paille. Ces deux catégories renvoient en particulier à des époques historiques plus ou moins valorisées par les habitants. Soulignons encore que l'ancienneté de la demeure n'honore pas plus les habitants qu'elle ne les discrédite tant que la maison est considérée comme fonctionnelle et habitable ; ce n'est pas l'âge de ses murs qui inspirera ici le poète (BACHELARD, 1978 [1958]), ni la date du chantier que le maçon voudra garder en mémoire.

43 La plupart des maisons d'Apure ne sont cependant ni vraiment jolies ni vraiment laides, et présentent chacune un assemblage singulier de techniques et de matériaux. En tant que bâtiment qui évolue, qu'on remanie, la maison accompagne en quelque sorte la vie de ses habitants : se prêtant bien à des adjonctions successives, elle grandit donc mais peut aussi rester en partie inhabitée, elle s'abîme en tel ou tel endroit ou au contraire se consolide, selon la façon dont les maîtres de maison... mènent leur maisonnée.

> Pour la maisonnée « pauvre » de la maison « laide » de Monte Verde, les maisons « du haut » où on ne va pas « parce qu'ils ne font pas la *mano vuelta* [entraide] », celle paillée où vivent « une mère et ses enfants naturels », la « belle » maison de *tapias* où « il y a toujours des fêtes », on ne manque jamais de souligner la correspondance entre habitat et habitants. Une maison belle ou laide est aussi celle d'une maisonnée qui marche bien ou mal.

44 L'habitat semble alors résister à une typologie basée sur les formes architecturales, les matériaux, etc., ce qui n'est pas sans rapport avec les possibilités locales de mobilité spatiale et sociale. Sauf cas marginaux néanmoins significatifs, les paysans ne sauraient juger une maisonnée au vu de sa seule maison ; il faut aussi examiner les manières d'habiter ensemble un même espace domestique.

Les espaces domestiques

45 Telle qu'elle est construite, avec divers matériaux et techniques, la maison procure une bonne protection thermique, hygrométrique voire même sismique aux paysans de l'amont. Mais l'idée que l'on se fait ici de l'environnement ou des contraintes du milieu implique d'autres exigences : habiter l'amont requiert un certain savoir-faire qui s'exprime autant dans la maison elle-même que dans les manières d'y vivre. Certaines précautions, que trahissent des gestes quotidiens ou que l'on prend déjà au moment de construire, en font ainsi un lieu moins « perméable », protégé de tous les éléments naturels et surnaturels capables d'affecter les hommes. Ce souci de distinction entre la maison et le dehors est également perceptible dans les manières d'habiter et de partager l'espace intérieur. Même dans les maisons qui sont faites d'une seule pièce, on retrouve les éléments qui caractérisent trois espaces domestiques principaux : la cuisine, lieu de transformation et de consommation des aliments, qui est aussi le plus habité, la chambre, lieu privé et intime d'abord consacré au sommeil, et la salle, qui est à la fois une réserve, un lieu sacré et ouvert sur le dehors, réservé aux visites et réunions moins ordinaires. Dans le monde de la maison, chacun apprend à circuler et à occuper la place qui lui revient.

Une maison qui protège

46 Les maisons ne comprennent que très peu d'ouvertures : en plus des portes, on voit parfois quelques fenêtres minuscules et hermétiquement fermées par un morceau de verre. Leur fonction première n'est pas vraiment de laisser entrer la lumière, mais plutôt de permettre de voir sans être vu ceux qui s'approchent de l'habitation. Dans la cuisine, les fumées s'échappent par l'embrasure de la porte et par l'espace étroit que l'on laisse entre le toit et le haut du mur, du côté où se trouve le foyer Les habitations faites d'une seule pièce, mais aussi de nombreuses cuisines, deviennent un espace complètement clos dès qu'on en a poussé la porte.

47 Sans autres ouvertures, les maisons en général et les cuisines en particulier sont ainsi protégées des courants d'air et, par conséquent, des « airs » *(aires)*. Les « airs » sont des entités qui peuplent l'atmosphère et auxquelles on attribue une nature froide qui est la cause de plusieurs maladies du corps humain (*pasmo, mal aire*, enflures diverses) lorsqu'il s'expose directement à leur influence. Invisibles, elles se manifestent autant par des vents brusques que d'imperceptibles mouvements de l'air ; les femmes et les enfants y sont plus particulièrement sensibles que les hommes. Pour éviter qu'elles ne pénètrent dans la cuisine et la chambre, on colmate soigneusement les fissures des murs avec du papier d'emballage, des feuilles de *frailejón* ou des chiffons. Ainsi, les « airs » ne sont pas à craindre à l'intérieur de ces parties du bâtiment et ce, d'autant plus que la fumée du foyer est supposée les affaiblir. Ces précautions doivent également empêcher le serein *(sereno)*, qui rend malades les petits enfants (*le entra el sereno*), de pénétrer dans la maison à la tombée de la nuit.

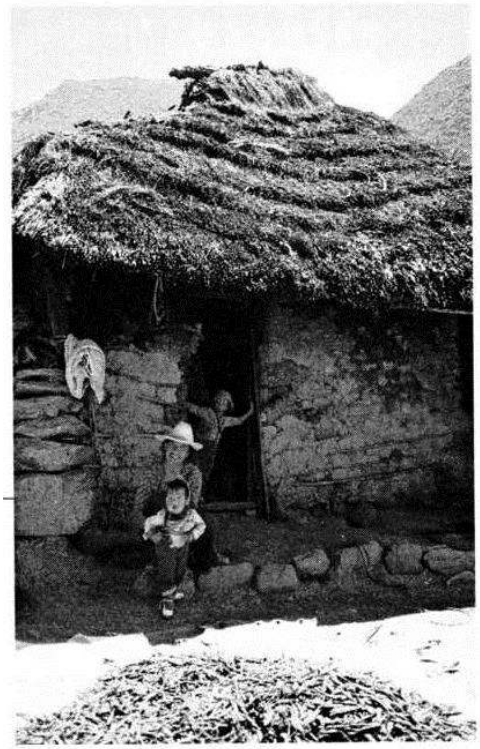
48 Avec les airs, certaines lumières peuvent également affecter les occupants de la maison. Les défauts de vision acquis pendant l'enfance sont souvent attribués à une luminosité inadéquate de l'habitat. De ce point de vue, la tôle se révèle une mauvaise couverture pour la maison parce qu'elle devient très vite piquetée de petits trous et laisse passer des faisceaux de lumière qui ne manquent pas de fasciner les petits enfants. Cette lumière concentrée a de la « force » et peut marquer le regard de celui qui la croise pour toute la vie. Pour se protéger de ces effets lumineux singuliers, on dit que les toits de paille restent les plus efficaces, même quand ils sont anciens puisque, avec le temps, la suie imperméabilise mieux encore la maison aux éléments atmosphériques. En dépit de tous les arguments évoqués pour expliquer l'abandon de ce matériau, les paysans considèrent toujours que les toits de paille remplissent convenablement leurs fonctions.

49 Dans la maison, on est également à l'abri des « arcs » *(arcos)*, des êtres aquatiques importants dans les catégories nosologiques des habitants. Même s'ils sont mis en relation avec l'arc-en-ciel *(arco-iris)*, leur présence n'est pas toujours facile à vérifier et leurs comportements restent imprévisibles. Face à ce risque, l'eau à usage domestique est utilisée avec parcimonie dans la maison. C'est également pour éviter les influences des « arcs » (ils provoquent surtout des maladies de peau) que les enfants se réfugient sous les *aleros* à la moindre goutte de pluie (CLARAC, 1981 : 103) et que les adultes quittent rarement leur chapeau quand ils se trouvent à l'extérieur. Les maisons disposent encore d'autres moyens de se fermer à des influences extérieures malignes : un ruban rouge, une plante de *sábila (Aloe vera)* ramenée du marché de Mérida et suspendue derrière la porte, le dessin d'une croix, du sel béni, tous les moyens expérimentés ailleurs semblent être également bons ici pour éloigner en particulier la malchance *(pava)*. Ces objets sont plus

spécialement visibles dans les maisons qui ne disposent pas d'une pièce réservée à l'autel domestique (la « salle »).

Les abords de la maison

50 Les abords de la maison participent également de l'espace domestique et on y voit parfois une croix en surplomb également protectrice. Sous l'auvent déjà évoqué, certains ont choisi de fixer le moulin qui sert à fabriquer la farine quotidienne. Sauf dans les maisons secondaires, le devant – sur lequel s'ouvrent les portes, ou du moins la porte de la cuisine – est presque aussi souvent balayé que l'intérieur : des deux côtés du perron de cette pièce, c'est le même sol de terre battue. C'est là, le plus souvent, qu'on voit les petits enfants occupés à martyriser un poussin ou jouer avec leurs chiens : ils n'échappent pas au regard de celles qui sont restées à l'intérieur. Sur cette place, on s'installe parfois au soleil – à même le sol ou sur les sièges sortis pour l'occasion – pour des occupations domestiques (trier les grains, éplucher des pommes de terre, soigner une entorse, converser, regarder), et dans certaines maisons c'est l'endroit qu'on appelle le patio : un prolongement externe de l'espace intérieur. Quand le devant de la cuisine est trop enherbé et encombré de détritus, le passant sait qu'il n'y a pas de maîtresse de maison ou que, sans compagnon, elle doit travailler plus que les autres femmes.



Devant la maison, les fèves sont mises à sécher sur le sol de terre battue régulièrement balayé. La jeune femme est heureuse, elle s'est installée ici depuis peu avec son mari et leur enfant après avoir habité plusieurs années la maison des beaux-parents

51 Contre un des murs aveugles du bâtiment, sur le côté ou derrière, commence le jardin. Quelques aulnes ou un morceau de mur de pierre en soulignent en partie le contour. Pas une herbe n'arrive à pousser sur le chemin qui va vers l'eau, très fréquenté et bien visible. Si la maison, allongée, comporte plusieurs pièces, deux portes au moins donnent sur l'extérieur : celle de la « salle » et celle de la cuisine. La première n'est pas souvent

ouverte et son perron est à l'évidence moins soigneusement entretenu, sauf si la maisonnée se prépare à quelque événement sortant de l'ordinaire. La deuxième, quand elle est fermée, signale au passant que la maison est vide, soit pour longtemps si on y a posé un cadenas, soit jusqu'à ce que quelqu'un revienne des *barbechos* ou de chez les voisins. De nombreuses paires d'yeux ont suivi les pas du visiteur qui s'approche d'une maison et, s'il attend un peu à une distance respectable, on viendra peut-être à sa rencontre. Mais il se peut également qu'il soit ici indésirable : on a poussé la porte en le voyant venir et on attend patiemment, à l'intérieur, qu'il passe son chemin.

52 Avant de s'approcher d'une maison, mais aussi régulièrement quand on circule sur les chemins des *barbechos*, il faut « crier ». On crie pour annoncer sa prochaine arrivée, pour signaler qu'on passe sans s'arrêter – en forme de salut – ou pour « rendre l'endroit joyeux » *(gritar es como alegrar el puesto)*. Chacun a son propre cri plus ou moins puissant, plus ou moins long et complexe, que les enfants se choisissent très tôt en s'entraînant souvent. Bien que modulable, le cri d'une personne connue est reconnaissable entre tous. Une fois mères, de nombreuses femmes abandonnent ou « oublient » leur cri ; celui-ci sert peu au sein de l'espace domestique et on s'en passe souvent quand on va dans une maison voisine et amie : la voisine a sans doute déjà reconnu la silhouette qui se dirige chez elle. S'annoncer en criant quand on s'approche d'une maison est aussi une marque de respect : Hilda ne manque jamais de crier quand elle se rend (souvent) chez sa belle-mère à un quart d'heure de chez elle, mais la conduite n'est pas réciproque. Ce signe de reconnaissance est plus qu'une marque d'identité, on peut vraisemblablement estimer à l'ouïe le lieu d'où il a été émis, supposer quelle sera la destination du passant et même y interpréter quelque message (impatience, succès franc ou mitigé, etc.). Une fois qu'ils se sont annoncés de la sorte, les étrangers, les lointaines connaissances et tous ceux qui ne sont pas des familiers de la maison attendront qu'on vienne les accueillir à une distance respectueuse de la maison ou de la porte de la salle. Les gens de la maisonnée et leurs proches se dirigent directement vers la porte de la cuisine.

La cuisine

53 Lieu domestique par excellence, la cuisine est en elle-même une maison. D'ailleurs, les habitations nouvellement construites sont fréquemment faites d'une seule pièce qui tient lieu de cuisine et de salle pendant la journée et dans laquelle on déroule des peaux de vaches pour la nuit. Ces maisons, souvent rustiques et pauvres, qu'on dit parfois laides, sont destinées à s'agrandir en même temps que la famille, mais elles peuvent néanmoins abriter quatre voire six personnes lorsque, par exemple, il manque les matériaux de couverture pour se lancer dans des travaux de construction. Selon ses possibilités et selon la croissance de la maisonnée, on ajoute progressivement d'autres pièces : d'abord la chambre à coucher (éventuellement plusieurs), puis la salle où trônent les images saintes. Mais quelle que soit la taille de la maison, la cuisine gardera un statut privilégié par rapport aux autres pièces : c'est l'espace central de sociabilité, son « cœur ».

En écoutant le cri signalant le retour de son mari, Alejandra ranime les braises du foyer.

54 C'est par la porte de la cuisine, donc toujours ouverte sur l'extérieur, que la plupart des visiteurs – des familiers – sont invités à passer le seuil. Beaucoup devront se pencher pour entrer dans la pièce, qui est enfumée pendant une grande partie de la journée et toujours obscure. Le foyer se trouve souvent contre l'un des murs latéraux, en hauteur, sur une petite construction en terre et en pierre. Dans quelques maisons, les foyers sont à même le sol ; celles-ci sont toujours à une seule pièce et souvent secondaires ou laides. Il n'y a qu'un feu par maison et dans la mesure où il ne sert qu'à cuire les aliments, les hommes ne s'en occupent pas, avec éventuellement quelques exceptions (premier mois d'allaitement, maladie ou absence de la femme). Sauf le pain, presque tout ce qui est consommé par les habitants passe par le feu ou la fumée du foyer, mais celui-ci n'est pas utilisé pour réchauffer ou éclairer la pièce ; on ne rajoute pas de bois, par exemple, lorsque la veillée se prolonge après la dernière tasse de café et on allume une lampe à pétrole rustique dès que la flamme faiblit. À moins que la cuisine ne soit souvent désertée, son feu ne s'éteint presque jamais et les femmes le raniment chaque fois qu'elles en ont besoin, en soufflant sur les braises, pour économiser leurs allumettes. Dès que la faim se fait sentir ou que la nuit tombe, le foyer attire immanquablement les autres membres de la maisonnée qui se disputent d'abord les places chaudes, près des cuisinières restées debout autour du feu avec les enfants. Sans qu'il y ait pour autant de places formellement assignées, chacun tend ensuite à s'installer à l'endroit qui lui paraît correspondre à son statut : le maître de maison et les vieillards ont souvent leurs sièges préférés pas trop loin du foyer, les invités, les garçons adolescents puis les adoptés se serrent généralement sur le banc, plus ou moins loin du feu, plus ou moins dans l'ombre.

55 Dans cette pièce où se concentre l'essentiel de la sociabilité de l'unité résidentielle, les femmes de la maison règnent. Elles y passent le plus clair de leur temps, y laissent entrer qui bon leur semble ou en chassent vigoureusement les animaux et parfois même, dans un excès d'humeur, des personnes indésirables ; elles peuvent se charger d'attribuer les places de chacun et décident seules du mode de répartition des aliments qu'elles auront préparés. La cuisine, et par extension la maison, est incontestablement leur domaine. En

même temps, cette pièce est celle de la maisonnée tout entière dont on ne saurait interdire l'accès à aucun de ses membres. Lorsque les hommes désirent parler entre eux sans être écoutés par la maîtresse de maison, ils sortent ou s'en vont dans la salle, parfois même ostensiblement, alors que dans un cas similaire les femmes doivent se résigner à se taire, en attendant que la cuisine soit de nouveau occupée par ceux avec qui elles désirent s'entretenir. Même s'il reste à dominante féminine, l'espace de la cuisine est un lieu où les personnes d'âge et de sexe différents se rencontrent quotidiennement. Enfin, c'est là où le placenta des nouveau-nés est enterré et où l'on procède à leur premier rituel (ondoiement), là où les petits enfants apprennent les codes de la vie en société. Dans la cuisine aussi, chacun peut entendre les récits et les anecdotes locales, ou retrouver les membres des maisonnées voisines.

Moudre. Un geste de tous les jours auquel la plupart des membres de la maisonnée doivent participer. En aval du village, on peut toujours faire moudre son grain dans un ancien moulin à eau, datant de l'époque où la vallée exportait son blé

56 Une fois que ses yeux sont habitués à l'obscurité et à la fumée, le visiteur peut distinguer le siège qu'on lui offre. En plus du banc qui longe le mur et des souches choisies pour leurs formes originales et prédestinées, les cuisines disposent parfois d'une chaise et de tabourets bas construits par les quelques menuisiers d'Apure. La table est souvent encombrée par le moulin, qui sert quotidiennement autant pour le blé que pour le café, et par le plateau en bois (*arteza*) où l'on pétrit la pâte du pain sans levain (*arepa*). Quelques étagères portent tout un bric-à-brac de récipients et d'emballages soigneusement récupérés, comme les boîtes de sardines qui, une fois vidées de leur contenu, servent de petites bouilloires, ou les pots en plastique de margarine qui sont devenus des écuelles et représentent parfois la seule vaisselle de la maison. Ils côtoient le poste de radio posé bien en évidence quand il y en a un et le précieux pavé de sucre brun acheté en même temps que le café. Près du foyer, on fait cailler le lait de plusieurs traites avant de fumer le fromage. Le petit lait est jeté avec le son, les épluchures, les coquilles d'œufs et autres

restes alimentaires dans le grand seau qui contient les eaux usées de la cuisine et que l'on vide régulièrement depuis le perron, pour la plus grande joie des poules, des cochons et des chiens en liberté.

57 La cuisine est parfois un bâtiment séparé de celui où se trouvent les autres pièces, elle est alors construite selon un plan carré et avec des matériaux moins valorisés (pierre et/ou paille). En Apure, ces cuisines sont en fait des habitations plus anciennes devenues des pièces spécialisées après que les chambres et la salle ont été construites. Malgré cela, elles sont très souvent restées des lieux où l'on dort. Les habitants disent préférer agrandir un même bâtiment plutôt que de dissocier le lieu du foyer de celui du coucher ; certains ont bien construit récemment une pièce à part, mais pour en faire une « salle », et en déplorant souvent de n'avoir pas pu faire autrement (configuration du terrain). Les plus belles maisons, on l'a dit, sont faites d'un seul tenant et elles se distinguent donc tant par la forme que par les matériaux de celles qui comportent une cuisine séparée. Le modèle à deux bâtiments aurait été plus courant autrefois, et pas seulement dans la haute vallée de Nuestra Señora. J. Clarac le décrit comme une forme architecturale « réellement traditionnelle » qui représenterait, selon les habitants de Pueblo Viejo, près de Lagunillas, un couple où la cuisine (bâtiment femelle, *hembra*) et la maison (bâtiment mâle, *macho*) s'opposent et se complètent (CLARAC, 1981 : 47). Cependant, quelle que soit la forme de la casa, la manière d'utiliser l'espace domestique se ramène toujours à un même système de circulation : les lieux du foyer et du coucher réservés à une sociabilité privée (cuisine et chambre) sont clairement séparés de la « salle », plus ouverte sur le monde extérieur.

La chambre

58 Quel que soit le nombre de ses occupants, la maison ne comporte qu'une ou deux chambres à coucher (*cuarto*). La perspective de dormir seul dans une pièce demande pour beaucoup un certain courage (« on ne sait pas ce qu'il peut arriver quand on dort ») et reste en tout cas ennuyeuse et peu réjouissante. Quand il y a deux chambres, les jeunes célibataires dorment en général séparés du couple et des jeunes enfants, mais chaque maisonnée semble là-dessus s'organiser à sa manière et la deuxième chambre se transforme parfois en réserve.

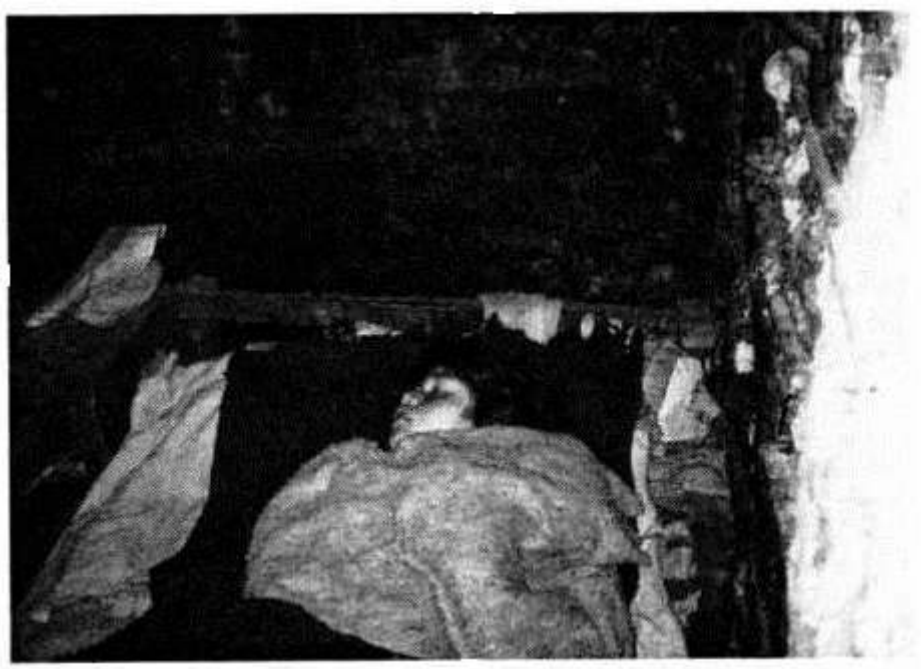
59 L'abandon d'une chambre comme lieu du coucher ou, au contraire, la construction ou l'aménagement d'une pièce en chambre sont le signe de changements importants au sein de la maisonnée. Après le brusque départ d'un gendre et de la seule fille de la maison, tel couple a accueilli dans la chambre qui lui était jusque-là réservée les deux fils restants, adultes et célibataires : au moment où sa cohésion semble menacée, la maisonnée tend à se replier sur elle-même. L'état des différentes parties d'un bâtiment peut également être significatif.

> En prenant possession de la maison héritée de son père, Rubén a construit une « pièce pour les bêtes » *(cuarto para las bestias)* en *bahareque* et tôle. C'est la seule maison qui comprenne un espace couvert réservé à des animaux domestiques si l'on exclut les sortes de niches rudimentaires construites à l'intention des cochons et toujours séparées des bâtiments habités. Il n'a été que très peu utilisé, s'écroule peu à peu et ne sert qu'occasionnellement aux poules. Par une innovation architecturale qui semble bien, dans ce cas, avoir été critiquée par l'ancien maître, on s'approprie un espace sans que cette « signature » soit pour autant nécessairement destinée à durer. Seul avec une enfant, un grand-père veuf laisse s'abîmer les deux anciennes chambres de sa grande maison ; il n'entretient plus que la cuisine qui est devenue lieu du coucher et maintient difficilement la « salle » qui

abrite l'image d'un saint honoré une fois l'an lors d'une fête à laquelle les autres habitants tiennent beaucoup.

60 S'il n'est pas véritablement habité par une maisonnée, le bâtiment est abandonné petit à petit et suivant un processus inverse de celui qui avait marqué sa croissance : il redevient progressivement une maison primordiale, une cuisine.

61 Les chambres sont des petites pièces qui, souvent, ne présentent aucune ouverture vers l'extérieur et dont la porte donne dans la cuisine. Il faut prendre une bougie pour s'y rendre en plein jour. Les lits accolés sont faits d'un cadre de bois surélevé et garni d'une peau de bovin ; d'autres peaux roulées dans un coin servent de lit d'appoint aux visiteurs qu'on installe, selon qu'ils sont proches ou pas et selon l'espace disponible, dans la chambre, la cuisine ou la salle. Tout comme les lits, les couvertures – qui servent aussi de ponchos – se partagent entre plusieurs personnes, mais les étrangers à la maisonnée venus y passer la nuit apportent les leurs. Pour dormir, on n'enlève normalement que ses chaussures, sa veste et son chapeau. Les murs et les coins de la chambre sont encombrés de nombreux sacs en toile ou en plastique dans lesquels on range soigneusement ses affaires personnelles *(corotos)* : vêtements, argent, couteau, lampe de poche, fil à coudre, bijoux, souvenirs, etc. Chacun dispose ainsi de son endroit privé pour ranger ses effets personnels, même si tout le monde, en Apure, est capable d'identifier le propriétaire du moindre objet, par ailleurs souvent donné ou échangé. Quand on quitte une maison pour une autre, c'est ce seul bagage (un ou plusieurs sacs de *corotos*) qu'on emmène normalement avec soi.



Une petite fille dort dans la chambre commune. Les rêves nocturnes sont importants, on les raconte, on les commente et on les interprète parfois ; ils peuvent annoncer une visite, donner des nouvelles des absents, faire craindre une mort

Dans la chambre, « la séparation d'entre les vivants et les morts, entre les malades et les bien-portants ne s'impose pas, non plus que l'isolement des générations. En ce lieu, toute distance s'abolit » (ZONABEND, 1980).

62 Lieu intime et privé, la chambre n'est accessible qu'à des proches dûment accompagnés par un des membres de la maisonnée. Réservée au sommeil, elle est rarement habitée pendant les heures diurnes sauf par les tout petits enfants, le couple légitime qui cherche un lieu tranquille pour des rapports intimes, le malade, ou le voyageur qui aura marché une bonne partie de la nuit. Or, c'est en particulier pendant la petite enfance, la maladie et le sommeil que le corps humain est plus susceptible d'être affecté par les éléments extérieurs. La chambre obscure et fermée devient alors un refuge. On y conçoit les enfants d'unions légitimes, on y naît, on y meurt.

La salle

63 Ici, la salle *(sala)* se présente comme un espace ouvert sur le dehors. Elle est donc bien différente de celle que l'on décrit en France comme le « lieu où se déroule toute la vie intime et domestique de la maisonnée» (ZONABEND, 1980 : 34) et qui serait plus proche des cuisines andines. En Apure, on accède à la salle par une porte extérieure qui ne communique pas avec les autres pièces de la maison ; parfois, elle s'ouvre du côté opposé à celui du devant de la cuisine. C'est l'endroit de la maison le plus éloigné de la cuisine en terme de chemin à parcourir : soit qu'il faille traverser un espace découvert quand ces deux pièces ne se trouvent pas dans le même bâtiment, soit qu'il faille longer ou contourner un des murs de la maison sans être toujours protégé par un auvent. Alors que la cuisine est le lieu des femmes, celui où se réunissent les membres de la maisonnée et où l'on reçoit les proches, la salle est réservée à l'accueil des étrangers et reste contrôlée par les hommes.

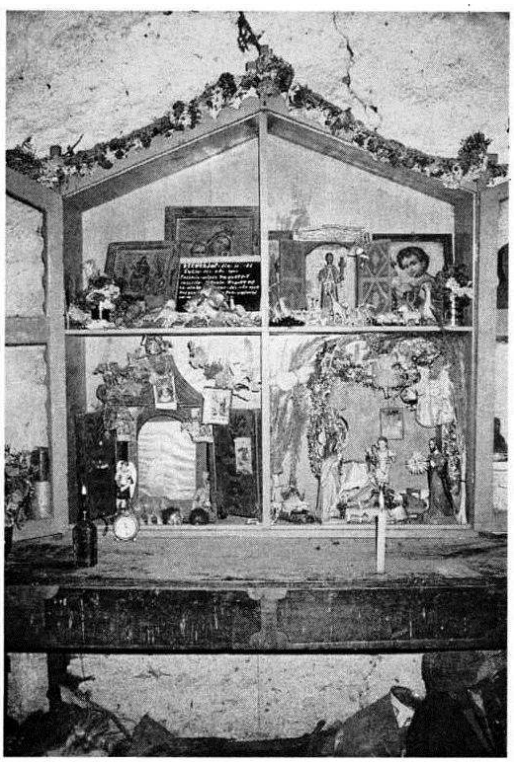
64 C'est dans cette pièce qu'ont lieu les réunions importantes auxquelles participent un grand nombre d'habitants comme, par exemple, la veillée d'un mort ou la fête d'un saint. De ce fait, les maisons sans salle sont des maisons moins visitées, du moins par ceux qui n'en sont pas des familiers : elles ne sont presque jamais le théâtre de fêtes mémorables où « la musique était bonne et la nourriture abondante ».

> C'est le cas des maisons plus petites, de celles abritant depuis peu des maisonnées plus jeunes et, sans exception, de toutes les maisons dites laides. Néanmoins, dans la plupart de ces maisons sans pièce explicitement nommée salle, on trouve un pan de mur ou un coin réservé à des images saintes et éloigné du foyer.

65 La salle est aussi l'endroit où l'on garde les récoltes. Elle peut également servir de chambre, mais il faudra dans ce cas améliorer son isolation qui, autrement, est négligée par rapport aux autres pièces. On y fait dormir les personnes moins bien connues ou desquelles on veut marquer quelque distance. Dans les maisons comprenant trois pièces (cuisine, chambre, salle), c'est souvent dans la salle que dorment les adolescents et adultes célibataires ; ainsi éloignés des lieux centraux de la sociabilité domestique, ils peuvent profiter des heures nocturnes pour s'éloigner discrètement de la maison ou y faire pénétrer ami(e) ou fiancé(e) *(novio, novia)*. En général, les parents ferment les yeux sur ces aventures qu'ils ne réprouvent souvent qu'à moitié. Alors que la chambre abrite les relations sexuelles entre époux ou concubins de la maison, la salle est parfois le lieu de rapports intimes et illégitimes mais tolérés. Les célibataires de maisonnées différentes s'y retrouvent pour des commerces sexuels irréguliers. Les autres couples illégitimes (adultère, inceste, conjoint prohibé) se retrouvent quant à eux dans le *monte*, loin de la maison et des espaces domestiques.

66 La salle est surtout la pièce où l'on place l'autel, toujours décoré d'images saintes et très souvent aussi de marguerites, glaïeuls, œillets et autres fleurs. L'autel est à la salle ce que le foyer est à la cuisine ; il attire immanquablement les regards de ceux qui viennent du dehors et entrent dans la salle. Placé contre le mur qui fait face à la porte et soigneusement entretenu, il contraste avec l'apparent désordre des sacs de grains et des tas de tubercules, des objets en cours de fabrication, des outils divers, des selles, jougs et harnachements. C'est l'endroit le plus coloré de la maison avec son support en bois souvent peint, les statues et les images du panthéon catholique vénézuélien (Vierge, saints, crucifix, etc.), dont chaque maison présente un assortiment particulier. On y trouve également des bougies, allumées en certaines occasions, l'Almanach, des photos de personnes connues quand on en possède et, d'une manière générale, tout ce qui relève de l'image et de l'écriture (livres scolaires, papier journal, actes de naissance). Le blanc, le rouge, le bleu, le doré et toutes les autres couleurs ici réunies s'opposent vivement aux tons ocre et noir qui dominent dans l'espace de la maison, et même à ceux des vêtements, vite ternis et dont les couleurs initiales semblent importer bien peu aux habitants.

67 Bien que les femmes s'y rendent souvent pour chercher des aliments, la salle est surtout fréquentée par les hommes. Ils y sélectionnent les semences, pèsent et emballent les produits qui seront emportés au marché, travaillent à des objets en bois ou en cuir, rangent leur matériel et discutent aussi avec leurs voisins. C'est là également qu'ils exercent, en quelque sorte, leurs fonctions de ministres de l'extérieur, soit en recevant des visites moins ordinaires (gens de l'aval, étrangers) pour lesquelles il faut maîtriser une parole plus formelle, soit en négociant quelque marché délicat avec un voisin plus ou moins proche. En temps ordinaire, la salle est peu animée et plusieurs jours peuvent passer sans qu'on éprouve le besoin de s'y rendre. Par contre, c'est ici qu'on organise les réunions les plus marquantes. Les phases importantes des fêtes religieuses, qui réunissent les membres de plusieurs maisonnées dans une même salle, sont conduites par des hommes : ils sont musiciens, experts en parole rituelle, chants et prières *(rezanderos)* ou maîtres dans l'art de décorer l'autel ; aucune de ces activités n'est exercée par des femmes. Celles-ci font pousser et apportent les fleurs de leur jardin ou des *barbechos*, ceux-là les arrangent sur l'autel et y ajoutent éventuellement des plantes sauvages cueillies dans le *monte* et dans le *páramo*. Dans la salle, les hommes président à la conciliation de catégories normalement séparées : fleurs des jardins et fleurs sauvages arrangées sur l'autel, gens de la maisonnée et étrangers réunis par la fête, mais aussi vivants et morts qui partagent ce même espace le temps d'une veillée mortuaire.



L'autel de la salle. Outre des petits objets souvenirs, des fleurs, des rubans, des bougies, on distingue les images de San Benito, Santo niño de la Cuchillo, la vierge Maria, etc

68 Dans la maison, la salle se présente comme un lieu intermédiaire entre l'espace proprement domestique et le monde étranger à la maisonnée. On naît dans une chambre sombre où les différences entre classes d'âge et entre sexes semblent invisibles, on grandit dans la cuisine en apprenant les comportements qui conviennent à la place occupée au sein de la maisonnée et on s'initie aux autres en fréquentant d'abord les salles de maisons éloignées. Si c'est dans la salle que l'on peut être introduit chez les autres, c'est aussi en passant par elle que l'on quitte sa maisonnée. Les célibataires, en instance de partir, séjournent dans cette pièce avant de chercher leur propre maison. Enfin, c'est là que l'on procède aux rituels mortuaires (veillée et anniversaires) qui marquent un départ définitif ; même le fantôme du défunt n'a pas droit de séjour dans la maison si ce n'est, provisoirement, dans la salle.

69 Contrairement à la cuisine, la salle n'est pas centrée sur la seule maisonnée et ses proches, mais accueille aussi bien les dieux (à travers les images) que les étrangers, les esprits (« arcs » et « airs ») et les morts, soit ces catégories que l'on pourrait regrouper, à la suite de HAUDRICOURT (1964), sous le terme de « inculte ». On trouve d'ailleurs également dans la salle des plantes sauvages, dont la présence ne peut être que restreinte et contrôlée dans la cuisine puisqu'elles y sont transformées en aliments. Pour la crèche qui trône sur l'autel pendant le mois de décembre, des plantes du *monte* et du *páramo* sont au contraire arrangées de façon à imiter, à l'intérieur de la salle, des paysages d'altitude. Le carton, le papier, les mousses et lichens, le morceau de miroir, les pierres et les branches font plus qu'un décor pour figurer la naissance de l'enfant divin, ils recréent un véritable morceau de *páramo,* avec ses lacs, ses rochers et ses pâturages, dans la maison elle-même (CLARAC, 1981). Ne pourrait-on pas y voir une tentative pour apprivoiser ici l'inculte le plus inculte ? Il n'est pas étonnant que la salle apparaisse comme le domaine masculin incontesté au sein de l'espace domestique : intermédiaires obligés entre

maisonnées, chargés des relations avec l'extérieur tant vers le bas (commerce) que vers le haut (élevage dans le *páramo*), les hommes sont sans doute les plus habiles à gérer les délicates conjonctions entre éléments antinomiques ; le familier et l'étranger, le cultivé et le sauvage, le proche et le lointain ne peuvent se combiner, au sein de la maison, que dans la salle.

Maisons de l'amont

70 C'est en rapport avec la maison qu'il habite que chacun se situe au sein de la communauté paysanne d'Apure. Si la taille du bâtiment tout d'abord reflète l'importance numérique de la maisonnée à laquelle on appartient, l'emplacement de la casa, comme son aspect extérieur traduisent également une position dans la société, d'autant plus éminente qu'ils correspondent mieux aux usages des « gens du blé » et à leur espace de référence, d'autant moins valorisée qu'ils évoquent une époque « d'avant » et les espaces en marge des *barbechos*. Mais on habite toujours quelque part de manière provisoire ; chacun quitte un jour sa maison et les maisonnées qui se succèdent dans un même bâtiment ne se ressemblent pas. On ne reconnaît pas ici cette « sorte de lien organique entre régime foncier d'une part, régime matrimonial d'autre part, régime de dévolution héréditaire enfin, qui fondent cette notion de maison » telle que l'a définie Lévi-Strauss. Même si la maison qu'on habite garde un rôle essentiel et, doit-on dire, une place centrale, la mobilité des habitants d'Apure ne permet pas une aussi forte identification de la famille à la maison, ni de la maisonnée aux bâtiments que les systèmes donnant un rôle déterminant « au maintien du lignage et à la sauvegarde du bien familial » (CALAME, 1987).

71 Dès lors, une typologie de l'habitat montrant des équivalences formelles entre les gens et leurs maisons serait difficile à reconstruire en dépit du discours des habitants qui distinguent pourtant des maisons jolies et laides. De ce point de vue, le lieu, les matériaux et la forme de chaque maison gardent toutefois une importance indéniable ainsi que, bien entendu, ses habitants. Au-delà de la diversité des formes et des matériaux des maisons d'Apure, on peut néanmoins reconnaître une même manière d'habiter les espaces domestiques. Qu'elles soient faites de deux bâtiments ou d'un seul corps et avec une ou plusieurs pièces, les maisons ont toujours quelque part une cuisine, une chambre et une salle. Même dans les maisons à une pièce, on peut reconnaître ces trois espaces différenciés dans les manières de circuler et d'utiliser les lieux. Ainsi, comme le souligne MALLÉ (1988), les « systèmes de circulation » témoignent d'une « permanence dans la façon d'habiter » bien plus que les plans des maisons elles-mêmes. Dans toutes ces maisons de l'amont, l'espace cuisine est toujours séparé de l'espace salle selon un schéma identique, bien que moins explicitement visible, à celui des maisons à deux bâtiments qui ne sont plus aujourd'hui construites. L'opposition dualiste et complémentaire entre le bâtiment mâle et le bâtiment femelle que rapporte Clarac et qui a déjà été signalée est donc toujours d'actualité pour les habitants d'Apure. Ainsi, même si « l'habitat moderne » ou valorisé (maison d'un seul corps) est différent de « l'habitat traditionnel » ou déprécié (maison double, laide), « il en garde l'essence » (BERQUE, 1986 : 214) : le lieu du foyer tourné vers le dedans est soigneusement distingué du lieu de l'autel tourné vers le dehors.

72 La cuisine est un espace à dominante féminine, mais elle est également réservée à la sociabilité des proches et c'est un lieu où les hommes et les femmes sont en rapport de conjonction. La salle est un espace masculin dont il n'existe pas vraiment d'équivalent

féminin dans la maison : contrairement à leurs époux, les femmes ne pourraient s'isoler dans un lieu couvert dont l'accès serait provisoirement interdit au sexe opposé. Alors qu'ils cuisinent parfois, elles ne sauraient mener une fête de dévotion aux saints. La salle est également un lieu de réunions publiques : par le biais de rituels et la tolérance de présences étrangères (« airs », inconnus), on y procède, en quelque sorte, à un apprivoisement des choses du dehors. Pour récapituler, on trouverait ainsi dans chaque maison :

- une chambre, qui est un lieu privé et fermé, exclusivement réservé à la maisonnée et où se déroulent des étapes biologiques importantes de la vie humaine (naître, mourir). Dans les maisons d'une pièce comme les autres, ce lieu est aussi un temps : la nuit ;
- une cuisine, qui est un lieu de socialisation. C'est là que les nouveau-nés reçoivent l'ondoiement et que les enfants apprennent les rôles à tenir selon le sexe et le statut. Les humains y sont en sécurité et c'est là, en quelque sorte, qu'ils travaillent sur la culture (cuisiner, éduquer) ;
- une salle, où l'on veille les morts et où l'on apprend à s'adresser aux étrangers, à dire les prières ou à connaître un futur conjoint. Les hommes y travaillent sur l'inculte, et la salle est de ce fait foncièrement séparée du reste de la maison. Dans les maisons simples, c'est une image ou un fil rouge près de la porte et loin du foyer ; dans les maisons doubles, c'est le bâtiment sans feu où, généralement, on ne dort pas. On ne passe pas de la chambre/cuisine à la salle sans un certain détour par le dehors et, peut-être, sans prendre quelques « risques ».

73 Qu'ils soient ou non délimités par des murs ou une bande de terrain découvert, on distingue donc dans la maison des lieux féminins (cuisine), masculins (salle) ou mixtes (chambre), ou encore des lieux privés (chambre), semi-privés (cuisine) et semi-publics (salle), plus ou moins ouverts à l'influence des êtres surnaturels et autorisant chacun des rapports de conjonction ou de disjonction entre les sexes d'une part, entre membres de la maisonnée et visiteurs d'autre part.

74 Or, ces distinctions se retrouvent d'une certaine manière dans l'organisation de l'espace extérieur et dans les spécificités attribuées aux différentes catégories spatiales : c'est ainsi qu'à la cuisine répondrait le jardin, lieu d'activité plus spécialement féminin, à la salle correspondraient les terres à blé, où travaillent les hommes et se retrouvent les habitants, cependant que les génies des airs et des eaux ont leurs correspondants chez ceux qui hantent les lacs du *páramo*. La maison apparaît ainsi comme un microcosme où se concentrent et s'apprivoisent en même temps les oppositions caractéristiques reconnues dans le milieu naturel. De cette manière, la relation des habitants à leur maison traduit d'une certaine façon leur rapport au monde, et au sein même de la maison les relations des résidents entre eux reflètent les rôles différenciés qu'ils sont appelés à jouer à l'extérieur. Les maisons de l'amont, isolées dans un environnement réputé hostile, se doivent chacune d'être un instrument de médiation pour que les gens de la maisonnée puissent se concilier le monde extérieur.

Les jardins

1 Aux abords immédiats de la maison, le jardin occupe les terrains plats ou de faible pente qui séparent les bâtiments des champs de blé les plus proches. Il n'est pas de vraie maison sans jardin ; même les lieux habités par intermittence sont généralement flanqués d'un petit carré plus soigneusement cultivé : c'est la *huerta*. La diversité des plantes qu'on y récolte et les soins dont elles font l'objet tout au long de l'année contrastent fortement avec ce qui peut être observé sur les autres parcelles cultivées. Le jardin procure ainsi une part importante des aliments et tous les membres de la maisonnée y travaillent, chacun ayant, à l'instar de ce qui se passe dans la maison, des espaces et des tâches bien délimités. Offert aux regards des passants, le jardin peut aussi renseigner sur les habitants des lieux et le visiteur averti ne manque pas d'y observer les derniers changements avant de passer le seuil de ses hôtes.

L'ordre des jardins

Bordures minérales et végétales

2 La plupart des terrains agricoles de la vallée présentent des contours très irréguliers qui s'ajustent aux variations topographiques et pédologiques des versants. De même, un ou deux côtés du jardin peuvent être marqués, par exemple, par une rupture de pente pas forcément rectiligne. Pourtant, les jardins se caractérisent par des aménagements qui leur donnent un tracé et un aspect moins anarchiques. Contrairement aux champs de blé, les jardins sont partiellement épierrés de manière à faciliter le travail à la houe et la croissance des plantes. Toutefois, ce travail reste occasionnel et secondaire : on entasse dans un coin les cailloux les plus gênants dans la perspective de futurs travaux de construction et, de fait, les ouvrages en pierre sont plus rares lorsque les sols sont moins caillouteux. La pierre est utilisée pour la construction de murs de séparation et, plus rarement, pour des petits ouvrages de terrassement. La plupart des jardins sont accolés à la maison et se situent soit au même niveau, soit directement en contrebas du bâtiment. Par conséquent, les murs qui les séparent de la cour viennent souvent dans le prolongement d'un des murs de la maison et se continuent parfois pour marquer tout le contour du jardin. Ils permettent de limiter la fréquentation humaine et animale sur les terrains cultivés et participent également à la création de microclimats favorables à la

croissance de certaines plantes. La présence de murs est beaucoup moins marquée que dans d'autres secteurs agricoles des Andes vénézuéliennes, Mucuchíes par exemple, où ils sont construits au fur et à mesure de l'épierrage.

3 Pour conserver les qualités des sols de leurs jardins, certains habitants ont aussi utilisé la pierre pour des murs de soutènement. Cette pratique n'est pas systématiquement utilisée (ou ne l'est plus) et sert plus à homogénéiser la surface arable en des lieux ponctuels qu'à corriger réellement la pente. Pourtant, lorsqu'ils existent, ce qui est souvent le cas, les murs qui limitent l'espace du jardin dans sa partie basse peuvent retenir efficacement le sol. Même s'ils reconnaissent cet avantage, les habitants de la haute vallée s'estiment incompétents dans le domaine des terrasses agricoles lesquelles, disent même certains, « ne conviennent pas aux terres d'ici ». Du plat à la pente douce, qui ne dépasse pas 35°, les jardins présentent donc souvent des parties variables dans leur topographie et un micro-relief parfois accidenté.

4 Les contours du jardin peuvent prendre la forme d'un talus suffisamment embroussaillé pour être difficile à traverser, ou de barrières vives d'arbres ou d'arbustes entretenus qu'on laisse rarement s'épanouir dans l'enceinte même de la parcelle tels l'aulne *(Alnus jorullensis)* régulièrement planté par les habitants, ou le *borrachero* (*Solanum hypomalacophyllum)* dont la mauvaise odeur dissuaderait les animaux. Toutefois, les jardins ne sont pas des lieux complètement clos. Ils restent facilement accessibles à l'attelage de bœufs sollicité au moment des labours, aux petits animaux de la basse-cour qui y trouvent une partie de leur nourriture quotidienne, aux membres de la maisonnée qui surveillent ou visitent le jardin plusieurs fois dans la journée. Peu de gros prédateurs sont à craindre et le clôturage ne se justifie que dans les parties du jardin invisibles depuis le perron. De cet endroit, l'entrée du jardin peut n'être signalée que par la ligne qui sépare la terre nue et souvent balayée (ce devant de porte qui prolonge l'espace de la cuisine) du sol enherbé ou cultivé. Pourtant, si un animal, vache ou cochon, osait s'y risquer, il serait rapidement repéré et immédiatement chassé sous un jet de petites pierres et avec force cris. Il est d'ailleurs rare que ce genre d'épisode affecte les récoltes ; il provoque plutôt l'hilarité des spectateurs qui raconteront à plusieurs reprises la course spectaculaire de l'animal terrifié…

5 Qu'il soit ou non marqué d'un muret de pierre, le périmètre du jardin est clairement délimité aux yeux des hommes et des animaux. Celui qui s'y promène peut aussi reconnaître différents secteurs d'importance et d'extension variables selon la composition de la maisonnée.

Les parties du jardin

6 Le jardin peut d'abord n'apparaître que comme un champ de pommes de terre et de fèves : ces cultures en occupent effectivement la plus grande part et dessinent à elles seules la *huerta* proprement dite. Pourtant, l'espace du jardin accueille bien d'autres plantes et laisse aussi voir des endroits non cultivés. Ces différentes parties ne sont pas explicitement nommées par les habitants mais reçoivent des traitements et des fonctions variables. On s'y réfère avec la préposition *donde* (chez, où) ; *donde las maticas, donde el ajo*, désignent par exemple les lieux où poussent respectivement les « petites plantes » et l'ail. Au plus près de la maison poussent les petites plantes, des condiments et des plantes médicinales ou décoratives soignés par les femmes. Souvent pas très loin et dans un secteur étroitement surveillé, l'ail est planté en carrés soigneusement dessinés, avant

d'être récolté pour la vente. C'est encore dans cette partie la plus regardée que l'on peut voir les plantes – comme l'arbuste à piment, le plant de betteraves – ou les aménagements originaux qui font la spécificité de tel ou tel jardin.

7 À proximité de la cuisine, la *huerta* reçoit les déchets domestiques abandonnés de façon désordonnée : les cendres du foyer, des épluchures dédaignées par les poules, de rares objets en plastique qui n'auront pas servi de récipient, quelques boîtes de conserve éventrées. Aussi nombreux soient-ils, ces déchets accumulés auraient fort à envier à une seule poubelle citadine et restent par ailleurs recyclables ; ils peuvent encore servir au moment de fabriquer un balai de fortune ou de bricoler une petite réparation. Tout ce qu'on jette est susceptible d'être réutilisé et, même périssable, un détritus servira au moins « d'aliment pour la terre ».

8 Ceux qui s'appliquent à récupérer les bouses trouvées près de la maison, ou qui ont simplement plus de bétail, réservent aussi un coin du jardin au fumier qui est rarement visible depuis le perron. Toutefois, pour fertiliser leur jardin, nombre d'habitants se contentent des déjections accumulées dans les lieux où l'on attache les animaux pendant la nuit. Ces lieux se trouvent souvent dans l'enceinte même du jardin lorsqu'il n'est pas cultivé sur toute sa surface, ou bien à proximité de la maison. Parmi les déjections dont bénéficient les cultures, celles des équins sont souvent présentées comme les meilleures, celles des bovins réputées excellentes et celles des humains n'auraient qu'un intérêt moyen pour l'agriculture, on préfère d'ailleurs se soulager dans les lieux embroussaillés des *barbechos* plutôt que dans les jardins. Les secteurs non cultivés qui paraissent abandonnés ne le sont que très provisoirement et se situent généralement aux bordures du jardin. Au centre, cultivé de manière continue et bien visible depuis la maison, poussent les fèves et les pommes de terre qui sont les cultures principales. Elles occupent la plus grande partie du jardin sauf cas rarissimes et souvent provisoires comme dans le jardin de telle mère célibataire, celui dont la récolte avait été détruite l'année précédente (problème phytosanitaire), ou celui dont le maître de maison lui-même avait été très malade. Même réduite au strict minimum, près des maisons habitées épisodiquement par exemple, la *huerta* est au moins un petit bout de terrain planté en pomme de terre et semé de quelques fèves. Ainsi, dans les jardins, on distingue deux catégories d'espaces : celui où poussent les deux cultures principales (souvent les seules évoquées quand on demande au maître de maison ce qu'il cultive dans son jardin) et celui des autres plantes annuelles ou pérennes et des portions de terrains non travaillés que les femmes sont plus promptes à différencier.

9 À celui qui est habitué aux plates-bandes tirées au cordeau d'autres potagers, les jardins de la haute vallée peuvent d'abord laisser une impression de désordre : les mauvaises herbes sont nombreuses, des murets de pierre semblent inachevés, des secteurs en friche côtoient les parties cultivées, des plants dispersés et moins surveillés poussent « là où ils veulent bien venir », les tracés des sentiers sont provisoires, etc. Pourtant, les habitants organisent justement leurs cultures de façon à profiter de la variabilité du milieu. Pour chaque type de plante, on privilégie l'ombre d'un petit mur ou une place ensoleillée, un sol plus ou moins caillouteux ou pentu, une partie du jardin plus facile à surveiller ou enrichie en matière organique. On choisit par exemple de laisser voir le parterre bleu des fleurs de lin ou, au contraire, de rendre invisible la *ruba* dont on n'avoue pas volontiers consommer les tubercules. Même si la pomme de terre et la fève dominent partout, chaque jardin présente ainsi un agencement unique. Son aspect est également variable selon les saisons, et la disposition des cultures est susceptible d'y changer d'une année sur

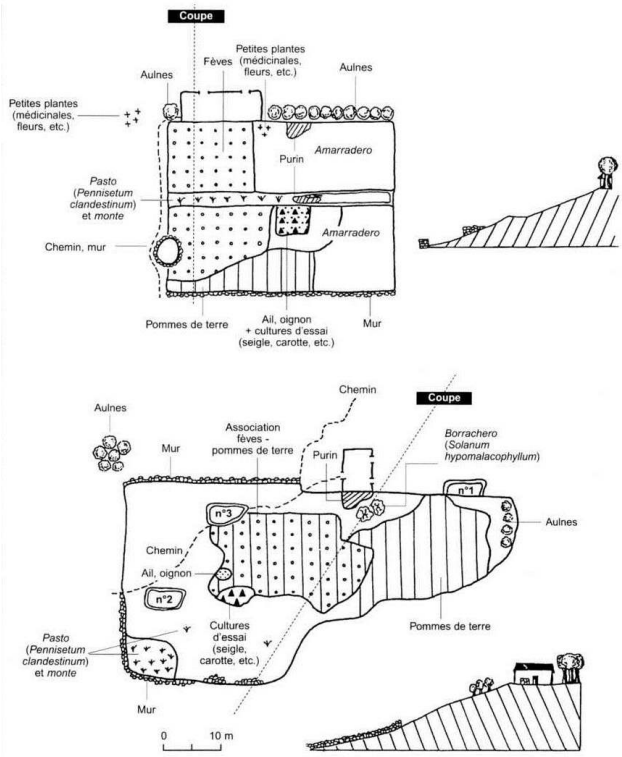
l'autre. Comme les maisons, les jardins peuvent être plus ou moins « jolis » selon l'importance des différentes parties, la densité des adventices et, d'une manière générale, les évidences du travail des hommes et des femmes de la maisonnée.

La fève et la pomme de terre : itinéraires techniques

10 Les pommes de terre et les fèves, qui occupent la plus grande partie du jardin, se cultivent suivant des itinéraires techniques assez complexes en raison de la fréquence et de la diversité des pratiques agricoles. On les cultive séparément ou en association, sur des surfaces plus ou moins importantes et avec des moyens (outils, temps de travail) qui dépendent des capacités et des projets de chaque maisonnée. L'importance des surfaces cultivées est déjà un indice de cette diversité. Ainsi, la superficie des jardins reste assez faible, du moins lorsqu'on la compare avec celle des champs de blé tout proches, et elle varie selon l'organisation spatiale des terres du groupe domestique. C'est en regard de l'ensemble des terres exploitées par chaque maisonnée que les particularités des jardins doivent être examinées.

> Rubén, par exemple, possède un grand jardin dans lequel il consacre 400 m^2 à la culture associée de fève et pomme de terre et 480 m^2 au seul tubercule. Son voisin Francisco entretient, lui, un jardin où moins de 150 m^2 sont réservés à la pomme de terre et 400 m^2 aux fèves (fig. 11). Bien entendu, la taille des jardins dépend aussi de celle des maisonnées. Mais les deux jardins évoqués sont ceux de familles dont les moyens et objectifs de production sont comparables puisqu'elles se composent respectivement de trois adultes avec deux enfants et de quatre adultes avec une petite fille en bas âge. Rubén possède bien d'autres parcelles plantées en pomme de terre, mais elles se trouvent plus en amont, dans l'étage des *rozas*, et à plusieurs heures de chemin de la maison. Par contre, Francisco récolte beaucoup de tubercules – également dans les *rozas*, mais aux alentours de sa maison secondaire qui se situe seulement à 300 mètres de dénivelé de chez lui.

Fig. 11 – Deux jardins en Apure



11 Aussi différents soient-ils, les jardins de la haute vallée sont travaillés en suivant un calendrier commun.

Préparation du sol

12 Dès l'arrivée des premières pluies, entre les mois de mars et de mai, le jardin est travaillé sur toute sa surface à l'aide d'un araire tiré par des bœufs ou des taureaux. L'araire romain symétrique à timon droit utilisé ici pour tous les travaux de labours laisse une raie d'environ 20 cm de profondeur, parallèle aux courbes de niveau sur les pentes. Seuls les hommes possèdent les bœufs et les taureaux et se chargent de les soigner, les vaches ne sont jamais attelées. Le seul à pouvoir tenir le mancheron et guider l'attelage de sa voix est le propriétaire des animaux de trait ou, provisoirement, son fils qu'il aura lui-même formé. Cette tâche est exclusivement masculine et aucune femme de la haute vallée ne voudrait s'y risquer, quelle que soit sa force physique qui est d'ailleurs rarement mise en cause sur ce point.

> Un tel geste, même s'il est difficile à imaginer, reste toutefois envisageable dans certaines situations extrêmes. Mais on lui attribue alors des conséquences aussi inattendues que dramatiques comme, par exemple, la chute instantanée des cornes des bœufs, de très mauvais augure. Dans ce cas, le labour devient évidemment impossible puisque les animaux sont reliés au timon par un joug fixé aux cornes. Les cornes sont un attribut qui signale la force, elles étaient autrefois travaillées pour servir de contenant à la pâte de tabac *(chimó)* consommée par tous. Mais on dit aussi parfois en Apure que l'araire mené par une femme peut entraîner la mort pure et simple des bovins. Ces croyances semblent pourtant assez localisées puisqu'en d'autres endroits des Andes vénézuéliennes, des paysannes peuvent éventuellement remplacer les hommes dans cette tâche.

13 Les femmes d'Apure ne peuvent donc pas labourer mais par contre, elles utilisent sans restriction particulière tous les autres outils aratoires connus dans la vallée : la coa, simple bâton à fouir, le *barretón*, bâton à fouir renforcé d'une pointe de fer, la *escardilla*, une houe, le *piquete*, une sorte de pioche, mais aussi la machette qui sert aussi bien à couper qu'à sarcler. Les outils à percussion posée type bêche ou servant de levier comme la *barra* et le *barretón grande* semblent plus spontanément utilisés par les hommes. Ceux-ci privilégient donc les instruments qui exigent une position verticale et une collaboration animale. Les positions imposées par les outils agricoles reflètent en quelque sorte celles que l'on assigne à chaque sexe dans la société.

14 Dans leurs jardins, la plupart des paysans labourent en deux temps de façon à croiser les sillons pour mieux préparer le sol aux semailles. Bien que cette pratique semble associée de façon assez systématique à l'usage de l'araire (DUBY, 1977 ; HAUDRICOURT et BRUNHES DELAMARRE, 1986) et qu'elle soit tout à fait généralisée dans les Andes vénézuéliennes (ACEVEDO *et al.*, 1985 ; LÓPEZ, 1990), les habitants d'Apure réservent la formule des sillons croisés aux seuls jardins et ne l'appliquent jamais sur les versants cultivés en blé. Cette limitation est d'abord imposée, selon les paysans, par les fortes pentes des versants non enterrassés et donc plus sensibles à l'érosion (« glissement de la terre ») ; le blé se contenterait par ailleurs d'un sol moins profondément travaillé.

Cycles horticoles

15 Les pommes de terre sont plantées dans les jours qui suivent le labour ou même juste après le passage de l'araire. La semence, sélectionnée à partir des récoltes de l'année précédente (var. *papa negra* surtout) ou éventuellement achetée *(papa blanca)*, est enterrée dans le sol ameubli à l'aide de la pioche ou de la houe. Tous les membres de la maisonnée, femmes, hommes, et éventuellement enfants en âge de travailler, sont employés pour l'occasion. On enterre les tubercules entiers, en suivant des intervalles de 20 à 40 centimètres selon la quantité de semence disponible et en fonction des choix du maître de maison (pomme de terre seule ou en association).

16 Depuis fin mai jusqu'au mois d'août, le jardin fait ensuite l'objet de plusieurs nettoyages (*limpias*) au cours desquels le terrain est désherbé et les plants buttés avec la houe. La première *limpia* se fait environ deux mois après la mise en terre : chaque plante est buttée de façon à couvrir au moins la moitié de la tige qui atteint alors quelque 30 cm de haut, les adventices sont déracinées et la plupart sont laissées sur place et recouvertes de terre. Le buttage joue bien sûr un rôle important pour protéger les tubercules de la lumière qui leur fait prendre une couleur verte, « un poison pour les gens ». C'est en observant les cycles lunaires que les paysans décident du moment le plus adéquat pour les *limpias* : pour éviter une multiplication exagérée des racines et favoriser la croissance de tubercules moins nombreux mais de plus grande taille, le désherbage-buttage doit être réalisé pendant la phase de lune décroissante. Cela-dit, on ne consulte pas fréquemment les astres pour mener les travaux agricoles, sinon ceux du jardin ; plus souvent, c'est en fonction du temps qu'il fait ou du calendrier des travaux collectifs que l'on décide d'une date.

Un jardin est travaillé par les habitants d'une même maison, mais parfois, une *mano vuelta* peut réunir les gens de plusieurs maisonnées voisines ou apparentées pour un jour de travail, comme ici, pour réaliser un désherbage trop retardé par la maladie de l'épouse

17 Dans les jardins, la pomme de terre pousse très souvent en association avec d'autres plantes et en particulier les fèves. De cycle plus court, les fèves sont semées entre les plants de pommes de terre au cours du premier nettoyage. Si les tubercules ont été plantés tôt, les semailles des fèves occasionnent alors un deuxième désherbage, plus léger. Avec la *coa* ou le *barretón*, on enterre les graines par paire. Il existe encore actuellement au moins trois variétés de fèves dans la haute vallée : la grande blanche *(blanca grande)* qui est la plus répandue et dont on peut se procurer la semence sans difficulté, la noire *(negra)* et la petite blanche *(pequeña blanca)* qui seraient toutes les deux en voie de disparition. Un deuxième et même éventuellement un troisième buttage-désherbage très minutieux sont réalisés pendant les mois les plus pluvieux, lorsque les plantes ont atteint une taille respectable.

18 Au moment de désherber, les paysans épargnent certaines adventices qui sont utilisées dans l'alimentation humaine et qui conservent à ce titre une place non négligeable parmi les cultures. Les feuilles d'oseilles, de navets et de moutardes sauvages *(Rumex, Brassica)* sont ajoutées à la soupe et font d'ailleurs partie des rares légumes verts consommés par les habitants. Les adventices des jardins sont aussi arrachées au fur et à mesure des besoins pour servir de fourrage aux animaux domestiques gardés provisoirement aux alentours de la maison (bovins et équins). Leur présence est donc tolérée et appréciée mais dans les limites de la « bonne mesure locale », car trop abondantes, elles renseignent le passant sur la maisonnée qui laisse envahir son jardin par le *monte* : les femmes qui s'occupent des désherbages réguliers sont absentes ou, au contraire, utilisent plus qu'il ne faudrait de ces herbes pour leur soupe.

Récoltes

19 À partir du mois de juillet, dans les jardins précoces, on commence à récolter ponctuellement des fèves fraîches pour l'alimentation de la maisonnée. De la même

manière, il est de coutume de consommer de petites quantités de pommes de terre avant que les plants n'aient réellement atteint leur maturité, entre les mois d'août et de novembre. Pendant ces mois pluvieux où les réserves de grains et de tubercules sont déjà bien entamées, les produits du jardin jouent un rôle tout à fait important et restent parfois les seuls ingrédients de la soupe quotidienne.

20 Plus tard, en décembre, les fèves sont ramassées entières et, une fois bien sèches, frappées avec un bâton sur un morceau de cuir pour séparer les graines des résidus de la récolte (cosses et tiges) qui seront distribués aux animaux. La parcelle, si fèves et pommes de terre y avaient été semées en association, est ensuite travaillée avec l'araire de manière à récolter les tubercules qui n'avaient pu être déterrés avec la pioche. En fonction de la variété de pomme de terre, les cycles végétatifs peuvent varier de quatre à neuf mois. Selon la disponibilité des bœufs ou de la main-d'œuvre familiale occupés à d'autres travaux, le labour de récolte se fait entre décembre et mars. À cette date tardive, celui-ci peut également servir de première raie des labours croisés qui préparent les prochaines semailles. Certains paysans choisissent même de faire deux, voire trois passages de l'araire pour ne rien perdre de la récolte. Le jardin bénéficie ainsi de deux à quatre labours annuels et de très nombreux sarclages, c'est-à-dire beaucoup plus que n'importe quelle autre parcelle cultivée.

21 Les déjections des animaux qui auront été accumulées sont surtout incorporées au sol au moment des semailles, mais elles peuvent aussi être répandues régulièrement sur quelques parties plus soignées du jardin, selon le bénéfice qu'on en espère. Le sol du jardin peut aussi récupérer une partie de la paille de blé à l'époque du dépiquage de la céréale et bénéficier par conséquent de trois types d'apports organiques (engrais vert, purin et paille). Étant de qualité très différente, ces apports ont des taux de décomposition distincts qui pourraient allonger de manière significative le temps de libération des nutriments accessibles aux plantes. En effet, les apports animaux offrent des éléments nutritifs plus rapidement assimilables, alors que les résidus de qualité médiocre comme la paille favorisent l'immobilisation des éléments nutritifs et peuvent fonctionner un temps comme réservoirs (SWIFT et LAVELLE, 1987).

22 L'association de cultures (pommes de terre, fèves, cucurbitacées) propre au jardin permet une assimilation plus efficace des éléments nutritifs du sol par les plantes qui ont des exigences différentes ; elle procure également des engrais verts plus diversifiés. L'association comme la rotation des cultures diminuent les risques d'intoxication par concentration de nutriments et il est couramment admis qu'elles limitent les problèmes phytosanitaires. Le sol du jardin est aussi labouré et travaillé régulièrement : en améliorant l'aération des sols, on favorise l'oxydation biologique et par conséquent la décomposition de la matière organique du sol qui est assez lente à ces altitudes. Tous ces processus généraux se trouvent mis en œuvre dans les jardins, comme dans les autres parcelles d'Apure ; même si les habitants n'en ont qu'une connaissance empirique et partielle, ils soulignent sans cesse les relations entre sols *(tierras)*, végétation *(matas, monte)* et endofaune *(bichitos)*.

23 Après un long temps de culture, certains emplacements du jardin consacrés à la monoculture de la pomme de terre et traités avec moins d'égards que les autres (moins de labours, moins d'apports organiques et moins d'heures de travail) peuvent être abandonnés si une baisse conséquente des rendements est observée. L'abandon plus ou moins provisoire d'une partie du jardin peut aussi être lié à la mise en culture d'autres parcelles *(rozas)* et surtout à un changement dans la composition de la maisonnée

(départs). Ceci n'intervient que dans les grands jardins et sur leurs marges ; avant d'abandonner provisoirement un terrain planté en tubercules, on y sème souvent de l'avoine une ou deux années consécutives. Cette céréale n'est plus consommée aujourd'hui – on lui préfère le blé – et revient tout entière aux animaux de charge et aux montures, pour lesquels elle serait le meilleur fourrage (tiges vertes ou grains). Enfin, c'est aussi en rotation ou en association avec la pomme de terre que l'on cultive les cucurbitacées.

> De cette dernière famille, les habitants connaissent le *auyama (Cucurbita moschata)* très apprécié, mais qui ne pousse que dans les jardins bien exposés situés à moins de 2 700 m d'altitude, et le *zapallo (Cucurbita ficifolia)* plus répandu et dont on consomme rarement les feuilles et les fruits réputés fades. Les jardins n'ont généralement qu'un ou deux plants de *zapallo* et certaines familles consacrent l'essentiel de cette récolte à l'alimentation des porcs. Cette plante, comme la plupart des autres légumes, est plus souvent entretenue par les femmes et on ne lui accorde qu'un intérêt secondaire.

Travaux de femmes

24 Alors qu'elles travaillent peu, voire pas du tout, sur les autres terrains cultivés, les femmes jouent un rôle tout à fait important dans les jardins. Comme c'est le cas dans la maison, et en particulier dans la cuisine, le jardin leur donne la possibilité de faire des choix personnels et d'afficher certaines compétences. Toutefois, la répartition des tâches laisse à leur époux le privilège de décisions et d'actes qui comptent pour beaucoup dans la vie d'un jardin. Dans le discours de tous les habitants, le travail masculin au jardin apparaît comme essentiel ; les hommes n'y ont certes que des obligations ponctuelles, mais elles sont d'autant plus remarquées, à l'instar de ce qui se passe dans la maison (la préparation d'une fête dans la salle suscite incomparablement plus de commentaires que celle de la nourriture quotidienne dans la cuisine).

25 Les hommes sont chargés des labours qui préparent un jardin neuf pour les semailles et en découvrent ensuite les richesses au moment de la récolte. Même si les femmes participent activement à ces travaux très importants en maniant la houe et la pioche, le geste du laboureur n'en reste pas moins primordial. Le maître des lieux est aussi celui qui planifie le calendrier de l'ensemble des travaux agricoles. Selon les moyens et les projets de la maisonnée et selon l'état des autres parcelles, il décide des jours où les membres de sa famille devront se réunir pour travailler au jardin. Si l'on excepte le maniement de l'araire, hommes, femmes et enfants utilisent les mêmes outils et se partagent les mêmes tâches sur les parties du jardin plantées en pommes de terre et en fèves. Pourtant, en dehors des grands jours de semailles, nettoyages et récoltes qui occupent de manière plus intense une main-d'œuvre mixte, ce sont surtout les femmes qui travaillent, presque quotidiennement, au jardin.

Les gestes des jardinières

26 Il est rare qu'une maîtresse de maison passe une journée sans se rendre au jardin, ne serait-ce que pour « aller voir ». Pendant toute l'année, elle y ramasse des feuilles et des fleurs qui complètent ses préparations culinaires et médicinales. À certaines époques, elle y passe plus de temps à biner et désherber ou à récolter les ingrédients de la soupe quotidienne. D'autres fois encore, elle y transplante un nouveau cultigène ou elle y

aménage un petit replat pour telle ou telle plante. Tous ces menus travaux peuvent passer inaperçus lorsqu'on les compare, par exemple, aux effets d'un labour. Néanmoins, une estimation du temps de travail consacré au jardin montre le rôle tout à fait prééminent de la main-d'œuvre féminine. En moyenne annuelle sur les jardins de quatre maisonnées distinctes, les travaux mixtes (labours de plantation et récolte, grands désherbages) qui ne concernent que les cultures de la fève et de la pomme de terre ont occupé 47 jours de travail d'une personne adulte sans compter la traction animale (soit environ 350 heures). En plus de cela, le cumul du temps de travail réservé au jardin, quasi journalier et exclusivement féminin, a été estimé à 50 jours. Ce fait n'est pas explicitement reconnu par les habitants qui parlent de la *huerta* comme d'un lieu où l'on travaille ensemble de manière complémentaire. Certains laissent parfois entendre que le surplus de travail apporté par les femmes au jardin serait dû à une sorte de manie spécifiquement féminine : « ça lui plaît d'avoir ses petites plantes ». En somme, la « vraie » *huerta* semble être justement cette partie du jardin réservée aux cultures principales (fèves et pommes de terre) et travaillées par une main-d'œuvre mixte.

27 En passant la plus grande partie de leur temps dans l'espace domestique, les femmes entretiennent des rapports constants et privilégiés avec le jardin. Les outils les plus fréquemment utilisés, la houe et le bâton à fouir, demandent un travail minutieux où chaque plant peut être traité individuellement, et imposent des positions, accroupie ou penchée, qui rapprochent encore du sol. D'ailleurs, les attitudes corporelles associées aux outils et techniques jouent certainement un rôle dans la distribution des travaux entre sexes. Les gestes les plus nobles, ceux que tout petit garçon rêve d'imiter, sont ceux du semeur et du laboureur. Il ne pourra s'y essayer qu'à l'adolescence et, en attendant, il travaille de la même manière que sa mère et ses sœurs. En guidant l'araire et en semant à la volée, deux tâches réservées au chef de famille, le paysan conserve un plus large champ de vision et peut garder un buste moins penché que ses aides, occupés à fouiller le sol. Les femmes, elles, prélèvent parfois des feuilles une par une ou déterrent délicatement quelques tubercules en prenant soin de laisser les plantes en vie. Elles connaissent tous les recoins du jardin et peuvent entretenir jalousement quelques plants isolés et cachés qui font leur spécialité, comme une fleur dont elles savent les vertus médicinales.

> *Les manières avec lesquelles certaines femmes traitent les plantes du jardin ne sont pas sans rappeler cette sorte d'« amitié respectueuse » (*HAUDRICOURT*, 1962 : 42) que suscitent nombre de tubercules tropicaux cultivés en d'autres lieux.*

28 Il n'est donc pas étonnant que ces jardinières soient souvent les premières à déceler une anomalie susceptible d'affecter les cultures. On les trouve parfois occupées à détruire manuellement certains parasites qui abîment les plantes cultivées. Suivant avec attention les cycles végétatifs, elles peuvent aussi spéculer sur les récoltes attendues ou signaler l'urgence d'un grand nettoyage par exemple. Au moment de la récolte, il en est même qui retardent le passage de l'araire ou préconisent l'usage collectif de la *coa* et du *barretón* de façon à éviter d'abîmer les tubercules qui, lorsqu'ils sont tranchés par le soc, se conservent mal et « ne se voient plus aussi jolis » *(no se ven tan bonitas).*

Les mères des plantes du jardin

29 De même que les hommes sont supposés traiter comme il convient les grands animaux domestiques, on reconnaît aux femmes une sorte de disposition innée pour l'horticulture

dans l'espace des jardins. La division sexuelle du travail n'est pas fondée par un mythe tel que c'est le cas, par exemple, chez les Achuar où les tâches horticoles seraient restées, comme jadis, faciles et masculines sans le « zèle intempestif d'une femme » (DESCOLA, 1983 : 66), mais par la reconnaissance de qualités inhérentes à la condition de femme ou, plus exactement, de mère. Les soins régulièrement donnés au jardin, qu'on surveille toujours d'un oeil comme sa progéniture, peuvent être rapprochés d'attentions maternelles. Les rares métaphores agricoles placées sous le registre de la fécondité humaine concernent les plantes qui se cultivent dans le jardin. Ainsi, on désigne la tige séchée de la pomme de terre prête à récolter comme le cordon ombilical de la terre *(ombligo de tierra).* Les graines de fèves sont semées par paire « parce qu'il faut être deux pour fonder une famille », un grain seul risquant de rester stérile, des grains trop nombreux pouvant causer des désordres agricoles. Et pour expliquer la diversité des variétés (et des couleurs) de pommes de terre récoltées dans la même parcelle, un dicton rappelle que deux frères sont toujours différents : *los hijos no salen iguales, unos negros, otros catires* (« les fils ne naissent pas semblables, certains sont bruns et d'autres blonds »). On reconnaît une certaine connivence entre la maîtresse de maison et la terre de son jardin. La terre nourrit *(alimentar)* les cultures, et la jardinière élève et soigne *(criar, cuidar)* ses plantes ; quand on décide d'un désherbage ou d'un abandon provisoire du terrain, c'est parce que « ça se comprend avec les plantes », « elles en ont besoin » ou parce que « la terre le dit ». Comme cela a déjà été remarqué, c'est la femme qui dit ce que dit la terre du jardin.

> *L'horticulture féminine achuar exige que des rapports harmonieux soient maintenus entre la terre des jardins, les jardinières et les plantes cultivées ; « les enfants végétaux sont ainsi placés sous une double tutelle, complémentaire et non concurrente » (DESCOLA, 1986 :250).*

30 Tout se passe comme si on reconnaissait implicitement aux plantes du jardin une mère nourricière ou génitrice (la terre) et une mère adoptive ou éducatrice (la femme).

31 Sollicités pour donner des exemples de jardins « non jolis », trois adultes (deux hommes, une femme) ont d'abord cité ceux de la mère qui élève seule plusieurs enfants naturels et de la femme stérile qui n'a pas d'enfants adoptés. Peut-être ont-ils oublié d'évoquer les effets du déséquilibre en main-d'œuvre pour ces deux maisonnées à moins qu'on ne puisse être à la fois bonne jardinière et mauvaise mère. Quoi qu'il en soit, lorsqu'elles parlent de leurs travaux au jardin ou de l'éducation de leurs enfants, les femmes soulignent chaque fois qu'il « faut avoir de la patience ». La comparaison des relations mère-enfants et jardinière-plantes n'est pas en soi foncièrement originale, mais il faut souligner qu'elle s'opère seulement dans l'enceinte des jardins, à l'exception de toutes les autres parcelles cultivées dans la haute vallée.

Les jardins de l'hiver

32 Pendant la saison des pluies, les produits du jardin acquièrent une importance particulière. C'est toujours là en effet que s'effectuent les premières récoltes, soit parce que les variétés cultivées sont de cycle plus court, soit parce que le statut privilégié du jardin (altitude, semailles anticipées, travaux d'entretien) permet de plus prompts résultats. C'est aussi à cette saison, moins chargée en travaux agricoles, que beaucoup d'hommes s'embauchent comme ouvriers saisonniers à plus basse altitude. En leur

absence, les responsabilités des femmes, et donc le rôle des jardins qu'elles entretiennent, se trouvent naturellement renforcées. D'ailleurs, le travail féminin a probablement été valorisé depuis que les migrations saisonnières sont devenues une nécessité pour un plus grand nombre de foyers.

> Julieta, qui est mère de deux jeunes enfants, en témoigne :
> « Mon père, ça faisait des années qu'il n'était pas descendu et il a dû se proposer comme homme à tout faire dans une ferme… C'est que la farine et le sucre sont trop chers. Eduardo a dû partir presque trois mois cette année, me laisser toute seule avec le Natividad si petit. Il est revenu quand il était malade avec des médicaments et de la farine de maïs mais, pour le reste, j'ai dû m'arranger seule. Ils m'ont prêté des petites choses pour les enfants mais il manque toujours quelque chose. Rendez-vous compte, la petite nourriture du jardin, rien d'autre ! Heureusement les fèves m'ont bien réussi… C'est comme ça maintenant, il faut s'arranger avec ce qu'il reste de blé et ce qui sort du jardin. C'est beaucoup de travail pour nous autres, mais quoi d'autre ? Il faut donner à manger aux enfants. Il faut que le jardin donne. Alors on supporte beaucoup d'hiver seules par ici ; ça coûte, mais quoi faire d'autre ?… C'est long tout ce temps sans époux. »

33 Même si certaines femmes laissent entendre, sur le ton de la plaisanterie, qu'elles ne s'en tirent pas aussi mal qu'on pourrait croire sans leur compagnon (« il ne faut pas trop attendre d'eux », « certains boivent plus d'argent qu'ils n'en ramènent »), aucune ne se vanterait franchement de faire pousser seule les ingrédients de la soupe. Pour tous, le jardin reste un lieu où le travail des deux sexes est nécessaire et complémentaire, même si l'hiver en fait un espace presque exclusivement féminin et si les femmes y travaillent finalement plus que les hommes. Sans ces derniers, il n'y a pas de labour et donc pas de jardin. On l'a déjà dit, le passage de l'araire est primordial et avant d'enfoncer le soc dans le sol, celui qui guide l'instrument murmure une prière rapide en invoquant Dieu, la Vierge Marie, Notre Seigneur, San Isidro ou d'autres saints. Par ces labours répétés, il fait en quelque sorte de cet espace un lieu éminemment domestique, où les jardinières ne seront pas plus en danger qu'aux abords de la maison.

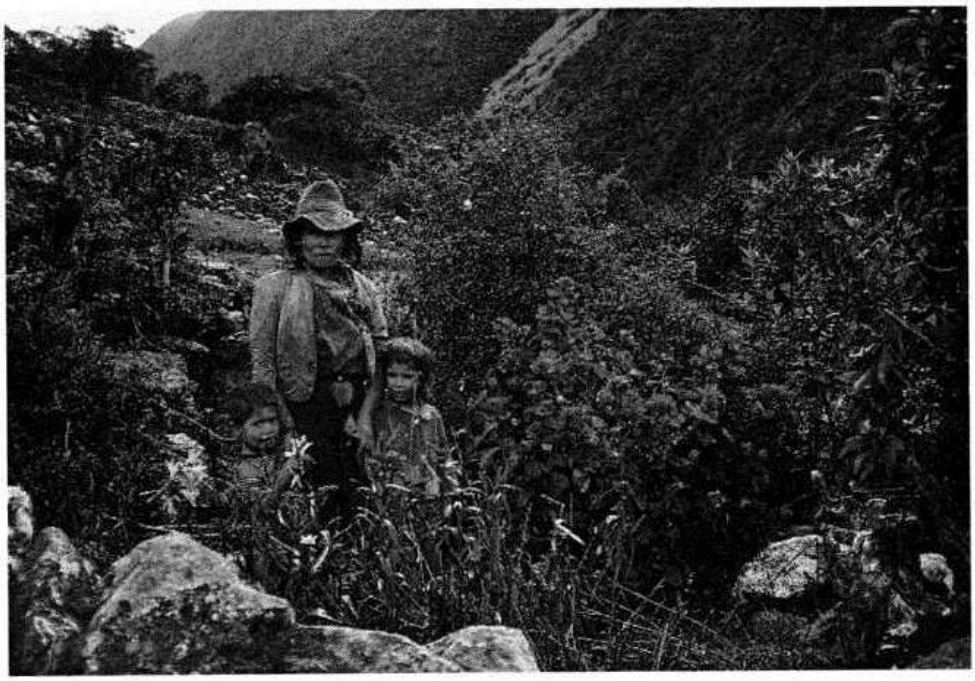
34 Les fèves fraîches et les premières pommes de terre ramassées au jardin pendant les pluies sont d'autant plus appréciées que, dès le mois de juin, la plupart des familles se voient obligées de gérer avec plus de rigueur leurs réserves de grains et de tubercules. Pendant cette époque, les ponctions faites au jardin doivent pourtant être mesurées, de façon à laisser croître et mûrir suffisamment de fruits pour l'année à venir Sans ces sages précautions et les savants calculs dont se chargent celles qui font la nourriture, on risque fort d'en arriver à « manger la semence ». Ce recours extrême reste assez rare mais pendant la saison pluvieuse, les habitants se contentent fréquemment d'un seul repas par jour. À cette époque, ils consomment aussi plus de ces « petites plantes » dont s'occupent les femmes au jardin : légumes verts qui complètent une soupe trop pauvre ou plantes médicinales qui soignent les inévitables maladies de la saison.

Légumes et petites plantes

35 En plus des cultures vivrières de base, la pomme de terre et la fève, les habitants d'Apure cultivent aussi dans leurs jardins des légumes (*hortalizas* ou *verduras*) et des petites plantes *(maticas)* [Annexe A3]. Cette dernière catégorie n'est pas spontanément mentionnée et elle n'apparaît pas à l'analyse des résultats d'enquêtes orales rapides (REDAUD *et al.*, 1991). Elle englobe la plupart des herbacées cultivées ou semi-cultivées qui sont d'usage

médicinal ou dont l'importance alimentaire est jugée secondaire. Dans un autre contexte, *matica* peut désigner une plante de petite taille ou aux premiers stades de son développement. Le plus souvent, ce sont les femmes qui se chargent de les planter de les entretenir et de les préparer. Ainsi, l'emploi de la dénomination petite plante vient parfois minimiser la valeur de ces espèces qui se contenteraient de sols non labourés et dont on dit parfois qu'elles poussent « presque toutes seules ».

> Antonia, qui cultive les plus belles fleurs de l'endroit et de très nombreuses plantes comestibles mais qui récolte assez peu de fèves et pommes de terre, dit de son jardin : « Il n'y a rien, seulement quelques petites plantes. »



Une femme et ses deux plus jeunes enfants dans le jardin fleuri

36 D'ailleurs, le même terme se confond parfois avec celui de *monte* qui désigne l'ensemble des adventices des terrains cultivés ou les lieux abandonnés à une végétation fournie. Il semble donc que ces espèces ne soient pas vraiment considérées comme des plantes cultivées ou que, du moins, elles ne soient pas toujours dignes de figurer sur la liste des cultures locales fournie à l'enquêteur. Au contraire, les « vraies » plantes cultivées, comme la pomme de terre, sont toujours désignées par leur propre nom qui correspond à l'espèce dans la taxinomie scientifique ou, éventuellement, par les noms qui distinguent des variétés ou des sous-variétés (*papa, haba, papa blanca, haba negra, papa blanca veintislete*, etc.).

Les plantes qui soignent

37 Même si de très nombreuses plantes *(medicinas)* se voient chargées de vertus médicinales, rares sont les personnes qui avouent en bien connaître les usages thérapeutiques. À l'exception de quelques espèces connues de tous, on sait peut-être que telle plante sert à soigner tel symptôme, mais pas toujours comment la rendre efficace et encore moins reconnaître le remède infaillible qui pousse certainement à peu de distance. De fait, en cas de maladie grave, il faut aller trouver ailleurs un spécialiste, qu'il soit guérisseur

(curandero) ou médecin *(médico)*. Pour le reste, on se contente le plus souvent de tisanes et décoctions *(bebedizos)* faites avec des plantes cultivées dans le jardin ou ramassées dans les *barbechos* et dont les recettes se transmettent essentiellement par les femmes. Le savoir ou l'intérêt que chacune d'entre elles porte à l'exercice thérapeutique se mesure en partie à la diversité des « petites plantes » du jardin. Toutefois, la répartition inégale des plantes médicinales cultivées s'explique aussi par les qualités du jardin (ici, telle plante « se plaît bien »), de la jardinière (avec elle, telle plante « donne mieux ») et, peut-être aussi, des échanges supplémentaires qu'occasionnent la confection d'une tisane.

> Certaines plantes comme la rue *(ruda, Ruta graveolens)* sont semées à peu près partout : ses fleurs et ses feuilles servent à soigner un grand nombre de maux (POLLAK-ELTZ, 1984). D'autres, comme l'œillet de couleur rouge qui garde un usage très spécialisé (*mal de ojo*), ne se trouvent que dans un seul jardin.

38 Lorsqu'une maladie se déclare, la confection de remèdes exige parfois que des plantes poussant dans des lieux très éloignés les uns des autres soient réunies. Il n'est pas rare qu'un proche ait à marcher plusieurs heures pour ramener la poignée de pétales qui devrait réconforter le malade. Dans ces conditions, la nouvelle d'une maladie se répand très rapidement et stimule des formes de solidarité : on parlera du malade dans toutes les maisons et, dans les cas sérieux, certains n'hésiteront pas à se rendre à son chevet pour proposer une plante choisie de son jardin, un ingrédient rare ou un conseil.

39 La circulation des petites plantes ne s'arrête pas avec la guérison. L'occasion d'une simple visite permet parfois de ramener une bouture ou quelques graines à essayer chez soi. Dans tout jardin, on trouve des plantes « qui viennent seules » et des plantes semées, plantées ou transplantées. Les semences et les plants volontairement introduits dans les *huertas* proviennent d'autres parcelles cultivées d'Apure et d'ailleurs.

> On ne transplante pas dans un jardin une plante sauvage des *barbechos* ou pire encore du páramo, quand bien même elle aurait une utilité remarquable. On dit que beaucoup de plantes médicinales poussent dans le *páramo* mais que, transplantées, elles perdraient nécessairement de leur « force ». C'est autant le lieu où elle pousse que la plante elle-même qui donnent les vertus curatives.

40 Dans la plupart des jardins, on trouve ainsi les quelques espèces qui permettent de soulager les maux les plus communs. On attribue en effet à de nombreux végétaux et aliments une nature chaude *(caliente)* ou froide/fraîche *(fresca)* capable de rétablir la santé des personnes affectées par les maladies caractérisées également comme froides ou chaudes. Selon ces principes étiologiques, que partagent de nombreuses sociétés, un tout petit nombre d'espèces médicinales suffit à constituer une pharmacie de base. La rue à elle seule pourrait même tenir théoriquement ici ce rôle puisque ses fleurs sont dites froides et ses tiges chaudes. En tout cas, il est bien rare qu'une fièvre ou un refroidissement ne donne pas lieu à des échanges entre maisonnées d'Apure et il n'y a pas deux jardins qui disposent du même échantillonnage de petites plantes.

Les plantes comestibles

41 En plus d'espèces médicinales ou ornementales – certaines fleurs comme l'arum ou les glaïeuls servent à décorer les autels – on échange des légumes, qui sont d'ailleurs utilisés en Apure avec parcimonie. Comme c'est le cas pour les plantes médicinales, ces différents cultigènes d'intérêt secondaire sont assez variés mais peu nombreux dans le même jardin. On préfère souvent se procurer telle herbe chez sa voisine, qui est connue pour en posséder de très beaux plants, plutôt que de tenter d'en faire pousser chez soi. Et avec des

besoins différents, la voisine raisonne de même. Ne deviendrait-il pas trop ennuyeux d'avoir tout ce dont on a besoin dans son propre jardin en perdant de ce fait des occasions de se rendre visite ? Plus qu'une qualité ou le signe de l'indépendance, une quasi-autarcie conquise avec le jardin serait plutôt pensée comme la marque d'une marginalité sociale.

42 Il en est ainsi des légumes cultivés *(hortalizas)* qu'on ajoute occasionnellement à la soupe : poireau, épinard, carotte, céleri en branches, choux, même si certains sont largement répandus : coriandre, persil, ail, oignons. Quelques-uns, comme l'épinard ou la carotte, n'ont été introduits que récemment et font la fierté de quelques jardins où ils sont cultivés avec soin. Pour cette raison et au même titre que les fèves par exemple, on ne s'en sépare que contre des produits de choix, voire même de l'argent. Pour les hommes et les femmes d'Apure, et sauf quelques cas isolés, les produits du jardin ne sont pas non plus l'objet de considérations ou de jalousies particulières. Une mauvaise récolte ne peut pas être attribuée à la jalousie ou la malveillance d'autrui, c'est le plus souvent le résultat d'une erreur technique, parfois une « punition » divine. Il est des plantes qui se plaisent mieux en certains endroits ou qui portent plus ou moins de fruits selon les années sans que les qualités des jardiniers soient pour autant mises en cause. La diversité des micro-climats associés aux jardins d'Apure explique que certaines plantes ne soient cultivées qu'en certains endroits. Mais il n'est pas sûr par exemple que le piment *(Capsicum frutescens)* ne puisse être acclimaté ailleurs que dans le jardin de Domingo et Maximina, comme on le dit souvent.

43 Plus que les éléments ou les réussites ponctuelles d'un jardin, c'est son aspect général qu'on peut envier et, par conséquent, la condition qu'il reflète, au moins quand celle-ci dure : un joli jardin *(una huerta bonita)* procure à ceux qui l'entretiennent les produits dont ils estiment avoir besoin et laisse voir aux autres les résultats d'une harmonieuse répartition des tâches entre les membres d'une maisonnée.

> D'autres légumes cultivés ou semi-cultivés et plus souvent qualifiés de *maticas* que de *hortalizas*, s'échangent facilement et n'ont que peu ou pas de valeur marchande. Ils circulent entre maisonnées de façon similaire aux plantes médicinales : la *ruba (Ullucus tuberosus)*, la scorsonère, la *cebolleta* (*Allium* sp.), la *cuiva (Oxalis tuberosa)* dont on dit aussi qu'elle vient seule, la moutarde qui est également médicinale. Enfin, les adventices comestibles *(monte* ou *maticas)* se trouvent, pour la plupart d'entre elles, dans tous les jardins. On les cueille au fur et à mesure des besoins ou au cours des désherbages : des représentants du genre *Brassica*, la *rebolacha (Rumex crispus)* et un autre rumex aux feuilles plus allongées *(lenguita)*, le *bledo (Amaranthus dubius)*, le *micuy (Apium leptophylum).*

44 Il semble que les jardins des maisons secondaires puissent être plus riches en petites plantes ; les adventices y sont en tout cas plus nombreuses et diversifiées dans la mesure où ils ne sont régulièrement travaillés que lorsqu'on emménage à leur proximité. En somme, la catégorie « petite plante » désigne tout autant des plantes cultivées moins valorisées que des plantes « sauvages » cueillies régulièrement dans le jardin et dont on pourrait dire qu'elles sont en processus de domestication.

Objets d'échange

45 Alors que les fèves et les pommes de terre du jardin sont réservées en priorité à l'alimentation familiale, les légumes et les petites plantes qui sont plus inégalement répartis entretiennent toute une sociabilité villageoise où dominent les échanges entre femmes. Les époux se mêlent parfois à ces petits commerces de voisinage, mais

généralement comme simples intermédiaires. Ils peuvent toutefois intervenir lorsque les valeurs des produits offerts ou demandés sont jugées suffisamment élevées pour que l'échange devienne une affaire de famille *(un asunto de la casa)*, mais il ne s'agit plus alors de plantes soignées seulement par les femmes. Le traitement des légumes et des petites plantes, qui sont dédaignés par les hommes et considérés comme secondaires, joue néanmoins un rôle important dans le jardin : d'une part pour le maintien de son potentiel agricole (grâce aux désherbages, sarclages, engrais verts), d'autre part comme processus continu de domestication (que devient un jardin sans femme ? un champ envahi par le *monte*) et enfin dans les relations entre maisonnées (échanges de petites plantes).

46 Les produits du jardin permettent aussi d'obtenir, au moyen du troc, des objets réservés à un usage personnel. Sans en référer à leurs maris qui ne savent pas toujours reconnaître ou situer les plantes utiles qu'elles cultivent, des voisines échangent, par exemple, des betteraves et des chiffons. Puisqu'elles sont chargées de gérer les réserves alimentaires, elles peuvent aussi soustraire une petite ration de pomme de terre pour se procurer un paquet de *chimó* si c'est de tabac qu'elles manquent ce jour-là. Dans les limites du raisonnable, les adultes des deux sexes profitent ainsi de la récolte familiale sans avoir à rendre de comptes. Par contre, les bénéfices retirés de la vente de plantes du jardin reviennent de droit à la personne (homme, femme ou enfant) qui s'est chargée personnellement de leur culture. C'est le cas des graines de lin par exemple, mais surtout de l'ail, qui était autrefois un condiment parmi les petites plantes et qui a acquis récemment l'importance d'une culture de rapport.

Des stratégies de jardiniers

47 Aménagé et surveillé avec attention, travaillé toute l'année et largement diversifié, le jardin bénéficie d'un statut privilégié par rapport aux autres parcelles agricoles. Ces particularités en font un lieu propice à l'innovation technique et, de fait, chacun dans la maisonnée peut y mener ses propres expériences. Mais dans le même temps on attend du jardin des résultats relativement stables, d'une part pour garantir des ressources alimentaires, d'autre part pour assurer des revenus avec la vente de certains produits.

48 Sauf quelques cas particuliers, les habitants de la maison travaillent leur jardin sans faire appel à une main-d'œuvre externe. Même si un voisin ou un neveu peut, de temps en temps, donner un coup de main contre un autre petit service, ces échanges restent limités et ne s'insèrent pas dans de larges réseaux. Cette restriction permet d'organiser les travaux du jardin avec une plus grande indépendance que ceux du blé par exemple ; elle explique aussi en partie la variabilité des itinéraires techniques relevée dans les parcelles travaillées par la seule maisonnée. Quels que puissent être les choix des uns et des autres, c'est dans leurs jardins qu'ils essaient d'abord les nouveautés techniques et végétales susceptibles d'être développées. Par ce biais, des expériences marginales peuvent être rapidement adoptées et induire des changements notables dans le système de production. Certaines cultures ont acquis en quelques années un rôle tout à fait significatif dans la haute vallée, comme l'ail par exemple.

Cultiver l'ail

49 La culture de *Allium sativum* est vraisemblablement ancienne. Dans l'inventaire du prélat Jáuregui publié en 1877, l'ail apparaît comme un produit très répandu et commun, en particulier, à toutes les régions céréalières.

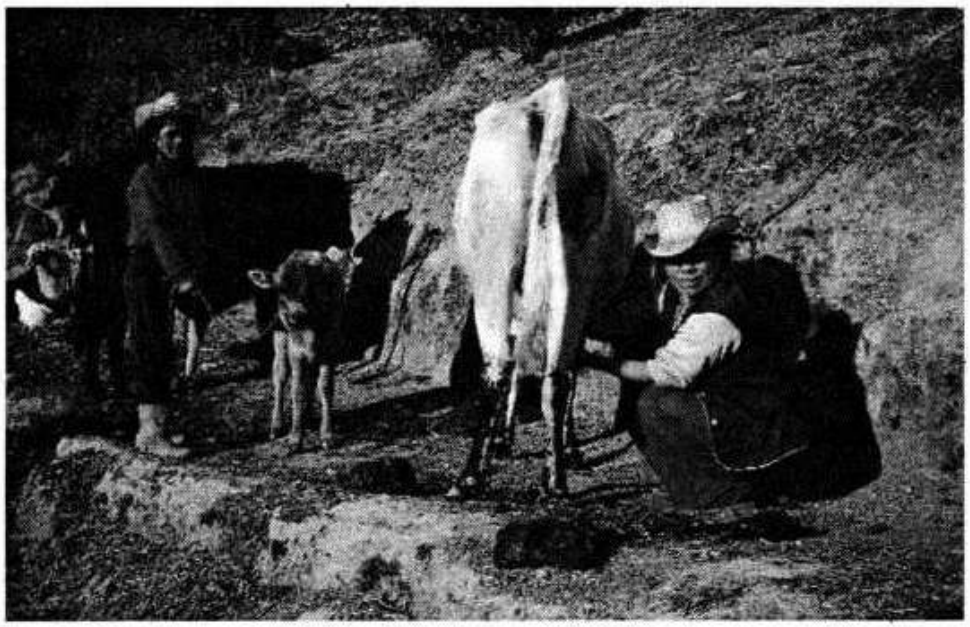
> Pour la paroisse de Mucuchíes qui produisait alors annuellement « le chiffre énorme de cinquante mille quintaux de blé de plusieurs espèces », il est même précisé que les « aulx sont sauvages et pourraient être ramassés, s'ils étaient exportables, par centaines de quintaux » (JÁUREGUI, 1948 : 30). On le trouve aussi dans toutes les paroisses visitées de la vallée de Nuestra Señora, mais partout il apparaît comme une culture mineure : l'ail ne semble pas avoir eu alors un débouché économique suffisamment important pour être remarqué. Sans doute n'était-il qu'une petite plante parmi d'autres.

50 Il en est autrement aujourd'hui. Les habitants de la haute vallée, d'où on n'exporte plus de blé, citent l'ail comme un de leurs principaux produits de rente. La variété dite rose en particulier est fort appréciée des connaisseurs prêts à la payer plus cher que son homologue produit ailleurs dans les Andes vénézuéliennes. Ce débouché régulier explique que le bulbe, qui par ailleurs se conserve bien, soit désormais plus présent dans les jardins. Même s'ils l'apprécient également pour parfumer leurs plats, les habitants d'Apure utilisent de préférence les feuilles des autres représentants du genre *Allium* cultivés dans le jardin *(cebollín, cebolla).* L'ail est aussi utilisé pour ses propriétés médicinales contre les parasites intestinaux.

51 La culture de l'ail est devenue aujourd'hui, par les soins attentifs dont elle fait l'objet, une nouvelle *verdura.* On le sème au mois de mai après que le sol de la *huerta* ait été labouré et sur des sols choisis parmi les plus riches du jardin. La parcelle est minutieusement retournée, ameublie, épierrée et, avec la semence, on y incorpore le fumier gardé spécialement à cet effet. Nombre d'habitants réservent aussi à l'ail les endroits où le bétail était attaché pendant la nuit *(amarradero).* Ces lieux sont établis en des endroits stratégiques du jardin ou de ses bordures et sont régulièrement déplacés, de manière à utiliser plus efficacement les déjections animales : c'est la pratique de la « rotation du point d'amarrage ».

> « J'ai deux *amarraderos* en haut de la *huerta.* J'attache le bétail à un endroit et après, je sème l'ail dans ce même endroit. Ensuite, je ne mets plus d'engrais animal de toute l'année, il se disperse tout seul depuis le haut vers le bas du jardin. Tous les trois mois, je fais aussi descendre un peu d'engrais vers le bas. L'engrais maison comme celui-là est bon [pour les cultures]. En mélangeant le *nabo* [une mauvaise herbe nitrophile] avec la bouse, on obtient un engrais encore meilleur. »

52 La culture de l'ail est réputée délicate *(delicada)* et exige de nombreux désherbages effectués régulièrement pendant toute la durée du cycle végétatif. Pour prévenir certains problèmes phytosanitaires, des paysans répandent une partie des cendres du foyer sur leurs carrés d'ail. D'autres estiment que cette pratique donne peu de résultats. L'ail se récolte ici en décembre, c'est-à-dire au moment où il est le plus demandé sur les marchés urbains. En effet, pour les Andins, c'est un ingrédient indispensable à la fabrication des *hallacas* dont la saveur accompagne immanquablement la période des fêtes de fin d'année au Venezuela.



La traite au matin près de l'*amarradero*, aux abords de la maison. Cette femme a choisi de faire sa plantation d'ail quelques mètres en dessous

Faire des affaires

53 Dans la haute vallée, l'ail est également une des rares plantes dont les bénéfices peuvent profiter de façon presque exclusive à la personne chargée de la cultiver, quel que soit son statut dans la maisonnée. Les jardins présentent souvent plusieurs petites plantations d'aulx, plus ou moins bien entretenues. Elles appartiennent à ceux qui, parmi les gens de la maisonnée, s'en chargent de manière individuelle. Pour faire des affaires *(hacer negocios)* avec l'ail, il faut d'abord se débrouiller pour obtenir des semences par troc, achat ou prêt, puis préparer et entretenir son carré sans compter sur l'aide de personne. Chacun peut normalement s'approprier un petit lopin dans le jardin mais certains membres de la maisonnée – comme les adoptés *(criados)* – n'ont ni les semences ni le temps nécessaires pour y travailler. Les bénéfices obtenus par la vente de la récolte reviennent ensuite de droit au maître *(dueño)* du carré d'ail. Des initiatives de ce genre, c'est-à-dire visant un profit personnel, ne sont pas particulièrement rares mais avant le succès de l'ail, il semble que les gains monétaires obtenus du travail des uns et des autres aient été plus systématiquement alloués à la bourse familiale. C'est du moins ce que disait Maximina, en regrettant que son fils, jeune adolescent, ait choisi d'acheter des piles pour sa radio plutôt que du café pour la maison.

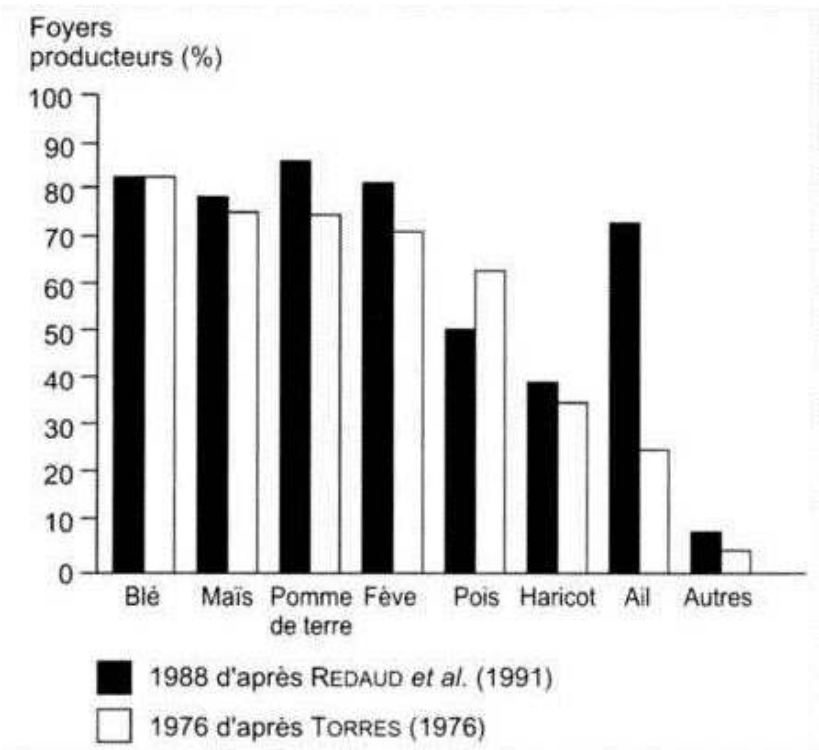
54 La culture de l'ail se trouve ainsi au centre de nombreux débats et stratégies ; elle bénéficie aussi certainement des sentiments d'émulation et de compétition qu'elle suscite parmi les membres de la famille.

> Juanito (huit ans) a obtenu de son père le prêt d'une dizaine de gousses d'ail et il rêve de pouvoir acheter un jour un cheval. Josefa a fait mieux que la Perrette de la fable en économisant les gains de son ail pour acquérir un porcelet lequel, une fois engraissé, s'est vendu cinq fois plus cher à un voisin. Margarita cultive l'ail a *media* avec son fils aîné : il procure la semence, elle entretient la plantation et ils se partagent les bénéfices.

55 Ce genre d'arrangement est fréquent et profite souvent aux femmes qui passent plus de temps au jardin et dont on vante les compétences horticoles. Toutefois, dans la mesure où elles quittent très rarement la haute vallée, elles ignorent les prix pratiqués sur le marché : la vente profite aux intermédiaires qui sont aussi des fils et des maris. Les superficies réservées à l'ail restent réduites : les risques climatiques et phytosanitaires sont élevés, le débouché commercial n'est pas toujours assuré et le cours du bulbe très fluctuant. Jusqu'à présent, la culture de l'ail n'a permis à personne de s'enrichir de manière remarquable et le succès en affaire de certains ne provoque pas de manifestations de jalousies particulières. Les fréquentes maladies qui affectent cette plante sont d'ailleurs attribuées, en particulier, à un manque de modération des ambitions du jardinier.

56 Deux enquêtes menées à douze ans d'intervalle dans le village et les hameaux de Los Nevados permettent d'apprécier l'importance qu'a prise cette culture au cours des dernières années. En 1976, une maisonnée sur quatre déclare cultiver de l'ail et en 1988, c'est presque dans les trois quarts des jardins qu'il pousse (fig. 12). Déjà en 1976, la majorité de ceux qui sèment l'ail en vendent aussi une partie sur le marché de Mérida (TORRES, 1976 : 105). Une vingtaine d'années plus tard, la plupart des habitants d'Apure font de même et lorsqu'ils ne récoltent pas d'ail, c'est souvent de façon provisoire pour cause de mauvaise année (problème phytosanitaire, manque de semence) ou d'émigration prolongée.

Fig. 12 – Les principales cultures des environs de Los Nevados et leur importance



57 Le succès de l'ail semble avoir donné une nouvelle importance à la main-d'œuvre féminine mieux formée à la culture des « petites plantes ». Il explique aussi l'intérêt affiché de tous les habitants pour de nouvelles cultures qui sont d'abord acclimatées dans le jardin. De fait, les produits végétaux cultivés qui sont vendus proviennent

essentiellement des jardins (fèves surtout et ail) et comptent approximativement pour un tiers dans les bénéfices monétaires de l'agriculture locale. Néanmoins, cette moyenne, calculée sur la base des budgets annuels de cinq unités résidentielles, reste toute relative : parmi elles, un jardin n'a rien à vendre et un autre renferme tous les produits de rapport de la famille. En outre, l'apport du jardin dépend tout autant des choix de la maisonnée – c'est-à-dire des ambitions du maître de la maison, des risques agricoles qu'il décide ou non de prendre – que des facteurs climatiques ou des variations du cours des produits agricoles sur le marché. C'est d'ailleurs pour cette raison que les habitants diversifient les lieux, les types, les moyens et les destinées de leur production. D'une année à l'autre, le même jardin pourra donc être d'un rapport très variable et, sauf quelques cas marginaux, la plupart des familles y cultivent à la fois des plantes destinées à être consommées et vendues.

Expérimenter et innover

58 Les différences relevées dans les itinéraires techniques sont également le résultat d'expériences originales. Ainsi, on procède parfois à des semis plus précoces ou plus tardifs dans certaines parties du jardin. Les effets d'un épierrage ou d'un désherbage plus soutenu se discutent entre voisins, de même que le nombre et la forme des labours ou l'ordre des rotations. Certains donnent plus d'Importance aux petits travaux d'aménagement qui visent à homogénéiser ou à aplanir la surface cultivable. D'autres essaient d'utiliser les irrégularités du terrain ou transforment, par exemple, une aire à battre abandonnée en un petit jardin circulaire protégé par l'ancien mur de pierre.

59 En outre, les hommes connaissent bien les techniques utilisées dans les exploitations qui embauchent des ouvriers saisonniers. Ils en ramènent fréquemment des semences et des manières de faire nouvelles qui sont expérimentées dans les jardins. C'est le cas de différentes variétés de pommes de terre, de la carotte, de la betterave, etc. En amont, certains ont essayé plusieurs années de suite de récolter des haricots, voire même du maïs dans les jardins les mieux exposés, mais à ces altitudes « les plantes montent sans donner… pourtant les haricots noirs viennent bien chez Dolores, et avant il y avait des variétés qui supportaient mieux le froid ». La plantation de pommes de terre réputées ailleurs pour leur maturité rapide et leur haut rendement a souvent été décevante. Ces échecs sont attribués en partie au manque d'engrais chimiques dont le coût est très élevé. Différents types de produits (fongicides et surtout engrais) sont régulièrement essayés sur de petites portions du jardin, mais leur usage reste expérimental (on ne sait pas lire les notices) et leurs effets très discutés. À l'exception de quelques jeunes gens qui cumulent les séjours dans d'autres régions agricoles, les paysans restent plutôt sceptiques quant à l'intérêt local des intrants chimiques et se méfient de leurs effets secondaires. Par contre, chacun reste curieux d'essayer chez lui des variétés et des espèces nouvelles. Les plants bénéficient alors de soins très particuliers – tel l'épinard abrité sous une cloche faite de matériaux de récupération – et leur croissance est suivie et commentée avec attention. Mais même si ces plantes nouvelles présentent, pour les hommes, incomparablement plus d'intérêt que les « petites plantes », ils délèguent généralement aux femmes le travail quotidien qu'elles exigent.

60 Les produits nouveaux gardent une place marginale dans l'alimentation et si on les sert, c'est plus souvent pour impressionner ou surprendre que par goût. Les légumes fins *(finos)* – c'est-à-dire appréciés des citadins *(gente fina)* – exigent encore trop de travail

pour pouvoir remplacer les traditionnelles « petites plantes » et adventices utilisées pour la soupe. Quand ils poussent mal, on rappelle aussi qu'ils sont trop délicats *(delicados)* pour le climat des lieux, de même que les gens du bas étaient dits trop délicats pour pouvoir « s'habituer » à Apure. Le traitement des choses du jardin fait ici écho au traitement des choses et des gens en général.

61 Le jardin n'est pas seulement un terrain d'expériences nouvelles où l'on tente d'adapter, « d'habituer » ou d'apprivoiser des plantes venues d'ailleurs, c'est-à-dire soit des proches *barbechos (matica, monte)* pour celles qui sont « venues seules », soit de lieux plus lointains ou de la ville *(verdura, hortaliza)*. On en attend d'abord, et plus encore que des autres parcelles, des récoltes annuelles, régulières et suffisantes, à la mesure des travaux dont il fait l'objet. Il procure une part importante des pommes de terre et des fèves consommées par la maisonnée : nos mesures dans les jardins d'Apure donnent des rendements qui varient entre 3,3 et 6,4 tonnes par hectare avec une moyenne de 5 tonnes. Mais surtout, la quantité récoltée peut être évaluée au moment de la mise en terre : « On sait ce que donne le jardin », disent les gens d'Apure, et ce n'est pas le cas des autres parcelles plantées en tubercules dont les rendements sont extrêmement variables d'une année sur l'autre. Pour s'assurer des récoltes régulières, les paysans sont obligés de contrôler les différents facteurs susceptibles d'affecter la production, et pour cela le jardin reste le terrain le plus travaillé et le plus surveillé du parcellaire familial. L'emplacement choisi et les aménagements dont il fait l'objet limitent les risques climatiques et évitent aussi des dégâts dus aux animaux. Pour que la culture en continu soit fructueuse, les restitutions organiques sont élevées et contrôlées par les paysans qui ne fument pas les autres terrains agricoles. On surveille aussi régulièrement la qualité des semences, la bonne santé des plants, la prolifération des adventices, l'avancée des cycles, etc. Pour tous ces soins, les compétences de tous les gens d'une même maisonnée sont sollicitées, celles des femmes en particulier.

> *En dépit d'inévitables risques agricoles, les habitants considèrent qu'un jardin qui produit ce qu'il faut est un jardin travaillé comme il faut.*

62 Contigu à la maison, le jardin est le terrain agricole le plus domestique et, d'une certaine manière, il contient les mêmes types de relations et d'oppositions que la maison elle-même : les gens de la maisonnée s'y retrouvent pour travailler ensemble, mais les femmes s'occupent seules de certaines parties, c'est un lieu privé réservé à la maisonnée mais grâce auquel on participe aussi à des réseaux d'échanges plus étendus. Enfin, la manière de traiter les végétaux du jardin n'est pas sans rappeler celle dont on traite soit ses propres enfants, soit les étrangers – plus ou moins proches – à la maisonnée.

Des jardins et des maisons

63 À proximité de la cuisine, la *huerta* produit les ingrédients nécessaires à la soupe quotidienne : les récoltes du jardin comptent parmi les valeurs sûres de l'activité agricole et, à l'image de la maison qui lui correspond, le jardin est un lieu de sécurité pour les humains et leurs plantes. Chez eux, les habitants n'ont pas normalement à craindre les effets néfastes des éléments climatiques, en particulier des airs et des eaux qui provoquent des maladies. De la même manière, les plantes du jardin sont protégées de certains facteurs climatiques et des prédateurs, et les jardiniers s'en occupent sans

prendre pour eux de précautions particulières. C'est dans leur *huerta* que les habitants cueillent les plantes médicinales les plus couramment utilisées et trouvent les aliments, végétaux cultivés et semi-cultivés, dont ils peuvent avoir besoin. Et parallèlement, les cultures dépendent ici plus étroitement des attentions et des apports des humains. De ce point de vue, il semble que le jardin est un peu la maison des plantes mais également le prolongement de la maison des hommes.

64 Comme elle, il est d'abord réservé aux membres du groupe domestique même s'il est vu et occasionnellement visité par des voisins. Le jardin et le lieu d'habitation sont aussi des espaces mixtes, où les hommes et les femmes se partagent des tâches bien différenciées mais dont on souligne la complémentarité ; dans ces deux endroits, la présence féminine domine, mais certaines fonctions masculines sont valorisées. À l'intérieur même du jardin, deux types de lieux assimilés à des catégories implicites ont été différenciés sur la base des végétaux rencontrés et de leurs traitements : la *huerta* proprement dite où poussent les pommes de terre et les fèves, et le reste du jardin qui comprend les parties réservées aux légumes et aux petites plantes et les parties en friche. Bien qu'elles ne soient pas désignées par des termes explicites, ces deux parties de jardin présentent respectivement quelques analogies avec la cuisine et la salle de la maison.

65 Les labours répétés jouent un rôle primordial pour que les lieux du jardin restent domestiques. Ils marquent périodiquement les limites de la *huerta* incluse dans les *barbechos* et leur fréquence est peut-être une condition pour que la terre des jardins soit effectivement de « qualité cordiale ». Alors que certaines plantes du jardin pourraient s'en passer, les deux principales cultures *(papa, haba)* ne sauraient produire correctement sans le passage de l'araire. Il faut donc au moins labourer pour ces plantes qui font, en quelque sorte, la *huerta* primordiale où les habitants trouvent une part importante de leur nourriture. Comme la cuisine, cet endroit est fréquenté par tous les membres de la maisonnée et quelques-uns de leurs proches, qui y travaillent ensemble avec des tâches différenciées. Mais alors que la cuisine est un lieu à dominance féminine (les femmes y cuisinent), les hommes ont un rôle essentiel dans la parcelle réservée aux pommes de terre (ils y labourent), quand bien même leurs épouses y passent plus de temps. Ces deux espaces sont mixtes, l'un est à dominance féminine, l'autre masculine, et ils sont réservés à des relations entre proches, sans être accessibles ni aux trop étrangers ni à trop de mauvaises herbes.

66 On tolère dans le jardin la présence d'herbes sauvages *(monte)* à condition que leur prolifération soit contrôlée. Des parties du jardin sont aussi réservées à des plantes qui ne sont considérées ni comme des cultures ni comme vraiment sauvages *(maticas)*, et à des espèces venues d'autres lieux *(hortalizas)*. Une grande part de ces végétaux seront échangés entre maisonnées plus ou moins proches, ou vendus sur le marché. Dans le jardin, il semble aussi que des adventices traitées convenablement puissent devenir des « petites plantes », c'est-à-dire presque domestiques. Ce sont les femmes qui ont pour charge de gérer cette intrusion du dehors dans l'espace du jardin, et qui apprivoisent à leur manière des espèces étrangères. De manière comparable, leurs époux s'occupent d'êtres « incultes », mais à l'intérieur de la maison, dans la salle. Ces deux espaces sont presque exclusivement féminin ou masculin et jouent des rôles importants dans les relations que chaque maisonnée entretient avec ce et ceux qui l'entourent. Dans le jardin comme dans la maison, ils se situent symboliquement aux bordures de l'espace domestique. En analysant les rapports d'homologie entre la casa et la *huerta*, il apparaît donc que les lieux où les deux sexes sont en rapport de conjonction sont aussi ceux de la

sociabilité privée ou domestique, tandis que ceux où les hommes et les femmes ont des rôles différenciés et exclusifs permettent de traiter avec le monde extérieur.

À chaque maison, un jardin qui lui ressemble.

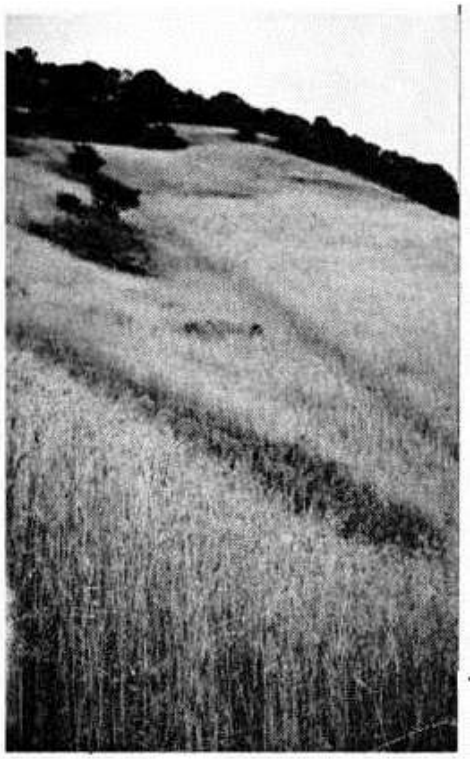
67 On comprend mieux alors que les habitants soulignent avec tant d'insistance que le jardin et la maison sont des espaces où la complémentarité des sexes est nécessaire, alors que le travail et la présence féminins y sont de toute évidence largement dominants. De même, une maisonnée devrait idéalement présenter un équilibre entre le nombre de personnes de chaque sexe. La mère célibataire récolte presque plus de petites plantes que de pommes de terre, les plants de tubercule du veuf sont étouffés par les mauvaises herbes *(es puro monte)* : les deux n'ont pas de jolis jardins. L'aspect ou la nature « jolis » d'un jardin, comme de la maison, dépend aussi de l'harmonie qui règne entre les membres de la maisonnée ; le laid est souvent signe d'un dysfonctionnement familial ou social. Celui qui a mal traité son gendre l'a ensuite vu partir avec sa fille ; désormais une des chambres en *bahareque* n'est plus entretenue et le fils adoptif doit aider à des désherbages moins réguliers. La *huerta* est enfin un système où peuvent se juxtaposer des cultures vivrières, des plants expérimentaux, des cultures de rapport et des produits de cueillette dont l'importance varie selon les ambitions et la composition de chaque unité résidentielle. Certains donnent la priorité à la consommation et évitent de prendre des risques, d'autres se passionnent plus volontiers pour l'innovation…

Les terres à blé

1 L'étage agro-écologique où se regroupent les terres à blé caractérise par excellence le paysage et le système agraire d'Apure. À de multiples points de vue, le blé reste la culture la plus importante. Bien que leur territoire se situe à la limite supérieure de l'étage montagnard favorable à cette céréale, les habitants d'Apure se considèrent comme des « gens du blé » et aiment à se différencier d'autres communautés du paramo comme celles, assez proches, de Los Aranguren et de Gavidia, qui donnent une plus grande place à la pomme de terre. Les habitants d'Apure sont, il convient de le rappeler, les descendants de villageois originaires de Los Nevados ou même de villages situés plus en aval qui ont transplanté au siècle dernier la « culture » du blé, avec ses pratiques culturales et ses valeurs culturelles, en amont. Ils développent aujourd'hui un mode de gestion original des terres à blé.

Le paysage du blé : une mosaïque complexe

2 Autant par la superficie qui lui est consacrée que pour ses fonctions alimentaires, le blé conserve un rôle fondamental dans la haute vallée Nuestra Señora. Les terres à blé occupent toute la partie intermédiaire des versants jusqu'à une altitude de 3 100 m pour les versants au soleil, et jusqu'à 3 000 m pour le versant exposé au nord. On cultive donc la céréale sur des terrains escarpés voire très pentus et sur des sols qui sont généralement de qualité inférieure à ceux assignés aux autres cultures. Mais ici le blé s'accommode même des sols pauvres et pierreux que les habitants qualifient de terres maigres *(tierras flacas)*. Ceux-là sont cultivés selon un cycle biennal qui comporte deux labours : chaque année, on sème alternativement une moitié de la superficie effectivement travaillée. Les champs sont cultivés de cette manière pendant plusieurs dizaines d'années avant d'être « abandonnés » puis, après une longue période, à nouveau défrichés, labourés et semés. Sur certaines parcelles, peu nombreuses en Apure, la culture du blé en continu ou en rotation avec des petits pois permet d'obtenir deux récoltes en trois ans (annexe B). Pendant le laps de temps court (cycle biennal) ou long (abandon) qui sépare la dernière récolte du premier labour, les champs gardent une fonction essentielle puisqu'ils sont pâturés, le plus souvent par les animaux du cultivateur et pendant la saison sèche.



Un champ de blé en Apure. Une bande semée en petits pois sépare deux parcelles de blé mûr

Un savoir partagé

3 Les terres à blé se présentent donc sous la forme d'une juxtaposition de parcelles irrégulières et d'aspects variables selon la saison, suivant qu'elles sont labourées, labourées et semées, moissonnées ou laissées à une végétation plus ou moins dense et diversifiée. Ce paysage de versants en mosaïque qui caractérise la moyenne et la haute vallée est parfois utilisé pour la promotion touristique du site ; on le retrouve alors aux côtés de l'inévitable cliché du village de Los Nevados et de ses mules. Pour les habitants d'Apure, c'est aussi le paysage du quotidien sans cesse regardé et toujours commenté. Des principaux chemins et de la plupart des maisons, les terres à blé du versant d'en face s'imposent d'autant plus au regard que la vallée est étroite. Alors que les jardins, parfois cachés par un rideau d'arbres, ne sont vraiment connus que des seuls membres de la maisonnée, chacun détaille à loisir les champs de ses voisins. Au vu et au su de tous, les terres à blé sont également travaillées de manière collective et traversées par les chemins communaux. Ainsi, leur toponymie, l'état des cultures voire même l'histoire foncière et agricole et les particularités de telle ou telle parcelle sont connues de nombreux habitants. C'est le savoir partagé des *baquianos*, ceux qui connaissent les lieux.

> Les connaissances micro-géographiques des terres à blé sont indispensables pour suivre les conversations du soir, quand le chef de famille commente et prévoit les travaux des champs. Elles sont également sollicitées chaque fois que des représentants de différentes maisonnées se retrouvent pour discuter, ou simplement lorsque l'on se raconte un itinéraire. La description d'un itinéraire sortant un peu de l'ordinaire fait toujours référence à de nombreux toponymes, même si les habitants utilisent très couramment les repères géographiques pour raconter un trajet : crête, cime, replat, ravin, marécage, cours d'eau mais aussi espèce d'arbre, petit rocher, végétation secondaire parfois difficile à distinguer, etc.

Il n'est donc pas toujours aisé de se faire expliquer son chemin quand on ne connaît pas déjà les lieux. Pour indiquer un endroit connu et supposé facile à trouver, on se contentera de montrer une direction avec un mouvement prononcé des lèvres en ajoutant éventuellement « par là » et, si c'est jugé nécessaire, « en haut » *(arriba, arribota)* ou « en bas » *(abajo, abajito)*. Ce même geste, sans parole, peut également dire : « regarde ». Les termes de gauche et droite sont rarement utilisés, mais peuvent être remplacés par un petit mouvement sec de la main correspondante ; ceux de rive droite et rive gauche sont inconnus et, selon où l'on se trouve par rapport au Nuestra Señora, il suffit de préciser « de ce côté » ou « de l'autre côté ». Par contre, les concepts de haut et de bas sont abondamment utilisés. Les distances s'évaluent de manière toute relative : un lieu est soit tout près *(cerquitica)* ou près *(cerca)*, soit loin *(lejos)* ou très loin *(lejísimo)* et à chacune de ces estimations correspond malheureusement, pour qui cherche sa route, une très large fourchette de distances. Celui qui requiert de plus amples informations sur un trajet à entreprendre, peut néanmoins obtenir une évaluation en temps de marche (heures, jours), au moins de la part des hommes qui, eux, voyagent régulièrement. Mais quelle que soit la destination choisie, il vaut mieux connaître déjà son chemin. Plus on s'éloigne de l'espace des *barbechos*, connus de tous, moins la précision est grande : selon toute évidence, ce savoir partagé se concentre sur les terres habitées et cultivées en blé qui intéressent en premier lieu les gens de l'amont.

La mosaïque des champs de blé d'Apure. L'œil exercé peut reconnaître les champs récemment ouverts et ceux cultivés depuis plus longtemps, les chaumes, les terres labourées depuis plus ou moins longtemps, des jachères d'âges divers, les types de végétation secondaire, les qualités des terres de chaque morceau de terrain

4 Savoir les noms des lieux et de leurs propriétaires, connaître l'état des parcelles des uns et des autres et donc les chemins et les raccourcis semble être une condition nécessaire pour être bien intégré à cette petite société. Les *baquianos* en savent d'autant plus sur la géographie et micro-géographie de leur vallée – et en particulier celles de l'étage du blé – qu'ils ont eu l'occasion de travailler et d'aller chez les autres. Et si c'est le cas, ils ont toutes les chances d'avoir une place de choix dans les réseaux d'échanges locaux et de bien connaître, en y étant insérés, les relations de parenté et de *compadrazgo* qui lient les habitants entre eux. Pour les adolescents surtout, « voyager », « faire des visites » et se faire *baquiano* revêt ainsi une importance toute particulière.

5 Après une longue absence, les hommes s'empressent de se renseigner sur les derniers événements qui ont pu faire changer les paysages gardés en mémoire : aurait-on commencé les moissons, défriché de nouvelles parcelles, agrandi les troupeaux ? Les mères de famille, plus souvent à la maison, connaissent moins bien les terres des voisins, mais même lorsqu'elles n'ont pas eu l'occasion de s'y rendre depuis longtemps, elles sont capables de rapporter les moindres changements remarqués par les uns et les autres dans les terres à blé. On parle donc souvent de lieux et de leurs transformations en Apure et chaque déplacement fait l'objet de commentaires sur le paysage.

> Rubén va souvent s'asseoir au point de vue qui se trouve près de chez lui avec l'intention de regarder les terres à blé *(mirar los barbechos)*. Il reconnaît une valeur esthétique à ce paysage *(es bonito por aquí)* et scrute le versant opposé pour y déceler de minuscules changements et deviner les mouvements de ses voisins. Il est capable de citer nombre des plantes présentes par exemple sur un chaume lointain du versant d'en face (« la *barba de caballo* fait des reflets gris… »).

Le parcellaire familial

6 Les terres qu'une famille consacre au blé se regroupent généralement aux alentours de la maison principale et forment un ensemble continu, mais d'aspect hétérogène en raison des pratiques culturales associées à la céréale. Sur le versant exposé au sud-est, mais aussi en aval où le blé est cultivé depuis plus longtemps, la répartition spatiale des parcelles familiales est plus dispersée en raison des héritages successifs, des ventes et des achats de terres qui tendent à diviser les propriétés. Toutefois, les champs de blé se situent rarement à plus d'une demi-heure de marche de la maison des exploitants, sauf s'ils disposent d'une deuxième maison, habitée périodiquement et également entourée de parcelles cultivées en blé.

7 Les contours des champs de blé ont des formes irrégulières. Ils dépendent à la fois des droits de propriété, des variations topographiques, de la qualité des sols et des caractéristiques de la couverture végétale initiale. Il en va de même pour la superficie des parcelles qui peut varier entre 0,15 et 1,2 ha. Par ailleurs, le tracé du parcellaire n'a rien d'immuable : il suffit qu'un champ n'ait pas été semé sur toute sa surface une année pour qu'il soit scindé en deux et qu'on invente un nouveau toponyme. À l'inverse, l'absence de clôture permet d'agrandir une parcelle en empiétant progressivement sur ses bordures avec l'araire. Bien entendu, de telles pratiques ne sauraient être mises en œuvre lorsque plusieurs propriétaires travaillent des parcelles contiguës, comme c'est souvent le cas en aval.

8 La surface cultivée par une famille dépend en premier lieu de la taille et de la composition, par sexe et par tranche d'âge, de la maisonnée : il s'agit de satisfaire des besoins alimentaires précis avec une main-d'œuvre donnée. La proportion des terres semées par rapport à l'ensemble des terres à blé (incluant les parcelles labourées et au repos) est aussi susceptible de réajustements en fonction d'objectifs nouveaux : si les nécessités ou les moyens de production de la famille diminuent, par exemple avec l'absence prolongée d'un adolescent embauché à plus basse altitude, la superficie laissée à l'abandon augmente d'autant. Toutefois, ce genre de décision suppose une prévision à long terme parfois difficile à gérer ; en effet, les terres non labourées à temps ne pourront pas être semées l'année suivante et ne donneront donc pas de grain, presque deux ans plus tard. C'est pourquoi le maître de maison essaie généralement de conserver le

maximum de parcelles en culture, même s'il manque de main-d'œuvre à un moment donné.

9 D'autres raisons, en plus des facteurs démographiques et techniques, peuvent également faire évoluer l'importance relative des surfaces cultivées : une restructuration du système de production avec, en particulier, une augmentation ou une diminution notable du cheptel familial ou la législation du Parc qui incite à maintenir le plus possible de terres cultivées en interdisant le défrichage. En Apure, la terre ne peut pas être tenue pour un facteur décisif et limitant comme c'est souvent le cas près du village de Los Nevados où la densité de population est plus élevée. Ainsi, une partie significative de la propriété familiale est considérée comme potentiellement cultivable par les habitants et peut être assimilée à une réserve foncière. Ce fait explique l'importance, dans le paysage, de la végétation « naturelle » ou en cours de régénération avancée.

> Par exemple, dans une *finca* du versant nord-ouest qui occupe 5 ha sur les formations végétales du paramo et du pré-paramo, la superficie consacrée à l'agriculture (toutes cultures confondues) n'atteint que 1,4 ha si l'on excepte les terres à blé non labourées depuis plus de deux ans. Pour chaque hectare de terre cultivée, la famille dispose donc aussi de 3,5 ha susceptibles d'être utilisés, même si, de fait, les meilleures terres sont déjà occupées par les cultures.

10 Le paysage du blé, sur les versants de la haute vallée, est donc le résultat d'une gestion complexe. En effet, chaque famille gère individuellement ses parcelles en décidant tous les ans lesquelles devront ou non être ensemencées et/ou labourées. Les assolements collectifs qui caractérisent les Andes centrales (MORLON *et al.*, 1992 ; HERVÉ, 1993) et pour lesquels une assemblée ou des autorités communales imposent l'ordre de rotation et le repos des terres sont inconnus. Par contre, la culture du blé se faisant sous pluie, de manière collective et avec un libre pâturage à certaines époques, elle exige que certaines normes soient respectées par tous.

Labourer, semer et moissonner

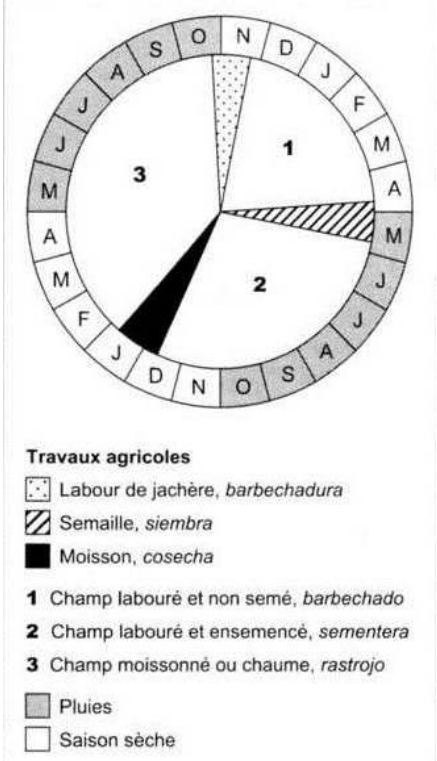
11 Les pratiques liées à la culture du blé sont assez homogènes et montrent en particulier une variabilité moindre que les itinéraires techniques relevés dans les parcelles cultivées en pomme de terre. Les terres sont mises en valeur avec un nombre d'interventions limité et suivant un ordre précis, si bien que le calendrier agricole du blé tient une place tout à fait importante dans la société paysanne. Il impose en effet son rythme au cycle annuel avec trois époques de plus intense activité : celles des labours, des semailles et des moissons.

Les labours

Labour de semailles à l'araire dans un champ d'Apure. Les cailloux sont laissés sur place dans les champs en pente, les paysans leur attribuent des fonctions positives, notamment parce qu'ils retiennent la terre

12 Au moment de commencer un nouveau cycle de culture, la terre est préparée par un premier labour réalisé pendant le mois de novembre, à la fin de la saison des pluies (fig. 13). La *barbechadura*, parfois appelée aussi *barbechada* ou *barbecho*, consiste à passer l'araire sur des parcelles qui n'avaient pas été travaillées depuis au moins dix mois et précède largement les labours des semailles. En commençant par le bas de la parcelle, le laboureur guide l'attelage perpendiculairement à la pente, de manière à laisser derrière lui des raies parallèles aux courbes de niveau. Contrairement aux jardins où l'on peut croiser les sillons, les terres à blé ne bénéficient que d'un seul passage de l'araire chaque fois qu'elles sont labourées. Toutefois, dans la grande majorité des cas, l'action de l'araire est complétée par celle des *maneros* qui suivent de près l'attelage. Armés de houes et de pioches, ils finissent de retourner et d'ameublir les sols et arrachent ou déterrent les plantes encore sur pied. Le rôle de ces *maneros* est particulièrement important sur les champs escarpés qui rendent difficile le passage de l'araire et sur lesquels on laisse souvent un plus grand espacement entre les raies.

Fig. 13 – Le cycle biennal du blé



13 Pour tous les travaux de labours sur les terres à blé, il est commun d'associer plusieurs araires et leur paire de bœufs respective, en s'organisant entre *fincas* de façon à améliorer le rendement du travail. Il en va de même pour les *maneros* et par conséquent, un champ de blé n'est que très rarement travaillé par les seuls membres de la maisonnée qui en a l'usufruit. Le nombre de *maneros* employés pour l'occasion, jusqu'à quatre personnes par araire, varie en fonction de la main-d'œuvre dont dispose la maison, de celle qui pourra éventuellement être rémunérée en travail ou en monnaie, mais aussi du résultat que souhaite obtenir le maître des travaux. En effet, tous les champs de blé n'ont pas le même aspect après le passage de l'araire et particulièrement lors de la *barbechadura*. Les paysans procèdent de différentes manières pour ces labours et la plupart d'entre eux sont capables de reconnaître, en quelque sorte, la signature du propriétaire d'une parcelle fraîchement retournée. Ceux qui « labourent sale » (*aran sucio*) épargnent de nombreuses plantes et laissent croître des arbustes : leurs parcelles sont travaillées plus rapidement au moment de la *barbechadura*. Ceux qui « labourent propre » (*aran limpio*) retournent mieux leur sol, rompent les plus grosses mottes, éliminent la végétation et facilitent de ce fait le futur labour de semailles. Même s'ils travaillent ensemble, les uns et les autres défendent donc parfois des points de vue différents à propos des labours soit par tradition familiale, soit pour des impératifs de temps et souvent pour les deux raisons. À long terme, et bien qu'elles soient difficiles à voir par le néophyte, ces petites différences peuvent induire des effets assez conséquents, en particulier sur la dynamique post-culturale de la végétation de l'étage du blé (DE ROBERT, 1993a).

Les semailles

14 Les champs sont semés entre les mois d'avril et de mai, c'est-à-dire avec l'arrivée des premières pluies. Les semailles consistent en trois opérations réalisées successivement le même jour : semer, labourer et, littéralement, secouer (*sembrar ; arar y sacudir*). Le semeur travaille à la volée, c'est toujours un homme et, le plus souvent, le chef de la maisonnée qui est responsable de la gestion et de la répartition du stock de grains réservé comme semence. Il est suivi de près par les bovins attelés à l'araire et guidés par le laboureur qui s'applique à ne remuer qu'une couche superficielle du sol. Pour que les graines soient convenablement enterrées, les raies doivent être moins profondes, voire plus espacées, qu'au moment du premier labour de jachère et ce, d'autant plus que celui-là aura été « propre ». Enfin, ceux qui « secouent » suivent l'araire et le laboureur et, à la manière des *maneros*, utilisent la houe et la pioche pour finir de recouvrir la semence ; les herbes déracinées sont secouées et abandonnées sur place, plus ou moins enfouies dans la terre fraîchement retournée.

15 Entre les semailles et la moisson, les variétés locales de blé mettent près de huit mois pour venir à maturité et pendant cette période, la céréale ne bénéficie d'aucun soin particulier. Les champs sont abandonnés aux pluies, parfois garnis d'un épouvantail et plus étroitement surveillés par les enfants lorsque des bovins sont gardés momentanément près des maisons. Bien que ce fut le cas dans le passé (MORALES, 1987 ; CARNEVALI, 1989 [1944]), on ne pratique plus aujourd'hui ni l'irrigation ni le désherbage dans les terres à blé de la vallée. En amont, il est rare de voir des femmes au travail sur les terres à blé. Des jeunes filles sont parfois employées pour former les équipes de *maneros*, mais elles sont dispensées de cette tâche dès qu'elles sont mères. Leurs aïeules connaissaient par contre le travail du blé.

Les moissons

16 À partir du mois de décembre, la céréale est moissonnée à la faucille, un outil précieux parce que de plus en plus difficile à trouver sur le marché. En Apure, il existe ainsi plusieurs faucilles *made in England* qui seraient, dit-on, de la meilleure qualité. Les moissonneurs travaillent en groupes compacts et en ligne depuis le bas vers le haut de la parcelle. Le blé est coupé assez court de façon à laisser dans le champ un chaume d'environ 50 cm de haut pour le bétail. Les épis de blé réunis en gerbes sont transportés dans les aires à battre et, une fois la récolte terminée, piétinés par les mules et les chevaux jusqu'à ce que le grain soit séparé de la balle et de la paille. Après leur passage, on fait voler ces résidus, le *tamo*, en balayant puis en vannant avec une pelle et l'aide du vent pour récupérer le grain nu.

Le dépiquage dans une des aires à blé des champs d'Apure. Pendant un ou deux jours selon la récolte de la maisonnée, chevaux et mules piétinent les gerbes de blé disposées sur le sol de terre battue

17 Une partie du *tamo* peut être conservée pour servir d'aliment au bétail lorsque le fourrage manque ; l'autre est éparpillée autour des aires et des maisons et profite aux animaux domestiques qui se trouvent là au moment de la récolte ou, parfois, mise sur le tas de fumier au jardin. Le blé est conservé dans des sacs en peau *(surrones)*, de fabrication locale, ou de toile plastifiée, acquis en ville et initialement destinés à la farine et à la pomme de terre. Les grains sont ensuite triés et moulus quotidiennement en fonction des besoins de la maisonnée.

18 Jusqu'à un passé assez récent, les variétés de blé cultivées dans la vallée étaient nombreuses. D'après le témoignage d'un meunier des environs, il existait encore au milieu de notre siècle une quarantaine de qualités de grains avec différentes propriétés (TULET, 1984). Pour la même époque,CARNEVALI (1989 [1944] : 245) a reconnu quatorze variétés de blé dans la région de Mucuchíes et, parmi elles, quatre seulement sont aujourd'hui connues par les habitants d'Apure. Actuellement, deux variétés principales sont cultivées dans la haute vallée : le *marengo* dont les grains sont gros et les rendements assez bons et le *raspudo* à tige plus haute et mieux protégé des prédateurs (tourterelles sauvages) par sa barbe. D'après les paysans, le *marengo* supporte mieux les basses températures d'Apure et aurait été ramené de Mucuchies (2 900 m d'altitude) il y a presque un demi-siècle, peut-être à l'initiative de leurs parents. Le *raspudo*, qu'on appelle aussi *chileno* et *rustrero* (qui pourraient être d'autres variétés ou hybrides), est cultivé depuis toujours et fut implanté dans la haute vallée à partir des villages de l'aval comme celui de Los Nevados.

D'autres blés sont encore semés : le *riñon*, sur le point de disparaître puisque « on n'en voit plus que dans les champs de Eumenio et au lieudit El Palcho », le *ventano* dont on raconte que « autrefois, il venait plus facilement de ce blé-là que du *marengo* mais il n'y en a quasiment plus aujourd'hui », et du blé blanc *(trigo blanco)* originaire des alentours de Los Nevados et semé depuis peu en Apure.

19 Les habitants qui se préoccupent de conserver la pureté des semences du blé sont peu nombreux et les deux variétés peuvent être reconnues dans une même parcelle. On y voit aussi de l'avoine, une des principales adventices de la culture, dont les graines se séparent difficilement de celles du blé lors du passage au tamis pour le triage des semences. Là encore, les uns et les autres ne sélectionnent pas avec le même soin les semences destinées à leurs champs.

À propos de jachère

20 Les principes de l'agriculture céréalière de la haute vallée laissent une place importante aux périodes de « repos » de la terre : après chaque récolte, on laisse passer plus d'un an avant d'ensemencer à nouveau les parcelles qui ont été entre temps labourées et pâturées et lorsque la terre a été cultivée de la sorte un certain temps, c'est pendant de longues années qu'on s'abstiendra d'y moissonner le blé. Pour cultiver ainsi leurs terres, les paysans usent de savoirs et de techniques qui ont suscité encore peu d'études dans la région alors que, paradoxalement, c'est la gestion paysanne des versants destinés au blé qui est le plus souvent mise en cause, tant par les autorités du Parc que par la communauté scientifique. Avant de porter un jugement sur les pratiques culturales, il convient de s'interroger sur les manières dont les habitants eux-mêmes posent les problèmes d'exploitation et de conservation des sols, comment ils justifient et décident de pratiques qui sont liées en particulier aux perceptions de la fertilité des terres, des potentiels agricoles de l'amont.

Pour que la terre se repose

21 Les habitants de la haute vallée s'accordent au moins sur deux points principaux pour caractériser leur territoire agricole : la vocation céréalière des versants et leur nécessaire gestion dans le long terme. La région – avec les endroits, les terres, l'ambiance et le climat d'ici – serait déjà en quelque sorte prédestinée à produire du blé, même si cette vocation s'explique aussi par élimination puisqu'il semble entendu qu'on ne peut rien tirer d'autre que du grain de ces flancs escarpés. Si le milieu lui est ainsi à priori favorable, le blé par contre ne pousse pas tout seul : sans les attentions et le travail des hommes, il n'y a pas d'épis. On ne connaît pas en Apure de graminée spontanée qui pourrait être assimilée, pour le blé, comme l'équivalent de la pomme de terre sauvage *(papa monte)* vaguement affiliée au tubercule cultivé et qui se trouve encore parfois en altitude. Il n'est ici de blé que domestique.

22 Pour garder leurs qualités, les terres à blé exigent aussi certains égards de la part des hommes. On dit en particulier que, trop sollicitées, elles se fatiguent et donnent de moins bons rendements (*se cansan, no rinden*), comme une personne qui doit régulièrement se reposer *(como uno, hay que descansar)*. Le système de culture du blé se fonde donc sur l'alternance de périodes de culture de la céréale et d'autres de repos, si l'on veut bien reconnaître, avec les habitants, que les terres non ensemencées et périodiquement pâturées, récupèrent *(se recuperan)*, ou se maintiennent *(se mantienen)*, mais ne se fatiguent pas.

23 Cette idée fort répandue de terre au repos est aujourd'hui contenue, à tort ou à raison, dans la notion de jachère qui désigne généralement des terres agricoles laissées

provisoirement sans culture. En espagnol, le terme équivalent de *barbecho* est utilisé avec la même acception dans de nombreux travaux traitant des systèmes agraires des Andes vénézuéliennes (MONASTERIO 1980 b : 180 ; CASTILLO, 1989 ; MORALES, 1987 ; PORRMANN, 1991), mais il ne correspond pas à la définition qu'en donnent les paysans eux-mêmes. L'analyse des divers sens du mot jachère (et de termes associés) dans l'histoire des agricultures européennes a montré une distorsion similaire dont les conséquences sont particulièrement importantes (SIGAUT, 1993). Elle nous fait exiger une plus grande rigueur dans l'emploi de certains termes techniques agricoles.

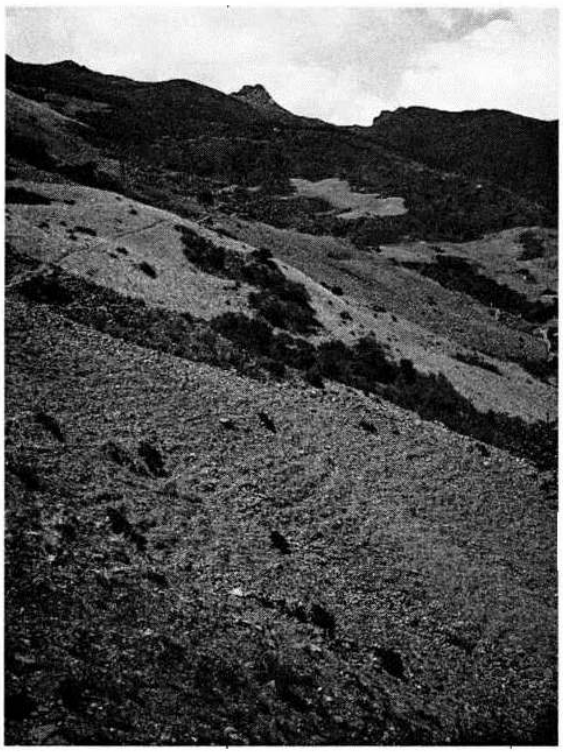
> *« La jachère est l'état d'une parcelle entre la récolte d'une culture et le moment de la mise en place de la culture suivante. La jachère se caractérise, entre autre, par sa durée, par les techniques culturales qui sont appliquées à la terre, par les rôles qu'elle remplit » (SÉBILLOTTE, 1977).*

24 Bien qu'elle soit discutable, c'est à la définition de M. Sébillote que se référera désormais ici le terme de jachère employé sans autre précision. Cependant, si celle-ci permet de limiter l'usage de termes techniques en englobant à peu près tous les états d'une parcelle associés au « repos » de la terre, elle est pour la même raison incorrecte (SIGAUT, 1993). En effet, si l'on convient que « la mise en place de la culture suivante » correspond aux semailles du blé, toutes les terres temporairement non ensemencées sont en jachère. Et une première remarque s'impose : il n'existe pas de terme local équivalent. La définition permet néanmoins de distinguer deux types de jachère en fonction de leur durée (jachère courte et jachère longue) sur les terres à blé et de faciliter en cela notre discussion. La jachère courte, incluse dans le cycle biennal, est considérée comme une phase normale et indispensable de l'histoire agricole d'une parcelle. Impossible donc d'y voir un signe d'abandon, de déficience ou de renoncement pour les paysans. Au contraire, c'est en référence à la jachère que l'on désigne ici les terres céréalières cultivées. Parce qu'il s'Inscrit dans le temps long et s'applique à un espace travaillé en commun, le système de jachère constitue également « un des supports de la mémoire/histoire de la communauté et un des éléments constitutifs de son identité » (RIVIÈRE, 1994 : 89).

Terminologie technique locale

25 Toutes les parcelles situées sur les versants et utilisées pour la culture du blé se regroupent sous le terme de *barbechos*. Bien qu'il soit explicitement lié à la jachère (*barbecho* en espagnol) comprise dans son acception commune de terrain provisoirement abandonné après une période de culture, ce terme ne désigne donc pas ici un mode de gestion, l'état d'une parcelle ou une friche, mais bien l'ensemble des terres agricoles aptes à la culture du blé. En Apure, un *barbecho* est une parcelle qui, ensemencée ou pas et quel que soit son aspect, donne du blé à un moment ou à un autre. Dans un certain contexte d'énonciation toutefois, il peut aussi être équivalent au terme de *barbechadura* qui désigne le premier labour du cycle biennal ou labour de jachère. Ces précisions pourraient paraître superflues, et pourtant la mauvaise compréhension du vocabulaire technique local peut susciter bien des erreurs : que penser par exemple des résultats d'un questionnaire adressé aux habitants (qui n'évaluent pas par ailleurs leurs surfaces avec les unités habituelles en m^2 et ha) pour évaluer le « nombre d'hectares de terrain qui sont en *barbecho* », c'est-à-dire en jachère pour l'enquêteur ? (CASTILLO, 1989). Certains conflits

qui opposent les paysans aux représentants du Parc peuvent également être rapportés à des divergences sur la signification de termes techniques.



Vue sur les *barbechos* d'Apure en descendant du *páramo*. On distingue différentes catégories de parcelles : *rastrojo, barbechado, dejados*, parcelles cultivées, labourées et laissées en jachère

26 Les habitants disposent de termes spécifiques pour désigner une même parcelle au cours du temps, selon l'état de sa végétation et selon les rôles qu'elle tient à un moment donné. Ces termes précèdent généralement un toponyme : pour parler du *barbecho* situé au lieu-dit La Culata par exemple, on se référera, selon l'époque de l'année et en rapport avec le cycle biennal de culture, à la *sementera de La Culata* (champ ensemencé de La Culata) au mois d'avril et au *rastrojo de La Culata* (chaume de la Culata) au mois de juillet. Si deux parcelles accolées se partagent le même toponyme (T) elles seront désignées, en août par exemple, comme *rastrojo* de T et *sementera* de T, et sans doute inversement un an plus tard. Le nom d'un champ informe donc à la fois sur sa situation spatiale (toponyme invariable) et sur sa position dans le temps cyclique des saisons et du calendrier du blé. D'autres termes permettent de différencier explicitement les états successifs d'une même parcelle au cours de la jachère longue. Ces nomenclatures sont importantes parce qu'elles permettent de mettre en avant les priorités et les préoccupations des paysans ; pour cette raison, et malgré le fait qu'elles soient d'usage très local, on les préférera souvent à des traductions approximatives.

27 On rappellera que les champs de blé sont cultivés suivant un cycle biennal ponctué de trois événements successifs : la *barbechadura*, labour de jachère réalisé avant la saison sèche sur des chaumes de plusieurs mois, les semailles avec un deuxième labour au début de l'époque pluvieuse et la moisson pendant les mois secs de décembre et janvier (fig. 13). La parcelle change alors d'aspect et de fonction et devient successivement *barbechado* (champ labouré et non semé), *sementera* (champ labouré et ensemencé) et *rastrojo* (champ moissonné ou chaume). D'après la définition de Sébillotte, la parcelle est donc en jachère

pendant les phases de *rastrojo* et de barbechado, deux états successifs, mais tout à fait dissemblables dans leur aspect comme dans leur fonction et que les paysans ne confondent pas en une seule catégorie. Cette jachère se caractériserait par une durée relativement courte (seize mois) et par le labour de *barbechadura* qui marque une rupture de l'enherbement spontané et limite les capacités fourragères du *barbechado*. Le cycle court *(barbechado-sementera-rastrojo)* est reproduit de manière identique pendant plusieurs dizaines d'années et la parcelle est ensuite abandonnée à une jachère longue pâturée durant laquelle se reconstitue au moins partiellement la végétation. Ces deux étapes, la période de culture des cycles courts avec jachères courtes et la période de jachère longue, se succèdent de manière complémentaire sur toutes les terres à blé.

28 La principale fonction des jachères est, toujours selon les habitants, de maintenir les qualités des terres qui garantissent le succès de l'activité agricole. La fertilité des sols s'évalue en particulier (mais pas seulement) à partir de la quantité et de la qualité de la matière organique présente (phytomasse, faune du sol, nécromasse) : un sol lessivé et plus minéral est caractérisé comme une terre maigre car elle est presque nue, un sol sombre et riche en matière organique est dit bien alimenté et on le voit couvert d'une végétation plus exubérante. Les plantes, toutes les plantes, prennent et donnent, ou sont l'aliment *(alimento)* de la terre. Les récoltes successives font maigrir *(enflaquecen)* la terre, et sans jachère on risquerait de l'épuiser *(acabar con ella)*. Les habitants sont donc très attentifs aux changements de la végétation et particulièrement pendant les jachères, qui leur permettent de juger de l'état des sols et de leur évolution. Après une jachère longue et avant de commencer un nouveau cycle de culture, ils analysent les potentialités culturales du terrain en observant sa physionomie et surtout l'état, l'agencement et la composition du couvert végétal.

Le blé, le chaume et la pourriture

29 Pendant le cycle biennal, la parcelle passe par trois étapes bien différenciées dont les fonctions agricoles et écologiques sont également distinctes. À chacune d'elle, les paysans associent des processus particuliers, mais combinés de manière indissociable pour que le blé puisse pousser correctement. Ainsi, il faut un temps pour le blé *(sementera)*, mais aussi un temps pour le chaume *(rastrojo)* et un temps pour la « pourriture », le *pudre* qui s'élabore durant la phase de *barbechado*. C'est d'ailleurs avec le labour de jachère, qui transforme la parcelle en *barbechado* pour préparer les futures semailles, que l'on situe le début du calendrier du blé : « Les choses du blé commencent avec la *barbechadura* pendant le mois des âmes [novembre], il pleut encore et la terre est tendre. » Même s'il est entendu que la terre se repose quand elle n'est pas semée, elle est également, pendant cette période, le lieu de transformations importantes du point de vue de l'agriculteur.

Un labour primordial

30 Le labour réalisé plusieurs mois avant les semailles est une pratique commune aux systèmes basés sur l'alternance des cycles de culture et de repos. Il est appelé « cuaresma » à Cajamarca (KOHLER et TILLMAN, 1985), « barbecho » à Laraos (BRUNSCHWIG, 1986), « chacmay » en langue quechua (BOURLIAUD *et* al., 1986), « roturación » en Bolivie (HERVÉ, 1993), « primera reja » (premier sillon) à Gavidia (ACEVEDO *et al.*, 1985) pour ne citer que quelques exemples andins. Ce labour, dit « barbechadura » en Apure, s'est vu

attribuer différentes fonctions. Il caractérise en tout cas les systèmes qui utilisent la technique de la jachère pour, théoriquement, assurer la reconstitution de la fertilité des sols. Par extension sémantique, le terme de « barbecho » qui désigne encore ce premier labour dans de nombreuses régions, est plus communément utilisé aujourd'hui pour nommer les terres agricoles qui se trouvent dans une phase de repos en étant ou non pâturées.

Les différentes acceptions du mot « jachère » se retrouvent dans le terme « barbecho » (SIGAUT , 1977).

> Comme pour « jachère », l'emploi de « barbecho » se réfère même éventuellement à l'ensemble des techniques associées aux rotations de terres (SÉBILLOTE, 1985). En français, le mot jachère a suivi la même évolution puisqu'avant d'être un terrain en friche, c'était un labour. Comme « barbebarbecho», il désignait autrefois, dans le nord de la France, les premiers labours appliqués à une terre au repos pour débuter un nouveau cycle de culture (SIGAUT, 1977). En partant du sens premier du mot « jachère » (labours de printemps destinés à préparer le semis des céréales d'hiver, ou terres soumises à ces mêmes labours), SIGAUT (1985, 1993) hésite à rapprocher dans la notion de jachère, des techniques de préparation du sol de pays tempérés et tropicaux. Au moins dans le cas du système cultural céréalier des Andes vénézuéliennes, et sans faire non plus de la jachère une technique spécifiquement andine (Chaiña, 1986 cité par HERVÉ, 1993), ce rapprochement semble pourtant justifié. Les deux conditions qui sont nécessaires à SIGAUT (1993 : 122) pour que l'on puisse parler de jachère sont effectivement réunies. D'ailleurs, les différentes acceptions du mot jachère reconnues par Sigaut se retrouvent également dans le terme *barbecho* : les citadins actuels français ou vénézuéliens rendent la notion de « repos du sol » par jachère ou *barbecho*. notion pour laquelle il ne semble pas exister d'équivalent dans les campagnes. La jachère des paysans français du XVIII^e^ siècle correspond au *barbecho* des paysans andins du Venezuela utilisé soit pour la terre labourée en préparation des semailles (SARMIENTO et MONASTERIO, 1993 : 67) soit pour les labours associés (CARNEVALI, 1944 : 242). En Apure, le terme jachère, dans son sens premier, serait traduit par *barbechado* (terre labourée...), *barbechadura* ou *barbecho* (labour...).

31 D'après BOURLIAUD *et al.*, (1986), le labour anticipant les semailles permet une meilleure répartition du travail nécessaire à la préparation de la terre. De fait, la *barbechadura* d'Apure est aussi une stratégie qui vise à répartir les travaux de labour sur un plus large intervalle de temps, de manière à pallier le manque saisonnier de main-d'œuvre. De plus, lorsqu'il est pratiqué dans des systèmes de cultures sous pluie, le labour de jachère permet de mieux profiter des courtes époques qui précèdent les semailles et durant lesquelles le sol est moins sec et donc plus facile à pénétrer par l'araire. Les habitants d'Apure reconnaissent ces avantages, mais mettent d'abord en avant une autre fonction du labour de jachère liée à la gestion de la fertilité des sols. En effet, on attend principalement de la *barbechadura* qu'elle « mette de la pourriture à la terre pour que le blé pousse bien » *(echarle pudre a la tierra para que cresca bien el triguito)* en se référant à la décomposition postérieure du matériau végétal incorporé à la couche superficielle des sols pendant le labour, soit à l'engrais vert.

Trois phases complémentaires

> *« Au labour de jachère, on laisse les plantes dans cette même terre. Les végétaux pourrissent peu à peu et produisent de l'engrais pour le champ ensemencé. »*
> « Al barbechar, se dejan las matas entre la misma tierra... El monte este se va pudriendo y eso produce abono para la sementera. »

32 Le labour de jachère est particulièrement important, à tel point qu'il a donné son nom à l'ensemble des terres à blé. Il permettrait de conserver les capacités culturales des terres alimentées *(alimentadas)*. C'est avec lui en effet que commencent les processus de décomposition et de minéralisation de la matière organique provenant du *rastrojo*. En dépit du fait qu'il coïncide avec la saison sèche, moins favorable à l'activité biologique, on peut supposer, comme le font les paysans, que le *barbechado* correspond à une phase d'enrichissement et d'accumulation dans le sol des nutriments qui seront nécessaires au développement des plantes cultivées.

> Des analyses de sols menées à Gavidia ont cependant permis de conclure que, si l'on considère les éléments minéraux immédiatement accessibles aux cultures (pomme de terre), « l'engrais vert ne joue pas un rôle décisif sur la récupération de la fertilité et n'a pas une influence importante sur le rendement » (SARMIENTO, 1995 : 121). Pour valider les hypothèses locales d'Apure, il faudrait encore étudier tout le système sol-plante et s'accorder surtout sur une définition de la fertilité.

33 Pour les gens d'Apure, la principale fonction du *barbechado* est d'élaborer cette pourriture qui devient engrais pour les sols. Ce *pudre* duquel dépend beaucoup la prochaine récolte peut être assimilé à l'humus, si on laisse à ce terme la signification de constituant organique du sol que lui avait donné Thaer soit, comme le précise Duchaufour, la « fraction de la matière organique du sol qui a subi une transformation plus ou moins rapide, d'origine biologique et aussi physico-chimique » (FELLER et BOULAINE, 1987). La pourriture ou l'humus compte pour beaucoup au moment d'apprécier un sol en Apure et c'est également, comme ailleurs, un des composants de la fertilité les plus fréquemment évoqués au moment de préciser cette notion (SÉBILLOTTE, 1989).

34 Entre les labours de jachère et ceux de semailles, de novembre à avril, la parcelle se couvre d'une strate herbacée discontinue et basse où dominent *Rumex acetosella (cizaña)* et *Lachemilla* sp. *(rusillo)*, deux espèces pionnières à la croissance rapide. Le *barbechado* peut déjà être pâturé à partir du mois de janvier lorsque le bétail redescend du *páramo* pour les travaux agricoles. Les animaux préfèrent toutefois les nouveaux *rastrojos* plus riches en fourrage.

35 Avec l'arrivée des pluies et les labours pour semer, le champ change de physionomie et de nom. Le *barbechado* devient une *sementera* où le blé pousse entre mai et janvier, sans aucune intervention de la part des paysans. Semé à la volée sur des sols caillouteux, le blé développe une couverture hétérogène de densité variable et croît en association avec de nombreuses adventices. Ces « mauvaises herbes » ne sont pas toujours jugées si mauvaises et la présence de certaines, comme le *chocho (Lupinus paniculatus)* – une légumineuse, donc qui fixe l'azote – est plutôt un bon signe d'après les paysans. Leur diversité annonce également les qualités fourragères de ce qui sera le *rastrojo* et elle dépend, entre autre, de la façon dont ont été menés les différents travaux agricoles dans la parcelle.

36 Le blé pousse pendant l'époque pluvieuse et finit de mûrir aux mois les plus ensoleillés, si bien que pendant sa croissance, il n'est pas affecté par le gel ou alors rarement et dans des champs mal situés. Par contre, le calendrier des travaux doit être étroitement ajusté à celui des précipitations auquel les habitants sont particulièrement attentifs. Enfin, dans ce système de culture, un champ normalement cultivé n'est consacré qu'un tiers du temps à la production du grain proprement dite. C'est seulement pendant la phase de *sementera*, qui dure huit mois, qu'intervient une exportation conséquente d'éléments nutritifs hors du système plante-sol en raison de la récolte. Les deux phases suivantes, *rastrojo* et *barbechado*, sont des phases de récupération dans la mesure où une certaine couverture végétale se régénère puis se décompose partiellement avant les semailles suivantes.

> Toutefois, des analyses de sols menées sur différentes parcelles à divers stades de la succession végétale n'indiquent pas d'accumulation significative des éléments nutritifs accessibles dans le sol, ni en Apure (DE ROBERT, 1993a), ni dans le proche paramo de Gavidia (ARANGUREN, 1988 ; SARMIENTO, 1995). Par contre, l'étude de la végétation de terres à blé d'Apure montre bien qu'on retrouve un couvert proche de la végétation « naturelle » après environ quinze ans de jachère.

37 Entre février et octobre, le champ devenu *rastrojo* (chaume) acquiert encore de nouvelles fonctions. Après la moisson, les chaumes sont un lieu de pâturage privilégié pour le bétail, la plupart des animaux étant réunis dans l'étage du blé en raison des travaux agricoles, et parce que les pâturages d'altitude sont affectés par la sécheresse. Les chaumes sont également pâturés pendant l'époque pluvieuse, mais par un nombre de bovins moindre, seules quelques vaches étant alors gardées près des maisons. Par conséquent, au cours de la rotation courte, la phase de *rastrojo* joue un rôle fondamental pour le fonctionnement du binôme agriculture/élevage et c'est celle qui reçoit le plus de déjections animales. En transformant sur place la matière végétale restée sur la parcelle, les animaux favorisent également le recyclage des éléments nutritifs. En même temps, pendant la dizaine de mois que dure la phase de *rastrojo*, la végétation s'enrichit tant en diversité qu'en quantité de matière végétale, procurant une bonne protection aux sols. Pour toutes ces raisons, les chaumes figurent comme une étape clé pour le succès de la récolte suivante.

« La terre se repose et s'améliore progressivement et le monte *pousse. »*
« Se va descansandito, mejorandito la tierra y crece el monte... »

38 La catégorie *monte* inclut les adventices du jardin, mais également toutes les plantes, hormis le blé (et s'il y a lieu, les petits pois et l'avoine), qui poussent dans les *barbechos*. Un lieu peut aussi être un *monte* : une forêt à basse altitude, une parcelle envahie par les fourrés, un pan de la montagne qui n'est pas cultivé, à condition de présenter une végétation spontanée assez dense et suffisamment haute. Le *monte*, c'est la friche, la brousse et il fait référence au « sauvage ou inculte, [à] ce qui est en dehors du contrôle humain » (KATZ, 1991 : 51). En même temps, sa présence est pourtant nécessaire, en particulier pour gérer les terres agricoles. C'est grâce au *monte* des chaumes qu'on obtient la pourriture qui fait croître le blé et c'est aussi en observant le *monte* qu'on peut suivre et contrôler l'évolution de la fertilité des sols.

Après le blé

39 Après un long temps de culture, les parcelles sont laissées à une jachère longue. Elles perdent progressivement leur physionomie de champ cultivé, s'embroussaillent puis deviennent *monte* avant d'être éventuellement défrichées à nouveau pour un autre cycle de culture. Une partie significative des terres des *barbechos* n'a donc pas d'usage agricole. On y trouve cependant de très nombreux végétaux que les enfants comme les adultes savent désigner par leur nom propre : c'est dans cet espace que la nomenclature ethnobotanique est la plus riche et la plus précise. Les terres en jachère servent à divers usages et sont également distinguées et nommées en fonction de leur couvert végétal.

Les plantes des jachères

40 Les terres en jachère ne sont pas seulement des parcelles de réserve dont on observe patiemment l'évolution avec la perspective d'un futur usage agricole. Même si elles ne produisent plus de récoltes, elles conservent des rôles tout à fait importants dans le système de production. Elles constituent d'abord des lieux privilégiés pour le pâturage et accueillent la grande majorité du bétail pendant la saison sèche qui fait suite à la moisson.

> Les terrains abandonnés depuis longtemps procurent aussi une partie significative du petit bois utilisé quotidiennement pour le foyer domestique. On y ramasse en particulier les branches mortes du *manteco* [*Rapanea dependens*] et du *siguís*, les plus appréciées pour le feu, mais aussi du *chivacú* et *albricia* [*Vaccinum* sp.], du *manzanito* [*Hesperomeles pernettyoïdes*], etc. C'est aussi sur les terrains non cultivés de l'étage du blé que l'on se procure les plantes qui servent à fabriquer les balais (*molinillo* et *mata pulga* sont les préférées) et de nombreuses plantes médicinales *(guava, lunaria, tusillo, rusillo, etc.)*. On y cueille également des mûres, des baies *(siguis, curubita)*, des plantes qui deviennent des jouets *(bolsitas, siemprevive)* et d'autres qui coupent la soif *(chulco, vinagrera)* quand on s'abstient de boire aux ruisseaux. Les feuilles du *frailejón (Espeletia schultzii)*, qui ne pousse pas sur les *barbechos* de l'aval, servent quotidiennement soit pour envelopper les œufs qui seront transportés ou le fromage, soit pour essuyer les ustensiles de cuisine. Enfin, les terres en jachère peuvent aussi donner quelques ressources supplémentaires grâce à la vente de plantes décoratives (les *taparito*, par exemple) ou médicinales qu'on y trouve occasionnellement.

Sur le chemin de l'école, deux enfants se reposent dans un *varsal*, une parcelle laissée depuis peu en jachère

41 Les qualités d'indicateur, pour une plante, de la valeur agricole du sol sont très souvent utilisées au moment de distinguer et de caractériser les différentes qualités de terre. À partir d'un diagnostic floristique, on décide des pratiques qu'il convient de mettre en œuvre pour un terrain donné ou bien on évalue globalement les intérêts, voire même l'histoire agricole de la parcelle. Par ce procédé, on regroupe certaines plantes qui, plus que d'autres, sont considérées comme des indicateurs biologiques. Des arbustes peuvent ainsi être assimilés, avec les réserves que suppose la définition d'une catégorie implicite (DESCOLA, 1986 : 103), aux plantes types d'une catégorie « cachée » (les *covert categories* de Berlin), regroupant diverses plantes des *barbechos* – arbustes, herbes, pailles, etc. – qui ensauvagent la terre *(rebravitan la tierra)*, l'amaigrissent *(enflaquecen)* ou, ce qui est pensé comme équivalent, « poussent dans des terres maigres ». En dehors de ces périphrases, aucun nom particulier ne définit cette catégorie qui s'oppose à celle, également latente, regroupant les plantes qui alimentent la terre, « donnent de la bonne pourriture » ou « viennent dans les terres bonnes pour les cultures » (annexe A2). À l'intérieur de ces groupes, certaines plantes sont supposées s'assortir davantage avec la pomme de terre ou avec le blé (respectivement *cizaña* et *chocho* pour les principales).

42 Contrairement aux « petites plantes » qui appartiennent aux maîtres des jardins, les plantes des *barbechos* (hors culture) peuvent être cueillies n'importe où, c'est-à-dire sur les terres des voisins, au hasard des trajets de chacun ou après recherche (« le *tusillo* vient près des rochers, dans les *varsales* »), à condition qu'elles soient destinées à un usage personnel (plante médicinale, coupe-soif, fruits sauvages, etc.). Les plantes des jachères (qui font le *monte* de l'espace des *barbechos*) sont donc à celui qui en a besoin et à celui qui les trouve. Même la cueillette de produits qui seront vendus (*vira vira*, très abondante), voire de petit bois de qualité moindre, fait l'objet d'arrangements très souples entre habitants : le propriétaire des parcelles qui n'en profite pas laisse à ses voisins le soin d'en tirer bénéfice, et on ne se sentira pas toujours obligé de lui faire quelque cadeau (un peu de *chimó* par exemple).

Les étapes de la succession

> *« La terre se relâche, elle devient de plus en plus maigre. »*
> « La tierra se afloja, se va enflaqueciendo. »

43 Selon la quantité de blé qu'il aura récolté, et l'état de son *rastrojo* au mois de novembre, le paysan peut soit recommencer un nouveau cycle biennal soit, au contraire, décider d'interrompre le cycle de culture, pour amorcer une jachère longue. Les anciens champs d'Apure sont cultivés selon la succession *barbechado-sementera-rastrojo* depuis plus de cinquante ans sans avoir jamais bénéficié de fertilisation minérale. On peut donc supposer qu'une partie des nutriments exportés au moment de la moisson est effectivement récupérée pendant les phases de repos des cycles courts. Mais, après plusieurs décennies et malgré la périodicité des phases de jachère courte (*barbechados* et *rastrojos*), les éléments disponibles dans les couches superficielles du sol diminuent jusqu'à atteindre un point critique.

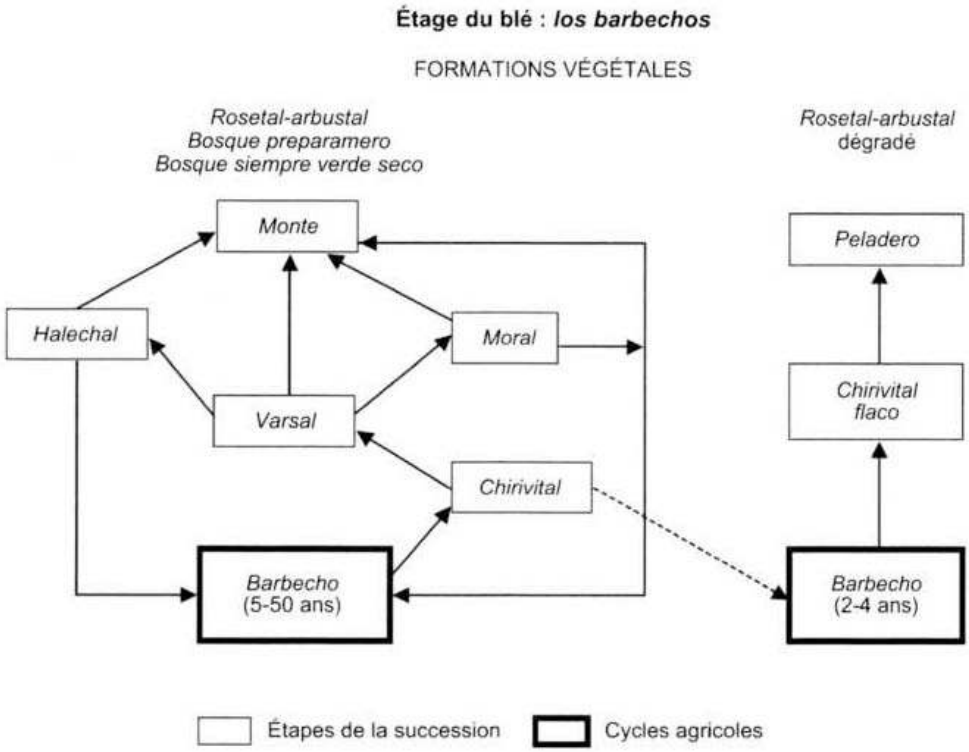
> *« Quand vient* la oreja de perro, *la terre ne sert plus à rien. »*

44 Pour décider de l'abandon, en dehors de raisons d'ordre technique ou économique, les paysans se basent en particulier sur l'observation de la couverture végétale du *rastrojo.* Une faible récolte et la présence de certaines plantes suffisent pour que le maître des lieux choisisse de ne plus labourer pendant un certain temps.

45 Parmi ces tristes indicateurs, certains ont des formes arbustives comme les Éricacées, d'autres n'inquiètent qu'à partir du moment où ils deviennent trop abondants comme la graminée *barba de caballo (Vulpia myurus)*. La lecture de changements dans la végétation précède donc la décision : « c'est la terre ou le *monte* qui dit » quand on peut semer ou, au contraire, quand on doit laisser un terrain en jachère longue.

46 Pendant cette période de durée variable, la végétation de la parcelle se reconstitue jusqu'à tendre à se confondre avec celle des alentours jamais cultivés. Dans la mesure où les habitants considèrent toujours les champs en jachère comme des terres potentiellement cultivables (au repos peut-être, mais jamais abandonnées), ils connaissent, décrivent et nomment les successions végétales qu'il leur est important de suivre pour déterminer le moment où la terre pourra de nouveau être labourée. La dynamique post-culturale de chaque parcelle est en fait unique puisqu'elle dépend autant de son histoire culturale que de ses caractéristiques propres (exposition, altitude, pente, etc.). Les uns et les autres ne sont donc pas toujours d'accord sur la nomenclature la plus appropriée pour désigner l'état d'une parcelle, mais on peut néanmoins tenter d'en reconnaître les principales catégories (fig. 14).

Fig. 14 – Désignations locales des phases de jachère longue dans l'étage du blé



47 Une terre en jachère peut rester longtemps un *barbecho* ou, plus souvent, un *dejado* (un « laissé »). Les deux termes se réfèrent aux qualités agricoles passées et/ou futures des parcelles dont l'abandon est toujours pensé comme provisoire mais, par contre, ils ne disent rien de leur aspect présent. La structure de la végétation secondaire, hauteur des différentes strates et densité du couvert végétal, permet de distinguer trois étapes principales dans la succession : le *chirivital*, le *varsal* et le *monte*, ce dernier étant à première vue indiscernable de la formation initiale jamais cultivée. Le *peladero* décrit un terrain souvent érodé, couvert d'une végétation clairsemée et discontinue. Peut-être cultivé dans le passé, il est considéré désormais comme impropre à l'agriculture. C'est à partir de la composition floristique que les paysans caractérisent les états des terres en jachère. Ainsi, le suffixe « -al » permet de préciser l'espèce dominante de la végétation secondaire : pour un temps d'abandon comparable, un *moral* (de *mora*, ronce) et un *halechal* (de *helecho*, fougère) n'auront pas les mêmes qualités, ni bien sûr les mêmes résultats, s'ils venaient à être de nouveau cultivés.

> « Ce qui vient surtout ici c'est du *savanero* [*Baccharis floribunda*] qui alimente la terre, mais seulement après un certain temps, environ quatre ans [...] Il y a de plus en plus de *siguís* [*Eugenia triquetra*] et, dans le *varsal* et le *monte*, il peut déjà y avoir des *frailejones* [*Espeletia schultzii*]. Le *frailejón* s'arrache avec les bœufs, il donne de la pourriture *(pudre)*, un engrais *(abono)* parmi les meilleurs et équivalent à celui du bétail (déjections animales) ». « Il y a des endroits sur les versants et dans les *barbechos*, les crêtes surtout, qui ne produisent rien. Là, il ne pousse même pas de ronce, c'est le *peladero*. Même si on le laisse longtemps, il ne sort que de cette fleur blanche, le *molinillo* [*Stevla elongata*] et aussi *palito negro* [*Hypericum* sp.], *oreja de perro* , rien d'autre. Le *peladero* ne sert pour rien, il ne servira jamais ». Le *frailejón* est considéré par les informateurs comme le meilleur indicateur de terre « alimentée », ce qui peut être mis en relation avec le fait que cette plante accumule dans sa

> biomasse de nombreux éléments, et en particulier du potassium et du calcium dont les sols sont pauvres (SARMIENTO, 1995 :27).

48 Au moment de choisir un nouveau site pour cultiver le blé, c'est à partir d'un diagnostic floristique que les paysans apprécient l'aptitude culturale du sol, mais d'autres critères sont pris en compte : la mémoire collective (ici, on avait semé avec profit ou non il y a de nombreuses années), la qualité du terrain (exposition, type de sol, caillouteux ou pas), la surface de terre disponible, les nécessités de la famille et sa capacité en main-d'œuvre. Si la couverture arbustive est dense ou haute, on procède à un essartage plusieurs mois avant le premier labour.

> « Le *monte* est abattu *(tumbado)*. Pour semer, il faut d'abord le laisser sécher en tas vers le bas de la parcelle. Par ici, il ne faut pas brûler. Jamais. Dans les *rompidos*, si on brûle, on élimine aussi la pourriture *(pudre)*, la terre se brûle. Par contre, dans les *rozas*, il peut être bon de mettre le feu ».

49 La végétation initiale de l'étage du blé étant généralement, en amont, celle du paramo prairie avec une strate arbustive ouverte, le premier labour se fait plus souvent en même temps que le défrichement, à la machette, en octobre ou novembre. Le premier labour, donc la première *barbechadura*, est appelé *rompido* (de *romper*, rompre) puisqu'à ce moment-là en effet, le paysan rompt les sols avec l'araire, mais interrompt aussi la succession végétale qui pouvait être en cours si la parcelle avait été abandonnée à une jachère longue. Avec ce labour, c'est un nouveau cycle de culture qui commence ; le champ *(barbecho)* est parfois désigné comme *rompido nuevo* (nouveau *rompido*) pendant cinq à six ans puis comme *rompido viejo* (vieux *rompido*) ou *barbecho viejo* après deux décennies de culture.

50 Les rotations dans l'étage du blé illustrent une stratégie paysanne qui consiste à optimiser les ressources à travers une utilisation différentielle du milieu. Les parcelles sont mises à profit durant toutes les périodes de culture et de « repos » et à chaque phase, les paysans relient des processus biologiques qui permettraient ou faciliteraient d'après eux la reconstitution des nutriments des sols (tabl. 2). En plus de lier explicitement la pratique de la jachère à la fertilité des sols, les habitants soulignent ses interactions positives avec l'élevage. Ainsi, en dépit d'une spécialisation agricole, l'étage du blé conserve plusieurs fonctions productives et surtout, les paysans ne sauraient l'imaginer sans la présence périodique des troupeaux.

Tableau 2 – Les désignations d'une même parcelle en fonction du cycle du blé, des usages du terrain et des processus qui leur sont associés

		Usages	Processus écologiques
Cycle cultural	*barbechado*	Pâturage réduit	« il se produit du *pudre* » (décomposition)
	sementera	Réservée au blé	« le blé pousse » (absorption)
	rastrojo	Pâturage soutenu	« il pousse du *monte* » (accumulation biomasse)
Cycle de « repos »	*dejado viejo*	Pâturage	« le *monte* pousse et la terre s'engraisse » (succession secondaire, accumulation nutriments, régénération de la végétation)
	chirivital	Pâturage	
	varsal	Pâturage ramassage petit bois	
	monte	Pâturage bois : chauffe-travaux	

51 Pour les gens d'Apure, la jachère ne correspond pas à un abandon. Les parcelles « laissées » continuent d'être regardées, nommées, utilisées ; elles continuent d'exister en tant que parcelles (*barbechos*) et de leur appartenir. Dans la mesure où il est pensé comme provisoire, l'enfrichement n'est pas le signe d'une dépossession ni véritablement un ensauvagement ; ce n'est pas le contraire de l'agriculture, mais un de ses aspects nécessaires. Et pourtant, il est parfois bien difficile de différencier, à partir du couvert végétal, les lieux dits *monte* (en jachère ou susceptibles d'être cultivés un jour) et inclus dans la catégorie spatiale *barbechos*, de ceux reconnus comme *páramo* (exclus du territoire agricole) par les habitants de la haute vallée.

Un centre de gravité

52 Occupant un espace privilégié dans le paysage, les terres à blé représentent en quelque sorte le centre de gravité du territoire comme de l'existence des paysans d'Apure, entre le domaine proche que forment la maison et le jardin, et les terres d'altitude où le *páramo* fait suite aux *rozas*. Plus clairement encore que dans la maison et au jardin, s'y combinent de manière strictement codifiée, les choses de la culture – ce blé tant valorisé – et le *monte* – adventices et friches – dont la présence est plus manifeste qu'en aval. À mi-chemin de lieux très domestiques et d'autres sauvages, cet espace central est également un centre d'intérêt pour tous les habitants : les parcelles de blé de chacun sont l'objet d'une grande attention de la part des voisins, on connaît leur état, leurs ressources, leurs qualités et leurs défauts, leurs limites et beaucoup de leur histoire foncière. Un certain contrôle collectif s'exerce sur leur gestion, dans la mesure où les itinéraires techniques varient peu et où, par exemple, les gens décident en commun du moment où tous les champs devront être moissonnés pour que les bêtes puissent redescendre ensemble du *páramo*.

53 C'est également dans les terres à blé que les habitants d'Apure se retrouvent le plus souvent, soit dans les champs cultivés pour travailler, soit dans les friches pour chercher

quelques plantes ou du petit bois, soit encore sur les chemins. Les *barbechos* constituent ainsi un lieu de rencontre entre maisonnées, un lieu d'échange où se forge le sentiment d'appartenance à un même groupe. De ces champs où se reconnaissent et se superposent les cycles courts et longs de culture et de repos, où s'imbriquent et se succèdent les tiges fragiles de la céréale et les broussailles du *monte*, les habitants disposent un peu à la manière d'un livre d'histoire. On peut encore y lire des ambitions et des stratégies, des succès et des échecs de gens d'autrefois qui « avaient de l'intelligence », et on y situe toujours avec précision le lieu où les fondateurs auraient tenté de faire venir du blé pour la première fois. L'espace des *barbechos* est bien le théâtre central des pratiques comme de la sociabilité des « gens du blé », c'est aussi un espace symbolique lié à l'identité des maisonnées et de la communauté, le territoire par excellence des habitants de l'amont.

Les essarts d'altitude

1 Au-delà des champs de blé et souvent à plusieurs heures de marche des habitations, les paysans d'Apure cultivent la pomme de terre selon des itinéraires techniques propres aux *rozas*. Ces parcelles sont sommairement cultivées par les membres d'une même famille puis, après quelques récoltes, abandonnées pour un temps indéterminé. Le nom de *roza*, du verbe *rozar*, « essarter » en espagnol, rappelle le geste primordial de celui qui ouvre une nouvelle parcelle là où il n'y avait pas trace d'agriculture. À l'instar des *barbechos* qui tiennent leur nom du labour de jachère, la pratique qui intervient au début du cycle cultural – l'essartage – caractérise les parcelles d'altitude plantées en pomme de terre. Pour cette raison, et même si elle devient incorrecte à partir du moment où la *roza* est cultivée, nous emploierons délibérément la traduction littérale d'essart pour désigner ces lieux.

Le choix du site et l'essartage

2 Les essarts se dispersent entre 3 000 et 3 500 m d'altitude, dans les formations végétales du paramo Andin (paramo arbustif et, moins souvent, paramo prairie) que les habitants caractérisent eux comme *monte alto* et *monte bajo*. On préfère ouvrir les *rozas* lorsque la végétation est plus dense et fournie comme dans les lieux humides et protégés du vent où des arbustes imposants abritent de nombreux épiphytes *(monte alto)*. Sur le versant exposé au nord-ouest, plus humide, des *rozas* descendent à plus basse altitude (2 800 m). Comparées aux *barbechos*, ces parcelles présentent des pentes moins fortes, des sols plus profonds et riches en matière organique *(tierra negra)*. Elles reçoivent également plus de précipitations, mais sont régulièrement affectées par les gelées. L'étage des *rozas* marque ainsi la frontière agricole de la vallée et peut être considéré comme une spécificité des habitants d'Apure. La plupart des paysans installés plus en aval se contentent en effet de cultiver la pomme de terre dans leur jardin. Contrairement aux champs de blé, les essarts sont rarement contigus et dessinent des taches isolées dans la végétation du paramo où domine la strate arbustive. Leurs superficies sont réduites : certains n'atteignent pas 250 m^2 et ceux qui dépassent 1 000 m^2 sont rares.

Un champ de pomme de terre ouvert dans le *monte*

Les lieux et les moyens

3 À chaque famille correspondent généralement plusieurs essarts dispersés dans un périmètre suffisamment restreint pour être englobé dans un même toponyme.

> Au lieu-dit la Playa de las Manos par exemple – quelques hectares entre 3 300 et 3 400 m sur la rive gauche du Nuestra Señora – des enfants et petits-enfants de Rosario se partageaient en 1991 six essarts entre quatre maisonnées. Nous sommes loin des *barbechos* où chaque petit terrain a son nom propre. Plusieurs années après la mort de Rosario, la succession n'était pas réglée et ne semblait pas devoir l'être pendant longtemps, d'autant plus que, d'après un représentant du Parc, de nombreux essarts ont été ouverts sur les terres communales de la haute vallée sans accord préalable de l'institution (I. López, comm. pers.). « C'est… comment vous dire… des arrangements entre nous » disent les héritiers qui, en effet, se consultent mutuellement lorsque l'un d'entre eux exprime le désir de planter une nouvelle parcelle. Par les jeux d'alliance, trois de ces maisonnées apparentées cultivaient aussi au même moment d'autres *rozas*.

4 Les essarts étant par nature éphémères, les paysages de ces terres d'altitude évoluent relativement vite et, pour la même raison, il est rare qu'une parcelle ait un toponyme propre.

> Toujours à la Playa de las Manos, on distinguait encore les emplacements de quatre essarts abandonnés après un cycle cultural. Bien qu'ils y aient autrefois récolté des pommes de terre, aucun des enfants de Rosario ne se souvient de l'histoire agricole de ces parcelles (années de l'essartage et de la dernière récolte, rendements, problèmes éventuels, etc.).

5 Dans la plupart des cas, l'état et l'évolution des *rozas* ne suscitent pas beaucoup d'intérêt et, en tout cas, moins de commentaires que les *barbechos*. Les habitants ne différencient habituellement que deux phases dans la succession post-culturale : celle de *monte* durant laquelle les contours de l'ancien essart envahi par la végétation se devinent encore, puis celle de *monte alto* lorsqu'il est théoriquement impossible de retrouver les signes d'une exploitation agricole passée. Les essarts semblent également laisser peu de traces dans la

mémoire collective, sauf peut-être pour ceux qui disposent d'une maison secondaire à proximité de leurs *rozas*.

Terres d'altitude : *rozas et páramo*. FORMATIONS VÉGÉTALES

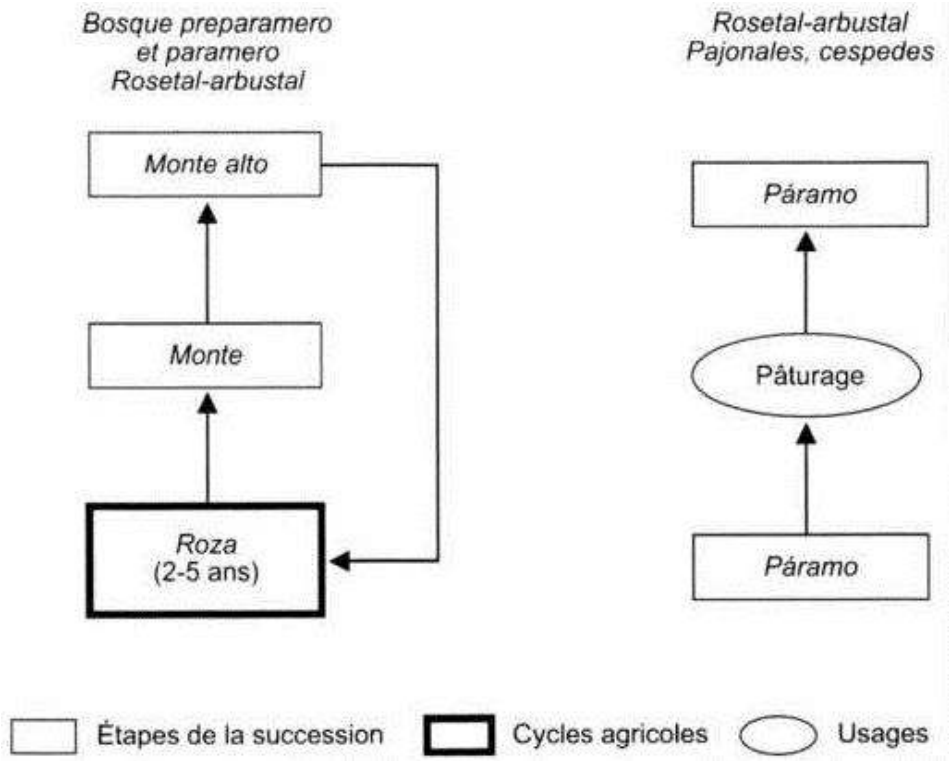


Fig. 15 – Successions végétales sur les terres d'altitude

6 Si l'on en croit les habitants, la plupart des maisonnées disposent de suffisamment de terrains en altitude susceptibles d'être cultivés en pomme de terre. Lorsque l'une d'entre elles prévoit de faire une nouvelle *roza* (parce qu'elle doit abandonner un vieil essart ou que ses besoins en tubercules augmentent), c'est plus souvent la semence ou la force de travail qui risquent de lui manquer. En effet, la préparation de la parcelle demande un effort important, même si le bénéfice de ce travail sera récupéré pendant plusieurs années. Pour planter un nouvel essart, les paysans doivent disposer d'un surplus de semence par rapport à l'année précédente mais, dans la mesure où ils produisent peu d'excédents, il n'est pas toujours possible d'amputer la récolte d'une quantité de semences supplémentaire. Pour la même raison, les habitants d'Apure prêts à vendre ou à échanger des tubercules à planter ne sont pas nombreux. Les réserves locales sont donc parfois insuffisantes ou jugées inintéressantes alors que l'achat de semences d'autres régions est très rarement envisagé pour un essart. C'est bien souvent le fait de pouvoir disposer de tubercules (une récolte plus abondante par exemple) qui compte le plus au moment de décider d'ouvrir une *roza*. Ce facteur influe également sur la taille de l'essart et peut être à l'origine d'un abandon prématuré (avant la plantation).

7 Le choix du site, une fois la question des moyens résolue, se fait en fonction de critères écologiques déjà évoqués :

> « C'est là où il y a du *monte alto* qu'il faut essarter. Certaines plantes sont plus utiles que d'autres à la pomme de terre... le *frailejón*, les grandes plantes... la pourriture de *cizaña* est un bon engrais pour la pomme de terre ». « Un terrain plat est meilleur pour la pomme de terre. Il faut que ce soit de la terre noire *(negra)* qui ait de

> l'humus *(pudre)*, de la terre *pulpa* parce que la terre caillouteuse ou avec des graviers *(cascajuda)* ne sert pas pour cultiver la pomme de terre ».

8 La situation topographique et les conditions hydriques interviennent également mais par contre, des résultats obtenus à proximité – s'il y en a eu et si l'on s'en souvient – sont rarement pris en compte. La réussite d'une année ne permet pas vraiment de préjuger des récoltes futures.

L'essartage et le feu

9 Selon la qualité et la densité de la végétation du terrain choisi, l'essartage est effectué entre les mois d'août et de novembre avec des machettes et éventuellement une hache. Plus la taille et le nombre des arbustes – et parfois des arbres – sont importants, plus il faut s'y prendre tôt. En effet, on laisse se décomposer cette matière végétale sur place pendant la saison des pluies. Lorsque le défrichage est tardif, les branches sont effeuillées et abandonnées en bordure de la parcelle alors que le feuillage et les résidus de décomposition plus rapide sont laissés à terre. Les troncs et les branches issus de l'essart servent à la construction de barrières si les parcours du bétail sont proches et ils peuvent éventuellement être ramenés près des maisons pour construire ou pour alimenter le foyer. Une réserve de bois est souvent laissée en bordure de l'essart pour faire bouillir la marmite de ceux qui viendront y travailler.

10 Un brûlis succède parfois à l'essartage. L'usage du feu est formellement interdit par le Parc et cette pratique est peut-être moins répandue qu'autrefois ; l'opération du brûlage est en tout cas difficile à observer. Il est vrai que le feu suscite d'autant plus de débats qu'il manque encore des études écologiques permettant d'évaluer ses effets sur la végétation (VERWEY, 1993). Exceptionnellement, le feu peut remplacer un premier labour et les tubercules sont alors enterrés dans le brûlis à l'aide du bâton à fouir. Lorsque la végétation initiale était spécialement dense, on termine le nettoyage de l'essart en brûlant peu de temps avant de passer l'araire. Quant aux brûlages localisés, pour éliminer un tronc encombrant et indésirable par exemple, ils semblent assez fréquents.

11 Tous ces feux sont allumés au début ou à la fin de l'époque pluvieuse pour éviter une propagation incontrôlée, après avoir laissé sécher ou pourrir pendant plusieurs mois les résidus végétaux et peu de temps avant la mise en terre des tubercules. Le brûlage, comme d'ailleurs l'essartage, sont des travaux réservés aux hommes et il semble entendu que seuls les adultes qualifiés peuvent mettre le feu sans danger car « ils connaissent les vents ». Quoi qu'il en soit, le brûlage n'est pas systématiquement utilisé sur les essarts et les habitants connaissent aussi les risques et les effets du feu. En témoigne cette devinette que les anciens posent parfois aux petits et aux grands et qui, en espagnol, joue sur l'homonymie entre *como* (comme) et *como* (je mange) et l'allitération entre *una, uña* et *año* : « Je suis petit comme un ongle et comme cent mules en un an je mange. Qui suis-je ? *(pequeno como una uña y como cien mutas en un año como. ¿Quién soy ?)* ». C'est la flamme bien sûr, la *candela.*

Retour de la *roza*. Après une journée de travail, l'âne est chargé des pommes de terre récoltées pour revenir vers les *barbechos* et les maisons.

La culture de la pomme de terre en altitude

12 Une fois essartée et éventuellement brûlée, la parcelle reçoit un premier labour *(primera reja)* qui permet d'enfouir les végétaux résidus de l'essartage. Ce labour peut même coïncider avec le défrichement lorsque les arbustes sont bas et peu nombreux, par exemple en végétation dominée par la strate herbacée piquée de *frailejones (Espeletia schultzii)*. Avec un tel couvert végétal, le feu n'est presque jamais utilisé au moment de préparer la parcelle. Conduit de la même manière que la *barbechadura* des terres à blé, ce labour en aurait également les fonctions (« mettre de la pourriture ») et il est le plus souvent réalisé à la même époque, en octobre ou en novembre. C'est plusieurs mois plus tard, au moment de la deuxième raie *(segunda reja)* que les tubercules sont mis en terre avec les mêmes gestes que ceux reconnus dans les jardins et parfois l'aide des femmes de la maisonnée. La présence féminine est pourtant ici très discrète et les femmes ne s'aventurent jamais seules dans l'étage des *rozas*. D'ailleurs, une fois plantés, les essarts ne font que très rarement l'objet de nettoyages, ils sont pour la plupart d'entre eux laissés sans entretien jusqu'au moment de la récolte.

13 Les dates de ces deux premiers labours peuvent varier sur un laps de temps de plusieurs mois ; elles dépendent à la fois de l'avancée des travaux du blé qui sont prioritaires, et des stratégies menées sur l'ensemble des essarts de chaque maisonnée. Plantés après la moisson voire après les semailles du blé, les essarts bénéficient de précipitations pendant toute la croissance des plantes qui sont également moins sujettes au gel pendant la saison des pluies. C'est l'itinéraire le plus fréquemment choisi. D'autres essarts sont plantés juste avant ou après les labours de *barbechadura* et donc à la fin de la saison pluvieuse. Dans ce cas, la *primera reja* est également avancée. Cultivées de cette manière, les pommes de terre

de l'essart risquent de tarder à germer et de souffrir de déficit hydrique, mais elles peuvent être récoltées pendant les mois critiques des *junios* lorsque les réserves alimentaires de la famille sont au plus bas. Ainsi la culture de la pomme de terre dans les essarts s'accommode-t-elle d'un calendrier agricole très souple qui permet d'échelonner les travaux sur presque toute l'année.

14 Au moment de la récolte, les bœufs et l'araire interviennent à nouveau, cette fois pour déterrer les tubercules. Contrairement à ce qui se passe dans les jardins, il est très rare que des pommes de terre soient récoltées avant la maturité des plants. Tout en récoltant, il faut prendre soin de laisser sur place et d'enfouir à nouveau les pommes de terre qui, jugées saines et de taille adéquate, serviront de semence pour la prochaine récolte, appelée *tinopó*. La sélection est donc menée très rapidement et exige une certaine dextérité : tout en maniant la pioche ou la houe, on jette dans son panier les tubercules abîmés, éventuellement véreux, tous les plus gros et les plus petits et la plupart des autres qui seront soigneusement triés par la suite. Il s'agit aussi de laisser une quantité raisonnable et assez bien répartie de pommes de terre moyennes et, pour les experts, de repérer en même temps les plants les plus productifs dont les tubercules feront une semence de meilleure qualité. En dépit de ces attentions, les essarts présentent bien souvent un aspect désordonné, avec des plants répartis de façon irrégulière dès la deuxième année de culture. Ce labour a pourtant l'avantage de permettre à la fois de récolter et de « planter » la parcelle.

Le *tinopó*, une particularité de l'essart

15 Puisque la plupart des variétés de pomme de terre des essarts ont un cycle de 10 à 12 mois, c'est seulement un an plus tard que la terre sera de nouveau travaillée. On y récolte alors de la même manière le premier *tinopó (primer tinopó)*, c'est-à-dire les pommes de terre obtenues la deuxième année du cycle de culture sans apport de semence nouvelle.

> *« Le* tinopó, *c'est ce qui vient seul. »*

16 « Le *tinopó* c'est ce qui vient tout seul. Cela parce qu'on laisse toujours quelques pommes de terre à la première récolte. Si la terre apparaît bonne, alors la *roza* reste *tinopó* pendant longtemps et on récolte plusieurs années sans mettre de semence ».

17 De même que *monte* désigne un espace particulier ou un type de plantes, *tinopó* est aussi bien un lieu (le champ de pommes de terre à partir de la deuxième année) que les plantes qui lui correspondent (les pommes de terre récoltées dans ce champ à partir de la deuxième année).

18 Après la première récolte *(primera cosecha)* l'essart n'exige aucun soin particulier, même si on s'y rend parfois pour voir comment grandissent les plants ou vérifier l'état des barrières, le plus souvent au cours des déplacements motivés par le bétail. Ainsi, une fois essartée et plantée, la parcelle peut donner deux à cinq récoltes successives, moyennant une à trois journées de travail par an qui peuvent d'ailleurs ne pas interférer avec les périodes chargées du calendrier du blé. La plupart de ces parcelles ne sont labourées qu'une seule fois par an. L'essart est abandonné lorsque la production espérée ne justifie plus le déplacement de l'araire et de la paire de bœufs, quand « il ne donne même plus pour la peine du labour ». Dès le deuxième ou le troisième *tinopó*, on commence souvent la récolte par un jour d'essai avec houes et bâtons à fouir : les résultats permettent de se

rendre compte si la parcelle peut produire encore un an et si elle mérite par conséquent un labour. À la dernière récolte de pomme de terre, certaines *rozas* sont enfin semées d'avoine et peuvent encore donner une à deux récoltes de céréale. Toutefois, cette pratique n'est pas très répandue car elle exige que l'essart soit protégé du bétail (par exemple de haies de *monte alto*) et suffisamment proche de la résidence puisque l'avoine sert d'affouragement vert à des occasions particulières. La durée de vie d'un essart oscille donc entre deux et sept ans et son abandon se prolonge au-delà de vingt ans, c'est-à-dire souvent sur une période suffisamment longue pour qu'il risque d'être oublié en disparaissant à la fois dans le paysage et dans la mémoire des habitants.

Des itinéraires techniques variables

19 La gestion des essarts est sans doute celle qui présente la plus grande diversité parmi les terres agricoles d'Apure. Chaque maisonnée y travaille aux moments qui lui conviennent et de la manière qui lui semble la plus appropriée, en prenant en compte de multiples facteurs. En outre, et contrairement aux travaux du blé, il est rare que la culture des parcelles d'altitude se fasse de façon collective, ce qui ne favorise pas une homogénéisation des pratiques. Dans ces conditions, il semble illusoire de tenter de formaliser la culture de la pomme de terre en altitude avec, par exemple, un itinéraire technique-type. Pourtant, toutes les parcelles que l'on nomme ici *roza* partagent certaines caractéristiques. Elles se situent aux marges de l'espace que les paysans jugent apte aux activités agricoles, à proximité de lieux sauvages qui échappent en partie au contrôle des hommes. Elles supposent la destruction, au début du cycle de culture, d'une petite portion de végétation originelle ou supposée telle (*monte alto*). Cette annexion est provisoire. L'essart ne permet d'obtenir que quelques récoltes, avant de disparaître sans que l'on ait pu réellement prévoir sa durée de vie ou ses résultats agronomiques. Enfin, les *rozas* font rarement l'objet d'aménagements et sont cultivées de manière assez sommaire, raisons pour lesquelles il semble entendu qu'elles doivent être réservées en priorité aux variétés locales de pomme de terre réputées plus « fortes ».

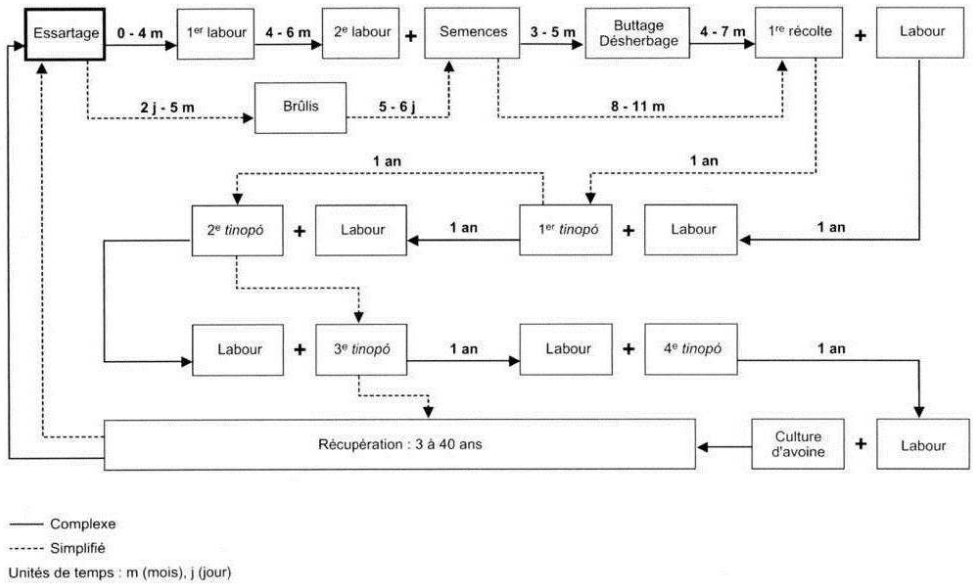


Fig. 16 – Divers itinéraires techniques des *rozas*

20 Pour les habitants, une des principales qualités de l'essart tient à ce qu'il supporte d'être cultivé de manière très souple. Selon les objectifs et les moyens de chaque maisonnée, le calendrier des pratiques peut être constamment réajusté et l'entretien réduit au minimum ou au contraire amélioré. À l'instar des jardins, les essarts n'exigent pas d'être travaillés collectivement et constituent également des lieux d'expérimentation agricole pour chaque maisonnée. Après l'essartage, certaines *rozas* ont été abandonnées plusieurs années avant d'être de nouveau défrichées puis labourées, soit parce que les membres de la maisonnée avaient été occupés ailleurs, soit « pour qu'il y ait plus de pourriture ». Certains paysans brûlent systématiquement et d'autres n'utiliseraient jamais le feu. Tel essart a fait l'objet de billonnages et de désherbages trois ans de suite, tel autre a bénéficié d'un nouvel apport de semence plusieurs années après la plantation initiale, etc.

21 Dans le large éventail des itinéraires techniques associés aux essarts, depuis le plus complexe jusqu'au plus élémentaire, certains pourraient caractériser un jardin alors que d'autres ne font intervenir à aucun moment l'araire (fig. 16). De façon schématique, les itinéraires simples sont adoptés dans les essarts les plus éloignés des habitations, alors que les itinéraires améliorés s'appliquent dans des *rozas* proches. Enfin, l'intérêt et l'attention portés aux essarts d'altitude semblent également révélateurs de positions sociales. Ceux qui possèdent et habitent occasionnellement une des petites maisons qui se trouvent dans l'étage des *rozas* entretiennent avec plus de soin leurs essarts, mais ne sont pas toujours bien insérés dans les réseaux d'échange local d'abord liés aux travaux du blé. Ces maisons sont situées plus haut que toutes les maisons principales ; elles se trouvent, dit-on, très près voire dans le *páramo* et elles sont toujours isolées. Ne se place-t-on pas de fait, en y séjournant trop longtemps, aux marges du territoire et de la société des hommes ?

Les variétés de pommes de terre et leurs maladies

22 La plupart des semences utilisées en Apure sont des variétés locales de *Solanum andigenum* ou de la sous-espèce S. *tuberosum andigenum* que l'on trouve très souvent mélangées dans la même parcelle, du moins à l'étage des *rozas*. Un certain nombre de ces cultivars sont en passe de disparaître, et de nombreux autres, autrefois plantés, n'existent plus. Tel est le constat des habitants de la haute vallée qui se montrent très préoccupés par cette érosion génétique alors que la disparition d'anciennes variétés de blé, par exemple, n'est pas présentée de manière aussi dramatique. Cette inquiétude est légitime, car c'est en jouant sur la diversité des variétés et de leurs qualités respectives que les paysans organisent la culture des pommes de terre. L'appauvrissement en cultivars autochtones est attribué à plusieurs causes, en particulier à l'introduction de semences venues de régions limitrophes et à la progression de problèmes phytosanitaires comme les *clises* qui sont aussi associées à des phénomènes météorologiques.

Petite histoire de la pomme de terre

23 Bien que le nombre de variétés reconnues comme autochtones dans les Andes vénézuéliennes soit incomparablement plus faible que celui d'autres pays andins, il permet de penser que la pomme de terre a déjà une longue histoire dans cette région. On situe généralement le foyer de domestication du tubercule dans les Andes centrales et son introduction au Venezuela serait redevable aux Chibchas de la Cordillère orientale

colombienne (VELÁZQUEZ, 1979). Mais alors que la pomme de terre est incontestablement andine, les habitants d'Apure ne lui reconnaissent pas un statut particulier d'ancienneté ou d'autochtonie par rapport aux autres plantes domestiques.

> Contrairement à d'autres tubercules supposés pousser ici depuis toujours, la pomme de terre est souvent assimilée – avec le blé – aux plantes dont l'existence et les modalités de culture auraient été révélées en ces temps mythiques où « *Nuestro Señor* marchait par le monde » (voir chap. « Les temps d'avant »). Ce discours laisse entendre que la pomme de terre « originelle », celle dont dérivent les variétés actuelles, était déjà « domestique » parce qu'apportée comme plante cultivable par des messagers divins. Autrement dit, les gens du blé de la haute vallée sont nombreux à estimer que les premiers habitants, les *Indios*, ne savaient pas cultiver la pomme de terre.
> « Ceux-là ne savaient pas de l'agriculture, ils agissaient comme des animaux... »
> « Ils ne semaient pas. »
> « La pomme de terre exige de l'intelligence *(requiere fundamento)*, beaucoup d'intelligence. Moi je ne suis pas sûre qu'ils aient su cultiver de la pomme de terre. »
> Ce discours singulier semble toutefois localisé puisque les habitants d'autres paramos attribuent au contraire à des ascendants Indiens tout le processus de sélection et de domestication qui a permis d'obtenir les variétés locales d'aujourd'hui à partir d'une plante sauvage (LÓPEZ, 1992). Ancêtre commune aux variétés actuelles de la même espèce (catégorie *papa*), elle est appelée, toujours d'après les informateurs de López, *papa d'indio, papa e'vena'o* ou *papa e'monte*. Ces informateurs se disent *parameros*, soit habitants du *páramo*, ils cultivent essentiellement des pommes de terre qui constituent la base de leur alimentation.

24 En Apure, la papa *monte* désigne également une plante sauvage, ou plutôt presque sauvage : pour les uns, c'est un cultivar local très ancien de pomme de terre particulièrement résistant, qui « naît avec les autres là où on plante », mais dont les tubercules sont de trop petite taille pour être appréciés. Pour les autres, la papa *monte* est plutôt le résultat d'une dégénérescence de variétés locales (*papa negra*) que l'on pourrait trouver en particulier dans ou à proximité d'anciens *tinopó*. Cette idée de dégénérescence, on pourrait dire d'ensauvagement, permet aussi à certains d'affirmer que, plantée dans une roza, « la pomme de terre blanche devient pomme de terre noire » (*la papa blanca se vuelve papa negra*). Même cultivées à part, les « blanches » deviendraient finalement « noires » lorsqu'elles se trouvent dans un essart d'altitude. Tout se passe comme si la nature même d'une plante pouvait se transformer en fonction du lieu où elle pousse. Les variétés sélectionnées de papa *blanca* qui viennent de l'extérieur sont en quelque sorte super-domestiques et, en cela, elles supporteraient mal les conditions propres aux *rozas* : « elles ne servent pas pour la terre d'ici ». On les accuse également d'altérer certaines propriétés des cultivars locaux.

25 Les cultivateurs de pomme de terre (Los Conejos, Mucuchíes,...) et certains cultivateurs de blé (Apure) ne semblent pas reconnaître les mêmes types de filiation (phylogénie) entre les catégories de pomme de terre. Les premiers, spécialisés dans la culture des tubercules, insistent sur les processus de domestication en valorisant de ce fait leur travail et celui de leurs ancêtres : la papa *monte* est sauvage. Domestiquée, elle a donné naissance à la papa *negra*, elle-même à l'origine de la *papa blanca*. Les seconds, d'abord spécialistes du blé, évoquent plutôt les risques d'ensauvagement des cultures de l'essart ; ils soulignent volontiers le caractère provisoire des parcelles d'altitude et celui, aléatoire, de leurs résultats : la *papa monte* était domestique. Abandonnée dans de vieux essarts, elle s'est en quelque sorte dégénérée et suivant un processus similaire, la papa *blanca* deviendrait *papa negra*.

Tableau 3 – Les relations entre différents types de pomme de terre, deux interprétations. (--> : se transforme en)

	Cultivateurs de blé	Cultivateurs de pomme de terre
Processus dominant	Marronage ou ensauvagement (abandon)	Domestication (travail)
Types de *papa*	*papa blanca* –-> *papa negra* *papa negra* –-> *papa monte*	*papa monte* –-> *papa negra* *papa negra* –-> *papa blanca*

26 Alors que les uns estiment contrôler parfaitement la culture, les autres font état de leurs difficultés à la maintenir. L'évolution normale pour les uns irait de la plante sauvage à celle domestiquée et, pour les autres, de la culture (plante domestique donnée comme telle par Nuestro Señor) à la mauvaise herbe. La papa *monte* des gens d'Apure illustrerait en quelque sorte un phénomène de « marronage végétal », soit un processus exactement opposé à celui de certaines adventices du jardin qui deviennent des « petites plantes » semi-domestiquées.

27 La différence d'interprétation entre cultivateurs de blé et de pommes de terre va de pair avec des itinéraires techniques, dans les parcelles du paramo de Los Conejos (LÓPEZ, 1990) et de Gavidia (SARMIENTO et MONASTERIO, 1993), infiniment plus complexes que ceux des *rozas* de la haute vallée : par la fréquence des labours, des buttages et désherbages, ils pourraient être comparés à ceux des jardins d'Apure. Dans les Andes vénézuéliennes d'aujourd'hui, la culture de la pomme de terre telle qu'elle est pratiquée dans les essarts d'altitude semble tout à fait marginale et c'est aussi pour cette raison que les paysans d'Apure éprouvent quelques difficultés à se procurer ou à adopter des semences venues d'ailleurs. Dans ces conditions, la diminution du stock de cultivars disponibles sur place fait d'autant plus problème :

> « Avant, il y avait une pomme de terre bonne à manger, ronde : la *plancheta*. Il n'y en a plus. Il y a de moins en moins de semence, on mange la semence. Maintenant, il n'y a presque plus que cette pomme de terre noire qu'on voit partout : la *papa negra* ».
>
> « Il y avait cette pomme de terre jaune-rosée qui venait même là où il y a du blé aujourd'hui : la pomme de terre *tusa* qu'on appelle aussi *tunga*. Et aussi la *papa monte* qui poussait même toute seule sans qu'on sème ni rien, une pomme de terre toute petite mais qui supportait tout... La *arbolona* c'est encore une autre sorte de pomme de terre noire de par ici qui était bonne. Tout ça a disparu à cause des *clises*. On voyait beaucoup de plants de pomme de terre dans les *barbechos*, mais tout ça est fini. Là où il y a du blé et des petits pois, il poussait autrefois des pommes de terre ».
>
> « Voyez donc, il y avait une pomme de terre de par ici, la *papa criolla* qui ne tardait pas plus de trois mois pour donner. Moi, j'ai beaucoup lutté, j'ai beaucoup lutté pour qu'elle reste ; mais elle a disparu ».

Des goûts et des couleurs

28 Parmi les variétés nommées par les habitants d'Apure, il est parfois difficile de distinguer celles qui ont effectivement disparu et celles qui pourraient être encore trouvées dans quelques essarts qui se constituent en réservoirs privilégiés des variétés autochtones pour être, contrairement aux jardins, plus isolés et très rarement plantés en variétés améliorées achetées à l'extérieur. Plusieurs sortes de pommes de terre en voie de

disparition se maintiendraient ainsi en petit nombre dans certains endroits précis, *rozas*, lieux-dits anciennement habités, exploitations isolées ou hameaux.

29 Les paysans distinguent ces variétés à partir des caractéristiques des tubercules : forme, taille, couleur de la peau et de la chair, mais aussi de la durée des cycles végétatifs qui varient de 7 à 12 mois et du goût de l'aliment préparé. Ainsi, des pommes de terre qui inondent les marchés de la ville, on dit qu'elles sont fines et délicates *(finas, delicadas)*, deux qualificatifs qui servent également pour caractériser les citadins eux-mêmes. On les trouve également légères *(ligeras)*, c'est-à-dire peu nourrissantes, fades ou simples *(simples)* et avec un goût d'eau *(aguadas)*. Par contre, les habitants valorisent le fait que certaines de leurs variétés peuvent se conserver, à maturité, pendant une plus longue période en terre sans pourrir ; des variétés locales donnent de meilleurs rendements et d'autres, enfin, présentent une plus grande résistance, face aux gelées par exemple. Il est également des variétés qui ne donnent pas dans les essarts, d'autres qui n'aiment pas les fèves : pour cette raison, elles ne sont pas cultivées en association avec la légumineuse.

La joie d'une jeune femme un peu fatiguée par les préparatifs du repas de fête : soupe de pomme de terre accompagnée de pommes de terre à l'eau servies sur un plastique blanc. Dans la salle voisine, les participants aux chants et prières sont très nombreux, mais la table ne peut recevoir que six personnes invitées à tour de rôle. Les musiciens, *rezanderos*, parrains, *compadres* et autres invités de choix sont servis en premier et reçoivent parfois un morceau supplémentaire de galette, de fromage, de viande…

30 Pour certains des habitants, la « pomme de terre noire et la pomme de terre *criolla* c'est la même chose » alors qu'il s'agit de deux types différents pour les autres.

31 Voici la liste des variétés locales autochtones et introduites qui sont connues en Apure :

32 Autochtones :

- *papa de año* (« pomme de terre d'année » avec un cycle long de 12 mois).
- *lisita* (lisse), *azulita* (bleutée), *rusita* (rousse).
- *arbolona, gallo, reinata, pastuza, culequita.*

- *concha gruesa* (peau épaisse, la *concha gruesa* viendrait de Gavidia).
- *paperico* ou/et *papa desconsiderada* (« pomme de terre déconsidérée » car « elle tarde à venir »).
- *teta cabra* (« tête de chèvre » à la chair violette et sensible aux *clises*).
- *plancheta* (qui ne serait « pas la même que la plancheta de Gavidia »).
- *tusa* et/ou *tunga, papa monte, papa negra* et/ou *criolla*

33 Introduites :

- *montserrat* (variétés importées depuis longtemps, mais « il n'y en aurait presque plus »).
- *guantiva, papa veinte* y *siete* et *Ica*, introduites récemment depuis la région de Mucuchíes.

34 Les deux dernières variétés sont des pommes de terre blanches *(papa blanca)* ; elles ne font pas de *tinopó* et de nouvelles semences doivent être plantées chaque année. De ce fait, mais également pour d'autres raisons, on ne les trouve pas dans les *rozas* d'Apure. Toutes les autres sont des pommes de terre noires *(papas negras)*, une catégorie englobante dont le prototype serait la *papa negra*, la plus commune, qui est aussi considérée comme autochtone *(criolla)*. Il n'existe pas, à notre connaissance, de catalogue récent des cultivars de *Solanum tuberosum* dans les Andes vénézuéliennes. Il est donc difficile d'évaluer le degré de rareté et les qualités respectives des différentes pommes de terre cultivées en Apure. Il n'est pas sûr que les différences entre certaines *papas negras* et les *papas blancas*, variétés de la sous-espèce S. *tuberosum andigenum*, soient aussi radicales que le disent les habitants.

Petite faune des champs

35 Même en l'absence de données précises sur les maladies des plantes cultivées dans la haute vallée, il est incontestable que les cultures d'Apure sont pour l'instant beaucoup plus saines que celles de leurs voisins moins isolés (Mucuchíes par exemple et même Los Nevados). On dit que les pommes de terre récoltées ailleurs ont goût d'eau et que, sous leur aspect bien joli, elles sont aussi rongées par les vers. Malgré tout, les paysans reconnaissent deux sortes de nuisances à leurs cultures : celles attribuées à la présence de petits animaux dans les sols et sur les plantes, et celles dont l'origine est à chercher dans les irrégularités climatiques.

> Tous les petits organismes visibles à l'œil nu qui vivent dans la terre, se promènent ou se fixent sur les plantes et grouillent à la surface du sol sont des *bichitos* (petites bêtes). Alors que la moindre plante porte un nom, au moins dans l'espace des *barbechos* et des jardins quotidiennement parcourus, les éléments de la catégorie *bichitos* sont peu différenciés. On y retrouve pêle-mêle des insectes volants et rampants qui ont rarement un nom, des larves, des vers, des chenilles, collemboles, cloportes, grillons, mille-pattes (*cienpiés*, « cent pieds » qui traduit une appréciation du caractère remarquable de ce scolopendre moins éloignée de la réalité), etc. Parmi ces petites bêtes, on distingue aussi les scorpions *(alacrán)* et une espèce de chilopode qui, tous deux, pénètrent parfois dans les maisons et dont il vaut mieux éviter les désagréables morsures. Le terme *gusano* (vers) désigne aussi bien les lombrics et autres vers que certaines larves et les chenilles.

36 En général, les vers, larves, insectes et autres animaux vivant à proximité des cultures ne préoccupent pas outre mesure. Certains sont enlevés manuellement aux plantes du jardin mais sans acharnement (chenilles, *meones...*) et pas toujours écrasés (les limaces contiennent une eau « mauvaise »). On peut supposer que les animaux domestiques jouent un rôle important pour le contrôle de la prolifération de cette faune et en

particulier des larves *iguas* : les poules passent une grande partie de l'année à gratter le sol du jardin à la recherche de ces larves et autres petites bêtes. Les *iguas* sont aussi une des friandises préférées des chiens et les petits enfants en cherchent parfois pour régaler leur animal de compagnie. Par contre, il ne viendrait à l'idée de personne de consommer des petites bêtes. Les chiens accompagnent partout leurs maîtres, et en particulier quand ils vont aux essarts ou dans le *páramo*. Pendant les labours, ils suivent consciencieusement l'araire pour manger des quantités impressionnantes de larves surprises par le soc. Ils ne sont pas les seuls à les apprécier : « Les *iguas* mangent la terre, elles ne mangent pas les pommes de terre. Mais elles sont là et c'est plutôt nuisible parce que les putois [*mapurite*] et les agoutis [*lapa*] les aiment beaucoup et pour les manger, ils viennent dans la *roza* et ils déterrent tout. »

37 Mais étant donné que ces petits animaux sont intégrés à la chaîne alimentaire où « chacun doit trouver sa nourriture », on s'accommode bon gré mal gré de leur présence. Pour la plupart, on considère qu'ils occasionnent bien quelques dégâts mais sans vraiment mettre les cultures en danger. D'une manière générale, les paysans font une relation directe entre endofaune et sols fertiles.

38 Pourtant, ce tableau idyllique de l'état des cultures doit être nuancé. Même si les « petites bêtes » sont tolérées voire souhaitées, elles peuvent avoir des effets désastreux dès qu'elles deviennent trop nombreuses, d'autant plus qu'on ne dispose pas de moyens chimiques ou mécaniques pour s'en débarrasser. C'est le cas en particulier lorsque, pour les habitants, le climat semble se dérégler.

Les *clises* de la pomme de terre

39 Aujourd'hui, les problèmes phytosanitaires mis en relation avec les irrégularités climatiques deviennent préoccupants. Les gelées et la sécheresse affectent normalement une faible proportion des cultures et sauf exception, elles sont considérées comme d'incontournables particularités du climat local. C'est la *clis* que les paysans considèrent aujourd'hui comme la plus grande cause de dégâts dans les cultures et en tout cas la plus anormale.

> La notion de *clis* recouvre des phénomènes de différentes natures : l'éclipse solaire appelée plus souvent *oscurana*, les averses qui troublent un jour sec et chaud ou une nuit claire, les rafales de vent et de pluies intermittentes, les pluies fines des jours ensoleillés avec parfois un arc-en-ciel (*clis* ou *brisa de arco*). C'est une maladie qui touche surtout la pomme de terre mais aussi la fève, l'ail et exceptionnellement, les pois et le blé voire même les *pastos* (herbes des pâturages). Elle se manifeste dans les symptômes qui peuvent mener à la perte d'une récolte : les tiges et les feuilles « brûlent » et les tubercules pourrissent ou bien la plante sèche avant que les grains ne soient à terme.

40 Qu'ils soient astronomiques, météorologiques ou phytosanitaires, les phénomènes décrits sous le vocable *clis* résultent du mélange de deux états contraires et habituellement séparés : nuit/jour, pluie/soleil, hiver/été, chaud/froid, sec/humide, brûlé/pourri. Tous se rapportent à une rupture de l'ordre ordinaire dans lequel s'inscrivent les activités des hommes et qui est nécessaire à leur accomplissement. Cette notion tient une place importante en Apure et on s'y réfère immanquablement pour expliquer les problèmes des cultures qui ne sont pas attribués aux petites bêtes, au gel ou à la sécheresse. La mise en relation de phénomènes météorologiques avec des maladies de plantes aux symptômes similaires est signalée dans plusieurs autres endroits (DE ROBERT, 1997).

41 Avant le pourrissement de la racine et la mort de la plante, la *clis* se reconnaît au jaunissement des parties foliaires froissées, séchées ou tachetées sans évidence de la présence de parasites et provoque des pertes plus ou moins graves selon la « force » de l'événement. Associées aux anomalies météorologiques précédentes, les *clises* sont plus fréquentes par temps humide et chaud lorsqu'alternent pluies et éclaircies, c'est-à-dire pendant les *caniculares* de l'hiver et certaines années plus humides. Elles touchent aussi plus souvent les parcelles situées près d'un point d'eau stagnante, en bordure des cours d'eau ou à proximité des terres « sauvages », qu'elles soient du *páramo* ou envahies par le *monte*.

42 La propagation par temps chaud et humide ainsi que les symptômes observés font penser à un champignon, *phytophthora* par exemple. Toutefois, il est probable que les *clises* puissent aussi être dues à d'autres parasites, des bactéries, des virus, voire à des problèmes liés à la qualité des sols, à un excès d'humidité, à la déshydratation ou au gel. En effet, pour réaliser leur diagnostic au moment de constater la maladie, les paysans confrontent le type et l'ampleur des dégâts à leurs souvenirs météorologiques récents, tout en considérant les particularités de la parcelle : microclimat et risques de gelées, variétés semées plus ou moins résistantes, problèmes antérieurs qui n'auraient pas su être traités, etc. Mais on découvre parfois trop tardivement les effets de la *clis* dans les *rozas* pour être sûr de son diagnostic.

43 Les habitants définissent un degré de résistance aux *clises*, les pommes de terre les plus sensibles étant celles, étrangères, achetées à Mucuchíes et Mérida. De fait, le processus de sélection phytogénétique tend à éliminer la résistance aux pathogènes et aux parasites des nouvelles semences. D'un autre côté, tous les paysans se plaignent de la fréquence des *clises* actuelles, plus fortes que dans le passé, et il est vrai que les nouvelles variétés ont pu introduire de nouveaux pathogènes. BENTLEY (1991) explique la dégradation des conditions sanitaires en Honduras par l'abandon des rotations culturales et de la pratique de *roza y quema*, ou culture sur brûlis (le feu tue les vecteurs de la maladie) ; ces deux raisons pourraient également être signalées en Apure. Par ailleurs, des adventices auraient peut-être un rôle important en rapport avec ces problèmes : le navet sauvage *(Brassica juncea)* est plus présent dans les jardins d'aujourd'hui et il serait également une plante hôte pour des insectes vecteurs de virus de la pomme de terre (GUZMÀN PÉREZ, 1988).

44 Il n'existe quasiment aucun traitement pour les *clises* à Apure ; les paysans se contentent de laisser le terrain affecté pendant au moins un an sans le cultiver. Dans le jardin, on ajoute ou on substitue à cette pratique une rotation de cultures (ail-cucurbitacée par exemple) alors que certains saupoudrent les semis délicats avec des cendres du foyer, généralement de façon préventive.

L'essart et le jardin

45 Dans les jardins comme dans les essarts, on ne cultive la pomme de terre que sur des terres et avec une main-d'œuvre familiales, sans que les autres maisonnées soient nécessairement sollicitées comme c'est le cas pour les travaux du blé. Mais les descriptions des pratiques culturales ont permis de mettre en évidence des différences entre les itinéraires techniques suivis dans les jardins, et ceux des essarts (cf. fig. 16). Entre la culture semi-intensive du jardin et celle, plus extensive de l'essart, basée sur la

régénération naturelle des sols, deux stratégies répondent à des contraintes diverses en termes techniques, économiques ou écologiques. Toutefois, les variations écologiques entre l'espace des *barbechos* où se trouvent les jardins et celui des *rozas* où se situent les essarts d'altitude, ainsi que les projets agricoles des habitants, n'expliquent pas seuls les différences de traitement de ces deux types de parcelles. Les représentations du jardin, associé à l'espace domestique, et de la *roza*, aux frontières du territoire des hommes, influencent également les modes de production de la pomme de terre.

Des jardins sous contrôle

46 Les jardins sont le plus souvent valorisés pour la qualité de leur terre : une terre fertile que l'on dit alimentée (*tierra alimentada*). Il est vrai que la récupération de la fertilité des sols des jardins est un motif de préoccupation constante pour les habitants. Avec des déchets domestiques (restes d'aliments, cendres), les déjections du bétail mais aussi le *monte* et les résidus des récoltes enterrés avec les labours, les paysans nourrissent la terre des jardins comme on nourrirait, en quelque sorte, un animal domestique. En contrepartie, ils peuvent espérer des rendements réguliers de ces parcelles soigneusement travaillées et quotidiennement visitées. À l'inverse, les *rozas* d'altitude présentent des résultats très variables et plus imprévisibles.

47 Les jardins donnent une quantité de pommes de terre plus ou moins constante chaque année. Cependant, les années où la récolte du jardin n'est pas aussi bonne qu'escomptée (problèmes phytosanitaires, sécheresse ou excès de pluie) sont d'autant plus désastreuses pour la maisonnée : les investissements réalisés dans cette parcelle exigent que l'on obtienne de bons résultats, tant pour les pommes de terre et les fèves réservées à la maisonnée que pour les cultures de rapport. Pour l'ail par exemple, les variations des prix sur le marché régional peuvent affecter autant le budget familial que des conditions climatiques favorables ou défavorables. Bien que certains produits du jardin soient ainsi soumis aux risques de la commercialisation (gains ou pertes difficilement appréciables au moment des semailles), ses productions de pommes de terre et de fèves constituent toujours une partie importante de l'alimentation de la maisonnée.

Des essarts imprévisibles

48 Sujettes aux gelées et aux dégâts occasionnés par le bétail en libre pâture, les *rozas* ont des rendements d'autant plus aléatoires que la quantité, la qualité et la disposition des semences sont mal contrôlées dès la deuxième année. Pour pallier ces inconvénients, chaque famille possède généralement plusieurs *rozas* en des lieux différents et éloignés les uns des autres. L'investissement en travail est pour la même raison réduit au minimum, le désherbage et le buttage ne sont effectués que de façon exceptionnelle et, le plus souvent, la main-d'œuvre employée se limite aux hommes de la maison.

49 Les itinéraires techniques dans les essarts deviennent de plus en plus simples à mesure qu'augmente la distance avec la maison de l'exploitant. Dans les *rozas* les plus éloignées, on développe une stratégie opposée à celles privilégiées dans les jardins : les investissements sont réduits au minimum, et une très large variabilité de rendement est tolérée. « Cela dépend, quelquefois elle donne et d'autres fois elle ne produit presque rien... si on ne récolte pas beaucoup aujourd'hui avec la pioche, alors ça voudra dire qu'il n'y aura pas à passer les bœufs cette année ».

50 Les *rozas* sont souvent touchées par le gel, au moins pendant la saison sèche. Toutes les plantes d'une parcelle ne semblent pas d'ailleurs affectées également par ce phénomène. Sur les bordures, près des arbres et des rochers laissés dans la parcelle ou qui l'entourent, les cultures semblent mieux protégées. En Apure, un effet d'abri pourrait sans doute être mis en relation avec les surfaces réduites des essarts, lesquels se voient donc d'autant plus influencés par ces effets de bordure. Dans les terres cultivées de l'altiplano péruvien, on a expliqué le succès du système des *campiñas* ou bocage (murs, végétation arborée) par un effet d'abri : le matin, l'ombre des murs et de la végétation arborée évite un rayonnement solaire direct qui serait fatal pour des tissus végétaux encore gelés (MORLON, 1990). Par ailleurs, les parcelles situées dans des lieux plus humides (petites vallées, dépressions topographiques), sont plus souvent affectées par les gelées (en contrepartie, elles ont cependant les terres les plus alimentées). L'air froid, plus dense, tend à s'y accumuler et peut atteindre des températures très basses. Enfin, les plantes qui ont eu à souffrir d'un excès d'eau et dont le système radiculaire est donc atrophié, sont aussi plus touchées par la déshydratation occasionnée par le gel. Les basses températures nocturnes du paramo occasionnent des pertes sur les récoltes des *rozas*, mais de manière différenciée selon le relief, la végétation, les conditions d'humidité et le microrelief. De ce fait, en éparpillant ses essarts en des lieux variés, chaque maisonnée peut espérer obtenir de bons résultats, au moins dans quelques-uns d'entre eux.

Le bétail laissé en liberté dans le *páramo* abîme parfois les jardins d'altitude, ou s'approche trop près de ravins dangereux.
Ces constructions très anciennes servent toujours à empêcher leur passage en quelques endroits clés même si, aujourd'hui, les gens de haute vallée ne sont plus assez nombreux pour travailler à de telles œuvres

51 Le bétail, étroitement surveillé lorsqu'il se trouve dans l'étage du blé, affecte rarement les cultures du jardin et des *barbechos.* Les essarts se trouvent par contre à proximité des espaces laissés en libre pâture et déjà loin des lieux d'habitation. Malgré les clôtures, les barrières et les sortes de tranchées *(cavas)* aménagées dans des endroits stratégiques, il

peut arriver que les bêtes piétinent et abîment les parcelles d'altitude. Dans ces conditions, l'itinéraire technique simplifié pourrait présenter un intérêt supplémentaire : le sol ensemencé et peu travaillé (feu et bâton à fouir pour le plus simple) serait moins sensible au piétinement des animaux qui tendent à déterrer les tubercules des sols plus labourés. Dans les essarts, le sol ne bénéficie pas d'autres apports organiques que ceux produits par la décomposition de la végétation naturelle et des résidus des cultures. Le temps de travail qui leur est accordé est aussi très faible par comparaison avec celui des jardins et les travaux du blé, toujours prioritaires sur la gestion des essarts.

52 Chaque maisonnée dispose de plusieurs parcelles plus ou moins éloignées les unes des autres pour les plantations de pommes de terre et profite ainsi d'une plus grande diversité de conditions écologiques : on évite que toute la récolte ne soit détruite par une forte gelée, localisée par exemple dans un fond de vallée. De la même manière, il est peu probable que le bétail risque de piétiner plusieurs parcelles non contiguës. Le décalage dans les dates des travaux consacrés aux essarts s'accompagne d'un échelonnement des cycles végétatifs de la pomme de terre. Si une forte gelée venait à affecter toutes les *rozas*, celles où les plantes sont déjà bien développées ou au contraire ne sont pas encore sorties de terre résistent mieux et peuvent encore donner une bonne récolte. De même, dans la mesure où chaque essart présente un mélange de variétés, il est probable que tous produiront au moins quelques tubercules, quelles que soient les conditions du milieu, les dates et le mode de récolte. Enfin, les essarts cultivés par une même maisonnée se différencient par leur situation dans le cycle de culture : chaque année, on récolte généralement des pommes de terre de « première récolte », de premier *tinopó*, de second *tinopó*, etc., qui produisent donc des quantités et des qualités de tubercules très variables.

> *L'ensemble des pratiques culturales dans les essarts d'Apure relève d'une « stratégie de dispersion des risques agricoles » (MORLON, 1989) dont l'efficacité a été mise en évidence dans les Andes centrales.*

53 Tout cela explique l'éventail des rendements des essarts, beaucoup plus variables d'une année sur l'autre et d'un endroit à l'autre que dans les jardins ou en d'autres régions agricoles consacrées à la culture de la pomme de terre. Nos mesures donnent une moyenne de 2,9 t/ha pour des rendements qui varient entre 0,18 et 7,2 t/ha ; pour mémoire, la moyenne des jardins est de 5 t/ha. Cependant, dans la mesure où la probabilité que toutes les parcelles soient endommagées à la fois par les gelées, le bétail ou la maladie est très faible, les paysans sont assurés de pouvoir récolter des pommes de terre tous les ans.

54 Alors qu'ils consacrent beaucoup d'énergie à leurs jardins pour les protéger et obtenir de bonnes récoltes, les paysans se contentent de minimiser les pertes qui peuvent affecter les essarts auxquels ils travaillent finalement assez peu (la productivité du travail est faible et le rendement fort dans le jardin, et inversement dans la *roza*). Cette stratégie, consistant à promouvoir un rendement élevé d'un côté et à éviter des rendements trop bas de l'autre, multiplie les chances de récolter annuellement la quantité minimale de tubercules nécessaires aux habitants.

Une horticulture itinérante ?

55 Quel que soit l'itinéraire technique qu'on y pratique, l'essart est toujours caractérisé, en début de cycle cultural, par la destruction (*tumba* ou *roza*) d'une petite portion de végétation « naturelle ». Après un cycle de culture continu de plusieurs années, l'essart (ou la *roza*) est abandonné durant une longue période pendant laquelle la végétation se reconstitue. Cette culture se caractérise également par une simplicité des techniques par comparaison avec ce qui est pratiqué dans les autres parcelles cultivées : en particulier, la fréquence et l'intensité des labours y sont plus réduites. Enfin l'essart est consacré à une culture autochtone, ici la pomme de terre andine.

56 Ces quatre caractéristiques, communes à toutes les *rozas* en Apure, en dépit de nombreuses variantes, ne manquent pas d'évoquer la gestion traditionnelle des terres tropicales basses. L'agriculture tropicale itinérante a intéressé très tôt les écologues et les anthropologues et habituellement, elle est associée à une certaine mobilité spatiale dans des zones à faible densité de population (CONKLIN, 1969 ; BARRAU, 1989). Dans les terres basses du Venezuela, elle se pratique dans le *conuco*, parcelle temporaire établie sur des terres brûlées et sommairement travaillée à la main. La préparation du terrain (*desmonte*) s'opère durant la saison sèche et le brûlage a lieu à la fin de celle-ci pour pouvoir semer (généralement le maïs ou le manioc) avec les premières pluies. Une différence importante entre le *conuco* des terres basses et la *roza* du paramo tient à un usage inégal du feu. La prohibition édictée par le Parc ne suffit pas à expliquer son faible rôle dans la *roza* qui vient plutôt d'un certain désintérêt des habitants d'Apure pour cette pratique. Le brûlis ne semble pas vraiment caractéristique de la culture de l'essart d'altitude, son usage actuel (limité) étant plutôt le résultat de processus de simplification technique comparables à ceux mis en évidence par BRUNSCHWIG (1986).

> Même si l'on sait peu de chose sur les pratiques agricoles locales à l'époque pré-hispanique, on a des raisons de penser que la technique du brûlage n'a guère été utilisée avant l'introduction de l'araire hispanique. Chez les Indiens U'wa (Tunebos) dans la partie nord de la Cordillère orientale de Colombie, Ann OSBORN (1985) décrit un système agricole qui se rapproche également des cultures itinérantes des terres basses. Pourtant, les U'wa ne brûlent pas la végétation, pas plus qu'on ne le fait dans la Sierra Nevada del Cocuy, habitée par des paysans héritiers de la civilisation tunebo (Faust, com. pers.). Or, il se trouve que les Indiens tunebos conservent, sans la connaître, des liens privilégiés avec la Cordillère de Mérida : c'est là qu'ils situent des hauts-lieux importants, encore nommés dans leurs chants rituels, et ils estiment être liés spirituellement avec les antiques habitants de cette région qu'ils reconnaissent comme *Thakuwa* ou *Thaka*, un terme qui indique une relation de parenté (OSBORN, 1985). Si ces deux régions ont eu effectivement des relations étroites dans le passé (LLERAS et LANGEBAEK, 1985 ; OSBORN, 1985), on peut supposer qu'elles présentaient des agricultures comparables. L'usage du feu ne faisait donc probablement pas partie des techniques agricoles pré-hispaniques dans ces terres d'altitude.

57 Dans le passé, les *rozas* furent peut-être des *conucos* sans feu, représentant une forme d'agriculture itinérante sans brûlis. Aujourd'hui, elles sont travaillées généralement avec l'attelage de bœufs et l'araire, outils hérités de l'époque coloniale. Ce mélange de techniques agricoles américaines et européennes est un aspect fort intéressant du caractère métis de l'agriculture andine vénézuelienne.

58 Finalement, l'essart (ou la *roza*) d'Apure apparaît comme une parcelle empruntée temporairement à la végétation naturelle du *monte*, et on pourrait y voir une part de *páramo* apprivoisée par l'agriculture. Comme lui, elle reste imprévisible, le travail et le contrôle des hommes y sont limités, pour des raisons stratégiques certes – on investit moins dans une récolte qui pourrait être anéantie par une gelée – mais pas seulement. À quelques heures de marche de là, des cultivateurs de pomme de terre où s'embauchent les jeunes d'Apure produisent et vendent de grandes quantités de tubercules récoltés dans des parcelles soumises aux mêmes risques agricoles. Les gens de l'amont auraient les moyens, ou du moins le temps, de travailler beaucoup plus à leurs *rozas* et d'en tirer donc plus de profit, mais ils ont donné la priorité au blé.

> *L'essart revient toujours au* monte *et même les plantes cultivées peuvent y changer de nature, selon un processus qu'on pourrait qualifier d'ensauvagement ou de marronnage végétal.*

59 C'est dans cet espace que les plantes cultivées deviennent « marronnes », tout comme le taureau devient *cimarrón* dans le *páramo*. Jardin d'altitude moins domestique, il est ouvert aux animaux sauvages et aux troupeaux, les femmes ne s'y rendent pas souvent et jamais seules. Sa production ne dépend pas que de la technique : s'il y a de mauvais résultats, ce n'est pas vraiment la faute des cultivateurs et personne n'aurait l'idée de qualifier une *roza* de jolie ou de laide, contrairement aux jardins qui, comme la maison, peuvent en dire long sur la maisonnée.

60 Le jardin qui se situe au cœur du territoire des hommes est en quelque sorte un essart domestiqué, dont les résultats dépendent étroitement des attentions de celles et de ceux qui le cultivent. Alors que les plantes cultivées dans la *roza* sont susceptibles de s'ensauvager, les adventices du jardin peuvent au contraire se métamorphoser en petites plantes comestibles. Les essarts se présentent comme des lieux intermédiaires, ni vraiment du *páramo*, puisqu'on les cultive et qu'on y récolte, ni vraiment de la sphère sociabilisée, puisqu'on n'en contrôle pas la production et que les femmes y sont un peu en danger. Dernières terres cultivées avant les pâturages d'altitude, les *rozas* constituent la frontière entre le territoire des hommes et celui des *cheses*.

Le *páramo* des troupeaux et des génies

1 Plus loin et plus haut que les essarts, les chemins s'estompent puis se perdent dans le *páramo*. En continuant à monter après les *rozas* de la rive droite, en suivant par exemple la *quebrada del Timoncito*, on découvre un paysage ouvert, herbeux et quelques bosquets de *coloradito*, puis les pentes de sable blanc où domine le *frailejón*. Rive gauche, la végétation est d'abord plus fournie au bord des ruisseaux alors que près de la crête, du Lac des Canards et de ses marécages, les herbes en touffes et les mousses sont souvent noyées dans le brouillard.

2 Espace extrême dans le paysage d'Apure comme dans la pratique de ses habitants, le *páramo* n'est pas seulement un géosystème ou un écosystème parmi d'autres : il se définit localement par opposition aux terres cultivées ou cultivables. Zone d'altitude consacrée à un élevage extensif, le *páramo* est considéré comme un lieu marginal, domaine des êtres surnaturels qui habitent les lacs et les rochers : *cheses, encantos* et *duendes*, les « maîtres du *páramo* ». Conçu comme une nature personnifiée, le *páramo* échappe au pouvoir de l'homme, mais peut s'apprivoiser (*amansarse*, il est donc sauvage) ; c'est avec lui qu'il faut négocier pour espérer maintenir son troupeau en bon état ou simplement ne pas perdre son chemin. Les femmes ne s'y aventurent qu'exceptionnellement, car elles y seraient plus en danger que les hommes, qui eux-mêmes usent de rituels (préparation du corps, offrandes) lorsqu'ils s'y rendent. Dans le *páramo*, en effet, les humains sont subordonnés au bon vouloir des génies du lieu, comme en témoignent de nombreux récits.

Qu'est-ce que le paramo ?

3 Le terme paramo est utilisé aussi bien par les spécialistes du milieu naturel que par les touristes ou les paysans. Bien qu'en principe, il désigne une sorte de lande d'altitude qui caractérise les Andes du Nord – on le retrouve du nord du Pérou jusqu'au Venezuela – chacun l'emploie en fait dans une acception particulière. De ce fait, le paramo est en quelque sorte un « biotope populaire » (FRIEDBERG, 1992 : 363). Les habitants d'Apure accordent quant à eux beaucoup d'importance aux critères qui leur permettent de distinguer ce qui est *páramo* de ce qui ne l'est pas.

Définitions concurrentes

4 Dans la littérature scientifique, comme pour le sens commun, le paramo désigne l'étage de montagne qui succède à celui des forêts. C'est « l'étendue sans arbre qui couronne les versants des cordillères au-dessus de la forêt andine jusqu'au niveau de la neige permanente » (BERNSEN, 1991, citant Cuatrecasas) ou une zone « usuellement sans arbre et non cultivée ».

> Chaque discipline précise les limites du paramo d'après des critères spécifiques : les géologues l'assimilent à la zone périglaciaire qui s'étend entre 3 500 et 4 700 mètres d'altitude dans la Cordillère de Mérida (SCHUBERT, 1980), les botanistes (CUATRECASAS , 1968 ; CLEEF, 1981) distinguent trois sous-ensembles selon les variations de la flore : le sub-paramo (3 000-3 500 m), le paramo *stricto sensu* (3 500-4 100 m) et le superparamo (4 100-4 700 m). Les écologues, tels VUILLEUMIER et MONASTERIO (1986), mettent également en avant les particularités de la végétation adaptée au climat de cet étage d'altitude, marqué par de brusques écarts thermiques, la présence fréquente de brouillard, de précipitations et de vent. MONASTERIO (1980 a) décrit les formations végétales déjà évoquées et reconnaît deux étages altitudinaux dans le paramo vénézuélien : Andino (2 000-4 000 m) et Alto-andino (4 000-5 000 m). Ce découpage correspond approximativement à celui des géographes : DOLLFUS (1981 a) définit le paramo comme un « géosystème froid » et distingue, sur une base phytogéographique et thermique, le haut-paramo (3 800 à 4 700 m) du bas-paramo (3 200 à 3 700 m). Il ressort de cette revue que la limite inférieure du paramo, celle qui intéresse les habitants d'Apure, peut être discutée. De manière générale, elle est située aux environs de 3 000 m, mais l'altitude à laquelle commence le paramo dépend aussi de multiples facteurs locaux.

5 Le Parc national, dans ses documents de vulgarisation ou de publicité, comme les touristes et les citadins en général associent le paramo à des éléments distinctifs : les basses températures ou la sensation de froid, l'altitude – en principe jamais inférieure à 3 000 m – et les cimes enneigées, le brouillard et les lacs glaciaires, une végétation « naturelle » et en particulier une plante : le *frailejón* (*Espeletia* sp., surtout *E. schultzii*), enfin la faune sauvage où l'aigle, l'ours et le condor semblent les animaux les plus « caractéristiques » par l'importance qu'on leur accorde.

> Le *frailejón*, plante en rosette très bien adaptée aux brusques variations de températures et à la sécheresse physiologique, est souvent considérée comme un des meilleurs indicateurs de paramo. Pourtant, c'est aussi une plante pionnière dans la recolonisation d'espaces anciennement pâturés et cultivés à la frange supérieure de la forêt arbustive d'altitude. Paradoxalement, une plante de la végétation secondaire symbolise ici une nature inaltérée, tout comme certains animaux, comme le condor qui a en fait été réintroduit récemment par le Parc pour être un symbole de la montagne andine (et une attraction touristique), et l'ours à lunettes auquel les biologistes accordent une grande importance et dont l'image est largement utilisée à but publicitaire (YERENA, 1994).

6 « Les paramos sont aujourd'hui plus étendus que ce qu'ils furent en d'autres temps et atteignent un niveau beaucoup plus bas que celui qui leur correspondrait dans la végétation naturelle. La destruction des forêts andines, spécialement dans ses limites supérieures pour procurer du fourrage et des champs de culture, ainsi que l'action du feu, expliquent le fait que la végétation de paramo se soit diffusée dans des zones plus basses, engendrant des sub-paramos et des paramos secondaires » (Cuatrecasas, cité par BERNSEN, 1991 :64). De plus, comme le souligne DOLLFUS (1981 a : 31), « tout au long de l'histoire les basparamos constituent des franges pionnières, qui sont alternativement exploitées et

abandonnées. C'est une différence importante avec les *punas*, occupées de manière ininterrompue pendant des millénaires ».

7 Rien n'est plus discutable que le tracé de la frontière séparant ce qui est paramo de ce qui ne l'est pas. Les lieux d'Apure habités en permanence (entre 2 500 et 3 100 m) seraient un milieu frontière, une transition (écotone) entre paramo et forêt sempervirente sèche, situés dans le bas-paramo ou dans la frange de sub-paramo différenciée du paramo *stricto sensu*. On y voit parfois l'aigle, il y pousse de nombreux *frailejones*, on y a entendu l'ours. Il n'est donc guère étonnant que la question de savoir si oui ou non les gens d'Apure vivent dans le paramo soulève quelques débats entre les intéressés.

Les critères locaux

8 Contrairement à des communautés paysannes installées aux mêmes altitudes, mais dont l'histoire ne recoupe pas celle des gens du blé, les gens d'Apure interprètent le qualificatif de *paramero* comme péjoratif. Entre eux, ils l'utilisent seulement pour désigner ces voyageurs d'un jour qui, pour rejoindre la ville ou vérifier l'état du bétail, doivent parcourir les espaces désertiques d'altitude abandonnés aux troupeaux et aux génies. Bien que le *páramo* soit excentré et marginalisé par rapport au territoire des hommes, il n'en reste pas moins un lieu important pour la pérennité du système de production local puisqu'il sert de lieu de pâturage aux troupeaux durant toute la saison pluvieuse, voire plus longtemps pour certains animaux domestiques quelque peu ensauvagés. Que représente le *páramo* pour les habitants de la haute vallée ?

9 Au-delà des *rozas*, les conditions écologiques limitent l'avancée de la frontière agricole, du moins avec les cultures et les techniques actuelles. Ce sont donc ces essarts qui forment la frontière entre terres cultivées, territoire des hommes ou domaine contrôlé par eux, et terres sauvages d'altitude situées aux confins de la civilisation. Dans cet ordonnancement de l'espace, les habitants d'Apure ne se considèrent pas comme des gens du *páramo* puisqu'ils désignent par ce terme les terres d'altitude stériles et froides, réputées inhospitalières et inhabitables. Nombre de leurs maisons et de leurs champs de blé se situent pourtant au-dessus de l'altitude de 2 700 m qui correspond, dans les conditions d'humidité et d'exposition de la haute vallée, à la frontière établie par les écologues pour désigner le début du paramo.

> *« Le* páramo *commence là où finissent les barbechos. »*
> *« Le* páramo *c'est là où l'on ne passe jamais l'araire, où l'on ne cultive pas. »*

10 Le *páramo* est considéré comme un lieu dangereux même quand il n'est pas très « sauvage ». Il y fait froid et on peut en mourir si la « glace vous rentre dedans », le brouillard, la pluie et même la neige sont fréquents ; le temps y est par nature imprévisible (« il peut toujours vous venir une tempête »). C'est là que se situent les hauts sommets et surtout, la grande majorité des lacs qui sont dangereux. On peut s'y perdre, y disparaître, mais c'est aussi nécessairement par là qu'on passe pour sortir d'Apure puisque la route de El Morro est rarement empruntée. Il y pousse des plantes qu'on connaît mal – cette méconnaissance correspondant surtout à un intérêt moindre pour la flore de cet espace – mais qui sont souvent médicinales (on cite en particulier le *huesito de páramo* et le *díctamo*) et beaucoup de *pasto*, des herbes bonnes à pâturer. Bien sûr, il y a beaucoup de *frailejones* dans le *páramo*. Des animaux sauvages y vivent parmi lesquels le

puma et l'ours sont les plus dangereux. Personne n'y habite, à part les *cheses* qui sont les « maîtres du *páramo* » et qu'on rencontre parfois.

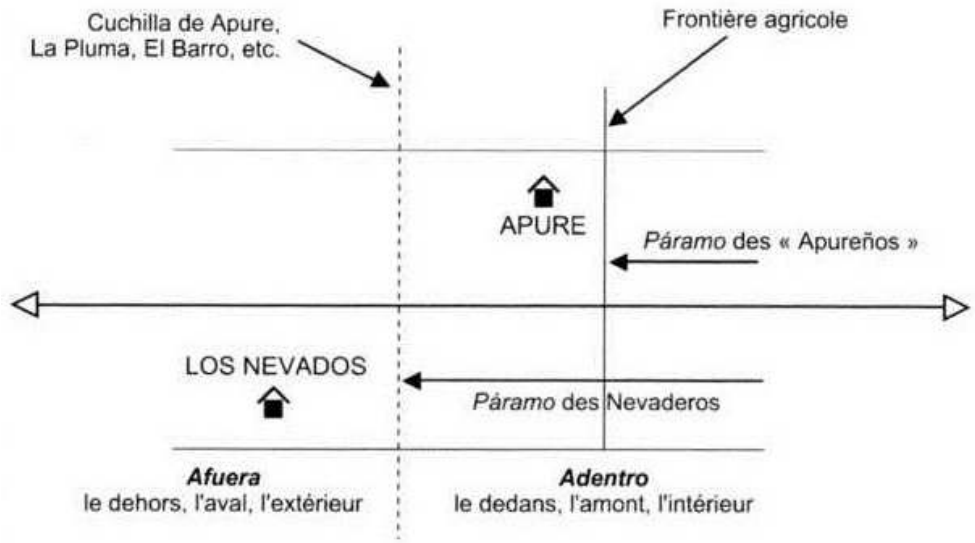
Un espace a-social

11 Quelques intellectuels du siècle dernier ont réuni des listes de termes dans leurs études, malheureusement trop partielles, des langues autochtones que parlaient alors, disent-ils, certaines personnes d'âge avancé ou habitant des zones reculées. Mais aucun terme andin n'a été conservé pour désigner couramment aujourd'hui le *páramo* vénézuélien.

> Dans une de ces listes publiée en 1920, FEBRES CORDERO (1960 [1920] : 32) a cependant consigné le terme de *nasguy* ou *nascuyí* qui désignerait alors le *páramo*, mais aussi les « morts ou défunts ». Alfredo Jahn aurait, lui, relevé en « langue timote », ceux de *kiu-gánk* ou *tsugánk* qu'il traduit par *« páramo »*. Dans le nord du Pérou, le *páramo* est encore désigné sous le vocable aymara de *jalca* (MONASTERIO, 1980 b : 15). Rien de tel sous nos latitudes. Ce sont les Espagnols qui ont baptisé les espaces d'altitude du nord des Andes, sans doute d'après l'analogie qu'ils ont trouvé entre ces paysages et ceux des hauts plateaux ibériques. Dans les textes anciens, les *páramos* sont les terres « gelées et stériles » de la haute montagne (LÓPEZ, 1993 : 110).

12 Le *páramo* étant associé depuis l'époque coloniale à des terres stériles, froides, désolées et incompatibles avec des établissements humains, il est compréhensible que les paysans d'aujourd'hui aient conservé cette connotation, même lorsqu'ils résident dans la région naturelle du paramo. Les habitants d'Apure s'accordent pour situer les débuts du *páramo* à la frontière agricole, même si quelques-uns le placent déjà dans l'espace des *rozas*. Bien qu'ils connaissent les variations écologiques du milieu naturel et qu'ils utilisent justement des critères floristiques, climatiques et en général écologiques pour les caractériser, leur cartographie de l'espace environnant se base en premier lieu sur les usages qu'ils font du milieu naturel. C'est ainsi que les *páramos* désignent localement les hautes terres inadaptées aux labours et inhabitées de façon permanente. Cette version « cartographique » semble propre aux habitants d'Apure et diffère par exemple de celle des villageois de Los Nevados (fig. 17) qui font souvent commencer le *páramo* dès la Cuchilla d'Apure – un endroit où la rivière change de direction – ou, plus en amont, aux environs du lieu-dit la Pluma, quand ils y sont allés. Pour le caractériser, ils évoquent le froid et le mauvais temps, la présence de bétail et de *frailejón*, l'éloignement (« le *páramo* c'est à l'intérieur »), les lacs et les génies de la montagne. En quelque sorte, chacun fait commencer le *páramo* là où s'arrêtent ses propres champs et ceux de ses voisins, en bordure des lieux qu'il connaît, c'est-à-dire jusqu'où il est *baquiano*.

Fig. 17 – Quelques frontières clés : adentro/afuera, *páramo/non páramo*...



13 Passage obligé lors de voyages hors de la vallée, le *páramo* est aussi occasionnellement un lieu de cueillette (plantes médicinales), de braconnage (la chasse est interdite dans le Parc) et de pêche. Ces terres d'altitude non cultivées sont enfin des pâturages naturels communaux où les troupeaux des habitants d'Apure paissent quasiment sans surveillance. Finalement, nous dit-on, personne n'est ici vraiment *paramero*. En cela, les habitants d'Apure se distinguent de ceux de Micarache et de Las Gonzaléz qui, pour la plupart d'entre eux, disent « vivre dans un *páramo* » et considèrent que les hommes et les *cheses* ou *encantos* peuvent s'établir dans des espaces qui ne sont pas virtuellement séparés (LÓPEZ, 1990).

Élever les bovins : entre domestication et apprivoisement

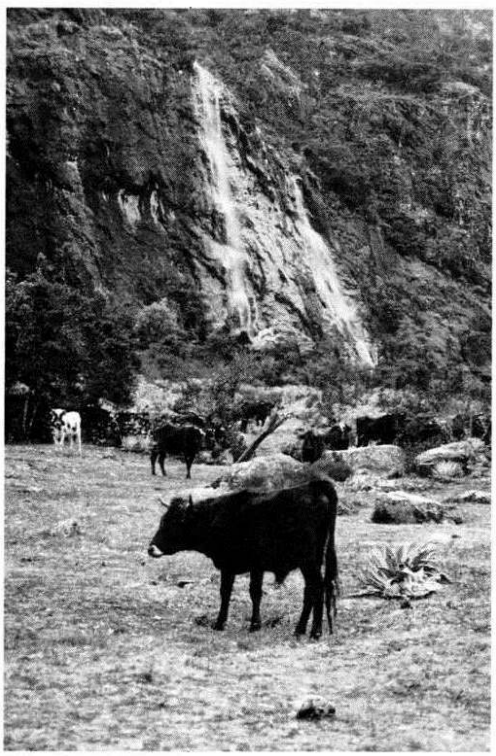
14 Dans la répartition de l'espace associée aux pratiques paysannes d'Apure, le *páramo* est le secteur réservé à l'élevage, où les troupeaux paissent en liberté pendant une partie de l'année (hiver), voire toute l'année pour certains. Pourtant, les animaux domestiques y sont en même temps exposés au risque de redevenir sauvages ou de disparaître, volés par les *cheses*. Tout se passe comme si les bovins ne pouvaient vraiment être considérés comme des animaux domestiques que lorsqu'ils se trouvent dans l'étage des *barbechos*, dans les espaces cultivés et habités. En altitude, ils semblent pouvoir échapper un peu au contrôle des hommes.

Les parcours pastoraux : un cycle régulier

15 D'un côté, les terres cultivées ne procurent pas le fourrage qui serait nécessaire à une stabulation permanente, de l'autre, les caractéristiques du climat et de la végétation des montagnes tropicales rendent possible la libre pâture une grande partie de l'année. Les animaux se déplacent donc entre les étages écologiques selon un itinéraire imposé par le calendrier des travaux agricoles (utilisation de leur force de travail) et les disponibilités

en fourrage dans le *páramo* ou les alentours des maisons. La logique de ces mouvements verticaux atteste l'intégration entre agriculture et élevage que les paysans ont su élaborer dans la haute vallée Nuestra Senora (DE ROBERT ET MONASTERIO, 1993).

16 Une fois la moisson des blés terminée, en janvier-février, mules et chevaux sont réunis près des maisons, dans l'aire à battre, où l'on procède au dépiquage de la céréale grâce au piétinement des animaux. À cette époque, ils trouvent à se nourrir sur les chaumes et les terres en jachère, alors que les pâturages d'altitude sont justement peu fournis en fin de saison sèche. La faible capacité fourragère saisonnière du *páramo* est ainsi compensée par les apports de l'étage cultivé où la plus grande partie du cheptel est alors transférée. Les chaumes (*rastrojos*) jouent un rôle plus important encore en année de sécheresse, favorable à la culture du blé, mais défavorable aux prairies d'altitude d'où le bétail descend amaigri. Jusqu'au mois de mai, les animaux paissent librement dans l'étage du blé en cherchant leur pitance dans les chaumes, les terrains laissés au repos, mais aussi dans les *barbechados* qui présentent à ce moment une (assez maigre) couverture végétale. Toutes ces parcelles bénéficient donc, de manière inégale, des déjections animales si importantes pour les terres à blé. Certes, les paysans connaissent les effets du piétinement du bétail sur des terrains en pente, mais ils estiment être mieux protégés de cet inconvénient que leurs voisins de Los Nevados en raison de sols plus pierreux.



Jeunes taureaux rencontrés dans le *páramo*.
Pas loin de là, des restes de sel sur une pierre plate témoignent du passage récent d'un des paysans d'Apure

17 Après les semailles, pendant lesquelles les bœufs et les taureaux travaillent encore, et le retour des pluies, le bétail est envoyé en altitude où il restera jusqu'aux futures récoltes. Pendant l'époque pluvieuse, la pâture est plus abondante, autant dans le *páramo* que dans l'étage à blé, mais dans ce dernier, les parcelles effectivement accessibles aux animaux domestiques sont plus rares (chaumes et terrains en jachère longue). En effet, les parcelles dites *barbechados* sont enfin semées et devenues des *sementeras*, bien sûr

inaccessibles au bétail. Quelques animaux descendent pourtant temporairement du *páramo* pour des tâches ponctuelles de transport ou, par exemple, pour assurer le labour d'une *roza* ; d'autres reviennent saisonnièrement pour les labours de jachère en octobre et la récolte des pommes de terre en décembre. Les vaches qui allaitent reçoivent un traitement distinct puisque l'utilisation du lait exige qu'elles soient maintenues aux alentours de la maison avec leurs veaux ; les femmes devront les traire pendant plusieurs jours pour obtenir la quantité de lait nécessaire à la confection du fromage d'un kilo vendu sur le marché. En saison des pluies, ces vaches paissent sur les terrains en jachère, pendant que les enfants passent de longues journées à éviter qu'elles entrent dans les parcelles semées en blé. Elles reçoivent aussi les adventices ramassées dans les jardins et c'est à cette époque que la production laitière, et donc celle de fromage, atteint son maximum. Pendant l'époque sèche qui précède la moisson, les habitants essaient de faire en sorte qu'il n'y ait pas plus d'une vache allaitante par maisonnée, en raison de la faible disponibilité en fourrage. La période la plus critique pour le bétail en ce qui concerne le fourrage, se situe pendant les mois de novembre et de décembre puisque la végétation d'altitude est déjà affectée par la sécheresse et que peu de parcelles sont encore accessibles dans les *barbechos* (même les chaumes de l'année précédente ont été labourés). C'est aussi à cette époque que la production de lait est minimale.

18 En règle générale, c'est seulement lorsque le dernier habitant a terminé de moissonner son dernier champ de blé qu'on fait descendre tout le bétail du *páramo* et qu'on organise, même s'il peut être avancé, le dépiquage. Ceci suppose une certaine concertation entre les voisins et le respect du calendrier collectif associé à l'élevage : si certains tardent dans leurs travaux du blé ou s'ils sont trop en avance, ils risquent de compromettre les activités de leurs proches voisins, qui devront accroître le travail de surveillance des animaux à un moment où la main-d'œuvre est largement occupée. Sortir de la « bonne mesure » peut entraîner alors des conflits de voisinage.

L'importance des troupeaux

19 La complémentarité entre agriculture et élevage est un aspect important du système de production. En effet, les pratiques liées à l'élevage présentent une articulation très étroite avec celles qui caractérisent, en particulier, la production céréalière. Ainsi, dans le *páramo* , la pression du bétail peut être réduite à son minimum en saison sèche lorsque, justement, la végétation des terres d'altitude est la plus sensible à cet impact. Les effets du pâturage sont plus visibles dans les régions où l'on a abandonné la culture du blé – et donc ces déplacements pastoraux « verticaux » – pour celle, plus rentable, de la pomme de terre (MOLINILLO, 1992). Pour les gens du blé, la « période critique » de la fin de l'année où la pâture est moins abondante, tant dans le *páramo* que dans les *barbechos*, est aussi celle qui impose des limites à la taille du troupeau.

20 Tous les habitants de la haute vallée préfèrent taire ou éviter de détailler le nombre exact des animaux qu'ils possèdent et tendent à minimiser son importance réelle. Ces chiffres, ils le savent, pourraient être utilisés par les autorités du Parc puisque cette institution maintient une position critique face à l'élevage traditionnel supposé dégrader le milieu naturel. Pour obtenir des effectifs de cheptel, la méthode la mieux adaptée serait sans doute celle de recensements réguliers sur les parcours pastoraux des zones d'altitude (MOLINILLO, 1992). Mais ces routes du *páramo* sont incertaines, les animaux d'Apure semblent parfaitement libres de leurs mouvements et on les cherche parfois pendant des

jours avant de les trouver. En Apure, on peut toutefois admettre que chaque *finca* possède entre une et trois vaches, celles qui ne disposent pas d'une paire de bœufs étant peu nombreuses. D'ailleurs, les bœufs et les taureaux sont également utilisés pour les labours, et il existe des attelages avec un bœuf et un taureau « qui vont toujours ensemble ». La plupart des familles ont aussi quelques bêtes de somme (un âne pour les moins riches, des mules pour les mieux nantis). Quant au nombre de bovins ramenés peu souvent dans l'étage du blé, il semble être plus élevé et surtout variable selon les familles (et les informateurs... qui peuvent estimer à 15 ou à 80 têtes un même troupeau). Si les effectifs du cheptel de bovins et d'équins sont difficiles à estimer, c'est aussi parce qu'il représente pour chacun un capital utilisé seulement en cas de dépenses importantes ou imprévues : la mort d'un parent ou d'un membre de la maisonnée, l'achat de terres.

21 Avoir des animaux garantit une certaine indépendance à la maisonnée qui peut assurer ses travaux agricoles aux périodes les plus favorables. Les bovins tiennent également un rôle important pour procurer une rentrée régulière d'argent, grâce à la vente de fromage ; les propriétaires de « belles » maisons ont souvent aussi un beau troupeau dans la montagne. Rappelons que les animaux procurent du fumier, apport essentiel dans la gestion de la fertilité des sols, compte tenu des moyens des habitants. Les bêtes de somme sont indispensables pour assurer le transport et les échanges d'objets dans une région si isolée. Les produits animaux (lait, viande, cuir, crin) participent à la vie quotidienne : apport de protéines dans l'alimentation, fabrication de divers objets d'usage courant (meubles, cordes, sacs).

22 Actuellement, les productions animales et végétales semblent suffire pour assurer le maintien de la société paysanne en Apure. En même temps, les pratiques liées à l'élevage imposent une limite au développement des troupeaux, du fait des ressources en fourrage : à moins de profonds changements dans l'organisation actuelle de la production, il n'existe guère de possibilité d'augmenter significativement le cheptel. En effet, les paysans ne peuvent descendre qu'un nombre limité de bêtes dans l'étage des *barbechos* pendant la saison sèche en raison de la capacité fourragère restreinte des chaumes, mais aussi de leur superficie, qui est elle-même limitée par la capacité de main-d'œuvre de chaque maison.

23 Il est aussi difficile d'évaluer les effectifs des troupeaux dans les *páramos* parce que les occasions de réunir tous les animaux dans un espace réduit sont rares, voire inexistantes. Les équins sont plus étroitement surveillés par leurs propriétaires, mais les bovins paissent dans les formations végétales du paramo en ordre dispersé, ce qui confère à l'élevage un caractère extensif très marqué, du moins pendant les pluies. La maîtrise des parcours des animaux est délicate et certains habitants, possesseurs de nombreuses bêtes, ne savent pas exactement – ou disent ne pas savoir – le nombre de bovins qui leur appartiennent. Les propriétaires des animaux passent parfois de longs mois sans jamais les voir et ne peuvent pas toujours les utiliser pour les travaux agricoles : le veau qui a grandi trop longtemps dans le *páramo* sera très difficile à dompter et, comme les autres bovins qu'on n'est pas « allé voir » ou à qui on n'a pas donné de sel depuis trop longtemps, il deviendra « marron », *cimarrón*. Quelques taureaux *cimarrones* vivent ainsi dans un état semi-sauvage ; ils ne sont pas tout à fait considérés comme des animaux domestiques et n'ont plus vraiment de maître parmi les hommes.

La relation aux animaux

24 Source de prestige, le bétail bénéficie de soins privilégiés. Dès que cela leur est possible, les parents font des dons de veaux ou de velles à leurs enfants, en sorte de bourses ou de dots ; ainsi pour Maria qui, ayant reçu une velle, manifeste déjà du haut de ses quatre ans une affection toute particulière pour son animal. Certains animaux domestiques parmi les bovins, les chiens et les chevaux reçoivent un nom propre, lié à un détail morphologique ou à quelque anecdote dont ils ont été les héros ou les spectateurs malgré eux. Les chevaux, comme les chiens, sont les seuls à être toujours nommés et jamais mangés. Les bovins en particulier sont très aimés et respectés et lorsqu'une personne meurt, ceux qui lui appartenaient ne sont pas légués en héritage, mais doivent être vendus et son troupeau dispersé, sans quoi il pourrait arriver malheur à la maisonnée endeuillée. Parmi les animaux domestiques, on classe ensemble *los ganados*, soit les chevaux, juments, ânes, mules, taureaux et bœufs en distinguant les bovins comme *ganado de cacho*. Plus souvent, on désigne simplement ces derniers comme *los animales* (les animaux) à l'intérieur de la catégorie englobante qui regroupe tous les animaux. Les *cimarrones*, eux, font bien sûr partie de *los animales*, mais en tant que bétail ensauvagé, ils disposent d'un statut un peu particulier puisque, comme le disent les gens de l'amont, « ils ne sont plus bien à nous ».

Avant de poser pour une photo, cette petite fille a voulu aller chercher le veau qu'on lui a offert et dont elle s'occupe jalousement. Plus tard, elle pourra tirer profit du lait de sa vache, en vendant par exemple les fromages à son bénéfice.
L'animal la suivra si elle vient à changer de maisonnée

25 Dans le *páramo*, il est entendu que le bétail est toujours susceptible de redevenir sauvage, ce qu'on peut tenter d'éviter en particulier par l'apport régulier de sel. Selon la tradition populaire en effet, le sel a des pouvoirs magiques : c'est un instrument de pouvoir des hommes que craignent les dieux, les esprits et les sorciers. D'autres croyances et pratiques religieuses comme la dévotion à San José, censé protéger les animaux domestiques, soulignent l'importance de l'élevage dans la culture paysanne andine

vénézuélienne qui est comparable, en certains points, à celle des bergers de camélidés des Andes centrales (FLORES OCHOA, 1988 ; MOLINILLO, 1992). Pour éviter l'ensauvagement des troupeaux, les paysans s'appliquent à les visiter périodiquement en altitude. À ce moment, les pratiques des éleveurs peuvent être rapprochées de l'apprivoisement puisqu'il s'agit, comme ils le disent, de donner du sel ou de juste aller les voir, mais surtout de respecter les animaux pour ne pas risquer de rompre les liens privilégiés qui relient les hommes à leur bétail.

L'élevage ne joue pas que des fonctions productives, il est également important pour aider les gens de l'amont à assurer un certain contrôle symbolique sur les hautes terres du páramo.

26 La présence du bétail dans le *páramo* permet de tempérer les dangers de la montagne. Ainsi, les animaux domestiques qui pâturent en altitude font en sorte que l'espace *páramo*, perçu comme une entité personnalisée et dotée de pouvoirs sur les affaires des hommes, soit moins sauvage *(bravo)*. Ce rôle est plus important encore à la saison des pluies quand le mauvais temps – qui règne souvent près des cimes – rappelle quotidiennement aux gens de l'amont qu'ils vivent en bordure du *páramo*. On considère que les bovins peuvent entretenir des relations privilégiées, non contrôlées par les hommes, avec les maîtres du *páramo (dueños del páramo)*. Ces êtres surnaturels « aiment le bétail » et réciproquement, les bovins sont censés avoir de fréquents échanges avec eux ; ils peuvent même les préférer aux hommes. Les maîtres du *páramo* ont le pouvoir de s'approprier l'animal domestique négligé un certain temps par son propriétaire. Ces croyances expliquent l'importance accordée aux voyages réguliers des hommes adultes de chaque maison vers le *páramo*, pour « regarder les animaux » et leur donner du sel, parfois seulement pour reconnaître l'endroit où ils paissent sans même s'en approcher.

> Au moins une fois par mois, on part ainsi en altitude pour un jour, parfois deux, avec une provision de sel, de pain et de café, un peu d'alcool et du tabac. C'est généralement un voyage qu'on mène en solitaire et où l'on éprouve sans doute plus vivement le silence et la désolation de la montagne. À condition de « respecter le *páramo* », ces incursions permettent d'amadouer les êtres surnaturels et l'espace qu'ils habitent.

« Le páramo *s'apprivoise »* (se amansa el páramo) *et ainsi, il devient moins hostile aux hommes.*

27 La présence des animaux domestiques en altitude et les visites régulières qu'elle occasionne de la part de leurs propriétaires tiennent donc un rôle important : c'est à travers elles que l'on peut garder de bonnes relations avec les maîtres du *páramo* (qui peuvent voler, mais aussi rendre le bétail et qui, d'une certaine manière, le protègent) et, par conséquent, assurer la prospérité de son troupeau et sa propre sécurité dans la montagne. Paradoxalement, ce sont des animaux d'origine européenne qui servent aujourd'hui de médiateurs entre les paysans andins et les maîtres du *páramo*, des êtres dont l'origine est à chercher dans les civilisations pré-hispaniques des Andes vénézuéliennes. Réappropriés de cette manière par les montagnards, les bovins servent de trait d'union entre les êtres humains et les autres êtres de la nature, mais aussi entre la sphère domestique et les lieux sauvages d'altitude.

28 Finalement, la manière de traiter les animaux se manifeste différemment selon qu'ils se trouvent dans les espaces cultivés ou dans le *páramo*. La relation aux grands animaux domestiques est ainsi saisonnière et ritualisée en un cycle où alternent des rapports de

domination (domestication) en été, lorsque le bétail est présent dans les *barbechos* pour les travaux agricoles, et de respect (apprivoisement) en hiver, lorsqu'il est en libre pâture dans le *páramo*. Cette relation aux animaux domestiques différenciée dans le temps et dans l'espace fait écho à celle mise en évidence pour les plantes cultivées : la pomme de terre domestique du jardin n'est plus, pourrait-on dire, qu'apprivoisée dans les essarts.

> *« Les* barbechos *sont à nous et le* páramo-páramo *est à eux. Si le* páramo *ne vous prend pas en affection, pourquoi y envoyer le bétail puisqu'il s'y perdra toujours ? »*
> « Los barbechos son de nosotros y el páramo-páramo es de ellos. Si no le agarra cariño a usted, para qué va a mandar los animales en el páramo si es que se van a perder siempre ? »

Les maîtres du *páramo*

29 Avant d'être un pâturage pour le bétail des gens de la haute vallée, le *páramo* est la terre des *cheses* qu'on appelle aussi *encantos* ou *duendes* et qui sont les maîtres du *páramo*. Que l'on ait ou pas un titre de propriété, un droit de *páramo*, cet espace appartient d'abord à ceux avec qui on devra nécessairement négocier pour faire paître son troupeau. En effet, dans le *páramo*, les hommes ne sont plus maîtres, ni des terres, ni du comportement de leur bétail, ni de la prévision du temps, ni d'un itinéraire sans embûche, ni même de leur propre mémoire des lieux et des paysages.

S'aventurer dans le *páramo*

30 Alors que les citadins randonneurs se rendent pour le plaisir en montagne, les paysans évitent les hautes altitudes. On ne se rend dans le *páramo* que pour deux nécessités, ou presque, qui sont exclusivement masculines : s'occuper du bétail et voyager, vers la ville, la région de Mucuchíes ou la frange caféière. C'est là, et en particulier quand on va dans le *páramo* à la recherche d'un ou de plusieurs animaux – sans doute parce qu'il est d'usage d'y aller seul – qu'on peut s'attendre à avoir affaire aux *cheses*.

31 Les *cheses* apparaissent quelquefois sous une forme humaine aux voyageurs qui s'aventurent dans le *páramo*. Pourtant c'est plus souvent par des manifestations, qu'il convient d'interpréter, que ceux-ci expriment leur amitié ou leur courroux. Chez eux, ils manipulent en particulier les éléments du climat selon une logique qui se joue des lois météorologiques les plus élémentaires. Le temps qu'il fait dans le *páramo* dépend aussi, sinon d'abord, de l'humeur des *cheses*. Lorsque le *páramo* (ou le *ches*) « se met en colère », le marcheur peut se perdre, devenir fou, ou alors disparaître à jamais dans une tempête soudaine. À d'autres humains, plus appréciés, le *páramo* peut offrir une éclaircie dans le brouillard pour laisser voir une plante médicinale rare ou le taureau qui était perdu depuis longtemps.

En route vers le *páramo*. La première incursion dans le *páramo*, à l'instar du premier voyage en ville, représente pour tout petit garçon d'Apure une sorte de voyage initiatique. Entre hommes, on apprend à reconnaître des lieux et des plantes, à retrouver les traces des troupeaux et les chemins, à reconnaître les manifestations des météores ou des *cheses*, à « respecter » la montagne

32 Au travers des phénomènes météorologiques, le *páramo* manifeste ainsi le sentiment que lui inspire une personne particulière à un moment donné. On dit qu'il éprouve de la colère *(se pone bravo)*, de la rage et de la fureur *(le dio rabia, se puso fúrico)*, mais aussi de la sympathie *(le cae en gracia)* et même de la tendresse ou de l'amour *(le agarró cariño, le quiere bien)*. Pour tenter d'amadouer cet espace insoumis au caractère ténébreux, les paysans adoptent des comportements particuliers à chacun de leur passage dans le *páramo*. Mais il faut d'abord éviter de troubler la quiétude de la montagne avec ses cris ou le bruit d'un éboulement, il convient de manifester de la crainte et surtout du « respect » en gardant en particulier ses distances avec les lacs où l'on ne pêche pas, en faisant régulièrement des offrandes d'alcool fort *(miche)* et de pâte de tabac *(chimó)* très prisées des *cheses*. Ses caprices peuvent être tempérés par l'intermédiaire de saints, invoqués par la prière dans la tempête. De cette manière, on peut espérer apprivoiser le *páramo*, mais celui-ci reste libre d'entretenir des rapports privilégiés avec les personnes de son choix ou de signaler son mécontentement par du mauvais temps quand bon lui semble. Le temps qu'il fait près des cimes dépend de la relation particulière que chaque visiteur aura su établir avec les êtres de la montagne.

> On parle beaucoup du *páramo* dans les récits de voyages. La plupart des hommes ont au moins une expérience de rencontre avec les maîtres du *páramo*. Le plus souvent, on ne « voit » pas le *ches* lui-même, mais des preuves de sa présence et de son intérêt. Chacun ressent pour cette raison une certaine appréhension en montant vers les cimes : on ne sait jamais si le *páramo* va vous être favorable ou pas, tout est fonction de son humeur ce jour-là… à moins que l'on ait soi-même quelque chose à se reprocher. Comme ils sont craints, les *cheses* ne suscitent pas non plus une reconnaissance particulière lorsqu'ils font lever le brouillard ou arrêter la tempête qu'ils avaient provoquée. Comment se manifestent les *cheses* ? Non contents d'altérer le temps, ils peuvent également transformer le relief et les paysages d'altitude. On reconnaît par exemple leur « tendresse » à travers la découverte mystérieuse et inattendue d'un jardin (*jardin*) de plantes médicinales rares, lequel a

> disparu quand on veut y revenir et dont les échantillons ramenés à la maison se sont transformés en vulgaires herbes fripées. C'est que les maîtres du *páramo* sont aussi de grands connaisseurs des plantes et de leurs vertus médicinales ; sans eux, il ne serait pas possible de rencontrer le très rare *dictamo* (le vrai, celui qui donne la vie éternelle et que personne n'aurait vu en Apure) qui est censé ne se trouver que dans le *páramo* à la lumière de certains crépuscules *(el sol de los venados)*.

33 Les hommes doivent compter avec ces singuliers habitants au moment de s'aventurer dans le *páramo* ou de l'utiliser à leur bénéfice. Les *cheses* sont plus particulièrement attachés aux lacs, que les paysans estiment dangereux et puissants et qu'il convient de respecter. Par précaution, il faut se munir de *chimó*, d'alcool, de nourriture, de sel, mais aussi montrer son respect (*respeto*) en gardant le silence. Chacun devient en effet plus vulnérable quand il se trouve dans le *páramo*.

La demeure des *cheses*

34 Rares sont ceux, parmi les hommes, qui séjournent chez les *cheses* et en reviennent. « Chez les *cheses* », leur maison, c'est d'abord les lacs. On connaît l'importance des lacs dans la culture andine vénézuélienne (CLARAC, 1981 ; ACOSTA SAIGNES, 1975 ;...) et dans toutes les Andes, où ils sont très souvent la demeure d'êtres surnaturels. Le moindre petit lac des montagnes de Mérida possède ainsi un caractère sacré. Mais il existe des lacs plus ou moins *bravos* selon s'ils sont ou non habités, de même qu'il est des *páramos* plus ou moins *bravos*.

35 Les paysans de la Cordillère distinguent différents types de *páramo* en fonction de leur caractère plus ou moins sauvage. Ainsi, il est des *páramos* doux ou apprivoisés (*mansos*), par le bétail notamment, sauvages ou méchants, mauvais (*bravo*) et vrais (*verdadero*) ou *páramo-páramo*. Ces qualificatifs dénotent le degré de convivialité entre les hommes et les êtres de la nature (voir aussi LÓPEZ, 1990). Les *páramos mansos* sont les plus tolérants vis-à-vis des activités humaines alors que les *páramos* vrais sont hostiles à toute sorte d'intrusion. Ces derniers disposent de moyens très dissuasifs : mauvais temps, perte, maladies incurables, folie, disparition ou mort de l'humain indésirable. Les *páramos bravos* sont habités et dominés par les *cheses* ; ceux qui font suite aux essarts d'Apure ne sont pas considérés comme très sauvages, contrairement à celui de Don Pedro par exemple. Ces entités personnifiées et actives peuvent toutefois s'apprivoiser Elles sont en effet très sensibles à certaines attentions, en particulier un comportement respectueux et silencieux, mais aussi des offrandes régulières de tabac (*chimó*) et d'alcool (*miche*) surtout s'il s'agit du *cachicamo*, distillé de manière artisanale et clandestine. Sur ce point-là, *cheses* et paysans montrent d'ailleurs des goûts très similaires... Les *cheses*, eux aussi, aiment le bétail. Ils entraînent parfois des bêtes appartenant aux paysans dans leurs propres troupeaux qui vivent alternativement au fond des lacs et sur les pâturages du *páramo*. La cohabitation pacifique des animaux des hommes et des génies en altitude participe du processus d'apprivoisement du *páramo* qui devient *manso.*

36 Les *cheses* prennent volontiers l'apparence humaine, et lorsqu'ils vivent parmi les hommes (mais aucun n'habiterait en Apure) ils seraient d'extraordinaires médecins, des *mojanes*, ayant appris leur science au fond des lacs. Quant à savoir s'il existe des *cheses* des deux sexes, les avis divergent car on ne croise pas souvent des femmes maîtres du *páramo* : comme les paysannes, elles restent chez elles, c'est-à-dire dans les lacs. N'ayant pas d'enfants mais les appréciant beaucoup, les *cheses* s'entourent d'enfants volés aux êtres humains – comme le bétail – et entraînés au fond des lacs, alors qu'ils s'étaient trop

approchés de la rive. Personne ne peut assurer que les *cheses* soient éternels mais s'ils le sont, c'est parce qu'ils « connaissent les plantes », ou qu'ils sont déjà morts. Normalement, les gens ne reviennent pas de la demeure des *cheses* ; s'ils s'en trouvent prisonniers, ils perdent la mémoire, la notion du temps et de la réalité. Finalement, ils en viennent à confondre le monde des humains et celui des *cheses*, séparés l'un de l'autre par la surface sombre des lacs d'altitude semblable à un miroir. Certains disent pourtant en être revenus.

> Un récit, choisi parmi d'autres très semblables, constitue une version presque officielle pour avoir déjà été transcrit par SANCHEZ (1988 : 62) et analysé par MOLINA (1992).
>
> Un homme, un certain Nicomedes Dugarte qui vivait près de Los Nevados, cherchait un bœuf perdu depuis longtemps dans le *páramo*. En marchant, il voit un peu plus bas une belle maison au toit de tuiles, s'étonne de voir une si belle maison dans un tel endroit et s'approche. Il y a là des dindons et autres volailles, des jeunes filles en train de traire les vaches. L'une d'elle l'invite à attendre le maître de maison dans le patio, elle lui offre un verre de lait. Dans un coin, des outils (bâton ferré, barre en fer, fil de fer pour enclore les animaux) ont la couleur de l'or. Il se méfie et au lieu de le boire, il vide discrètement son verre. Au maître de maison, il raconte l'objet de sa visite. Celui-ci lui propose d'aller voir si son bœuf n'est pas un de ceux qui sont avec les siens. Nicomedes reconnaît son animal marqué et l'emmène non sans avoir accepté une très belle longe en cuir et deux grands pains très appétissants, « pour la route ». Son très aimable hôte lui recommande de ne pas se retourner avant d'avoir atteint la crête sous peine de perdre son bœuf, cette fois pour de bon. Quand il se retourne, du haut de la pente, il découvre derrière lui un lac tranquille sans l'ombre d'une trace de maison. Il comprend qu'il était chez les *encantos* et qu'il y serait resté s'il avait bu le lait offert. Sa longe s'est transformée en une vilaine liane et les deux pains dans son sac sont des bouses séchées.
>
> Il semble difficile de distinguer une maison des *cheses* de celle des humains : mêmes tuiles qui font les « belles » maisons, même auvent qui fait un espace dedans/dehors, mêmes objets. Les récits n'évoquent jamais le foyer de la cuisine, mais peut-il y avoir du feu dans les lacs ? Personne ne rentre dans la cuisine des inconnus. Les maîtres du *páramo* semblent avoir des activités semblables à celles des hommes, quoique plus orientées vers l'élevage : on l'a dit, ils volent les animaux des hommes, à moins que ce soient les bovins eux-mêmes qui choisissent de vivre avec eux. Ainsi, certains racontent que d'immenses et magnifiques troupeaux vivraient sous les lacs ; « les *cheses* sont riches, ils se font maîtres des animaux qui sont les nôtres ». Leurs « jardins » de plantes médicinales apparaissent et disparaissent aux yeux des hommes. Comme les âmes des morts, ils sembleraient ne prendre que du *chimó* et du *miche* ou se nourrir d'odeurs. Les nourritures humaines sont des pièges enchanteurs et dans les récits de rencontre, elles ne sont pas partagées, mais juste offertes à ceux que l'on veut attirer au fond des lacs. Le pain (paradigme de la société pour les gens du blé) n'est en fait qu'un faux pain, il se révèle être un déchet des troupeaux que les uns et les autres élèvent. Bien entendu, les maîtres du *páramo* ne sauraient cultiver le blé, culture par excellence des vrais hommes.

37 Le *páramo*, territoire des *cheses*, cache l'illusion d'un monde des hommes, avec ses habitants qui parlent la même langue (on dit toutefois qu'on ne peut converser avec un *ches* que si l'on n'est pas confessé), ses maisons qui sont en fait des lacs froids et humides, ses *huertas* qui sont des jardins mobiles où ne semblent pousser que des sortes de petites plantes. Point de *barbechos*, mais des faux pains (des bouses, c'est l'engrais – *abono* – qui permet à la céréale de pousser). Enfin, des bovins et des pâturages que les hommes et les *duendes* semblent se partager : les uns « prêtent » leur bétail, les autres prêtent leur territoire, au moins pendant la saison des pluies.

Les ambiguïtés du *páramo*

> *« Les* cheses *c'est comme des personnes mais à l'envers. »*
> « Los cheses es como uno pero al revés »

38 Le *páramo* est un espace de confusion et de mélange qui n'obéit pas à l'ordre que l'on connaît dans le territoire des hommes. C'est le domaine de ces génies mystérieux qui sont à la fois surnaturels et intégrés à la nature, à la fois humains par leur apparence et leurs goûts et étrangers à la condition humaine pour tout le reste. Ils apparaissent et disparaissent aux yeux des hommes de façon aussi inattendue qu'un brouillard ou qu'une tempête. Le *páramo* est un monde magique que personne, dit-on, ne peut prétendre contrôler. Même les reliefs n'y sont pas immuables : la topographie peut brusquement changer, les lacs sont supposés bouger et changer plusieurs fois d'endroits avant de trouver celui qui leur convient. Dans ces lieux de l'illusion, les animaux, les plantes et les hommes peuvent également subir des métamorphoses.

39 En étant dans le *páramo*, les « animaux » (le bétail) passent facilement d'un état à l'autre et, très vite, ils s'ensauvagent. Il faut leur apporter du sel, aller les voir pour qu'ils ne deviennent pas *cimarrones* et ne passent pas de « l'autre côté » qui est le fond du lac. Les hommes, qui semblent d'ailleurs changer de personnalité et modifier leurs comportements en altitude, risquent également de « passer la frontière », de se confondre avec les *cheses* et de ne plus pouvoir faire marche arrière. Ceux qui reviennent conter leur histoire sont des héros et les autres, ceux qui se retournent trop tôt comme Orphée vers Eurydice, ne reviennent pas du bon côté, celui de la société humaine. Ils resteront sept ans au fond du lac et y apprendront « tous les secrets des plantes » avant de revenir, parfois, parmi les hommes, mais avec une autre apparence physique et des talents de médecin (*moján*).

40 Le *páramo* se présente donc comme un lieu de l'indétermination, où l'on passe les frontières et où les positions des uns et des autres sont moins rigides et moins bien définies que dans le territoire des hommes. Ainsi certains éléments du *páramo* ne relèvent ni du règne végétal ni du règne minéral :

> Le *huesito de páramo (Thamnolia vernicularis)*, un lichen, n'est pas vraiment une plante car il est « fait » par le brouillard lorsqu'il entre en contact avec le sol. Les autres lichens et des broméliacées naissent eux de la pierre ou du bois (*barba de piedra, barba de palo*). LÓPEZ (1990 : 399) signale également l'existence de ces catégories résiduelles : le *huesito* est un produit des nuages, il « sort du ciel ». Semblablement, les mousses naîtraient de l'humidité en contact avec la pierre, les champignons sont « faits par la pluie ».

41 Ces plantes qui n'en sont pas vraiment ont souvent des propriétés médicinales reconnues et les remèdes les plus efficaces (*fuertes*) se trouvent surtout dans le *páramo*.

> C'est aussi dans le *páramo* que l'on situe la caverne où était enfermée la femme volée par l'ours et qui enfanta Juan del Oso, mi-homme mi-animal accepté par la famille de sa mère après un baptême. Cet être hybride et difficile à classer (tout comme les *cimarrones* ou les lichens) ne peut intégrer la société humaine qu'en abandonnant ou en dominant la part sauvage ou animale de sa nature (cf. annexe C).

42 De même que les règnes ou les espèces se mélangent dans le *páramo*, les saisons aussi ne se distinguent plus vraiment : un « hiver en été », c'est-à-dire une forte pluie en saison

sèche, signale l'humeur d'un *ches*. Il en est de même pour le visible et l'invisible (les êtres et les objets apparaissent et disparaissent), l'animé et l'inanimé (les lacs ont la faculté de se déplacer et se reproduire).

43 Lieu où les repères de l'espace se diluent (immensité, perte du chemin, changements subits du relief), le *páramo* est aussi un lieu où disparaît la notion du temps (pas de chronologie, les *cheses* semblent immortels). Territoire limite et théâtre d'une histoire limite, le *páramo* se présente parfois comme l'envers du monde des hommes, le condensé des manques et des frustrations dépassées (plus besoin de manger, plus de fatigue corporelle chez les *cheses* et ceux qui en partagent un moment l'existence). Comme au travers d'un miroir posé sur la ligne qui sépare le *páramo* du territoire des hommes, la maison répond au lac, l'habitat des humains à celui des *cheses*, la *huerta* répond au *jardin* où les uns et les autres entretiennent des petites plantes, l'espace des *barbechos* dans son ensemble répond à celui du *páramo*. Seuls les hommes et les taureaux traversent régulièrement cette ligne imaginaire, mais non sans métamorphose.

Des céréaliers apprivoiseurs de montagne

44 Les usages et les représentations de l'espace en Apure se prêtent à une analyse « concentrique », centrée sur la maisonnée. En utilisant les catégories spatiales sur lesquelles les habitants fondent leurs pratiques, plusieurs types de lieux se succèdent selon un axe de socialisation décroissante au fur et à mesure que l'on s'éloigne de la maison. Ce schéma n'est pas vraiment original et témoigne de la vision ethnocentrique dont font preuve nombre de sociétés. Mais les habitants d'Apure doivent gérer une situation particulière : celle d'habiter des lieux marginaux que les « gens du blé » tendent à éviter pour leur réputation inhospitalière, celle de vivre dans la proximité immédiate d'un espace exclu du territoire des hommes, le *páramo*.

45 Cette situation propre aux gens de l'amont et marginale parmi les gens du blé, exige dans la pratique quotidienne que l'on veuille bien cohabiter, dans une certaine mesure, avec les autres êtres qui habitent les terres d'altitude et s'aventurent parfois près des maisons. En Apure, cela est en quelque sorte possible par le biais de négociations, qui prennent des formes diverses selon les lieux où l'on se trouve. Le découpage vernaculaire de l'espace permet d'examiner comment se manifeste, en chaque endroit, l'opposition entre sauvage et domestique, et plus particulièrement dans le rapport à l'environnement naturel.

46 Dans la maison, les lieux sont soigneusement différenciés. C'est sans doute ici que l'intrusion du sauvage, avec l'eau ou les *aires* par exemple, est la mieux contrôlée et la plus explicitement refusée. Ici aussi que les espaces et les rôles féminins, masculins et entre générations sont les mieux séparés, bien que reconnus comme complémentaires. Dans le jardin, la présence continuelle des femmes et régulière des hommes, comme le soin intensif donné aux plantes, laissent croire que même le *monte*, le sauvage, peut être socialisé en devenant « petites plantes » semi-cultivées et utiles aux gens de l'amont.

47 Dans les *barbechos* que l'on ne désherbe pas, des plantes sauvages alimentent la terre et paraissent nécessaires à la gestion et à la récupération de la fertilité des sols cultivés : le *monte* est plus que présent, il est contrôlé, travaillé et, en somme, exploité. Les formes de contrôle des terres à blé ne sont pas seulement individuelles ou familiales, toute la société y travaille en surveillant également les activités agricoles, mais aussi les allées et venues, des uns et des autres. Sans aucun doute, l'étage du blé est pensé comme le lieu de la

société. Il est associé à des pratiques singulières qui permettent à ceux qui se nomment « du dedans » ou « de l'amont » d'affirmer une appartenance et de se différencier en même temps d'autres gens du blé.

48 Les *rozas* ne sont annexées que provisoirement au *monte* qui y reprend toujours ses droits. Alors qu'au jardin, les mauvaises herbes peuvent devenir des petites plantes (le sauvage devient domestique ou apprivoisé), la pomme de terre blanche se transforme en pomme de terre noire dans les *rozas* (le domestique s'ensauvage). C'est un lieu de l'aléatoire pour les résultats agricoles, de l'irrégulier pour le travail, un espace difficile à contrôler, d'accès limité aux femmes, perméable aux animaux sauvages. Le *páramo*, enfin, allie un mélange des genres et des règnes. L'importance symbolique de cet espace apparaît au vu des pratiques d'élevage, des rituels associés aux passages de frontières entre espaces cultivés, *páramos mansos* et *páramo bravos*. C'est le lieu de l'impossible contrôle pour les humains, mais qui reste toutefois sensible à leurs attentions et accepte leurs animaux « domestiques » : par l'intermédiaire des troupeaux, certains *páramos* peuvent ainsi s'apprivoiser (*amansarse*). Au cœur de cet espace sauvage, au fond des lacs d'altitude, la maison des *cheses* est la réplique exacte de la maison des hommes, au milieu des *barbechos*, au centre de l'espace domestique. Telle l'image d'un monde à l'envers, le *páramo* apparaît comme un lieu affecté d'une forte charge mythologique, comme une figure de l'altérité, indispensable pour penser l'humanité et se situer par rapport aux autres.

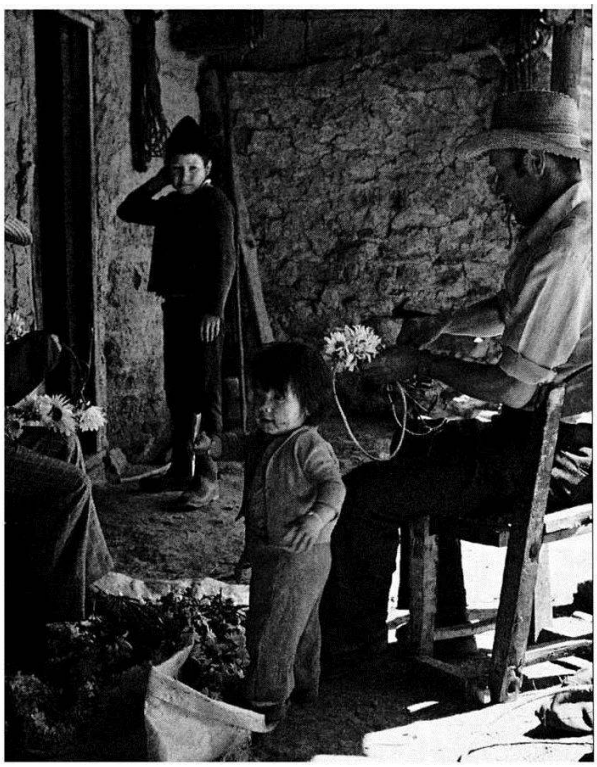
49 Les gens d'Apure ne juxtaposent-ils pas deux manières à première vue opposées et pourtant complémentaires de traiter l'environnement naturel et en particulier le règne végétal ? Haudricourt, en reliant le traitement des animaux et des végétaux aux comportements vis-à-vis d'autrui dans les civilisations orientales et européennes, en vient à opposer deux « manières d'être » : celle des peuples d'horticulteurs des tropiques et celle des peuples céréaliers des latitudes tempérées. Mais comment situer alors les gens du blé de l'amont dans cette alternative ? En tant que gens du blé, sans aucun doute, puisqu'en effet, « après une récolte brutale par arrachage ou sciage, c'est de nouveau le piétinement animal qui sert à dépiquer et sépare les graines de la paille » (HAUDRICOURT, 1962 : 42). Mais que penser alors de cette manière si attentionnée de soigner les plantes du jardin et de traiter le bétail, cette manière si éloignée de « l'action directe » du berger d'autres lieux qui « doit choisir les pacages, prévoir les lieux d'abreuvage… [avec un] chien qui mordille le mouton pour le diriger » ?

50 Les deux points de vue sur la nature, qui s'opposent sous bien des aspects, ne sont pourtant pas radicalement antinomiques puisqu'ils semblent conciliables au sein même de la société paysanne. La distinction habituelle horticulture/agriculture traverse ici la catégorisation vernaculaire de l'espace et la division technique du travail selon les sexes. Ainsi, il est un espace où les femmes traitent les végétaux avec une sorte d'amitié respectueuse, c'est la *huerta* qui s'oppose en ce sens aux *barbechos*, travaillés par les hommes. Rapporter le couple horticulture/agriculture à celui du féminin/masculin n'épuise pas pour autant la complexité des relations à la montagne. Les hommes d'Apure labourent leurs champs en dirigeant leurs animaux domestiques par la voix et le bâton, mais redeviennent respectueux des volontés de ces mêmes animaux lorsque qu'ils sont dans le *páramo*, et doivent être à nouveau séduits. Les gens de l'amont font preuve d'un rapport différencié aux éléments selon les lieux où ils se trouvent : alors qu'ils savent parfaitement dompter et domestiquer au sein de leur propre domaine, ils préfèrent se contenter d'apprivoiser les choses et les êtres des espaces moins familiers. Néanmoins, même au cœur du territoire des hommes, on retrouve toujours des évidences

d’apprivoisement et de son contraire, le marronage. L’état domestique, en quelque sorte, n’est jamais vraiment acquis.

Partie 3. Les temps de la sociabilité

Les temps de la sociabilité



Partie 3

L'importance que revêt l'organisation de l'espace pour les paysans d'Apure invitait à décrire celle-ci de façon concentrique, comme un passage progressif des lieux les plus intimes aux espaces les plus fréquentés, selon les degrés de sociabilité qui s'y manifestent et qui décroissent apparemment de la maisonnée à la haute montagne. Ce modèle concentrique cache une plus grande complexité : alors même que les frontières sont soigneusement marquées, le domestique et le sauvage, le même et l'autre, le visible et l'invisible se conjuguent dans chaque lieu. La maison est ouverte aux influences néfastes des aires et de l'eau, le jardin est en quelque sorte une roza apprivoisée et l'essart un jardin ensauvagé, le páramo en

apparence hostile est habité par des cheses pourvus de maisons et hospitaliers au bétail. Si les pratiques agricoles modèlent le paysage et confèrent une structure à l'espace, elles rythment également l'organisation du temps. Aux catégories spatiales, la vie en société superpose un rythme temporel, le cycle des saisons, des jours et des années certes, mais aussi des itinéraires individuels et des destinées collectives. C'est en croisant les dimensions de l'espace et du temps qu'apparaissent dans tout leur relief la relation particulière que ces montagnards entretiennent avec leur environnement, leur conception du monde et de la vie.

Les échanges : travail et solidarité

1 Bien que chacun passe une grande partie de son temps dans la *finca* et que les occasions de réunions restent limitées, aucune maisonnée ne pourrait se vanter de se suffire à elle-même. L'autosuffisance n'est pas non plus une fin en soi, mais le signe d'une position marginale parmi les gens du blé. Une vie autarcique serait assurément aussi triste que les longs mois de l'hiver ; et on lui préfère l'interdépendance : celle dictée par le milieu qui ne permet pas d'obtenir tous les produits jugés nécessaires, celle qui découle des choix techniques dans l'organisation de la production, celle due aux impératifs de l'économie régionale à laquelle on veut rester intégré. Les échanges assurent la circulation de la force de travail, de biens, d'outils, d'aliments, enfin de services basés sur la possession par certains habitants d'objets ou de connaissances particulières. La mobilisation de voisins pour former des groupes de travail obéit à des codes stricts établis à partir d'institutions originales dont on retrouve de nombreux homologues dans l'aire andine. C'est sur l'ensemble de ces réseaux d'échanges que se construit la cohésion de la communauté.

L'importance du travail collectif en Apure

2 Le travail collectif (« qui se fait à plusieurs ») englobe toute tâche effectuée par un groupe de personnes qui comprend un représentant ou plus, d'au moins deux unités domestiques distinctes, le travail étant organisé à l'avance selon des modalités institutionnalisées et connues par l'ensemble de la communauté. Ces genres de travaux peuvent réunir un nombre important d'habitants. Même lorsqu'ils sont réalisés par de petits groupes formés sur la base de contrats entre individus, ils s'inscrivent dans le cadre d'un réseau d'échanges plus étendu.

Des travaux d'hommes

3 L'association de plusieurs personnes pour une même tâche est un fait habituel et nécessaire. De nombreux travaux exigent une main-d'œuvre plus importante que celle de la seule maisonnée, ce qui oblige les gens à s'engager dans des travaux collectifs, avec les obligations que cela comporte. La construction d'une maison par exemple demande de nombreux bras alors qu'elle ne bénéficie généralement qu'à un couple jeune, avec souvent des enfants en bas âge. À plusieurs étapes de sa vie et à certains moments du

calendrier agricole annuel, chacun reçoit l'aide des autres. En l'acceptant, il s'engage également à participer à des travaux qui profiteront à tous les habitants ou à certaines maisonnées.

4 Les travaux collectifs concernent des tâches de construction et des travaux agricoles auxquels les femmes ne participent pas directement. Les groupes de travail ainsi constitués sont donc exclusivement masculins et les échanges qu'ils occasionnent sont également des affaires d'hommes (*asuntos de hombres*). Même si elles forment de fait des petits groupes très actifs lorsque leurs pères et époux travaillent ensemble, les femmes ne prennent pas explicitement d'initiatives dans la mise en place ou le renouvellement de ces échanges. Elles ne choisissent pas celles qui les assisteront pendant les travaux collectifs et elles doivent collaborer avec les femmes (filles et épouses) des hommes venus travailler à leur maisonnée. Pourtant elles sont indispensables : on ne peut engager une *mano vuelta* par exemple sans être en mesure d'offrir les repas. La bonne mesure entre nombre de travailleurs et consommateurs comme entre personnes des deux sexes au sein de la maisonnée joue aussi un rôle important pour la coopération élargie à plusieurs maisonnées. Dans la mesure où tous ces échanges régissent d'abord des activités masculines, les femmes qui vivent seules se trouvent dès lors en situation de dépendance et constamment endettées vis-à-vis de la communauté, quand elles parviennent à y rester.

5 L'absence d'investissement des pouvoirs publics dans les ouvrages d'infrastructure oblige également les paysans à s'organiser collectivement pour certains travaux d'intérêt commun : lorsque, par exemple, un éboulement exige la réfection urgente d'un chemin.

> L'état critique d'un des ponts qui permet de traverser le Nuestra Señora a suscité sa reconstruction en octobre 1989, lorsque les paysans étaient un peu libérés des travaux agricoles. L'expérience négative qu'ils avaient eue avec le « gouvernement » pour un ouvrage similaire quelques années auparavant les a décidés à reconstruire le pont par leurs propres moyens. Parce qu'ils traversent fréquemment la rivière, les hommes qui habitent les maisons du versant gauche ainsi que ceux qui possèdent des terres sur les deux rives ont travaillé ensemble tous les jours : détruire l'ancien pont, chercher des poutres dans le *monte* (troncs de *sai sai*) et remplir la nouvelle structure de bois avec un mélange de boue et de résidus végétaux. Le travail a duré environ un mois pendant lequel se sont réunis quotidiennement entre 4 et 15 hommes de toutes les maisonnées d'Apure : « Un seul homme adulte n'est pas venu aider. Mais à part lui, il y a de l'union ici ». Aux aides occasionnels qui travaillaient un jour entier, on donnait, sans autre rétribution, deux repas préparés dans l'une des quatre maisons les plus intéressées et engagées dans la construction.

La construction d'un nouveau pont au-dessus du Nuestra Señora

Priorité à la culture du blé

6 La construction de maisons ou de ponts, si elle réunit un nombre important de personnes, reste un événement exceptionnel, les travaux collectifs les plus fréquents étant agricoles. La main-d'œuvre employée dans les jardins et les essarts est essentiellement familiale alors que les travaux du blé exigent la constitution de groupes plus larges. Alors qu'on travaille toute l'année dans son jardin et que les essarts peuvent être plantés sur des laps de temps de plusieurs mois, le calendrier du blé est peu flexible : tous les travaux doivent être effectués en trois époques de l'année qui, au total, durent à peu près trois mois. Les semailles se font au début de la saison humide, quand le sol n'est pas trop dur pour labourer et de façon à ce que la céréale pousse avec les pluies. La moisson intervient à la fin de la saison sèche, quand le grain est mûr, mais avant qu'il ne soit abîmé par les premières pluies. Le labour de jachère admet quant à lui une certaine flexibilité puisqu'il peut se faire entre les mois de septembre et décembre. Par conséquent, les travaux liés au blé se présentent souvent dans un contexte d'urgence qui nécessite le recours à une coopération. En coordonnant leurs dates de travail et en associant plusieurs personnes et animaux pour une même tâche et dans une même parcelle, les gens obtiennent un meilleur résultat.

7 La culture du blé donne donc lieu à des réunions dont l'importance sociale est évidente. Ces époques d'activité intense rompent la monotonie quotidienne des travaux réalisés par les seuls membres de la maisonnée, ceux de la pomme de terre en particulier. De ce point de vue, les terres à blé constituent un lieu d'échanges privilégié pour une population qui habite des hameaux et des maisons isolés. Cette caractéristique, conséquence de la nature du cycle du blé et des pratiques qui lui sont associées, est sans doute l'une des raisons qui donnent à la céréale une valeur toute particulière pour les gens du blé.

La conception du travail

8 L'efficacité des relations de production mises en œuvre pour les travaux agricoles dépend des disponibilités en main-d'œuvre, de la répartition des outils et de la terre. Ceux qui, pour diverses raisons, ne sont pas bien intégrés aux réseaux d'entraide liés au blé restent aussi en marge de la vie sociale : rapports de production et rapports sociaux se superposent.

9 Les paysans d'Apure travaillent entre égaux ; WOLF (1966 : 81) dirait qu'ils s'associent en coalitions horizontales. Selon le principe de réciprocité, toute aide fournie sera également reçue ou rétribuée. Cependant, celui qui aide son voisin lui « donne un service » et à ce titre, c'est lui qui impose la qualité et la constance de son travail. On ne saurait exiger de lui, du moins explicitement, plus que ce qu'il donne : le temps des autres ne s'achète pas. Même au cours des travaux collectifs du blé, les plus soutenus, chacun se sent libre de laisser sa tâche un moment pour se reposer ou pour converser avec un passant ou un visiteur. L'importance accordée aux activités non productives, à la participation à des événements sociaux prioritaires (fêtes religieuses, enterrements, *conversa*, etc.) et, en somme, à la gestion libre de son temps, explique les difficultés d'accepter les normes liées au travail salarié hors de la vallée.

10 On emploie rarement le terme travail *(trabajo)* à propos des activités agricoles, même quand elles exigent un effort violent ou continu. Chez eux, les paysans disent « être en train de faire le labour de jachère, récolter des pommes de terre, ramasser du bois », mais pas de « travailler ». Au contraire, le travail salarié (qu'il soit agricole ou non) effectué à l'extérieur, est considéré et nommé comme un vrai travail, car il entraîne des obligations, plutôt désagréables, telles que respecter des horaires, répondre à des exigences de rendement, exécuter certaines tâches imposées, se soumettre à l'autorité d'un patron, etc. Les conceptions du travail propres aux gens de la haute vallée et à d'autres paysans de la région (CLARAC, 1981 ; LÓPEZ, 1990) diffèrent de celles de citadins et constituent l'un des motifs les plus souvent invoqués quand on prend la décision de revenir ou de rester dans la communauté.

11 Les formes de travail collectif recensées en Apure ont été décrites en de nombreuses autres régions et constituent un thème de recherche privilégié pour la compréhension de la société paysanne des Andes vénézuéliennes et de ses changements (SUÀREZ, 1978 ; VELÀZQUEZ, 1979). En effet, alors que la *cayapa* paraît avoir progressivement disparu, la *mano vuelta*, le travail salarié et le métayage peuvent être actuellement observés partout en milieu rural ; ces quatre formes ne s'excluent pas et peuvent souvent coexister. Cependant, la prédominance de l'une varie selon les époques et les lieux. Chacune peut être comprise comme une pratique destinée à résoudre le problème de la main-d'œuvre dans un contexte social et économique particulier.

La *cayapa*, un travail en fête

12 Dans les Andes du Venezuela, la *cayapa*, également appelée *convite* (certains font cependant une différence en réservant le deuxième terme aux travaux d'utilité publique) était plus fréquente durant le XIXe siècle, au temps des haciendas (*cuando las haciendas*). Même si elle permet encore de réunir un nombre important de travailleurs pour un

ouvrage d'intérêt commun, on n'y recourt généralement plus pour les travaux agricoles, c'est du moins ce qu'affirment les habitants d'Apure. Lors d'une *cayapa*, on donne une fête avec de la nourriture en échange du travail fourni. C'est le *convite* de la Colombie, la *minga* de l'Équateur.

Les origines

13 À l'occasion de gros travaux, surtout pour le blé, on organisait des *cayapas* avec des groupes de travailleurs réunissant des voisins, des connaissances, des parents, des *compadres* et des amis qui pouvaient rassembler, à eux tous, une grande partie de la communauté paysanne.

> *« Pour les* cayapas, *on réunissait jusqu'à trente attelages de labour. Maintenant, ça revient beaucoup trop cher... Beaucoup de* miche, *beaucoup de nourriture, de pain et de chicha. »*

14 En un temps assez court, généralement un seul jour, les personnes mobilisées travaillaient les terres du bénéficiaire qui se devait d'offrir, en échange du travail, une nourriture abondante à la fin de la journée. Les viandes, galettes de blé, pommes de terre et même le manioc venu des terres basses devaient être servis en grande quantité avec des boissons alcoolisées et, pour l'occasion, on embauchait souvent un groupe local de musiciens. La *chicha* de maïs était la boisson obligée de la *cayapa* et commençait à être servie aux participants pendant la journée de travail. Les plus âgés se souviennent avec enthousiasme des *cayapas* du passé qui se terminaient immanquablement par des fêtes dont on dit qu'elles rivalisaient d'importance, tant en nombre de participants qu'en quantité d'aliments, avec les noces actuelles. En même temps, ils rappellent que l'époque des *cayapas* correspondait à des temps difficiles.

15 Il est habituel d'attribuer une origine préhispanique à l'institution de la *cayapa* et le terme, utilisé dans tout le Venezuela, serait d'origine caraïbe (VELÁZQUEZ, 1979). Dans une étude ethnohistorique des Chichas colombiens et vénézuéliens, LLERAS et LANGEBAEK (1985) attachent aux caciques (chefs) de cette région la fonction de « redistributeurs d'excédents communautaires ». Si ces personnages tenaient un rôle social – et religieux (CLARAC, 1985) – privilégié, ils n'étaient pas des seigneurs tels qu'il en existait dans la société féodale européenne de la même époque. Dans leurs chroniques, les premiers Espagnols s'en sont étonnés : certes, les membres de la communauté devaient verser le tribut (*tampsa* en langue chibcha) aux caciques et participer aux travaux de leurs terres, mais « s'ils travaillaient les champs de leurs chefs, ceux-là donnaient les champs et aussi le maïs que ces mêmes Indiens mangeaient et buvaient » (cité par LANGEBAEK, 1987). En effet, les excédents (il y en avait donc) étaient redistribués lors de fêtes que les caciques se devaient d'organiser régulièrement et où la *chicha* tenait un rôle très important (LLERAS et LANGEBAEK, 1985).

16 Les personnages du pouvoir n'amassaient pas les richesses pour leur propre bénéfice (ceux qui possèdent), mais se trouvaient au centre d'un réseau très serré d'échanges pour réunir et distribuer les biens produits par la communauté (ceux qui donnent). Il est fort probable que la *cayapa* des actuels paysans andins ait cette institution pour origine, mais avec des différences essentielles dans les formes d'organisation de la tenure de la terre et de la production.

Le prix de la *cayapa*

17 Même si les gens disposaient de lots en usufruit familial à l'époque préhispanique, les travaux agricoles d'intérêt commun (terrasses, canaux) mobilisaient des organisations collectives du travail de type *cayapa*. Par contre, une fois la propriété individuelle imposée après la conquête, la *cayapa* associée au système céréalier se serait perpétuée dans un contexte d'inégalité sociale ; les grands propriétaires en furent les principaux organisateurs et bénéficiaires. C'est du moins ce que suggèrent les paysans quand ils expliquent la disparition récente de la *cayapa*. En effet, contrairement à la *mano vuelta* et au travail salarié, l'organisateur d'une *cayapa* doit nécessairement posséder des richesses suffisantes et immédiatement disponibles pour faire face aux dépenses que la fête occasionne. Les *cayapas* dont on se souvient furent effectivement une initiative de riches : derniers *hacenderos* et grands propriétaires.

18 Si la *cayapa* fut une « organisation efficace et basée sur les principes de participation et de solidarité qui ont caractérisé cette population » dans les temps préhispaniques (VELÁZQUEZ, 1979), il est probable que des paysans y eurent recours également lorsque l'un d'entre eux pouvait bénéficier du travail d'un important groupe de voisins. Mais peu à peu, les modalités de ces réunions devinrent plus exigeantes, les dernières *cayapas* atteignant des coûts tels que cette institution n'était plus à la portée que des grands propriétaires. Ainsi la *cayapa*, institution destinée initialement à toute la communauté, fut-elle récupérée par une minorité de propriétaires qui cherchaient à résoudre des problèmes de main-d'œuvre. Le coût qu'elle imposait alors peut aussi être interprété comme une redistribution des richesses, une condition nécessaire au maintien de la population laborieuse sur place. Cette surenchère de la *cayapa* est liée à la diminution de main-d'œuvre disponible au XIX^{e} siècle dans la vallée : à cette époque, les habitants ont pu ou choisir d'émigrer ou acquérir les terres qu'ils travaillaient.

19 En dépit de l'évident intérêt que l'organisateur pourrait en espérer, l'abandon de la *cayapa* est attribué à son seul coût économique : pour pouvoir faire une *cayapa* sur ses terres, un paysan devrait vendre aujourd'hui une partie de son patrimoine (un bœuf par exemple, voire même un terrain) comme c'est le cas lorsqu'il doit faire face aux dépenses provoquées par un enterrement ou un mariage. Ce faisant, il ne serait même pas sûr que les avantages tirés du travail collectif compenseront plus tard la dépense engagée. Le manque croissant de main-d'œuvre a pu inciter de grands propriétaires à organiser des *cayapas* toujours plus somptueuses pour réunir des travailleurs. Avec une répartition plus égalitaire de la terre entre *fincas* familiales, les problèmes de main-d'œuvre se posent désormais de manière distincte et ne justifient plus, d'un point de vue économique, la réunion de dizaines de personnes dans un même champ.

20 Si l'institution d'autrefois n'a plus de raison d'être, le terme *cayapa* est, lui, toujours utilisé. Dans le langage courant, les mots *cayapa* ou *cayapita* (textuellement, petite *cayapa*) sont employés maintenant en Apure pour désigner des travaux informels et conviviaux effectués par plusieurs personnes. Si deux visiteuses trouvent la maîtresse de maison occupée à éplucher des pommes de terre, elles l'aideront tout en faisant la *conversa* (conversation, visite) et diront avant de sortir un couteau de leur poche : « on va faire une *cayapita* pour nettoyer ces pommes de terre ». Il n'est même pas sûr qu'elles restent ensuite pour la soupe.

La *mano vuelta*, un coup de main qui revient

21 La *mano vuelta* est actuellement le système d'entraide agricole le plus fréquent dans les terres à blé. Il permet de constituer des petites équipes de travail et de surmonter ainsi les insuffisances temporaires en main-d'œuvre, de mener à bien une tâche urgente ou d'améliorer le rendement du travail. Il s'agit d'un échange de travail équivalent différé dans le temps, un « coup de main qui revient », un accord basé sur le principe de réciprocité.

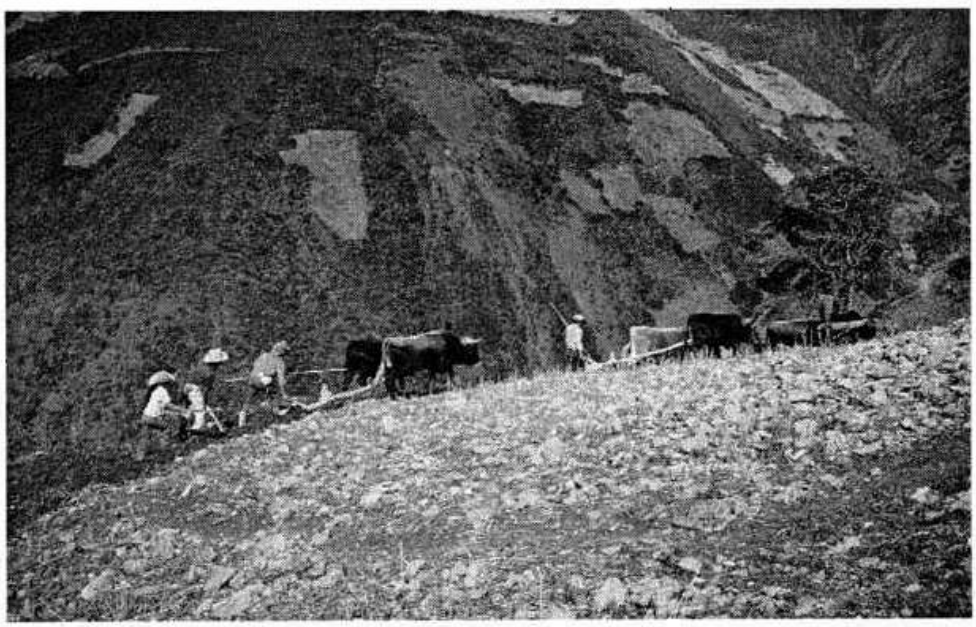
> *« Un jour pour moi, un autre pour vous, c'est ça la* mano vuelta *: un jour prêté. »*
> « Un día para mí, otro para usted, esto es mano vuelta, un día prestado. »

22 Dans les faits, une *mano vuelta* suppose que l'on entretienne de bonnes relations sur une longue durée.

Chercher les compagnons de travail

> *« ... le caractère volontaire, pour ainsi dire, apparemment libre et gratuit, et cependant contraint et intéressé de ces prestations » (*MAUSS*, 1985 : 147).*

23 Celui qui cherche à obtenir de l'aide commence par rendre visite à son futur compagnon de travail. Le plus souvent, il sait déjà que son hôte, qui pouvait s'attendre à la visite et en connaître le motif, aura également besoin de lui bientôt. Ils parleront des derniers événements locaux, de l'avancement de leurs travaux respectifs et le visiteur laissera finalement entendre qu'il manque de bras pour réaliser telle tâche. S'il est d'accord pour la *mano vuelta*, le voisin ainsi sollicité répond qu'il pourrait bien, peut-être, donner ce service (*dar el servicio*) et, sauf imprévu, il sera présent au petit matin du jour dit avec les outils et les personnes attendues.



Une *barbechadura* collective réunissant trois araires et les hommes de plusieurs maisonnées pour préparer le sol d'un chaume de plusieurs mois

24 C'est une conversation d'hommes et, le plus souvent, de chefs de famille dans la mesure où plusieurs membres de chaque maisonnée peuvent être concernés par l'échange. Elle semble d'autant plus longue que la réponse risque d'être négative (nouveau partenaire, calendrier chargé, etc.) mais de toute façon, quelle que soit sa requête (et la rétribution qu'on est en droit d'en espérer), tout demandeur se doit de respecter les préliminaires d'usage, de prier longuement son auditeur s'il le faut et de remercier ensuite avec la formule : « Que Dieu vous le paye » (*Dios le pague*). Et ce faisant, il s'oblige également à rendre plus tard le même service.

25 Les deux partenaires restent donc engagés selon un contrat tacite qui prend fin lorsque chacun a travaillé les terres de l'autre. En fait, le coup de main n'arrête pas de tourner et de revenir puisque des équipes de travail sont constituées très régulièrement et que chacun a l'habitude de solliciter pour cela les mêmes personnes. Ces groupes se forment sur la base des liens de parenté, des relations de voisinage et selon les besoins et l'offre en main-d'œuvre de chaque *finca*. Les membres d'une même unité domestique travaillent ensemble et, normalement, sans comptabiliser les jours de travail de chacun. Quand un fils devient indépendant et constitue un nouveau foyer, il continue souvent à travailler avec son père, soit parce que celui-ci lui a prêté ou avancé une partie de la terre (quand il en a suffisamment) qui lui reviendra par héritage, soit parce qu'ils ont tout simplement plusieurs années d'expérience de travail en commun. À partir de ce moment, père et fils travaillent alors leurs parcelles respectives suivant les modalités de la *mano vuelta*. De la même manière, les frères travaillent fréquemment ensemble et se chargent parfois de cultiver les mêmes terres pendant plusieurs décennies lorsque la succession tarde à se régler. Parmi les compagnons de *mano vuelta*, on retrouve donc des parents proches : fils, frère, oncle paternel qui assurent ainsi la continuité du groupe de travail que constituait originellement la maisonnée (SUÁREZ, 1978). Peuvent aussi s'associer les beaux-pères, beaux-frères et gendres selon les besoins en main-d'œuvre des alliés et les liens entretenus avec les femmes de la maison qui se sont mariées. Autant dire que depuis plusieurs générations, certains champs sont travaillés par les descendants de ceux qui coopéraient déjà avant. Tout se passe comme si les relations de *mano vuelta* pouvaient être « héritées » avec les terres agricoles.

26 Avoir des liens de parenté n'est pourtant pas une condition nécessaire pour travailler en *mano vuelta*. Pour des raisons de commodité évidente, les voisins tendent à s'associer pour travailler ensemble leurs champs, à condition bien sûr d'être amis (*hay que tener amistad*) et d'avoir éventuellement concrétisé cette amitié par un lien de *compadrazgo*. Enfin, le principe même de la *mano vuelta*, échanger un travail pour un travail équivalent, incite des associations de préférence entre des maisonnées qui ont des objectifs et des moyens de production comparables.

> Rubén n'a pas pu bénéficier de l'aide de son voisin (beau-frère et *compadre*) momentanément empêché et avec lequel il réalise habituellement la plus grande partie des travaux du blé en *mano vuelta*. Au lieu de demander un coup de main à son fils Jose Antonio, installé à proximité, qui avait déjà terminé sa récolte – et était donc libre, mais qui pouvait exiger de ce fait une rétribution en argent ou en grain – il a préféré solliciter Luís. Il faut marcher plus d'une heure pour aller chez Luís, qui n'est ni un parent ni un compère, mais qui avait intérêt à participer à l'échange pour pouvoir lui aussi finir sa propre moisson.

Les modalités de la *mano vuelto*

27 Les modalités de la *mano vuelta* sont les suivantes : le paysan qui apporte son aide travaille un jour entier avec ses propres outils (faucille, pioche) et reçoit trois repas. Avant la fin de la période dévolue à cette activité (soit dans un laps de temps d'un ou deux mois), celui qu'il a aidé viendra travailler chez lui et dans les mêmes conditions. S'il vient pour labourer, il guide sa propre paire de bœufs, amène ses joug, timon et araire et on lui rendra le même service quelque temps plus tard. Si le bénéficiaire ne possède pas de bœufs, il devra donner deux jours de travail manuel pour chaque jour de travail avec attelage. À l'époque du dépiquage, le jour de travail d'un équin peut être échangé contre le jour de travail d'un homme si ce dernier n'a ni cheval ni mule disponible. Lorsque, pour un motif important, quelqu'un se voit dans l'impossibilité de rendre un jour de travail dans les temps voulus, il doit envoyer à sa place un représentant de sa maison qui ait les mêmes capacités que lui (un homme ne peut être remplacé par un enfant ou un jeune adolescent). Enfin, en dernière instance, l'échange peut être arrangé entre plus de deux parties : si A doit un jour de travail à B qui doit un jour de travail à C, le travail de A dans les terres de C peut conclure le contrat, à condition bien entendu que A, B et C soient d'accord pour l'arrangement et qu'ils « aient de l'amitié ».

28 En dépit de ces principes, la *mano vuelta* est un système assez souple puisqu'une partie du travail peut aussi être rétribuée en services, en produits et même en argent. Toutefois, dans ces deux derniers cas, et sauf arrangement exceptionnel, il ne s'agit déjà plus de *mano vuelta* lorsque la part de travail effectivement échangé ne domine plus largement. Par contre, un travail dû peut être remplacé par un autre même très différent mais jugé équivalent, permettant par exemple à celui qui n'a pas de bœufs de négocier un labour pour ses compétences en menuiserie. Quel que soit l'arrangement convenu, chacun se doit d'avoir rendu le travail dont il a bénéficié au terme d'une période qui correspond généralement au cycle annuel des travaux du blé. En accumulant du travail prêté (*trabajo prestado*), on risque de s'exclure peu à peu du système d'entraide. À l'inverse, les rares maisonnées qui tentent de cultiver leurs terres à blé sans *mano vuelta* sont aussi celles qui restent en marge de la vie sociale.

Une pratique limitative et égalitaire

29 Telle qu'elle fonctionne actuellement, la *mano vuelta* ne peut résoudre les déficiences chroniques d'une maisonnée en main-d'œuvre : elle ne fait que reporter à plus tard un travail à faire puisque toute aide reçue s'accompagne de l'engagement à la rendre en des termes identiques. Par contre, elle permet à celui qui trouve un court emploi salarié ou qui doit se rendre en ville d'être remplacé quelques jours sur l'exploitation. En échangeant des journées de *manero* pour des journées de moissonneur par exemple, certains décident même parfois de s'absenter plus longtemps pendant l'époque des grands travaux. Sans réduire vraiment la durée des labours, la *mano vuelta* fait gagner du temps en évitant des tâches répétitives (chercher les bœufs, leur trouver du fourrage et les mener au même champ plusieurs jours de suite) et, peut-être, en favorisant l'émulation entre les travailleurs. Il est en tout cas admis en Apure que la productivité du travail et sa qualité augmentent avec la taille des équipes. Son intérêt est aussi de permettre la réalisation rapide d'un travail urgent, comme le labour d'une terre argileuse juste après une forte pluie et avant le durcissement du sol (MORLON *et al.*, 1992 : 58). Enfin,

la *mano vuelta* peut parfois servir à travailler les parcelles d'altitude plantées en pomme de terre, mais en raison de leur petite taille, de la souplesse du calendrier qui leur correspond et du faible investissement en travail dont elles font l'objet, ce cas de figure est plutôt rare. Il permet toutefois à des paysans qui possèdent des essarts proches (souvent de maisonnées apparentées) et qui décident de les travailler en même temps, de passer d'une parcelle à l'autre et de finir donc plus vite leur tâche.

30 Le principal intérêt de la *mano vuelta* n'est peut-être pas d'ordre technique. C'est du moins l'impression que laisse l'ambiance régnant dans une maison la veille et pendant la journée de travail en commun. On prépare avec fébrilité les outils et les aliments qui seront nécessaires, on se réjouit à la perspective de revoir telle personne – et d'entendre par exemple sa version de tel événement qui a récemment marqué les habitants–, et la *mano vuelta* prend souvent des allures de fête. Cet aspect festif du travail collectif habituellement réservé à l'entretien des *barbechos* contribue sans doute à conforter l'importance et la valeur qui sont données au blé.

> À l'instar de la *cayapa*, la *mano vuelta* est considérée comme un système d'entraide très ancien et probablement hérité des sociétés préhispaniques locales qui l'auraient utilisé pour travailler les terres en usufruit familial (VELÁZQUEZ, 1979). L'entraide réciproque (un échange en quantités équivalentes de travail ou de services) est très répandue et se pratique dans toute l'Amérique andine (FIORAVANTI-MOLINIÉ, 1981), elle est connue au Pérou sous le terme de *ayni* (BOURLIAUD *et al.*, 1986) ou en Colombie comme *cambio de mano*.

31 La *mano vuelta* constitue un moyen d'organisation du travail efficace pour n'importe quel groupe de petits propriétaires disposant de peu de ressources : en échangeant des jours de travail contre d'autres jours de travail, les paysans emploient de la main-d'œuvre et réalisent leurs tâches agricoles en dehors du circuit monétaire. Toutefois, le principe même de réciprocité empêche de cultiver une superficie nettement supérieure à celle qui pourrait l'être avec les seuls travailleurs d'une même exploitation. Le travail en *mano vuelta* impose ainsi une limite à la surface cultivée dans chaque *finca*, laquelle varie selon le type de production, les techniques disponibles et le nombre de personnes aptes à travailler la terre.

> Pour évaluer cette limite théorique en Apure, j'ai relevé pour des parcelles céréalières de deux *fincas*, le nombre de jours de travail d'une personne qui furent nécessaires (ou qui le sont normalement pour les habitants) pour effectuer les labours de jachère, les semailles et les moissons. Sachant que ces tâches doivent être réalisées en un laps de temps d'environ 100 jours (correspondant aux époques de l'année où les conditions sont optimales pour ces travaux), une personne peut travailler chaque année de façon adéquate une superficie de 0,7 ha. Pour une unité domestique constituée de trois hommes en âge de travailler (soit une maisonnée « moyenne », les femmes ne travaillant pas dans les champs de blé), il est donc théoriquement possible de travailler 2 ha par an, soit 4 ha puisque le blé se cultive en rotation biennale.

32 Cette limite théorique est assez proche de l'étendue des *barbechos* de nombreuses *fincas*, mais elle ne donne qu'un chiffre indicatif car la réalité est plus complexe : la *mano vuelta* n'est pas la seule solution pour réunir la force de travail, la durée des tâches admet une certaine flexibilité et les pratiques céréalières sont diversifiées. Il conviendrait également de corriger ce chiffre en prenant en considération la superficie des terres en jachère longue et les exigences en main-d'œuvre et en temps de travail des autres cultures. Néanmoins, en cherchant à obtenir les meilleurs résultats avec les techniques disponibles, c'est-à-dire en s'en tenant aux époques les plus favorables d'un point de vue

climatique et en utilisant le système de *mano vuelta*, un actif peut difficilement gérer plus de 1,4 ha de terres à blé en rotation biennale, à moins de prendre le risque de simplifier ses itinéraires techniques.

33 L'organisation traditionnelle du travail apparaît ainsi difficilement compatible avec une concentration des moyens de production et, dans le même temps, au vu des techniques employées, avec une exploitation plus intensive des sols. Par les modalités d'échange qu'elle impose, la *mano vuelta* peut donc être mise en relation avec une répartition assez égalitaire des moyens de production (terre et main-d'œuvre) compte tenu des pratiques agricoles actuelles. Son efficacité est notoire pour les *fincas* qui disposent d'une surface cultivée en blé plus ou moins ajustée à leur potentiel de travail, cas le plus fréquent en Apure. Elle se voit compromise si l'ensemble des *barbechos* de l'exploitation est plus exigu – il y a alors surplus de main-d'œuvre, laquelle exigera, pour son travail à l'extérieur, une rémunération qui ne soit pas un échange de travail – ou, au contraire, plus vaste – on manque alors de force de travail et il faut employer par exemple des ouvriers salariés. Des problèmes similaires se posent quand la composition de la maisonnée est déséquilibrée (trop ou pas assez d'hommes en âge de travailler). Si la *mano vuelta* semble particulièrement adaptée à des systèmes « égalitaires » (on ne possède que ce que l'on peut soi-même exploiter), elle s'accommode aussi d'un large éventail de situations quand on la combine par exemple avec la relation de métayage.

Le travail salarié

34 Le travail salarié occupe une place encore très marginale dans la haute vallée. On n'y recourt seulement de façon ponctuelle, lorsque le groupe de travail ne peut être constitué par la *mano vuelta*. Il permet également de compenser d'éventuels déséquilibres entre les moyens de production de deux personnes engagées dans un contrat d'aide réciproque : une partie du travail est alors rémunérée en travail comme dans la *mano vuelta* et l'autre payée en argent liquide. À la différence de la *mano vuelta*, le travail salarié est un échange immédiat : quand il termine sa tâche sur les terres de son voisin, le paysan reçoit un salaire journalier qui clôt le contrat. On conviendra que ce type de relation ne contribue pas à fortifier les relations sociales ni à maintenir la cohésion de la communauté comme semblent le faire la *cayapa* ou la *mano vuelta*.

35 En raison de son irrégularité et dans la mesure où il n'exige pas que des relations sur un moyen terme soient maintenues entre les intéressés, l'échange de travail contre de l'argent peut être conclu avec n'importe quel membre de la communauté. Les personnes aux faibles ressources, en particulier les jeunes avec peu ou pas de terres, sont les plus souvent sollicitées pour ce genre de travail. La rétribution d'un jour de travail avec les repas était en 1990 de 30 bolivars ou du double si l'ouvrier (*peón*) travaillait avec sa propre paire de bœufs et son araire. Ces salaires extrêmement bas ne peuvent être comparés avec ceux des zones agricoles de Mucuchíes et de El Valle où les habitants de la haute vallée travaillent comme saisonniers. Pourtant les salaires des saisonniers restent une référence en Apure, sinon ceux qui sont disposés à travailler contre de l'argent sur les terres de la communauté pourraient préférer proposer leurs services ailleurs. Les possibilités d'embauche dans les autres régions agricoles imposent régulièrement certains ajustements à la rémunération du travail salarié en Apure.

36 En cultivant une superficie plus grande que celle travaillée par les seules personnes de sa maisonnée et le système de *mano vuelta*, l'employeur se voit obligé de payer une partie du travail des aides, que ce soit en argent ou en nature. Dans les deux cas, il faut également fournir la nourriture journalière des travailleurs. Dès lors, les conditions du travail salarié ne sont pas toujours à l'avantage de l'employeur.

> Sur des superficies cultivées selon un cycle biennal, le rendement moyen est de 800 kg/ha et la productivité du travail de l'ordre de 6 kg de blé/jour de travail d'une personne. Dans les parcelles étudiées, les résultats varient entre 4 et 8 kg/jour de travail par personne, le chiffre le plus bas correspondant à un *barbecho viejo* cultivé depuis plus de 40 ans. C'est un champ exposé au sud-est à 3 010 m d'altitude (40° de pente, 35 % de surfaces pierreuses). Ceux qui le cultivent « labourent propre » puisqu'on a recensé seulement 5 espèces d'adventices (dans un *rastrojo* « sale », on trouve jusqu'à 23 espèces adventices). Au moment de la récolte, le propriétaire du dernier champ pourrait donc théoriquement espérer un bénéfice de 4 kg pour le travail d'un journalier qu'il aura par ailleurs nourri et payé (30 Bs ou 60 Bs s'il a labouré). À l'époque, le sac de blé se vendait 500 Bs et le travail du journalier pouvait donc rapporter, une fois le grain mis sur le marché… 40 Bs. L'instigateur de l'échange est parfois perdant. Et il l'est plus encore si, manquant d'argent liquide, il a dû rémunérer son aide avec un petit paquet de 6 à 10 kg de blé selon le travail réalisé.

37 Même si l'exemple concerne un champ au rendement particulièrement bas, des résultats similaires pourraient être obtenus dans les autres parcelles. Ils montrent que les salaires locaux sont surévalués par rapport aux gains monétaires résultant du travail des journaliers : lorsqu'il ne perd pas d'argent, celui qui embauche des salariés ne retire qu'un tout petit bénéfice de leur travail et il a donc intérêt à réaliser ses tâches avec le système de la *mano vuelta.* Cette situation n'est pas propre à Apure et semble courante lorsque les systèmes d'entraide traditionnels régissent encore l'organisation du travail (BLAMONT, 1986).

38 Ces salaires, qui pourraient apparaître comme une irrationalité économique, sont pourtant une condition nécessaire au maintien d'une petite catégorie de personnes disposées à travailler sur place en échange d'argent et immédiatement disponibles en cas de travail urgent. Le blé semé en Apure n'est pas destiné à être vendu et l'intervention occasionnelle d'un journalier, même si elle coûte cher, permet parfois d'éviter de perdre une partie importante de la récolte. Ce système pourrait, d'une certaine manière, être comparé à la *cayapa* : dans les deux cas mais par des biais différents, les bénéfices du travail se trouvent redistribués entre ceux qui y ont participé, qu'ils soient ou non propriétaires de la terre. Cependant, la *cayapa* a disparu et le travail salarié reste marginal : ni l'une ni l'autre n'est un moyen vraiment intéressant de mobiliser de la force de travail pour exploiter actuellement les terres à blé de l'amont. Mais cette situation pourrait bien évoluer ; comme le suggère la ruse de Cipriano.

> Cipriano, un jeune père de famille d'Apure a élaboré une stratégie intéressante en utilisant le travail salarié. Sa démarche et les réactions qu'elle a suscitées sur place semblent significatives. Pendant la période creuse (morte saison) de l'hiver, il a travaillé longtemps (quatre mois) comme ouvrier salarié à Mucuchíes où il a ramassé des pommes de terre dans des exploitations « modernes ». Une fois rentré chez lui avec l'argent juste gagné (sans avoir presque rien dépensé à Mucuchíes, précise-t-il), Cipriano a réuni un petit groupe de travailleurs pour l'aider dans ses labours de jachère en donnant à chacun d'entre eux un « bon salaire », c'est-à-dire plus élevé que ceux pratiqués en Apure, mais encore bien moindre que ceux de Mucuchíes.
>
> « Je leur ai même avancé l'argent… L'intéressant, c'est que j'ai pu faire tout en

temps voulu et que je ne reste pas non plus engagé pour aller sur leurs terres ; ainsi, je peux repartir travailler à l'extérieur ».
Cette initiative nouvelle et originale a été critiquée par quelques anciens (« il laisse trop longtemps sa femme », « c'est du labour bâclé »...). En effet, l'argent gagné à l'extérieur est normalement utilisé pour constituer sa *finca*, agrandir son cheptel ou équilibrer le budget annuel, mais pas pour faire travailler les autres. Si elle se répétait, la manœuvre contribuerait certainement à faire monter les salaires locaux et pourrait motiver des habitants « de peu de terres » à les négliger (en les travaillant à des époques moins propices) pour répondre à des propositions de travaux salariés sur place.

39 En Apure, le travail salarié constitue avant tout un moyen de dernière instance pour équilibrer les échanges de travail. Si un paysan ne peut pas rendre « un travail prêté » selon les modalités de la *mano vuelta*, il proposera d'abord de régler sa dette avec des produits agricoles ou des services divers avant de se résigner à payer en argent. Même s'il est comparable aux pratiques des régions voisines, le travail salarié garde en Apure une coloration toute locale : on sollicite le service avec des formules et des précautions semblables à celles qu'imposent la *mano vuelta* et, une fois engagé, le salarié se sait libre de mener sa tâche à son rythme. La rétribution en argent ne donne en aucun cas à l'employeur une position hiérarchique plus élevée, ni le droit d'exiger, ni la dispense du respect (*respeto*), comme cela semble être le cas en dehors de la haute vallée.

Les vertus des échanges

40 Les trois modalités pour bénéficier du travail de personnes étrangères à la maisonnée tendent à limiter la concentration des moyens de production, et donc les processus de différenciation sociale et d'intensification agricole. Les gens d'Apure valorisent la symétrie des échanges et la modération des ambitions individuelles. Pour exploiter une superficie qui dépasse les potentiels en main-d'œuvre de sa propre maisonnée, la *cayapa* ou le travail salarié peuvent être des alternatives à la *mano vuelta*. Mais, on l'a vu, les coûts de ces travaux collectifs excèdent les bénéfices matériels qu'on est en droit d'en attendre ; ils rendent difficilement possible, voire empêchent, la constitution d'un capital et la conservation de l'unité de production. Les modes d'organisation du travail renvoient aux valeurs partagées par les habitants d'Apure.

Les fonctions du métayage

41 Le métayage, forme de contrat entre le propriétaire de la terre et celui qui la cultive, offre une autre possibilité de tirer bénéfice d'un bien que l'on n'exploite pas soi-même ou de résoudre les cas de manque chronique de main-d'œuvre. La relation de métayage consiste en un échange différé dans le temps, qui se prolonge au moins sur la durée d'un cycle de culture (soit deux ans pour le blé). Dans la vallée, c'est le propriétaire qui apporte, avec la terre, les semences et éventuellement certains objets (outils ou aliments, parfois). Le métayer doit procurer les outils et la force de travail humaine et animale en travaillant à sa guise. Le produit de la récolte est ensuite partagé en deux parts égales entre les deux partenaires. C'est ce qu'on appelle travailler « à moitié » (a *medias*), le métayage (*medianería*).

Cette relation de production aurait été introduite dans les Andes vénézuéliennes pendant la période coloniale (VELÁZQUEZ, 1979) et, dans certaines zones andines, au

moment de l'apogée de l'ère du café qui a provoqué un fort mouvement migratoire et amplifié les problèmes de main-d'œuvre dans les terres hautes (SUARÉZ, 1978).

42 D'après les habitants, le métayage est aujourd'hui moins courant que dans le passé puisqu'une grande partie d'entre eux ont pu accéder à la propriété de leurs terres. Cependant, de nombreuses familles cultivent en même temps des terres qui leur sont propres et des parcelles dites a *medias*. De plus, tous les jeunes commencent généralement à cultiver les terres des autres par le système du métayage.

43 Même s'il a pu, dans le passé, permettre aux grands propriétaires de tirer bénéfice de terres exploitées en faire-valoir indirect (quand les *hacendados* ont émigré, ils ont d'abord mis leurs terres en métayage avant de les vendre par lots), le métayage n'est plus vraiment aujourd'hui compatible avec l'absence prolongée ou permanente des propriétaires.

Un paysan émigré dans la région de Tabay depuis 1976 a fait cultiver ses terres « à moitié » pendant quinze ans.
« Le Rinconhondo, je l'ai laissé a *medias*... Alors que j'étais déjà ici [à Tabay], j'allais quelquefois là-haut [en Apure], J'y restais un mois, je travaillais, je faisais des choses là-bas, je voyais comment allaient les champs et je revenais par ici, j'y restais deux ou trois mois puis je remontais et ainsi de suite. Ma femme restait ici à la maison. Je disais à mes enfants qu'ils aillent travailler là-haut, que je ne vendrai pas. Et ils y sont allés et ils ont dit qu'à cause du froid, de toutes ces choses [ils ne voulaient pas rester]... Maintenant je me suis habitué ici et je ne peux plus faire ce voyage, c'est trop dur. Alors je m'en suis allé pour la vendre [la *finca*] et je n'irai plus jamais par là-bas... C'est une bien belle *finca* le Rinconhondo, une bien belle *finca* ! »
S'il a conservé si longtemps ses titres de propriété, ce n'est pas par intérêt économique (il n'en a pas tiré vraiment de bénéfices matériels), mais parce qu'il gardait espoir de voir un jour ou l'autre un de ses fils rentrer au pays pour cultiver la terre de son père. Le Rinconhondo était la dernière grande propriété cultivée en métayage en Apure dont le maître habitait de façon permanente hors de la paroisse de Los Nevados.

44 Le métayage est pourtant très courant aujourd'hui et conserve une grande utilité pour les habitants de la vallée. En règle générale, il s'applique à de petites superficies ; surtout, il permet de résoudre différents problèmes :

- un paysan peut travailler une ou des parcelles a *medias* et donner en même temps une partie de ses propres terres à un métayer (*medianero*) de confiance de façon à réduire la dispersion des parcelles qu'il cultive ;
- c'est souvent la seule alternative pour les maisonnées qui manquent de force de travail (une veuve ou une femme célibataire avec des enfants trop jeunes pour travailler, par exemple) et, au contraire, pour ceux qui ont trop peu de terres (toujours les jeunes) ;
- la répartition des parcelles entre les fils d'un propriétaire ne se fait qu'après, voire longtemps après sa mort. Jusqu'à ce qu'il reçoive son héritage, le fils travaille « à moitié » sur les terres de son père. Ainsi, les couples âgés et dont les enfants sont déjà indépendants, peuvent subvenir à leurs propres besoins ;
- une absence prolongée ou une maladie grave peut avoir des conséquences dramatiques pour les membres d'une maisonnée (perte de la récolte de toute l'année). Dans ces cas, le métayage permet au malade ou à l'absent de compter sur l'aide d'autres paysans et de disposer d'un minimum de récolte ;
- le métayage ne s'applique pas seulement à des surfaces cultivables, mais à n'importe quel moyen de production qui n'est pas utilisé directement par le propriétaire. Ainsi, au lieu de les vendre, il peut préférer laisser « à moitié » des semences en trop ou des animaux dont il

ne peut s'occuper, pour en partager les bénéfices avec la personne qui aura su les faire fructifier.

45 Ce système de location ou de prêt différé, on pourrait dire de crédit dans certains cas, joue par conséquent un rôle important ; il complète, et se combine généralement avec la *mano vuelta*.

Le travail ensemble : maisonnées, communauté

46 Il est significatif que l'association de plusieurs maisonnées pour le travail se limite presque exclusivement à la culture du blé. La plupart des autres tâches se répartissent entre les seuls membres d'une même unité domestique dont la composition (entre sexes et classes d'âges) est donc déterminante. C'est donc bien autour de cette céréale particulière que les gens du blé et de l'amont se retrouvent, et l'union qu'elle suscite, en particulier pendant l'été, revêt une grande importance. Si l'on en croit les habitants, il n'y aurait, sans ces travaux collectifs réguliers, ni blé, ni société au sens où l'existence même de la « communauté d'Apure » n'est possible que si chacun « traite » les autres (*tratar* = fréquenter, s'occuper de, et négocier avec). Quand bien même elles partageraient un même territoire ou une histoire commune, des maisonnées autonomes qui ne travailleraient pas ensemble ne formeraient pas une communauté. Cette éventualité ne semble même pas envisageable, les rapports de production se superposant à ceux de parenté biologique et rituelle. Pourtant, le travail en commun impose tout de même les obligations de l'échange, il favorise les relations de dépendance entre maisonnées alors que la plupart d'entre elles disposent de moyens qui leur permettraient de cultiver seules leurs champs de blé. Il y a bien entendu des avantages techniques à la coopération élargie mais ils sont limités ; le « travail à plusieurs » fait surtout l'objet d'une valorisation sociale et culturelle.

47 Le blé ne se vend plus (comme c'était le cas autrefois) et chaque maisonnée en récolte normalement la quantité estimée nécessaire pour ses propres besoins. Les pratiques actuelles tendent à limiter la production de surplus et à favoriser une redistribution des ressources ; ainsi la *mano vuelta* empêche de s'enrichir avec le travail des autres et les salaires surévalués fonctionnent comme mécanismes régulateurs (tabl. 4). Elles tendent également à freiner les ambitions personnelles d'ascension sociale et les processus de hiérarchisation, en se fondant sur les principes de réciprocité et de solidarité.

48 Puisqu'on produit à peu près ce dont on a besoin dans chaque maisonnée (en incluant les produits qui sont vendus pour pouvoir en acheter d'autres également considérés comme nécessaires), la communauté ne se donne pas les moyens d'entretenir une classe oisive. En Apure, le souvenir des *haciendas* est très vivace et c'est justement pour se dégager de la tutelle de propriétaires terriens que les fondateurs étaient partis vers l'amont. De ce fait, et même si l'on travaille beaucoup dans les maisonnées où la main-d'œuvre manque, les plus démunis ne peuvent être pris en charge ; ils sont intégrés au système dans certaines conditions imposées par les règles du métayage ou de l'adoption et les relations perdent alors de leur symétrie. La solidarité paysanne a ses limites et ceux qui ne peuvent s'assurer une certaine autonomie (car ils n'ont ni terre ni moyens de travailler) doivent s'en aller.

Tableau 4 – Les formes d'organisation du travail dans les terres à blé

	Un contrat entre	Échange de type	Rétribution du travail	Bilan actuel*	Efficace pour ou en cas de :	Autres bénéfices**
Mano vuelta	deuxmaisonnées	différé	travail	+-	*fincas* moyennes peu de ressources monétaires	AC
Métayage	propriétaire/ maisonnée ou personne	différé	produits	- +	manque prolongé en main-d'œuvre : absence, maladie	B A
Travail salarié	deux personnes	immédiat	argent	-	aide occasionnelle ou stratégie de différenc. sociale	B
Cayapa	propriétaire ou maisonnée/ communauté	immédiat	fête	-	grandes propriétés du passé, ouvrages d'intérêt collectif	AB

* Bilan = (bénéfices matériels du travail apporté) – (coût)
** Autres bénéfices :
A : stimule la solidarité, renforce la cohésion sociale
B : permet de résoudre le manque de main-d'œuvre de façon immédiate ou continue
C : limite l'exploitation très intensive des ressources naturelles ou humaines

Les conditions de la solidarité

49 Alors que la *mano vuelta* impose une limite supérieure à la superficie qu'une maisonnée peut cultiver, la *cayapa*, le travail salarié et le métayage tendent à favoriser une redistribution des ressources. Ces institutions exercent ainsi un certain contrôle collectif de l'équilibre du système, équilibre qui favorise une majorité de la population. Les principes qui gouvernent ces institutions se présentent donc comme relativement égalitaires, ce qui explique qu'elles aient parfois été considérées comme des paradigmes de la solidarité paysanne (VELÁZQUEZ, 1979).

50 Néanmoins, la solidarité se base sur le respect d'une série de lois, explicites ou non, qui visent d'abord à assurer la pérennité du système de production : s'il n'est pas solidaire de ses voisins qui doivent récolter de toute urgence une parcelle, le paysan risque fort de se retrouver sans aide le jour où il sera confronté à une contrainte similaire. Ces principes répondent à un impératif : « se soumettre à la nécessité de maintenir des relations sociales.de parenté et de voisinage qui garantissent protection, réciprocité, etc. » (

RAYNAUT, 1989). Si pour une raison quelconque, quelqu'un est mal intégré au réseau des « relations solidaires », il sera confronté à des risques économiques plus grands et probablement aussi exclu de nombreuses manifestations sociales. Quelques histoires de vie, chemins de l'infortune, en témoignent.

Acacio, le marginal

> La maison principale d'Acacio se trouve à plus haute altitude que les autres, en bordure du dernier champ de blé ; le toit de chaume de la cuisine, un bâtiment séparé, est noirci par la suie. Il est vain de s'en approcher dit-on : on n'y fait jamais aucune fête, la porte reste toujours fermée, sa femme parle peu (« un peu *chantai* »), fuit les inconnus et ne fait pas de visites, ses grands fils sont toujours ailleurs et l'un d'eux « préfère peut-être bien travailler avec nous qu'avec son père ». Ainsi, la famille d'Acacio est-elle souvent présentée comme un peu sauvage et lui-même est rarement présent dans les maisons et sur les *barbechos* des autres ; c'est d'ailleurs surtout ce qu'on lui reproche.
>
> Acacio cultive proportionnellement plus de pommes de terre que ses voisins : il entretient d'assez nombreuses *rozas* où il passe beaucoup de temps et produit suffisamment de tubercules pour en vendre chaque année à ses clients attitrés, en ville. Occasionnellement, il peut aussi fournir des semences à ceux qui en manquent en Apure. Mais Acacio a peu de *compadres* et rechigne à s'engager dans la *mano vuelta* : « avec mes fils, on fait presque tout tout seuls ». On l'a vu plusieurs fois rejoindre le téléphérique chargé d'un sac de pommes de terre : « il préfère se rompre le dos plutôt que de payer le service d'une mule ». Nombreux sont ceux qui n'apprécient pas cette indépendance dont on ne sait plus dire si elle est le résultat ou la cause d'une certaine asociabilité.
>
> Contrairement aux usages des gens de l'amont, Acacio n'accorde pas toujours la priorité au blé dans ses travaux : parce qu'il a récolté et planté ses tubercules aux moments les plus propices, il a aussi perdu une partie de son blé, celle qu'il n'avait pas encore moissonnée à l'arrivée des fortes pluies. Négligence ? il n'aurait trouvé personne pour l'aider… après avoir fait retarder la venue des troupeaux sur les *rastrojos*. Acacio n'est pas pour autant un exclu mais, de façon significative, on lui attribue un surnom bien ironique pour des gens du blé : « Acacio patate » (*Acacio papa*).

51 La réciprocité est une condition essentielle de la solidarité entre maisonnées et ceux qui tentent de s'en écarter risquent de se retrouver seuls. Les formes d'organisation du travail nivellent les conditions et restreignent les initiatives qui tendraient vers l'accumulation ou une trop grande autonomie. Mais elles ne s'accommodent pas non plus de maisonnées trop dépendantes.

Marta et Antonia, des femmes seules

> Fille d'une famille nombreuse et peu pourvue en terre, Marta estime avoir été forcée de quitter la haute vallée pour émigrer dans une hacienda caféière, à la suite d'un veuvage précoce. Son jeune époux était métayer et quand il est mort, elle et ses enfants en bas âge ne pouvaient pas, bien entendu, se charger de l'exploitation des terres qui ont donc été reprises par leurs propriétaires. Marta n'a été intégrée ni dans la maisonnée de ses parents ni dans celle de ses beaux-parents « qui n'avaient pas de quoi » : l'adoption d'une femme et de trois enfants (des consommateurs qui travaillent peu ou pas du tout aux champs en Apure) par une maisonnée suppose que celle-ci dispose déjà de suffisamment de travailleurs pour subvenir à ces nouveaux besoins.

52 Autant que la superficie de l'exploitation, la force de travail et donc le nombre de personnes des deux sexes et des différentes classes d'âge sont des facteurs clés pour assurer le bien-être de toute une maisonnée. Un des corollaires de la règle de Chayanov postule en effet que les maisonnées pauvres en main-d'œuvre sont aussi « les plus vulnérables à un hasard malheureux » (SAHLINS, 1976 : 153).

> Les parents et alliés de Marta n'ont pas voulu ou pu prendre une charge supplémentaire et elle-même a choisi de ne pas se séparer de ses enfants (qui auraient pu être adoptés ailleurs). C'est en s'intégrant à une grande *finca* qu'elle a pu faire vivre sa petite famille. Durant plusieurs années, elle a d'abord secondé l'épouse d'un propriétaire pour « faire les repas et tous les travaux de la maison » en échange du logement et de la nourriture, considérés comme une aumône et non pas comme une rémunération normale de son travail : « ils avaient pitié de moi ». Elle a ensuite vécu dans une autre grande propriété où elle a travaillé dans des conditions encore plus difficiles pour être toujours nourrie et logée avec ses enfants. La perte de son seul bien, une vache, les récits entendus sur les possibilités offertes par le café et la rencontre d'une habitante de Mucunután l'ont alors décidée à tenter l'émigration. D'abord ouvrière dans une plantation de café, Marta a finalement acheté un lopin de terre et trouvé un compagnon. Elle ne reviendra plus jamais en Apure.
>
> « J'ai travaillé six ans là-haut chez les autres après la mort de mon mari [...] J'ai tenu la *finca* de Fulano pendant trois ans, il fallait se lever à trois heures du matin pour moudre le blé et nourrir tous les *peones*, traire seize vaches [...] Ce fut pire quand la maîtresse de maison est tombée malade. Les enfants aussi travaillaient [...] Quand ma vache est morte, je me suis dit qu'il fallait trouver quelque part comment finir d'élever mes enfants. Pour les trois ans que j'avais travaillé, Fulano m'a donné treize reales ! [la paye que touchait à l'époque un *peón* pour une semaine de travail]... Alors je suis partie avec tout ce que j'avais : les gamins et deux poules blanches que nous avions ».

53 À moins d'avoir ses propres terres ou des fils en âge de travailler sur des terres en métayage, il est très difficile pour une veuve de se maintenir dans la haute vallée si elle ne trouve pas un nouveau conjoint. Comme un petit enfant ou un vieillard, il est entendu qu'une femme ne peut vivre seule.

> Antonia, tout en étant célibataire, parvient à élever ses enfants et n'a pas l'intention d'émigrer, mais elle a la réputation d'être habile : les terres à blé dont elle a hérité sont cultivées a *medias* par des frères et beaux-frères, elle sait obtenir l'aide de ses *compadres*, mais aussi des pères et des grands-parents de ses enfants qui ne sont placés que très provisoirement comme *criados* dans d'autres maisonnées et qui sont parmi les plus assidus à l'école. Elle n'hésite pas à se rendre en ville pour faire des affaires. Comme celle d'Acacio, l'indépendance d'Antonia en irrite plus d'un en Apure.

Florencio, l'orphelin

54 La mère de Florencio est morte en accouchant et c'est sa tante maternelle qui l'a adopté ; son père a émigré à Caracas à la suite de l'accident et ses frères aînés (desquels il ne sait presque rien) vivent également en ville. Sa maisonnée se compose d'un couple (la tante et son époux qu'il appelle mère et père) et d'un autre jeune homme, fils légitime benjamin. Il a un autre frère d'adoption installé à Mérida qui vient régulièrement et une sœur qui a quitté la maison paternelle avec son mari pour cause de mésentente grave : elle vit maintenant à El Quinó et depuis, il manque une femme dans la maisonnée. Un visiteur de passage ne percevrait sans doute pas de différence de traitement entre les deux jeunes

hommes de la maisonnée mais Florencio est un *criado*, un « adopté » et, de ce fait, il n'a ni les mêmes droits ni les mêmes obligations que son frère.

55 En règle générale, un fils naturel « pèse moins » qu'un légitime lors d'une succession et l'adopté n'hérite d'aucune terre. Au contraire, il doit travailler pour la maisonnée qui l'accueille et il n'aura « payé son éducation » (*pagar su crianza*) qu'une fois arrivé à l'âge adulte.

> Florencio a presque 35 ans et beaucoup estiment qu'il a déjà largement payé. Rappelons toutefois qu'au quotidien, la plupart des adoptés (dont lui) sont traités comme des enfants de la famille et qu'ils sont reconnus comme des membres de la maisonnée à part entière. On voit pourtant souvent Florencio aux côtés de celle qu'il appelle mère ; il travaille au jardin, aide à préparer les repas, se rend plus rarement que son frère adoptif dans le *páramo* et n'a pas comme lui de monture pour faire des visites. Sa grand-mère maternelle s'était suicidée jeune en raison d'une maladie : « l'ennui », et Florencio, à l'instar de sa tante souvent alitée, dit souffrir parfois de *aburrimiento*, ce qui est rare pour un homme. Justement, il n'est peut-être pas vraiment un homme et un adulte achevé tant par les tâches qu'on lui assigne que par les expériences qu'il a connues : Florencio n'a jamais quitté la vallée parce que, dit-il, « je n'ai pas de carte d'identité, mon père n'a pas encore eu le temps de la faire ». Des « paysans sans papiers » – orphelins ou non – existent d'ailleurs dans toutes les zones rurales plus ou moins isolées. Sans papiers, Florencio ne peut pas envisager d'entreprendre le voyage, de s'embaucher dans des travaux saisonniers et d'économiser pour acquérir un jour une *finca*, mais pas non plus de se marier, etc. Sans papiers, il y a plus de chances qu'il reste toujours l'adopté de sa maisonnée dans une sorte de célibat forcé. À sa demande (« ne le dites à personne »), j'ai cherché dans les registres de la préfecture les informations nécessaires à l'établissement de ce document. En vain : Florencio n'existe pas, sa naissance n'a jamais été déclarée.

56 Sauf exception, les orphelins n'ont pas la vie facile, mais ce ne sont pas les seuls *criados*. Ceux qui sont élevés par d'autres personnes que leurs parents naturels se trouvent dans la même situation ; il s'agit souvent d'enfants « illégitimes » originaires de maisonnées plus pauvres (leur mère ne pouvait les élever seule). Ils ont, en tant qu'éléments rapportés à une maisonnée qui n'aurait pas dû être la leur et dont ils peuvent changer à plusieurs reprises, « beaucoup de devoirs et peu de droits ». Sans qu'ils soient maltraités et encore moins privés d'affection et de « respect », on les maintient dans un statut infantilisé et toujours dépendant dont il leur est parfois difficile de s'échapper ; en effet, ils ont contracté une dette dès leur enfance. Parfois quasi prisonniers des maisonnées auxquelles ils doivent le « prix de la *crianza* » et sans grande possibilité d'émancipation, on peut se demander dans quelle mesure Florencio et certains autres adoptés disposent de leur propre personne.

57 Des enfants adoptés ou illégitimes ont cependant, une fois adultes, construit une belle maison, acquis des terres et... agrandi à leur tour leur maisonnée grâce à un *criado*. Des enfants légitimes, au contraire, n'ont jamais pu réaliser leur projet de mariage ou ont été poussés à l'émigration. On ne peut préjuger du destin de personne, même si certains se voient défavorisés au départ et affrontent plus de difficultés pour acquérir leur indépendance. La solidarité entre maisonnées, que les gens de l'amont valorisent explicitement, est conçue comme nécessaire pour assurer la reproduction de la société actuelle. Elle se fonde sur la réciprocité et les meilleurs échanges s'effectuent entre maisonnées équivalentes (avec des proportions comparables d'hommes, de femmes, d'enfants et d'adultes), celles qui ne peuvent répondre aux modalités des échanges étant exclues. Le nivellement entre maisonnées qui nouent des « coalitions horizontales »

s'opère parfois contre les intérêts de certains individus : ceux du groupe dans son ensemble s'imposent comme prioritaires. De ce point de vue, le métayage et l'adoption apparaissent comme des institutions efficaces pour l'insertion des démunis dans les réseaux d'échange locaux, en favorisant une certaine redistribution de la terre (métayage) et en homogénéisant en partie les potentiels en force de travail (adoption).

58 Avec des fonctions spécifiques, la solidarité *(unión)* fonctionne actuellement de façon effective en Apure et de nombreux paysans disent appartenir à une communauté plus solide, de ce point de vue, que celle de Los Nevados. Ceux qui reviennent après avoir vécu plusieurs années en ville ou dans les environs de Mérida, se révèlent les plus véhéments pour défendre, aujourd'hui, le rôle social qu'assurent leurs institutions locales. Et ils en soulignent d'abord les aspects égalitaires.

Ceux qui savent et ceux qui gouvernent

59 Quoique faiblement hiérarchisée, la communauté d'Apure compte ses marginaux et surtout ses adoptés *(criados)* qui ne sont pas vraiment traités sur un pied d'égalité puisqu'ils doivent en particulier travailler plus que les autres pour se voir intégrés à une maisonnée. À l'inverse, d'autres personnes disposent d'un statut enviable en raison de savoirs particuliers ou de dispositions marquées aux fonctions de médiateur, dans les conflits locaux comme dans les rapports avec les pouvoirs extérieurs. Néanmoins personne n'est reconnu comme notable, représentant ou porte-parole de la communauté si ce n'est de manière ponctuelle alors que chacun peut devenir, s'il le désire et s'il réussit à montrer ses qualités, spécialiste ou meneur.

Les spécialistes

60 Certains spécialistes, les maîtres *(maestros)*, sont requis pour les constructions de maisons, mais aussi des menuisiers qui ont acquis, par la pratique et le goût, plus de talent dans certaines techniques. Pour ce qui est des travaux agricoles, chacun se considère autant qualifié que les autres, même si l'on reconnaît des différences dans les manières de faire (labours « propres ou sales » par exemple) et que, bien entendu, les adolescents débutants sont moins doués que leurs aînés pour manier l'araire et juger les qualités d'une terre ; ils apprennent en participant aux travaux collectifs. Par contre, tous les hommes savent bricoler une chaise ou renforcer un mur, mais seuls quelques-uns sont *maestros*. Il en va de même des musiciens *(músicos)* et surtout des *rezanderos* sollicités à l'occasion des fêtes religieuses et sans lesquels il n'y aurait pas de fête. Toutes ces spécialités sont réservées aux hommes.

Trois musiciens d'Apure à l'accordéon, au *cuatro* et aux *maracas*

61 Du côté des femmes, les spécialisations sont moins nombreuses et concernent d'abord le corps et la santé : une seule femme se dit sage femme *(comadrona)* même si elle n'est pas la seule à pouvoir assister une parturiente, d'autres disent savoir masser (*sobar*, on soigne les entorses ou les mouvements d'organes internes en massant) ou connaître les « petites plantes » sans se donner le titre de guérisseuse (*curandera*). Toutes les femmes peuvent prescrire une tisane médicinale, quelques-unes sont régulièrement sollicitées pour des conseils ou des interventions, mais aucune ne détient un savoir comparable à celui des spécialistes professionnels et reconnus de l'extérieur (souvent des hommes) que l'on va parfois consulter.

> Il n'en a pas toujours été ainsi dans la haute vallée : on se souvient qu'il y avait autrefois des hommes et des femmes très compétents, et la dernière *curandera* serait décédée il y a une dizaine années. Comme l'expliquent les habitants, on a peu à peu « oublié » ces savoirs lorsque les consultations et les médicaments de la ville étaient d'un prix accessible ; ce n'est plus le cas aujourd'hui et les *bebedizos* de la médecine traditionnelle reprennent de l'importance. Face à la maladie, les gens de l'amont se montrent souvent désarmés : ils disent à la fois ne plus connaître les ressources locales et n'avoir plus accès aux produits pharmaceutiques. Il s'agit donc de ré-apprendre, « d'inventer tout en essayant de se souvenir comment on faisait » et certaines femmes manifestent plus d'intérêt et de disposition que d'autres pour cela ; autodidactes de la médecine, les considèrera-t-on un jour comme *curanderas ?*

62 Devenir spécialiste requiert obligatoirement un apprentissage. Toute personne peut devenir – selon son sexe – *rezandero, maestro* ou *curandera* à condition de faire preuve d'un savoir progressivement et volontairement acquis. Les *rezanderos* sont capables de réciter et de chanter toutes les prières et par conséquent, de mener les rituels religieux ; ils les ont apprises dès l'enfance lors des fêtes en écoutant et ont mémorisé, en accompagnant d'abord à voix basse les *rezanderos* puis, plus tard, en se joignant à eux. Les petits garçons s'entraînent parfois aux chants rituels pour lesquels les trous de mémoire ne sont pas tolérés ; ceux qui participent plus souvent aux fêtes (ceux des belles maisons par exemple) sont favorisés, mais ne deviennent pas nécessairement *rezanderos*, « il faut que ça leur plaise ». On apprend également un métier à travers une relation individuelle et

privilégiée avec ceux qui savent : soit ses parents ou un adulte de sa maisonnée (pour la musique en particulier), soit, souvent, un parrain ou une marraine (les connaissances sur les vertus des plantes se transmettent fréquemment de marraine à filleule). Toutefois, on ne peut pas parler de lignées de spécialistes. Enfin, les hommes disposent d'une troisième voie pour devenir spécialistes : l'émigration qui permet de s'initier à certaines techniques (menuiserie, construction ou vannerie par exemple) ou de s'y perfectionner. Dans tous les cas, il faut du temps pour acquérir puis pour conserver la reconnaissance de ses compétences par la communauté : on est d'autant meilleur dans sa spécialité qu'on l'exerce ; si les spécialistes se donnent en général moins de temps que les autres pour se reposer *(descansar)*, ils ne délaissent pas pour autant leurs tâches agricoles et domestiques, au contraire. Même s'il exige un surplus de travail, le « deuxième métier » est plutôt présenté comme un passe-temps valorisant : se voir sollicité pour prier ou soigner est un honneur avant d'être une obligation.

63 Ceux qui détiennent un savoir spécialisé n'acquièrent pas pour cette seule raison une position privilégiée, mais étant de fait plus souvent sollicités par les autres maisonnées, ils se trouvent aussi plus impliqués dans les réseaux d'échanges locaux. Donnant des services, ils attirent le respect et ne peuvent pas être des marginaux quand leurs compétences sont reconnues. Leurs rémunérations ne sont pas fixées selon un barème commun comme c'est le cas pour les travaux agricoles, mais dépendent du service effectué, des relations qui les lient au demandeur et de leur talent.

> On paye un spécialiste en travail ou service, en produits ou/et souvent en argent, le « tarif » est négocié à l'avance ou laissé au bon vouloir du bénéficiaire (soins). À titre d'exemple, Josefa (« je ne suis pas *comadrona*, je n'avais rien demandé ») a reçu de son gendre l'équivalent des salaires de trois journaliers pour être venue assister sa fille lors d'un accouchement.

64 Ces gains peuvent être intéressants et combler parfois un déficit, mais restent ponctuels et il est impensable de s'enrichir avec eux. Finalement, à l'instar de ceux qui cumulent les relations de compérage, les spécialistes gagnent plus en prestige qu'en biens matériels.

> La possibilité d'acquérir certains savoirs ou savoir-faire ouvre en même temps des perspectives à ceux qui en ont peu, l'itinéraire de Francisco en témoigne. Fils illégitime, Francisco est élevé comme un « adopté » par son beau-père duquel il n'hérite d'ailleurs rien. Très jeune, il quitte sa maisonnée pour travailler en ville et dans d'autres régions rurales où il apprend à jouer du violon, à monter des charpentes et des murs et où il se fait des *compadres.* De retour en Apure, il est métayer et épouse Elisa qui hérite plus tard de la *finca* de ses parents. Francisco est désormais propriétaire, il a construit sa maison et, comme il « traite bien et qu'il sait beaucoup », il est aussi un *maestro* très sollicité, un musicien et un *rezandero* présent à toutes les fêtes, un homme doué en « affaires », riche en *compadres* et apprécié.

65 Cette ascension sociale exemplaire n'est pas un cas unique ; plusieurs spécialistes ont été des « adoptés » pendant leur enfance.

La gestion des conflits

66 L'impératif de solidarité entre maisonnées et le respect que chacun doit aux uns et aux autres limitent les motifs de conflits ou du moins, leurs manifestations trop évidentes : en maintes occasions, on préfère montrer un semblant d'indifférence plutôt que de la colère. Ceci n'empêche pas cependant que des intérêts soient en concurrence et des choix

antagonistes, que des contrats soient rompus et que certains se sentent lésés ou se rebellent.

67 Sauf au moment d'une succession qui met les héritiers en compétition (encore que tous les prétendants n'ont pas les mêmes droits et que l'usage d'une terre légitime normalement sa propriété), les conflits fonciers entre habitants sont rares : chacun connaît les limites des propriétés de tous et contribue à les faire respecter. La plupart des différends entre maisonnées sont dus, dit-on, à un « manque de respect » : ne pas payer ses dettes en travail ou en argent, refuser trop souvent de participer à des travaux d'intérêt collectif, laisser ses bêtes piétiner les champs du voisin, reprendre son enfant adopté par d'autres avant le moment prévu, s'enivrer au-delà de la norme lors d'une veillée mortuaire... Bien souvent, c'est l'accumulation de comportements de ce genre, contraires aux principes de modération et de solidarité, qui engendre le conflit. Quoi qu'il arrive, on hausse rarement le ton et les violences physiques sont encore plus exceptionnelles alors qu'à l'extérieur, les bagarres auxquelles sont mêlés des hommes d'Apure semblent être assez fréquentes.

> Le policier en fonction au village de Los Nevados n'est quasiment jamais sollicité en amont : pour un vol de couverture (seul vol constaté en trois ans), il avait bien été question de le faire venir, mais l'objet « emprunté » était de nouveau chez son propriétaire le jour suivant.
> Un autre exemple de conflit s'avère assez significatif. Deux maisonnées voisines, qui auraient dû être alliées, avaient rompu toute relation suite à une difficile rupture de fiançailles entre un jeune homme (de la première maisonnée) et une jeune femme avec son enfant (de la deuxième) ; sans que les faits aient été complètement oubliés, les deux maîtres de maison ont finalement recommencé à travailler en *mano vuelta*.

68 Les conflits entre maisonnées restent somme toute plutôt rares et modérés, même si quelques-unes s'ignorent ou ne maintiennent plus que des relations de politesse très formelles durant un certain temps. Personne n'a ici intérêt à se faire ni à garder des ennemis. Par rapport aux disputes qui opposent deux ou plusieurs maisonnées, le reste de la communauté garde une certaine distance (« on ne se met pas dans les choses des autres »), mais la pression sociale en faveur de l'une ou l'autre des parties est souvent déterminante et beaucoup s'arrangent pour faire connaître leur opinion.

69 Par contre, au sein d'une maisonnée, le *dueño de casa* est censé régner en maître. La marge de négociation pour défendre un intérêt personnel est parfois étroite et les conflits (entre générations, entre sexes et de manière générale entre personnes de statuts différents) sont plus souvent perceptibles par les proches visiteurs. C'est sur la manière dont il mène sa maisonnée qu'un maître de maison est jugé, et les échos d'un conflit ouvert chez lui sont toujours la marque d'un échec. « Il est plus mauvais que de la viande en boîte » dit-on de l'un d'entre eux, particulièrement autoritaire. L'unité domestique ne peut fonctionner si ses membres ne se sentent pas engagés dans une entreprise commune ; ainsi, son jardin sera moins « joli » et sans doute aussi moins productif. Il est donc impératif, pour le maître de maison, de jouer un rôle de conciliateur et de médiateur entre les personnes vivant sous le même toit. Autrement, la maisonnée peut se désagréger. Tous les émigrés ne sont pas partis pour des raisons économiques, rappelons-le, l'émigration est un moyen habituel pour changer sa condition ou trouver une issue à un conflit grave.

> Quitter sa maisonnée n'est pas toujours facile, mais jamais impossible, l'histoire un peu désespérée de Cirila en témoigne. On dit que Cirila s'entendait très mal avec son mari et que, pour cette raison, elle s'est un jour enfuie, seule, à pied vers la

ville, par un chemin qu'elle ne connaissait pas, en abandonnant en même temps ses enfants et pour ne plus revenir. Ce cas est extrême et unique, mais ceux qui ne se plient pas aux normes locales sont parfois amenés à s'en aller. C'est d'abord au maître de maison qu'il revient de construire une maisonnée où il y ait de « l'union » et où l'on reste.

70 Certaines décisions concernent toute la communauté, ou du moins plusieurs maisonnées, et exigent donc un consensus : c'est le cas chaque année à la fin des moissons pour savoir quand on laissera les animaux en libre pâture sur les chaumes ou, par exemple, pour décider de la réfection d'un chemin. Il n'y a pas de lieux de la parole collective en Apure, pas d'endroits prévus pour des assemblées communautaires : ni café, ni salle de réunion, ni marché. On négocie ses intérêts avec ceux des autres pendant les *conversas* chez les voisins, lors des travaux collectifs ou sur le chemin qui va au téléphérique ; celui qui voit de nombreux *compadres*, qui reçoit et rend régulièrement des visites a plus de possibilités de faire entendre sa voix. Prendre une décision à plusieurs requiert du temps, d'autant plus que les normes du « respect » exigent que l'on ne se montre ni trop impatient, ni trop décidé et toujours modéré dans ses ambitions. Avant de faire connaître leur opinion sur un projet, les plus intéressés pourront paraître singulièrement indécis : « je ne sais pas » *(yo no se)*, « il faut voir » *(hay que ver)*, « qui sait ? » *(quién sabe)*.

Ainsi lors de la création de l'école : où situer le premier lieu destiné à l'ensemble de la communauté ? L'enjeu était important – donner un centre à Apure – et ceux qui étaient opposés au choix final n'ont pas envoyé leurs enfants à l'école en invoquant les défauts de l'institution elle-même. L'école est alors devenue l'objet d'un conflit en raison des désaccords à propos de l'implantation du bâtiment, une affaire très importante dans le contexte d'un habitat aussi dispersé. La mobilisation autour du projet commun (obtenir un poste d'instituteur) avait montré les réseaux d'échange et de solidarité, sa concrétisation a ranimé pour un temps d'anciennes querelles entre maisonnées.

71 Personne n'est habilité à décider pour les autres et les gens d'Apure se montrent méfiants vis-à-vis de ceux qui tendraient à abuser d'un certain pouvoir ; ils ne se reconnaissent pas de chef et pas non plus de représentant de la communauté attitré qui pourrait tenir une fonction de médiation avec la société englobante. Chaque fois qu'une négociation est nécessaire, qu'il faut s'expliquer avec les institutions dont ils dépendent (État, Parc), un ou plusieurs hommes sont préalablement désignés et chargés d'un message.

Ainsi, Ruben fut considéré comme le plus apte à négocier des subventions pour le pont parce qu'il avait travaillé dans la construction et connaissait des ingénieurs à Mérida. Domingo fut chargé de contacter une nièce institutrice pour l'acquisition de matériel scolaire pour la nouvelle école.

72 Quand un problème se pose avec le Parc, ceux qui ont des *compadres* à Los Nevados essaient par ce biais de rencontrer les gardes forestiers. En règle générale, le Parc en lui-même, à l'instar de l'État auquel on l'associe, est conçu comme une entité abstraite dont on se méfie, qui serait à l'origine de changements dont on pressent la gravité prochaine, mais qui ne pose pas pour l'instant de problèmes majeurs : ici, on n'en connaît que les gardes qui viennent assez rarement en amont et avec lesquels on peut quand même espérer négocier d'homme à homme, quitte à devoir partager, à l'occasion, quelque menu braconnage.

Paysans de l'amont, sociétés paysannes

73 En règle générale, et même si on y « fait des affaires » comme en Apure, les sociétés paysannes se caractérisent par une certaine autonomie : leurs économies ne semblent pas commandées par la seule recherche du profit comme pour d'autres populations (rurales ou non) plus impliquées dans le marché et le système monétaire. En même temps, elles sont habituellement distinguées des sociétés dites primitives par – au moins – une dépendance plus marquée vis-à-vis de la société dominante qui sait tirer profit de leur production. En fait, les « sociétés paysannes » sont très diverses et il n'est pas toujours aisé d'en donner une définition ou une typologie satisfaisantes. Les débats sur ce thème ont été d'autant plus nombreux que les sociétés paysannes elles-mêmes changent (WOLF, 1966).

74 Que l'on souligne l'autonomie relative ou la position dominée des populations paysannes, le fait qu'elles dépendent de la société englobante est souvent envisagé, explicitement ou non, comme la marque d'une incapacité à atteindre un idéal d'autosuffisance, d'une impuissance à concrétiser un rêve d'autarcie dont chaque société dite traditionnelle ou primitive serait porteuse. Pourtant, de même qu'ils valorisent l'échange entre maisonnées, les habitants d'Apure donnent beaucoup d'importance, en termes positifs, aux relations avec « l'extérieur » : c'est plutôt leurs difficultés à s'intégrer à l'économie de marché qu'ils semblent déplorer, l'autosuffisance trop réussie de telle maisonnée ou de telle époque étant présentée comme une solution provisoire – quand on perd ses moyens de vendre et d'acheter – ou en quelque sorte, un pis-aller. Certes, les paysans sont des agriculteurs exploités, mais ceux d'Apure présentent leur dépendance comme un choix de société : les gens du blé se doivent aussi d'être des commerçants. En même temps, si les gens de l'amont se montrent favorables à l'échange, c'est à la condition de ne pas s'y sentir systématiquement perdants ; comme le montrent les règles locales de circulation de la force du travail, on défend aujourd'hui les coalitions de type horizontal.

75 Dans son analyse du mode de production domestique, SAHLINS (1976) s'est appliqué à rapprocher les principes économiques de sociétés primitives et paysannes en reprenant en particulier les travaux de Chayanov qui montraient un sous-emploi de la main-d'œuvre : puisqu'on travaille moins quand on pourrait plus (c'est-à-dire quand la proportion du nombre de travailleurs par rapport au nombre de consommateurs de la maisonnée est élevée), c'est qu'un surplus potentiel n'entraîne pas automatiquement un développement économique. Il s'agit seulement d'assurer « un niveau donné de bien-être domestique » (SAHLINS, 1976 : 134) défini bien entendu par la société elle-même. En Apure, ce niveau doit être conforme aux normes de modération valorisées et respectées par l'ensemble des maisonnées et les habitants sont loin d'avoir épuisé toutes les voies possibles de l'intensification agricole. Certes, les travaux du blé doivent se réaliser en des laps de temps relativement courts et par conséquent, il serait difficile de cultiver de plus grandes superficies qu'actuellement. Mais ce n'est sans doute pas le cas pour la pomme de terre dans la mesure où ni le temps, ni la terre ne manqueraient à ceux qui envisageraient d'entretenir plus de *rozas*. De plus, si la main-d'œuvre apparaît limitante pour la culture du blé, elle ne le serait plus si, par exemple, une partie des femmes travaillaient aux champs comme c'était le cas autrefois. Les relations entre les besoins (consommateurs) et les capacités (travailleurs) des maisonnées n'expliquent donc pas seules les limites de la production ; d'autres raisons, d'ordre culturel, sont également importantes pour les

paysans de l'amont, comme le nécessaire équilibre entre le blé et la pomme de terre, ou les normes locales de la division sexuelle du travail.

76 Les fondateurs d'Apure avaient rompu avec le système inégalitaire des haciendas de l'aval et leurs descendants manifestent toujours beaucoup d'application à assurer une certaine homogénéité sociale et économique entre leurs maisonnées. En dépit du statut plus ou moins enviable de certains individus, cette société acéphale maintient sa cohésion par la solidarité, par « l'union et le respect » disent les habitants. Mais cette valeur ne saurait être effective dans les échanges locaux si, par ailleurs, on ne s'employait pas à limiter la pression sur la terre, grâce à l'émigration notamment, et à constituer, grâce au métayage et à l'adoption, des *casas* et des *fincas* équilibrées.

La vie des maisonnées

1 Pour les paysans d'Apure, la maison, à la fois construction et communauté domestique, est le cadre dans lequel se nouent les relations entre individus et s'organise la vie quotidienne. C'est au sein de la maisonnée qu'est vécu le rythme journalier, mais aussi l'alternance entre le temps ordinaire et les temps forts : jours de fêtes et jours particuliers. Les relations entre maisonnées, relations de parenté, d'alliance ou de voisinage, articulent cette alternance à une dialectique entre privé et public, vie domestique et communautaire.

Journées ordinaires

2 Sans électricité, les heures de veille et de sommeil tendent à correspondre à celles du jour et de la nuit, à peu près d'égale durée sous cette latitude. Le jour s'écoule entre 6h et 18h environ et le rythme de la journée est apprécié en fonction de la course du soleil, mais aussi grâce au passage quotidien des avions, à 9h et à 17h et aux montres à quartz que possèdent les hommes. Le fait d'évaluer couramment les distances en nombre d'heures souligne l'importance accordée à la mesure du temps. Les marqueurs du temps les plus usités sont cependant les moments des repas : *mañanita* du premier café au petit matin, *medio día* au milieu du jour, *tarde* au retour des travaux, ou *noche* quand la nuit est déjà tombée.

Ambiances domestiques

3 On se lève et on se couche tôt en Apure, et on dort longtemps, surtout en saison des pluies quand les travaux agricoles sont peu exigeants.

> Les rêves sont parfois commentés au lever : la vision d'une personne récemment décédée, par exemple, peut être la visite amicale de son fantôme dont on ne tire pas d'enseignement particulier ; au contraire celle d'une personne disparue depuis longtemps et à laquelle on ne pensait plus semble de mauvais augure. Un rêve – pas forcément explicité – peut aussi décider quelqu'un à annuler un voyage. Des rêves anciens sont évoqués quand on découvre, à posteriori, leur caractère prémonitoire (« J'avais rêvé de pattes de cochon fumées, ça doit être parce qu'elle allait mourir brutalement »).

4 Dans la maison, l'éclairage est assuré par des lampes à pétrole rudimentaires et des bougies utilisées avec parcimonie. La maîtresse de maison, debout au lever du jour, voire dans la nuit et bien avant le chant du coq si l'un des hommes part à la ville ou dans le *páramo*, ranime le foyer pour préparer le café du matin. Les précieux grains verts sont torréfiés sur la plaque de terre cuite qui sert aussi à la cuisson des galettes de blé, puis moulus, chaque fois qu'une nouvelle ration de café est préparée. À ces bruits matinaux s'ajoute le son nasillard d'une *cumbia* colombienne si les piles de la radio veulent encore servir.

5 Avec ou sans fond musical, le café du matin marque le début des travaux de la maisonnée. Avant le premier repas, parfois pris plusieurs heures après le lever, les hommes ne font pas de travaux durs : aller voir les chevaux, porter du fourrage à la vache, bricoler un outil qui servira dans la journée, aller négocier quelque échange avec un voisin. Pendant ce temps, les femmes s'activent. La préparation des repas occupe une grande partie de leurs journées, même si les menus sont assez monotones et alternent de la soupe de pommes de terre à la galette de blé en plat principal ou unique. La préparation du blé est une tâche quotidienne absorbante. Pour obtenir la farine, le blé est d'abord trié pour séparer les bons grains de ceux d'avoine et des petites pierres qui sont passés au travers du tamis utilisé juste après la récolte et avant le stockage. La céréale est ensuite broyée dans la machine à moudre (*maquina de moler*), moulin manuel vertical, d'usage très répandu dans tout le Venezuela, en particulier pour le maïs, mais assez mal adapté aux grains plus durs du blé : ceux de la haute vallée s'abîment assez vite et exigent un travail pénible et long qui ne permet d'obtenir finalement qu'une farine assez grossière.

> L'usage généralisé des « machines à moudre » dans la haute vallée est assez récent puisque dans le passé, les habitants apportaient leurs récoltes aux moulins à eau alors très nombreux, comme en témoignent les ruines des bords de la rivière et le nombre de pierres à moulin originaires de la vallée qui ornent aujourd'hui les jardins huppés de la capitale andine. En Apure, un seul de ces moulins est resté en activité, mais il n'est pas utilisé, ou presque, par la communauté en raison du prix exigé par le meunier (1/10 du grain apporté), lui-même agriculteur. Pourtant, la même quantité de blé moulue manuellement donne moins de farine consommable et plus de son destiné aux animaux, que celle passée au moulin.

6 Tous les membres de la maisonnée, et même les invités acceptés dans la cuisine, se doivent d'aider à moudre, même si certains y passent beaucoup plus de temps que les autres (femmes, personnes adoptées). Le grincement de la machine à moudre, les voix joyeuses et la fumée qui se concentrent dans la cuisine sont les signes les plus immédiatement perceptibles qui caractérisent un lieu bien habité.

Les animaux domestiques proches

7 Chaque maisonnée possède quelques poules et la plupart élèvent un cochon avec des restes d'aliments, le son du blé, des pommes de terre, du *zapallo* et le petit lait. À toute maison sont aussi rattachés un ou plusieurs chats, assez sauvages et peu aimés, mais toutefois efficaces contre les rongeurs, qui risqueraient d'affecter les provisions de grain.

> Bien qu'ils soient presque toujours désignés par des termes génériques (*gallina, cochino, gato*), tous ces animaux (*animales*) sont des *bichos*, au même titre que la plupart des animaux sauvages (*lapa, mapurite, guache, león, zorro, culebra*, etc.) ; on précise tout au plus qu'ils sont des *bichos de la casa.* Ils ne sont pas non plus distingués par des noms propres et si une confusion est possible, on dira peut-être

> « le chat rouge » pour celui qui a le pelage roux. Les chats viennent quand on leur dit « mis mis », les poules « tik tik », et les cochons quand on les détache.

8 Dans toute maison vivent des chiens qui gardent un statut privilégié dans le règne animal : ils sont aimés des habitants qui leur donnent des noms et partagent fréquemment leur propre ration alimentaire avec eux. Ils ne jouent pas de rôle particulier : au lieu de garder les troupeaux, ils auraient plutôt tendance à effrayer le bétail malgré les appels de leur maître ; les habitants ont d'ailleurs du mal à croire aux prouesses des chiens de bergers sous d'autres latitudes. Les chiens ne servent pas non plus au chasseur, ou plutôt au braconnier, puisqu'ils s'empressent de dévorer les petits animaux sauvages qu'ils ont pu surprendre. Par contre, ils annoncent par des aboiements féroces et largement anticipés, parfois par des morsures, l'arrivée de visiteurs : c'est à peu près leur seule utilité. Grâce à eux, l'étranger apprend vite à reconnaître les limites du territoire privé qui entoure chaque maison mais que n'indiquent pas toujours des murs ou des barrières. Les chiens ont accès à la cuisine et n'en sont chassés que lorsqu'ils dépassent les bornes imposées par leur condition : comme les enfants, mais après les poules et les chats. S'ils se voient traités de *bicho*, c'est en terme d'insulte car en effet, parmi les animaux, les chiens sont ceux qui ont le plus de *sentido* (« ils ont de l'intelligence, ils comprennent bien »). En cela ils se rapprochent des hommes et des femmes ou du moins des enfants (voir aussi CLARAC, 1981 : 57). Enfin, les chiens adultes sont battus quand ils se « comportent mal », les enfants jouent beaucoup avec eux, mais leur manifestent souvent moins de tendresse qu'au veau ou à la génisse dont ils ont la charge.

Adossée au four à pain, Aurita partage une *arepa* avec son chiot

9 Mis à part ces animaux, quelques brebis, dindes, et surtout le bétail, les habitants d'Apure n'entretiennent pas de relations privilégiées avec d'autres animaux qui fréquentent les abords des maisons. Ils ne tentent pas, par exemple, d'apprivoiser des animaux sauvages qui sont au demeurant fort peu visibles.

> Le fait qu'un habitant du versant boisé de la Sierra Norte ait recueilli un ourson dans sa propre maison après en avoir tué la mère – cet ours a ensuite été acheté par le parc zoologique – a paru incompréhensible (« c'est un fou »). L'ours *(oso, Tremarctos ornatus)* est parfois classé parmi les *bichos* mais on lui trouve, plus qu'à aucun autre animal, beaucoup (trop) d'attributs humains et il est en même temps réputé comme dangereux.

10 À côté des *bichos*, des *bichitos* (insectes et petits animaux : *babosa, gusano, avispa, meones, alacrán*, etc.) et du *ganado* ou *animales* (le bétail), on classe ensemble les oiseaux (*pájaros : chupita, águila, torcasa, niguaz, gavilán, pato, pato chupapiedra*, etc.) et les poissons (*peces*, la truite adulte est distinguée : *trucha* et *trucha arco iris*). Seul le groupe *ganado* ou *animales* au sens strict n'inclut que des animaux domestiques.

11 Une étude systématique sur les animaux reste à faire, mais il est certain qu'au quotidien, les habitants d'Apure sont incomparablement plus intéressés par les plantes que par les animaux. Alors que l'on parle souvent de *pájaro* (oiseau), le mot *arbolito* (arbuste) est rarement utilisé puisque, dans ce dernier cas, il est presque toujours possible de préciser qu'il s'agit de *siguís, albricia* ou *albricia rosada*. Certains animaux ne trouvent pas place dans les catégories citées ci-dessus ou alors en position ambiguë : le *cimarrón* (taureau ensauvagé) qui n'est plus vraiment *ganado*, le *tábano* (mouche-taon) fruit de l'arbre-taon qui n'est pas un *bichito* ni vraiment un animal, la *igua* (une larve) qui est souvent un *bichito* , mais qu'on présente également comme fruit de la terre, le vautour (*zamuro*) qui peut incarner une âme humaine, mais aussi le chien et l'ours qui sont « à part » *(eso es a parte)*. D'une manière générale et en excluant les animaux domestiques, les animaux sont considérés comme des êtres du *monte*, un espace que les habitants estiment méconnaître.

Chacun sa tâche

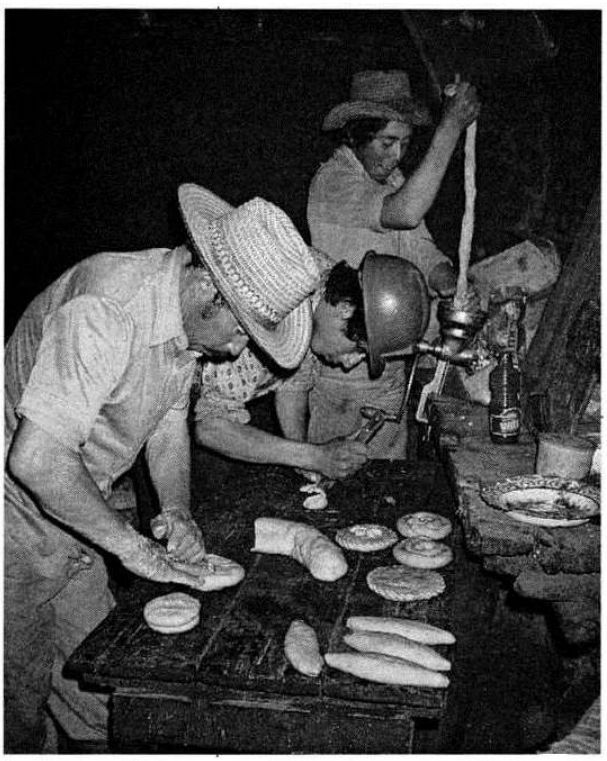
12 En plus de leurs tâches quotidiennes de cuisinières, les femmes se chargent de la fabrication des fromages, qui seront vendus au marché. Elles s'occupent de l'entretien de la maison, lequel se résume généralement à un balayage sommaire du sol à l'intérieur et autour de la maison, jonché d'épluchures et de crachats de *chimó*. C'est à elles que reviennent, bien entendu, les soins des jeunes enfants, ceux du jardin, mais aussi les corvées d'eau et de bois.

13 Les points d'eau sont souvent assez éloignés des maisons, et la contenance des récipients (bidons coupés et seaux en plastique) impose de fréquentes allées et venues. Pour cette raison et face aux dangers qu'on associe à ce liquide, l'usage de l'eau est assez parcimonieux : on utilise la même pour cuisiner puis nettoyer les aliments et les ustensiles de cuisine et enfin, préparer la nourriture des animaux. De même l'eau qui sert à la toilette est ensuite utilisée pour l'arrosage du jardin. La recherche du bois est une autre corvée astreignante, à laquelle sont souvent associés les enfants dès leur jeune âge au point de pouvoir, lorsqu'ils sont nombreux, décharger complètement leurs parents de cette tâche – il en est de même pour moudre le blé, balayer ou chercher de l'eau. Les travaux domestiques qui imposent un déplacement sont fréquemment l'occasion de rencontrer les autres et de s'associer pour rendre ces tâches moins ennuyeuses.

14 Les hommes travaillent en général à l'extérieur de l'espace domestique, dans les champs pour le blé ou les essarts pour la pomme de terre, dans le *páramo* pour les soins au bétail. Ils restent parfois près de la maison pour fabriquer ou réparer les araires de bois auxquels on fixe une pointe en fer bricolée à partir d'un vieil amortisseur. Ils y fabriquent aussi les

timons et les jougs pour les attelages, mais n'interviennent pas dans les tâches proprement domestiques, sauf en cas de nécessité, par exemple si leur épouse est « en diète » à la suite d'un accouchement.

Certains hommes sont réputés pour leur talent dans la fabrication des araires. Cet outil s'abîme vite et demande ensuite un entretien suivi et de nombreuses réparations, laissées au soin de chaque laboureur



Alors que les tâches quotidiennes comme la confection des *arepas* de chaque repas sont réservées aux femmes cantonnées dans l'espace domestique, les hommes participent avec plaisir aux préparatifs des réunions extra-ordinaires, comme ici pour faire le pain. Ils ont plus souvent qu'elles des occasions de rencontrer les parents, les amis et les connaissances des maisonnées plus lointaines

Les jours de la semaine

15 Quelle que soit la saison, la semaine est une unité de temps importante pour les paysans d'Apure. Chaque jour prend une physionomie particulière avec ses tâches ou ses interdits spécifiques.

16 Le lundi est souvent le jour de la lessive. Les femmes se rendent à plusieurs au proche ruisseau ou à la rivière pour laver le linge, en utilisant très peu de savon, réservé habituellement aux vêtements des bébés. C'est une activité considérée comme dangereuse : une femme enceinte ne doit jamais aller seule à la rivière car elle pourrait perdre son enfant ou, comme celle récemment accouchée, tomber malade et mourir d'un *pasmo*. Le lundi, il ne faut pas balayer sa maison si l'on veut éviter de devenir pauvre, et il est recommandé de ne pas non plus se laver le corps.

17 Au contraire, on peut se laver un mardi : soit dans la rivière entre hommes ou adolescents, soit plus souvent avec un récipient d'eau tiède et un peu de savon dans un coin de la maison à l'abri des regards. Les enfants sont lavés dans la cuisine alors que les adultes préfèrent la salle souvent déserte où l'on peut s'asperger sans crainte. On évite en effet de faire entrer trop d'eau dans la cuisine, alors que la salle reste plus perméable aux éléments extérieurs comme les « arcs », dont l'eau est chargée, mais dont l'autel diminue la nocivité. De toute façon et à part les mains, on se lave assez peu ; de nombreuses maladies sont supposées produites par un contact avec l'eau. Les habitants d'Apure sont jugés sales par ceux de l'aval ou de la ville. Ce jour du mardi, il est en tout cas recommandé de ne pas entreprendre de voyage, même court.

18 Par contre le mercredi est le jour habituel de déplacement à Mérida pour le marché, où l'on vend ses produits (fromage, fèves, ail, œufs) avant de faire le lendemain des achats en ville. Les hommes sont seuls à s'y rendre, généralement une fois par mois, après avoir soigneusement préparé le voyage : il faut marcher 7 à 10 heures dans le *páramo* avec les mules chargées pour atteindre la station du téléphérique. Chaque mercredi, quelques hommes de la haute vallée se rendent donc à la ville. Tout le monde s'intéresse à ceux qui partent avant l'aube, on surveille le temps et on parle d'eux pendant la journée. Les petits garçons rêvent du jour où, enfin devenus grands, ils pourront suivre un père ou un grand frère dans ce premier voyage, lequel, de même que le premier voyage dans le *páramo* pour « voir les animaux » ou assister au castrage des taureaux, est sans aucun doute vécu comme un voyage initiatique. Le jeudi peut être un jour calme. Des femmes se consacrent à la couture et au tricot, mais toutes ne savent pas confectionner des vêtements. Ceux-ci sont plus souvent acquis en ville. Une fois l'an, à Los Nevados, des œuvres caritatives distribuent des vêtements usagés que les gens de l'amont peuvent aussi racheter aux villageois. On accorde une importance toute particulière au couvre-chef sans lequel personne ne sortirait de la maison : les chapeaux de paille des anciens ont été remplacés par un équivalent en nylon réputé plus efficace par la plupart des adultes. Ceux qui ont eu l'occasion de travailler sur des chantiers de construction arborent fièrement un casque de couleur que les jeunes hommes et les enfants apprécient beaucoup. Et la casquette de toile rapproche des jeunes citadins. Le désintérêt pour le travail de la laine – les rares toisons de brebis ne sont pas utilisées par les gens d'Apure – comme d'une manière générale pour l'artisanat tient peut-être à l'image négative de ceux qui se livraient à des activités artisanales. Autrefois les membres des Resguardos de Indios avaient acquis une spécialisation (travail de la laine, du cuir, etc.). Leurs descendants ont parfois conservé

cette activité, par exemple au village de Mocaz, près de El Morro, où l'on élève toujours des brebis pour leur laine.

19 Le vendredi est le jour du retour de ceux partis à la ville, en traversant à nouveau le *páramo* : les *parameros*. On les attend avec impatience, parfois les enfants vont à leur rencontre pour les escorter, ils s'arrêtent dans les maisons sur le chemin pour distribuer les marchandises attendues. En plus des produits nécessaires pour la maisonnée (sucre, pâte de tabac, café, farine, etc.), ils apportent des cadeaux : petits pains blancs, cigarettes, bonbons. On arrive parfois très tard chez soi, la fatigue est grande, l'accueil chaleureux, et le samedi qui suit est souvent consacré au repos.

20 Mais le jour de repos traditionnel reste le dimanche. À part les tâches de cuisine, on s'abstient de tout travail. Bien que ce ne soit pas la seule occasion, c'est le jour par excellence des visites entre voisins : on boit le café dans la cuisine et on fait la conversation *(conversa)*. C'est un temps fort, comparable à ce qu'étaient les veillées sur le vieux continent : lieu d'apprentissage de la tradition et des valeurs locales, moyen d'information et forme de contrôle social. C'est aussi l'occasion de faire de la musique ensemble et souvent en famille pour ceux qui jouent d'un instrument, *cuatro* (petite guitare à quatre cordes), violon, ou accordéon. Les visiteurs saluent leurs hôtes longuement, comme pour évaluer la distance entre eux et se resituer réciproquement. Avant d'exposer le motif de sa visite, s'il en est un particulier, on passera d'autant plus de temps à se saluer sur un ton très formel et à demander des nouvelles des uns et des autres que l'on se trouve étranger à la maisonnée.

« Et alors ?
- Et comment vont les choses ?
- Là, bien, et vous comment allez vous ?
- Par ici, en marchant doucement, en rendant visite. Et votre dame ?
- En train d'éplucher des pommes de terre comme toujours. Et le *compadre ?*
- Il est là-bas, il vous envoie ses salutations. Et la *comadre* comment va-t-elle ?
- Par là, elle doit déjà vous attendre. Et quoi de plus ?
- Et bien ici. Que dit le *compadre* Polonio ?
- Régulier. Que peut-on faire de plus ? Et par là-bas comment ça marche ?
- En tuant le temps. Quoi de plus ? »

21 Les connaissances communes sont évoquées, chacun s'applique à montrer ce qu'il sait des relations de parenté et de *compadrazgo* de son interlocuteur ; on sort sa boîte de *chimó* pendant que le café, qui sera servi dans la cuisine ou dans la salle, se prépare. Plus tard, les langues se délient et on entendra peut-être des éclats de rire. Enfin le dimanche est aussi l'occasion de se promener autour de la maison, sans autre but que le plaisir d'être chez soi, comme Miguel qui s'éloigne jusqu'à un point de vue pour regarder le paysage et murmure : « C'est joli par ici. »

Le rythme des saisons

22 Le cycle annuel est marqué par l'alternance de l'hiver (saison des pluies) et de l'été (saison sèche), par les fêtes religieuses qui se concentrent en dehors des grandes pluies, mais aussi par les migrations saisonnières des hommes, les types et les lieux de travaux agricoles, et enfin, par les périodes d'abondance et de restriction alimentaire qui risquent d'entraîner la maladie. Les représentations du climat et en particulier l'interprétation de certains phénomènes météorologiques retiennent l'attention puisque le dieu de la

religion catholique comme les esprits de l'air, de l'eau et du *páramo* sont censés s'exprimer ici au travers des astres et des météores.

L'été

23 Comme la durée du jour et les températures moyennes mensuelles restent sensiblement les mêmes toute l'année à ces latitudes, le cycle des saisons est subordonné à celui des pluies. L'hiver *(invierno)* désigne ici la saison pluvieuse – l'été astronomique dans l'hémisphère nord – pendant laquelle les hauts sommets restent couverts de neige.

24 Les dernières pluies de novembre annoncent donc l'été *(verano)* mais elles signalent aussi le début du cycle agricole avec les labours de jachère *(barbechadura)* réalisés collectivement sur les terres à blé. Après avoir révisé l'état des araires et ramené quelques paires de bœufs et taureaux du *páramo*, les hommes de plusieurs maisonnées retournent ensemble des champs qui seront semés quelques mois plus tard. Ces petits groupes reconstitués chaque année travaillent plus efficacement les terres à blé selon la *mano vuelta*, en suivant un ordre codifié et une comptabilité des jours de travail de chacun. L'été est ainsi la saison de l'échange pendant laquelle la culture du blé occasionne des réunions d'autant plus attendues que les maisons sont éloignées les unes des autres. Après les labours de *barbechadura*, c'est la moisson et le dépiquage de la céréale qui mobilisent la population entre les mois de décembre et février. Enfin, lors des semailles, déjà amorcées aux premières pluies de l'hiver, les terres sont encore labourées en commun. Ces travaux sont assurément d'une grande importance pour les habitants qui en font le support d'une sociabilité dense et valorisée. Du petit matin jusqu'à la nuit, les membres de plusieurs maisonnées se retrouvent dans la même exploitation (*finca*) : les hommes travaillent aux champs et les femmes préparent, dans la cuisine et avec les ingrédients fournis par le bénéficiaire de la journée de travail, l'abondante nourriture répartie en trois repas principaux à cette occasion.

25 À cette époque se consolident les liens de voisinage et de parenté réelle ou rituelle ; c'est le temps de préparation de futurs échanges et d'évocation de faits de l'hiver qui n'avaient pas encore été commentés. L'été est donc une saison qui offre de nombreuses occasions de rencontre ; on se rend souvent visite, on parcourt les *barbechos* et la nourriture ne fait pas défaut. Bien que les températures soient légèrement plus basses qu'en saison des pluies, on s'accorde pour reconnaître qu'il fait moins froid et que les maladies des hommes et des plantes sont moins fréquentes. En été, la communauté d'Apure trouve les moyens de mieux s'affirmer et il semble que personne ne pourrait mettre alors en doute leur identité de « gens du blé ».

L'hiver

> *« L'ennui, c'est quand on n'a plus envie de rien et qu'on se met à trop penser... On se laisserait même mourir. L'ennui touche plus les gens du dehors ; nous autres, nous sommes habitués à l'endroit. »*

26 À l'été s'oppose l'hiver *(invierno)*, une morte saison propice à l'ennui *(aburrimiento)* auquel les habitants des terres froides résisteraient mieux que ceux d'en bas.

27 Une fois la saison des pluies bien installée, la plupart des cultures poussent sans entretien. Les désherbages réguliers des jardins ne mobilisent qu'une main-d'œuvre réduite et familiale, tout comme les soins donnés aux vaches laitières, ou même l'essartage, très occasionnel, décidé en cas de besoin d'une nouvelle *roza*. Les travaux agricoles de l'hiver sont donc moins lourds et ceux qui restent indispensables – désherbages et petites récoltes dans la *huerta*, fabrication du fromage – reviennent en priorité aux femmes. Les hommes de la haute vallée sont ainsi nombreux à profiter de cette période pour s'embaucher comme ouvriers saisonniers dans les régions agricoles de Mucuchíes et aux environs de Mérida. En leur absence, les travaux de construction qui demandent une organisation collective sont parfois compliqués à mettre en place. Le mauvais temps, les chemins abîmés par la pluie ou le pont emporté par la rivière rendent les trajets plus difficiles, même pour aller visiter des voisins. En hiver, chaque maisonnée semble se replier sur elle-même.

28 La saison des pluies, c'est aussi *los junios*, les mois de la faim (juin-août), quand il faut parfois se contenter d'un repas par jour en attendant les premières pommes de terre. En raison du manque de nourriture et des intempéries, les habitants se sentent plus vulnérables à la maladie, soignée avec des tisanes et de longues journées taciturnes passées près du foyer. C'est plus particulièrement à cette époque de l'année que se réfèrent les gens de l'aval – et ceux d'Apure – quand ils parlent du climat « laid et sauvage » qui règne en altitude *(feo, bravo)*. On y est en effet confronté à toutes sortes de pluies, le « froid ou la glace » peut pénétrer le corps de ceux qui n'auront pas pris suffisamment de précautions et les maisons sont régulièrement enveloppées d'un épais brouillard : les *barbechos* et les maisons des autres, de même que les passants sur les chemins, deviennent invisibles. Pendant l'hiver, tout se passe comme si le *páramo* s'étendait jusque dans le territoire des hommes.

Les météores

29 Quel temps fait-il ? La prévision de changements météorologiques suscite assez peu de commentaires parmi les habitants de la haute vallée qui ne se reconnaissent pas de spécialistes du climat. Pourtant, ils pratiquent quelquefois la prévision du temps, en particulier aux intersaisons lorsque les pluies ou le soleil tardent à s'imposer. Sur ce point, ceux de l'amont se sentent privilégiés parce qu'ils peuvent labourer avant les premières pluies alors que les sols de l'aval, plus argileux et compacts, sont impénétrables par temps sec. Ils ne manquent jamais de souligner, au retour d'un voyage à Los Nevados par exemple, qu'aucun champ de l'aval n'est encore retourné : à l'extérieur les périodes de labour sont plus courtes et donc surchargées en travail.

> En janvier, le temps qu'il fera pendant la nouvelle année peut être prédit grâce à des observations météorologiques : les phénomènes atmosphériques des douze premiers jours donnent les tendances climatiques de chaque mois (*pinta*) et ceux des douze jours suivants permettent de confirmer ou de corriger ces prédictions (*repinta*). Cette pratique dite *pinta* y *repinta* est assez répandue dans les Andes vénézuéliennes (CLARAC, 1981 ; DE ROBERT, 1997), mais également ailleurs. Comme le montre Esther Katz, qui décrit une *pintada de meses* similaire au Mexique, les principes de ce pronostic météorologique ont probablement une origine européenne (KATZ, 1992). Dans la haute vallée, si l'on consulte parfois l'Almanach vendu sur le marché de Mérida, les rares adultes disant savoir le lire s'appuient plutôt sur des observations personnelles. Les couleurs de certains crépuscules indiquent un changement de temps (rouge) ou encore, l'arrivée de la pluie (jaune).

> La lune « tournée vers les Llanos » (premier quartier) prévient généralement de l'arrivée d'un temps d'hiver, le comportement de quelques animaux annonce la pluie. En d'autres régions des Andes vénézuéliennes, le passage d'oiseaux ou l'aspect de certaines plantes peuvent aussi être utilisés dans l'art des prévisions météorologiques : le *gavilán blanco* et le *niguaz* sont deux oiseaux qui annoncent la pluie tout comme les feuilles du *frailejón* et du *rocío* quand elles se recroquevillent. La grêle serait annoncée par le « bramement des eaux » dans la Sierra Norte (ECHEVARRIA, 1988 ; LÓPEZ, 1990).

30 L'apparent désintérêt pour les techniques divinatoires du climat, dont la maîtrise est laissée à de savants citadins (Almanach), pourrait être le résultat de l'érosion de savoirs traditionnels dans la haute vallée. Mais il révèle aussi un certain fatalisme face aux aléas climatiques, lié aux représentations locales du climat qui diffèrent selon qu'on est un habitant du bas ou du haut. Enfin, le climat dépend également du bon vouloir d'êtres invisibles qui peuvent entraver à tout moment le cours ordinaire des saisons. Dans ces conditions, on comprendra que les habitants accordent une valeur toute relative aux prévisions météorologiques locales et nationales.

31 La succession harmonieuse des pluies qui arrosent et du soleil qui fait mûrir le blé est perçue comme l'œuvre de Dieu, et il en est ainsi de tout événement notoire capable de rompre l'ordre dont dépendent les récoltes, et par conséquent les habitants. Par contre, les *arcos, aires* et même les *cheses* qui se manifestent parfois par une pluie maléfique, un vent frais ou une tempête ne déterminent pas le climat dont ils maîtrisent faiblement les éléments, dans l'espace des *barbechos*. Ceux qui en sont les victimes ont commis eux-mêmes une imprudence.

32 En terres habitées et cultivées, les manifestations divines se reconnaissent par leur caractère spectaculaire ou/et par leurs effets catastrophiques sur la production agricole. Elles s'expriment par l'intermédiaire des météores, avec une ampleur ou des effets inégalés par les anomalies attribuées à des astres comme la lune, le soleil et la terre. Les habitants se réfèrent aux choses de Dieu (*cosas de Dios*) pour tous les événements jugés anormaux, c'est-à-dire excessifs, extrêmes, inhabituels ou répétitifs, et en cela dangereux pour la société toute entière. Des fléaux comme une grêle qui détruit des récoltes entières, de graves épidémies, un tremblement de terre, le très ancien Déluge ou même une guerre sont mis en relation avec une intervention divine. Dans ces événements extraordinaires qui troublent le monde et renversent l'ordre des éléments naturels, les habitants reconnaissent la main de Dieu qui se manifeste aux hommes. Ces désordres astronomiques, telluriques ou météorologiques sont interprétés comme des avertissements, des rappels à l'ordre visant à renforcer la foi ou la crainte par l'exposition de puissances, mais aussi quelquefois des punitions. C'est le cas lorsque des mouvements de la terre ou des anomalies du ciel s'accompagnent de catastrophes agricoles. Lorsqu'ils évoquent les « choses de Dieu », les gens d'Apure citent d'abord l'éclipse solaire. Du nom de ce phénomène astronomique spectaculaire dériverait celui de *clis*, qui désigne des phénomènes de différentes natures auxquels les paysans accordent actuellement une importance particulière. Si la *clis* peut être l'éclipse solaire dite aussi *oscurana*, elle décrit plus fréquemment certains phénomènes météorologiques et la maladie des plantes cultivées.

33 Même si certaines *clises* d'Apure peuvent sembler banales, voire passer inaperçues (une pluie fine et vaguement irisée), elles signifient toutes un état de confusion des éléments : un temps d'été en hiver en témoigne aussi bien qu'un instant de nuit dans le jour ou un tremblement de terre. La combinaison de deux états opposés dans la même plante malade

(feuilles sèches et racines pourries) figure comme la réplique, dans les champs, des désordres observés parmi les astres et les météores. Les *clises* qui abîment trop souvent les pommes de terre sont parfois assimilées à des choses de Dieu. Toutefois elles ne bouleversent pas l'ordre du climat : au-delà de ces anomalies, les saisons rythment la vie des hommes.

Jours de fête et jours funestes

34 Les habitants d'Apure sont catholiques. Cependant, les correspondances entre rituels et croyances actuels et ceux de l'époque préhispanique caractérisent un syncrétisme ou un catholicisme insolite dans les communautés paysannes des Andes vénézuéliennes (CLARAC, 1981). C'est encore plus évident en Apure dans la mesure où presque personne ne saurait lire et qu'il est rare de participer aux offices religieux : on ne célèbre que quelques messes par an dans l'église du village de Los Nevados. De nombreux récits laissent voir la combinaison originale de traditions bibliques, de légendes autochtones et d'expériences individuelles.

Les fêtes chrétiennes

35 Le calendrier chrétien sert de cadre à de grandes célébrations scrupuleusement respectées par les paysans d'Apure. Les principales, survenant en saison sèche, sont regroupées autour de Noël et Pâques. Plus qu'une date, Noël est une époque qui s'étend sur tout le mois de décembre, voire de janvier. On l'évoque en parlant de *las Pascuas* ou simplement *Diciembre*. On la sent venir *(huele a diciembre)* quand l'été est bien installé et qu'on commence la confection de la crèche *(pesebre)*.

> Dressée dans la salle, la crèche reconstitue un paysage andin, avec ses lacs représentés par des morceaux de miroir ou de verre, sa végétation rase faite de mousses, de lichens et autres plantes sauvages, ses terres sombres en carton ou en papier. Dans ce *páramo* artificiel, on place des santons chèrement acquis pour les principaux personnages, souvent aussi des bovins en bois grossièrement sculpté qui servent autrement de jouets pour les enfants. Comme toutes les maisons n'ont pas de pièce servant de salle, on ne trouve pas partout de crèche. Par contre, il est possible de placer deux *niños* (la figurine de l'enfant Jésus) si la maisonnée comprend deux couples : chacun d'eux s'engage alors à faire une *paradura* pour son *niño*. En effet, ces crèches ne témoignent pas simplement d'une naissance datée du 24 décembre, elles seront appelées à jouer un rôle important lorsque chaque maison organisera sa *paradura* à la date qui lui convient. Cette fête ne se pratique que dans les Andes au Venezuela, mais elle y connaît toujours un grand succès tant en milieu rural qu'urbain. Des quartiers de la ville de Mérida construisent d'ailleurs chaque année une crèche où peuvent figurer des personnages vivants et autour de laquelle se déroule également une *paradura*.

36 Après Noël ont donc lieu les paraduras, que l'on fête autour des crèches de plusieurs maisonnées à tour de rôle et auxquelles viennent participer parents et voisins plus ou moins proches, des musiciens et des *rezanderos*, spécialistes en prières et chants.

> Le rituel consiste à organiser la disparition de l'enfant Jésus puis sa recherche et son retour. C'est une fête joyeuse avec abondance de nourriture et de boisson, musique, prières, chants monotones et pétards bruyants. L'histoire semble inspirée de l'épisode des Évangiles lorsque Jésus échappe à ses parents pour aller écouter les docteurs au temple, mais elle évoque plutôt le moment où l'enfant aurait commencé à marcher : couchée au départ, la figurine qui avait disparu est remise

dans la crèche debout par les parrains désignés par le maître de maison pour cette occasion. Jacqueline CLARAC (1981) en a fait une analyse approfondie qui permet de relier la *paradura* à des croyances et conceptions religieuses anciennes des Andes. La période des *paraduras* se termine normalement à la Chandeleur (2 février), et elle coïncide à peu près avec la moisson des blés : c'est dire l'importance de ces rites pour les « gens du blé ».

37 L'autre grand moment de l'année liturgique est la semaine sainte de Pâques *(semana santa)* , considéré comme « le plus joli de chez nous » *(lo más bonito por aqui)*.

Personne ne travaille de toute la semaine, les familles se rendent visite, les émigrés en ville reviennent faire un tour au pays, on se réunit pour des jeux d'adresse ouverts aux femmes et aux enfants (boules, quilles, toupies). Les femmes s'organisent d'ailleurs pour préparer la nourriture à l'avance et participer aux festivités. Ce sont les meilleures nourritures et elles doivent laisser des souvenirs d'abondance pour l'année toute entière. Beaucoup d'habitants d'Apure se rendent à l'église de Los Nevados pour la messe de Pâques, durant laquelle le prêtre célèbre les baptêmes et bénit les mariages de l'année.

38 Du point de vue agricole, la semaine sainte marque la fin de la saison sèche, c'est-à-dire la transition entre l'époque des moissons et celle des semailles. On dit d'ailleurs qu'on ne doit pas commencer les semis avant la semaine sainte. Toutes les maisons regorgent alors de blé.

Le culte des saints

39 Les dévotions aux saints tiennent une place importante dans nombre de sociétés andines, où elles suscitent des obligations collectives et/ou individuelles (CLARAC, 1981 ; BOUYSSE-CASSAGNE et HARRIS, 1987 ; BERNAND, 1985). Ici, le saint considéré comme étant le plus important est San Isidro le laboureur ; patron de Los Nevados comme de nombreux autres villages andins, et son image figure dans l'église. C'est aussi le patron de l'agriculture : lors de sa fête le 15 mai, on organise au village une procession avec des musiciens, l'image du saint et des bœufs décorés qui passent sous des portiques chargés des produits de la récolte. Cette fête réunit tous les villageois, et de nombreux habitants des proches hameaux y participent également. Pour la Saint Jean, le 24 juin, on mange dans chaque maisonnée une soupe de poule et on se livrait autrefois ensemble à un jeu aujourd'hui interdit, le *juego de gallo* : les hommes montés à cheval essayaient d'arracher la tête d'un coq suspendu vivant par les pattes à un portique dressé pour l'occasion. Les autres fêtes religieuses se déroulent autour des autels domestiques.

40 Sur les autels des salles d'Apure, une image ou une statue occupe une position privilégiée. Bien en évidence, elle trône au milieu de l'autel régulièrement fleuri et c'est elle qu'éclairent les bougies allumées pour les occasions spéciales. Elle représente le saint de la maison *(santo de la casa)* auquel les membres de la maisonnée, en particulier le maître, doivent une dévotion particulière.

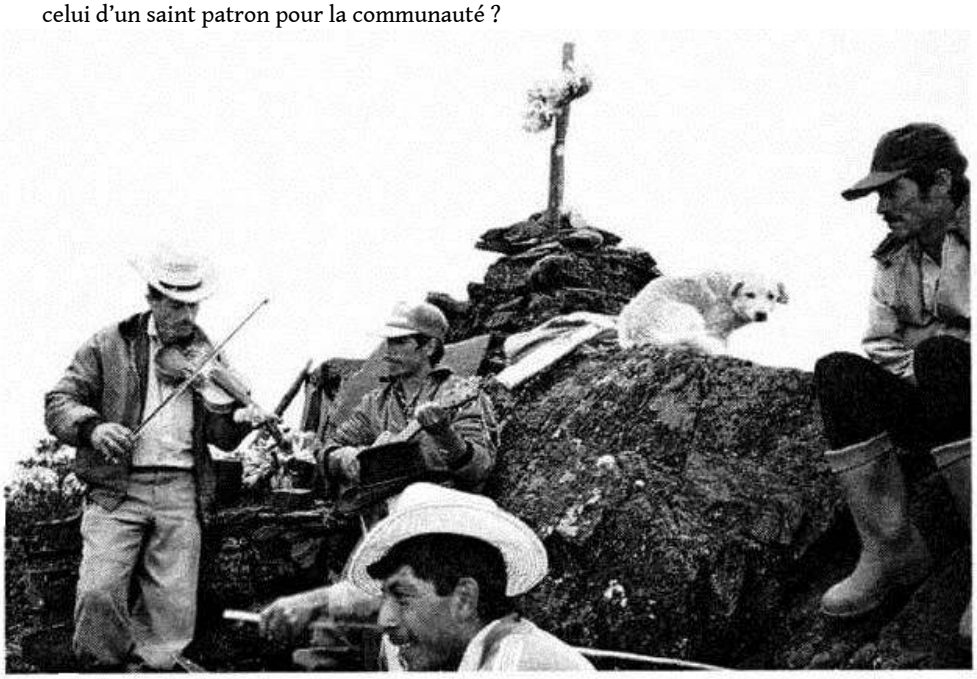
Un saint ou une sainte du calendrier catholique a fait l'objet d'un vœu *(promesa)* par le maître de la maison lui-même ou par l'un de ses ascendants en ligne paternelle. Le vœu exaucé, on s'est engagé à conserver l'image en bonne position sur l'autel et à célébrer sa fête chaque année pour son jour, en réunissant plusieurs maisonnées, des musiciens et *rezanderos*. Empreintes d'une certaine ferveur, ces fêtes sont accompagnées de la consommation du *chimó*, des cigarettes et du *miche*.

41 Le saint domestique prend sous sa protection la maisonnée et celui qui la représente s'occupe de l'autel. En effet, le fils qui reste dans la maison hérite, avec les images saintes,

des obligations rituelles jusque-là assumées par son père. Il peut abandonner la dévotion quand le saint ne lui paraît plus remplir son rôle ou quand il estime avoir plus d'affinités avec tel autre. De même, le saint n'exerce plus d'influence si on ne le traite pas avec les égards qui lui conviennent. Aussi, cette sorte de filiation religieuse ne semble pas destinée à durer longtemps. Mais s'il vient à déménager, le maître des images les emporte avec lui pour les installer dans une nouvelle salle ; il en est le gardien.

42 Selon les moyens ou la dévotion de la maisonnée, on organise une fête plus ou moins importante.

> Toutefois, celle destinée à San José est spéciale. Après qu'une bête ait été dévorée par un ours, un ancêtre (les habitants ne sont pas unanimes quant à son identité) aurait demandé à ce saint de protéger les troupeaux dans le *páramo*, ce qu'il aurait fait : en ex-voto *(promesa)*, le 19 mars, les hommes de la haute vallée partent en procession jusqu'à l'autel qui lui est consacré dans le *páramo* pour lui chanter deux rosaires au son des violons. Chacun porte du *chimó*, certains des cigarettes et d'autres du *miche*. Il est ainsi devenu le protecteur du bétail. C'est le seul autel qui se trouve hors d'une salle et qui n'appartient à personne (ceux qui ont des droits de pâturage dans ce *páramo* se chargent de l'entretenir). Des gens de l'aval connaissent cette dévotion et au moins l'un d'entre eux, qui met ses animaux à proximité, participe au rituel. Peut-être San José finira-t-il par acquérir un statut comparable à celui d'un saint patron pour la communauté ?



La dévotion annuelle à San José, protecteur du bétail dans le *páramo*

43 Les saints exercent leur influence bénéfique sur un territoire donné qu'ils peuvent d'une certaine manière choisir, soit en s'y manifestant (la Vierge Nuestra Señora se laisse voir dans des cascades situées toujours plus en amont), soit en répondant à un vœu (San José protège les troupeaux de l'endroit où l'on n'a plus jamais vu l'ours), soit en refusant de changer de lieu (l'image de la vierge transportée dans un nouveau village de la forêt revient toujours en altitude). Ils contribuent à renforcer les liens entre la communauté et son territoire, mais également à rendre ce dernier moins sauvage. Les saints des autels domestiques accompagnent dans leurs déménagements celui ou ceux qui les honorent en suivant les chemins (courts) de la filiation. À l'intérieur de la maison, l'autel sert à apprivoiser les choses du dehors et les images saintes jouent un rôle de trait d'union

entre l'espace du haut (*páramo*) et le territoire du blé et des hommes. Mais elles relient également les générations, même si ce lien à travers le temps semble plus fragile.

44 À bien des égards, la vie religieuse en Apure est originale : le contact avec un prêtre étant exceptionnel, il s'agit d'un catholicisme sans clergé, centré sur la maison, développant des pratiques de substitution à celles de la religion organisée (l'autel domestique, l'ondoiement des nouveau-nés, les *rezanderos*), assorties d'un grand attachement aux traditions locales.

Les jours funestes

45 Les anomalies du ciel sont susceptibles d'affecter toute la population. Pour ne pas risquer d'en provoquer, chacun doit respecter le calendrier religieux et en particulier les jours funestes (*días aciagos*) qui commémorent un événement du passé attribué à une intervention divine. Ces jours-là, comme c'est le cas chaque dimanche et en de nombreuses dates festives du calendrier catholique, les paysans s'abstiennent de travailler, de réaliser des travaux agricoles ou des tâches qui demandent un effort physique. Ceux qui se laissent tenter par « l'envie » de travailler risqueraient un grave accident de travail (retournement de la paire de bœufs, grave blessure, mort accidentelle).

46 Les jours funestes se fêtent le 6 février, le 28 avril, le 16 novembre, mais aussi le premier lundi d'août.

> À ces dates, les anciens auraient vécu un tremblement de terre *(temblor)* ou une éclipse solaire *(oscurana)* que les habitants d'aujourd'hui savent raconter en détail. Les jours funestes commémorent donc des « choses de Dieu » plus particulièrement spectaculaires et rappellent que les manifestations du Créateur peuvent prendre des dimensions terribles. Curieusement, le souvenir de certaines calamités terrestres qui auraient dû accompagner ces désordres astronomiques et telluriques semble moins sûr puisque la population évoque indifféremment la *clis* des récoltes, la guerre ou une grave tempête. Alors que la mémoire collective a conservé de nombreux détails de ces jours funestes très précisément situés dans le calendrier annuel, il est difficile de déterminer avec certitude la date précise des événements dans le temps long. Le plus spectaculaire, une éclipse totale de soleil, a eu lieu le 3 février 1916 : à trois jours près, elle correspond au jour funeste du 6 février (DE ROBERT, 1997). L'éclipse a eu lieu un jeudi et c'est donc la date du dimanche de cette année-là, jour du Seigneur et jour chômé, qui a été conservée pour commémorer l'événement.

47 La mémoire des événements graves du passé reste sélective. De façon significative, les jours funestes imposent un jour chômé aux trois moments de l'année les plus chargés en travaux agricoles, ceux qui ponctuent le cycle du blé : pendant la moisson (6 février), les semailles (28 avril) et les labours de jachère (16 novembre). Quant au premier lundi d'août, il se situe au cœur de la saison des pluies pendant laquelle les cultures sont plus exposées aux *clises* en raison de l'humidité. Cette concordance semble conférer aux jours funestes une fonction de rappel : au cours de l'année, c'est lorsque l'intensité des travaux collectifs et l'ampleur des moyens déployés pour travailler la terre risquent de faire oublier la fragilité des œuvres humaines que la société choisit de commémorer la puissance de Dieu.

Proches et moins proches : parentés réelles, parentés rituelles

48 Aux relations de voisinage qui lient les maisons éparpillées d'Apure, se superposent celles de la consanguinité et de l'alliance. Comme on finit par l'avouer à celui qui questionne trop longtemps sur les généalogies, « ici d'une certaine manière, on est presque d'une même famille, tous parents (*familiares*) ». C'est ainsi que tel adolescent feignait de se plaindre de ne pas trouver d'épouse à son goût parmi les jeunes femmes d'Apure qui pourraient faire un mariage pas « trop proche » *(demasiado cercano)*. Aux liens de sang qui limitent le choix d'un conjoint s'ajoutent ceux qui se construisent à partir de l'institution du *compadrazgo*. En effet, les grandes étapes de la vie ritualisées par le baptême et le mariage donnent lieu à des célébrations et permettent de créer, de fortifier, ou d'officialiser des relations fondées sur des obligations réciproques entre des maisonnées et des individus. C'est justement parce que les paysans se reconnaissent une certaine proximité spatiale et biologique qu'ils accordent tant d'importance à la relation de *compadrazgo*.

Les parents

49 Les habitants d'Apure ne gardent que la mémoire de généalogies courtes (on ne sait rien des parents de son grand-père ou de sa grand-mère) et assez pauvres : ceux qui, parmi les ancêtres, n'ont pas tenu une position sociale notable ni été les héros d'événements encore racontés sont rapidement oubliés. Par contre, les premiers cultivateurs de blé et les premiers petits propriétaires de l'endroit constituent, par leurs œuvres et histoires exemplaires, des ascendants idéalisés auxquels on se réfère. Les femmes ne disparaissent pas plus vite que les hommes de la mémoire collective : on se reconnaît volontiers le descendant (et surtout la descendante) de celles qui ont vécu, en Apure, une existence remarquée (souvent des veuves ou des célibataires qui ont eu beaucoup d'enfants).

50 En parlant de sa famille, on « oublie » également toute une partie de la parentèle soit parce qu'elle habiterait trop loin et qu'on n'a pas appris à la connaître, soit surtout parce qu'elle est volontairement écartée pour des raisons sociales et culturelles. L'absence systématique de *compadrazgo* avec des maisonnées dont on n'apprend que très tard qu'elles abritent des *familiares* montre que la parenté rituelle implique des liens beaucoup plus forts et valorisés que la parenté biologique et qu'elle autorise également des stratégies de différenciation et de distanciation. Ces dernières prennent une importance d'autant plus marquée que, finalement, tous les habitants se savent un peu cousins. Chacun cite généralement un plus grand nombre de *familiares* du côté matrilinéaire que patrilinéaire. Des indices de filiation matrilinéaire ont d'ailleurs été repérés dans la parenté des paysans andins du Venezuela (CLARAC, 1981).

51 Bien que les parents soient partout, ou justement pour cette raison, ils sont d'abord des voisins *(vecinos)*, des alliés *(cuñados, suegros)* ou des « très parents » (*somos muy familiares*, disent deux cousins germains parallèles). Parmi ces derniers on distingue, en particulier avec le terme d'adresse qui leur correspond et qui est rappelé à chaque salutation, le père, la mère, les frères et sœurs, les oncles et tantes (*tíos* qui sont aussi bien, en prenant par exemple pour référence les hommes, le frère du père que le frère du père du père), les cousins croisés et parallèles de premier et deuxième degré qui sont eux plus souvent

interpellés par leur prénom. La salutation ordinaire entre personnes proches de statut inégal et à laquelle se plient également les membres d'une même maisonnée chaque fois qu'ils se retrouvent et se quittent dans la journée, consiste en la demande et le don d'une bénédiction pendant laquelle chacun doit toucher son chapeau :

52 *« Bendición tío*
- Dios lo bendiga. »

53 Dès qu'une relation de *compadrazgo* vient se superposer à l'un quelconque de ces liens, les uns et les autres ne se désigneront plus que comme *compadre* ou *comadre*, parrain ou marraine *(padrino, madrina)* et filleuls *(ahijados)*.

Le choix du conjoint

54 Il est difficile de distinguer dans les discours les évidences d'un modèle préférentiel de l'alliance. Le choix du conjoint est dit libre, à condition de ne pas s'attacher à un *familiar* trop proche ou à un *compadre*. Toutefois, alors que les mariages entre cousins (croisés et parallèles en ligne patrilinéaire et matrilinéaire) font des unions de proches, ils sont en fait souvent pratiqués. Les mariages avec la fille du frère de la mère ou la petite fille de l'oncle du père semblent par exemple assez fréquents, alors même que certains expliquent au contraire une désunion particulière par la prohibition de proximité (« malheureusement, je ne pouvais l'épouser, elle est la fille de la sœur de mon père »). La communauté de vie (même maisonnée) ou la proximité spatiale (voisinage) est donc également un facteur de « rapprochement » des *familiares*.

55 Les gens de l'aval soulignent parfois la tendance endogamique de ceux de l'amont qui ne vivraient si souvent en concubinage que parce que leurs unions, à la limite presque incestueuses, ne sauraient être reconnues par l'église. Ce préjugé quelque peu démenti par les efforts des habitants d'Apure à chercher des alliés plus loin que les proches, est en partie dû au fait que les patronymes et leurs combinaisons (chacun porte, s'il est « légitime », le premier nom de son père et le premier nom de sa mère) sont très réduits en Apure. Il n'est donc pas rare qu'un Dugarte Dugarte épouse une Dugarte Dugarte sans qu'ils se reconnaissent pour autant un lien de parenté compromettant. À Los Nevados, il semblerait au contraire qu'épouser quelqu'un qui porte son nom fasse l'objet d'une certaine prohibition, comme c'est d'ailleurs le cas dans d'autres régions des Andes (BERNAND, 1985 : 100).

> Si des cousins vivent souvent en situation matrimoniale, d'autres voient leur union interdite ou vivement critiquée. C'est le cas de Alix et Máximo : leurs parents respectifs se sont opposés à leur mariage en dépit de la naissance d'un enfant. La mort de l'enfant en bas âge est d'ailleurs quelquefois commentée comme une preuve de ce que ce mariage, s'il avait eu lieu, aurait été « trop proche, beaucoup trop proche ». Cette proximité vient du fait que leurs quatre parents sont liés par des relations de parenté proches et que les amoureux étaient donc doublement cousins ; de plus, ils étaient de maisons immédiatement voisines. Enfin, leurs parents forment également un « *compadrazgo* fermé » *(compadrazgo cerrado)* c'est-à-dire qu'ils sont tous *compadres* et *comadres* des uns et des autres (fig. 18). Bien qu'ils aient entretenu une longue relation pendant leur adolescence (considérée alors comme peu importante par les familles) et exprimé le désir de se marier, Alicia et Máximo ont cédé à la pression de leurs parents et voisins.

Un couple de jeunes mariés devant l'autel de la salle

56 Le conjoint idéal ne se trouve pas pour autant trop éloigné, ni spatialement ni socialement. Une épouse originaire de terres plus basses aurait toutes les chances de sombrer dans « l'ennui » et d'être souvent malade, un époux étranger ne serait pas « habitué » et ne saurait sans doute pas travailler correctement. Les habitants d'Apure s'attribuent des qualités physiologiques particulières et s'estiment, en quelque sorte, adaptés au climat des lieux. C'est ainsi qu'ils pratiquent une sorte « d'endogamie écologique » (LÓPEZ, 1990 : 204), semblable à celle qui a été décrite pour d'autres paramos.

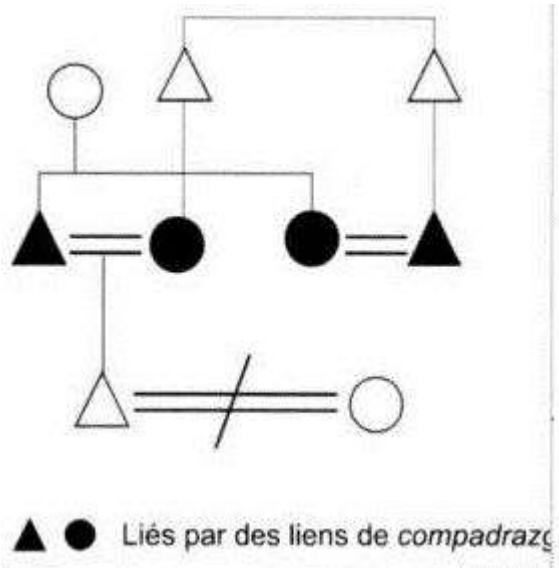


Fig. 18 – Une union prohibée, Alicia et Maximo

Mariage et concubinage

57 Alors que le mariage reste une institution très valorisée, de très nombreux couples vivent en concubinage *(juntarse, empatarse).* La cérémonie du mariage occasionne des frais importants, ce qui semble le principal motif d'une vie matrimoniale non officialisée. Lorsque les familles des fiancés ne la prennent pas en charge, les couples peuvent préférer vivre ensemble et avoir leurs premiers enfants tout en conservant le projet de se marier lorsqu'ils en auront les moyens (ce qui se fait rarement). Toutefois, le concubinage correspond également à des unions à priori moins valorisées que d'autres, soit parce qu'elles se sont faites contre la volonté de parents, soit parce qu'elles se révèlent un peu éloignées d'un bon parti (par exemple avec le frère ou la sœur d'un époux ou d'une épouse défunte, un homme marié et séparé de corps, un proche parent, une personne très démunie). Le couple, à condition de ne pas se faire remarquer par son instabilité, n'est pas pour autant marginalisé, pas plus que ses enfants.

> « Finalement, dit une jeune femme tout juste mariée, l'important c'est quand on se met ensemble, quand le fiancé vient dire au père qu'il vous veut. Le reste après, se marier, c'est juste question de faire une bonne nourriture et aussi de la fête et de voir le prêtre à l'église… »

58 Mais on n'oublie pas de préciser qu'on est mari et femme plutôt que concubins ; la perspective d'un mariage fait envie à beaucoup. Par ailleurs la cérémonie exigeait auparavant que l'on se rende à la préfecture de Mérida et pour nombre de femmes d'Apure, ce voyage a été la seule occasion d'aller vers la ville.

Bien choisir ses *compadres*

59 La parenté rituelle qui s'exprime dans le *compadrazgo* est un fait sociologique important des régions andines et, en général, de l'Amérique latine (MINTZ et WOLF, 1950 ; CHRISTINAT, 1989). Les personnes unies par cette relation s'insèrent dans un réseau plus dense basé sur l'échange de biens et de services et fondé sur la solidarité. Bien que le *compadrazgo* se fasse par l'intermédiaire d'un enfant auquel on donne des parrains qui deviennent *compadres* de ses parents, la relation privilégiée est ici celle qui unit les adultes (un enfant orphelin n'est pas nécessairement recueilli par ses parrains), qui se choisissent donc soigneusement. Ainsi, la relation de *compadrazgo* prime celle de parrainage.

60 En Apure, les « relations horizontales » par lesquelles les *compadres* se reconnaissent un statut d'égalité et se doivent le même respect dominent largement. Cette condition d'égalité (relative) limite d'ailleurs le nombre de *compadres* préférentiels : on les choisit généralement parmi les personnes de sa génération et souvent entre les membres de la famille étendue.

> Le *compadrazgo* entre frères et sœurs (quand ils sont séparés par une faible différence d'âge) et leurs époux est le plus fréquent. Tout se passe comme si cette relation avait aussi la vertu d'assurer la paix des ménages et des maisonnées dans la mesure où elle transforme des conjoints potentiels (beaux-frères et belles-sœurs) en *compadres*. Or, deux personnes liées par un lien de *compadrazgo* ne peuvent vivre maritalement, c'est la prohibition la plus clairement exprimée. Par ailleurs, aucune des personnes à qui « on demande la bénédiction » et que l'on reconnaît donc comme parent proche et supérieur ne peut devenir un *compadre*. Cette prescription s'applique même entre frères et sœurs d'âges très différents : si la sœur aînée devient effectivement la marraine *(madrina)* d'un enfant de son petit frère, elle ne

devient pas pour autant la *comadre* de ce dernier (« nous ne nous sommes pas faits *compadres* car il me demande la bénédiction, mais le petit me dit marraine »). Dans ce dernier cas, les deux intéressés ont perdu l'occasion de se faire un nouveau lien de *compadrazgo*, mais ils ont certainement réduit la distance (respect) que leur imposait leur différence d'âge et leur lien de sang.

61 Dans la mesure où la plupart des habitants se reconnaissent quelques airs de *familiares*, le *compadrazgo* acquiert une importance particulière : il permet de renforcer certaines parentés biologiques, de les privilégier par rapport à d'autres en marquant ainsi une distanciation, ou de s'y substituer par exemple lorsqu'on est un naturel ou un orphelin. En somme, cette institution permet de corriger l'arbitraire de la parenté biologique, en jouant d'une part sur la plus ou moins grande proximité entre *familiares* et, d'autre part, sur les affinités – ou les oppositions – entre individus. Plus on a de *compadres*, mieux on est inséré dans le réseau de la sociabilité locale et plus on acquiert un statut respectable. Or ; ces liens sont absolument indispensables pour constituer les groupes d'entraide nécessaires à la réalisation des travaux du blé. Dans sa vie d'adulte, chacun dispose de multiples occasions de *compadrazgo* et acquiert normalement un nombre de *compadres* qui augmente avec le temps. Il se construit ainsi, en jouant également avec ses relations de parenté biologique, un environnement social, un groupe de bons amis sur lequel il peut compter : chacun peut tenter de construire lui-même sa propre famille. C'est tout particulièrement important pour les *criados*, les adoptés qui peuvent ainsi se reconstituer, par la parenté rituelle, une identité sociale.

Les parrains de la vie

62 Jusqu'à ce qu'il atteigne l'âge adulte, l'enfant reçoit plusieurs parrains et marraines, ce qui procure à ses parents de nombreux *compadres* et *comadres*.

À sa naissance, l'enfant reçoit les eaux *(las aguas)* selon un rituel qui peut être mené par plusieurs hommes d'Apure, qui fait du nouveau-né un être chrétien et précède (sans le remplacer) le sacrement du baptême pour lequel on doit attendre le passage d'un prêtre. Au cours de ce rituel de l'ondoiement, il est porté par un adulte du même sexe que lui, lequel devient son parrain ou sa marraine d'eau *(madrina de agua)* et, pour ses parents, un *compadre* ou une *comadre* d'eau *(comadre de agua)*. À cette même occasion, les parents peuvent décider de donner un parrain et une marraine à leur enfant. Lorsque le curé viendra à Los Nevados et que l'enfant sera baptisé, il aura deux nouveaux parrains (un homme et une femme) et parfois trois : la paire associée à la cérémonie et un parrain (ou une marraine si c'est une fille) *de oleos* (huiles saintes) qui a pour charge de le porter jusqu'au village et de fournir ses vêtements.

Ce jour-là, la petite fille s'installe (pour un temps indéterminé) dans la maison de sa marraine où elle aura désormais un statut d'adoptée *(criado)*

63 Aujourd'hui, les baptisés n'ont généralement qu'un couple de parrains qui se chargent eux-mêmes de les porter et de les vêtir et que leurs parents désignent aussi comme *compadres de oleos*. À peine entré dans la vie, le bébé peut avoir procuré cinq nouveaux *compadres* à ses heureux parents. La confirmation lui procurera plus tard un parrain ou une marraine de confirmation (toujours du même sexe que lui) et souvent les deux. Enfin, pour son mariage, il choisira, en accord avec son conjoint et souvent celui des parents, un couple de parrains de mariage qui deviendront aussi des *compadres* pour les parents des deux fiancés. Souvent, les parrains d'eau et de baptême d'une part, ceux « des huiles » et de confirmation d'autre part sont les mêmes personnes.

64 On estime que les parrains de mariage, choisis plus tardivement, méritent un plus grand respect que les autres. Parmi les autres parrains, ceux des « huiles » semblent également plus considérés que ceux des « eaux », mais cette différence, qui impliquerait plus d'importance au baptême officiel qu'au baptême domestique, n'est pas toujours évidente. Les termes d'adresse ne sont pas non plus différenciés : à ses parents spirituels des eaux, des huiles ou de mariage, on dit également *padrino* ou *madrina*. À tous ces parrains, chacun doit faire preuve d'obéissance, rendre service et surtout manifester « beaucoup de respect ». En échange, on reçoit une protection théorique et peut-être quelques privilèges selon les moyens de ses parrains. Toutefois, ce sont les parents qui bénéficieront plus directement de ces relations : pour les *compadres* liés à travers l'enfant, il y a obligations, devoirs et droits similaires entre les deux parties.

65 Puisque ces relations sont si fréquentes, en plus d'être presque tous *familiares*, les habitants d'Apure ne sont-ils pas aussi presque tous *compadres* ? Alors qu'on doit quasiment le même respect à tous ses parrains, il est des *compadres* qui sont beaucoup plus *compadres* que d'autres. C'est qu'au travers de ces rites, il est d'usage de cumuler,

entre deux personnes, les occasions de réaffirmer ces liens deux, trois, voire sept fois, « on s'est fait sept fois *comadre*, ça c'est un joli *compadrazgo* ! ». On peut donc choisir plusieurs fois la même personne pour se faire un *compadre*. En faisant parrainer plusieurs de leurs enfants par une même personne, les couples s'assurent d'une relation dans laquelle est censée régner une confiance absolue et une solidarité sans faille : il convient alors, si on demande votre aide, de donner priorité à celui qui est le plus *compadre* parmi les *compadres*.

66 Un lien de *compadrazgo* ne peut être dissous que par la mort d'un des *compadres*. Le manquement aux marques de respect de l'un d'entre eux constituerait (mais cela semble presque impossible) une insulte très grave que toute la communauté pourrait réprouver, du moins pour ceux qui sont plusieurs fois *compadres* (*somos harto compadres*, « nous sommes énormément *compadres* »). Très utiles pour l'organisation locale des travaux collectifs, ces relations permettent également de mener des stratégies à l'extérieur : les *compadres* se devant une aide mutuelle, ceux du bas ou de l'aval sont précieux pour trouver un travail salarié dans une plantation de café, un logement en ville, etc. On échange également quelques fromages pour avoir l'assurance de trouver gîte et couvert à chaque voyage vers Mérida. Même lorsque des personnes de statut inégal se trouvent liées par un *compadrazgo* et que la relation perd de ses qualités de réciprocité, on exige un respect mutuel et des échanges loyaux.

> *« Grâce au système de* compadrazgo *qui enchaîne des individus issus de milieux différents (le faible pour être protégé, le puissant pour avoir des alliés), les familles peuvent entrer dans un réseau d'entraide indispensable dans une société où la survie et la mobilité sociale sont difficiles » (*BERNAND*, 1985 : 106).*

67 Toutefois, ces relations qu'on pourrait dire verticales lient surtout des habitants de la haute vallée avec des émigrés originaires de la région, mais rarement des personnes dont l'une n'a rien à voir avec la vallée. On se choisit plus volontiers ses *compadres* entre gens du blé.

> Josefa a mis au monde huit enfants. Elle a sept *compadres* et onze *comadres* : un nombre tout à fait honorable, mais qui n'a rien d'exceptionnel. Neuf d'entre eux sont des proches qu'elle considère comme des parents et qui habitent Apure, deux vivent en aval dans des hameaux proches de Los Nevados (un policier qui jouit d'un certain prestige dans la haute vallée et une paysanne qui accueille parfois quelques touristes dans sa maison), un vit à Mucunután dans l'étage du café (originaire d'Apure, il s'y est installé il y a presque vingt ans), une vit en ville à Mérida après avoir passé son enfance en Apure. Pour sa fille Leticia (5e enfant) voici quels furent les parrains choisis par Josefa (avec son mari) : une voisine et lointaine cousine pour « les eaux » (laquelle n'a pas voulu accepter, avec son mari, de devenir les parrains du baptême : « trop de frais pour eux »), la femme de Los Nevados pour marraine *de oleos*, le couple de parrains du baptême furent la sœur de son mari et l'homme de Mucunután (il donnera plus tard ses terres d'Apure en métayage à sa filleule Leticia), pour la confirmation la même que pour les « huiles » (Gabriela de Los Nevados). Enfin, à l'occasion du mariage de Leticia, Josefa s'est faite (refaite) *comadre* avec son frère et l'épouse de celui-ci.

68 La sociabilité en Apure s'exprime donc tout particulièrement à travers l'institution du *compadrazgo* : cette forme de parenté rituelle s'avère supérieure à la parenté biologique, puisque, par exemple, deux sœurs devenues *comadres* ne feront état de leur lien de sang que si on le leur demande explicitement. Le *compadrazgo* joue de plus un rôle important pour les relations d'alliance, dont il contribue souvent à conforter la stabilité lorsqu'il

s'établit entre beaux-frères et belles-sœurs, ce qui est extrêmement fréquent. Par ailleurs, cette parenté rituelle joue un rôle sélectif à l'égard de la parenté naturelle : le choix des *compadres* et *comadres* permet à chacun de renforcer certains liens familiaux et d'en écarter d'autres, offrant ainsi une marge de liberté pour constituer un environnement social spécifique. Elle joue également un rôle substitutif dans le cas des adoptés en quête d'identité familiale. Enfin, les liens de *compadrazgo*, en permettant la constitution de groupes transfamiliaux différenciés, favorisent l'émergence de personnalités de plus ou moins grande influence au sein d'une communauté à faible stratification sociale, où le prestige est plus important que la richesse.

Les nourritures du corps

1 Les repas comme la préparation des aliments rythment le cours des journées et caractérisent aussi certains moments de l'année : ce sont des « marqueurs » du temps. En s'alimentant, nous répondons tous aux mêmes exigences biologiques, mais avec des habitudes alimentaires propres et en procédant à une sélection des ressources offertes par le milieu, en définissant des. besoins, des aliments de base, de choix ou prohibés, en fonction de critères qui nous sont propres. S'alimenter devient ainsi un acte social indissociable de l'échange et dans lequel les membres d'un même groupe se reconnaissent entre eux et se distinguent des autres. En Apure, comme ailleurs, les évidentes qualités nutritives d'un aliment peuvent être dépréciées si celui-ci n'est pas valorisé sur le plan symbolique. De fait, de nombreuses sociétés, comme la nôtre, ont choisi une alimentation qui ne répond pas correctement à ses nécessités biologiques ou qui ne permet pas une utilisation rationnelle des ressources, mais qui est « culturellement adéquate » (DE GARINE, 1979). Connaissant les ingrédients du régime alimentaire d'Apure, les pratiques alimentaires – transformation, préparation, consommation – peuvent être abordées en relation avec les habitudes de la population (que mange-t-on et quand ?) et avec les représentations locales associées aux aliments (pourquoi manger cela ?).

Le régime quotidien en Apure

2 L'alimentation des habitants d'Apure est peu diversifiée et se compose essentiellement de blé et de pomme de terre. Dans le passé toutefois, d'autres céréales et tubercules cultivés ont tenu un rôle plus important dans la cuisine comme l'orge, dont la farine était mélangée à celle du blé, l'avoine, actuellement réservée au bétail, et sans doute, des tubercules typiquement andins : la *cuiva* et la *ruba* connus sous les noms de oca et *ulluco* ou *papa lisa* dans les Andes centrales. Le quinoa *(Chenopodium quinoa)* se trouverait encore dans quelques hameaux isolés de la vallée de Nuestra Señora (Monasterio, comm. pers.), mais on ne connaît pas ses grains comestibles en Apure.

3 Le tableau 5 regroupe les principaux aliments actuellement consommés en Apure. Tous ceux produits sur place (aliments locaux) sont susceptibles d'échanges entre maisonnées, mais d'autres (signalés en italique) peuvent encore être acquis par troc avec des paysans installés à plus basse altitude.

	Aliments locaux	Aliments achetés
Régulièrement consommés	Blé, pommes de terre, fèves, oignons verts, lait caillé, œufs	*Panela, café*, sel,farine de blé
Consommés occasionnellement	Pois, fromage, ail, oignon, « petites plantes », graisse de porc, truite	Pâtes, riz, pain, farine de maïs, conserves (viande, poisson), margarine, huile
Consommés exceptionnellement	Volailles, boudin, viande porc, viande bovine fraîche, boucanée, pain	Alcool *(miche)*, boissons gazeuses, sucre, maïs, haricots, bananes, manioc, cacao

Tableau 5 – Origine et importance des principaux aliments

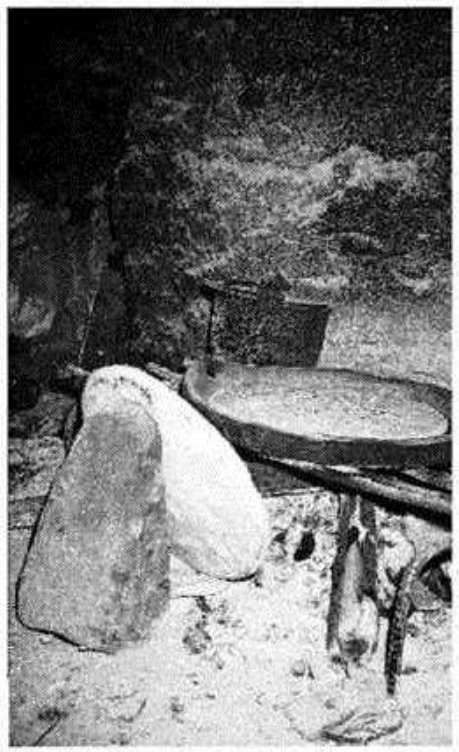
> Les légumineuses tiennent une place importante dans l'alimentation quotidienne alors que les légumes verts sont consommés de façon marginale (ajoutés par exemple en petite quantité à la soupe). Les enfants disposent d'un apport supplémentaire en vitamines en profitant de quelques fruits et plantes sauvages que les adultes dédaignent généralement. Les ressources alimentaires provenant de la cueillette ou de la chasse sont rares, même si on apprécie les truites pêchées dans le Río Nuestra Señora. Les viandes sont préparées seulement à des occasions particulières, et une proportion croissante de produits animaux sont actuellement réservés à la vente. Parmi les aliments achetés, ceux qui contiennent beaucoup d'hydrates de carbone dominent largement, en raison du coût plus élevé de ceux qui sont une importante source de protéines.

4 Bien sûr, les gens d'Apure préfèrent la galette de blé (*arepa de trigo* ou *arepas*) à tout autre aliment et, dans la mesure du possible, ils la consomment tous les jours. Elle se prépare à partir d'un mélange de farine locale et de « farine blanche », laquelle désigne la farine de blé raffinée et achetée à Mérida. On la consomme avec la traditionnelle boisson de pane/a, le *guarapo*, et un « passage » *(pasaje)* : accompagnement qui, comme son nom l'indique, facilite l'ingestion des consistantes galettes. Le « passage » apporte des protéines de qualité, même s'il est peu abondant et parfois remplacé par les préparations piquantes (*ají*) ou par une tasse supplémentaire de *guarapo* en période de disette. Au moins pour le « passage », les hommes reçoivent une portion plus importante, les enfants de sexe masculin sont souvent plus favorisés que les filles et les adoptés peuvent n'avoir qu'une portion réduite. On destine généralement en priorité aux enfants les produits laitiers quand ceux-ci sont peu abondants, pendant la saison sèche.

> Ainsi, le « passage » consommé avec la galette de blé ou avec des pommes de terre bouillies peut être du lait caillé ou du fromage frais, du bouillon (le *caldo*, fait avec de l'eau, du lait, un œuf, des oignons verts), du fromage, un œuf frit, des sardines ou du jambon en boîte. Les jours maigres, en guise de « passage », on trempe la *arepa* dans des préparations à base de végétaux cuits et conservés dans de l'huile ou de l'eau et provenant d'un mélange de « petites plantes » cultivées et sauvages.

5 Un repas ordinaire se compose donc de « pommes de terres propres » (*papas limpias*, épluchées et cuites entières à l'eau), de *arepas* avec « passage », ou d'une soupe, toujours accompagnées de *guarapo*. Les soupes sont de pois (*arveja ou arvejón*), de fèves, de blé concassé ou, plus fréquemment, de pommes de terre ou de pommes de terre et fèves. On y ajoute de l'ail, des feuilles d'oignons et éventuellement, des pâtes, du riz, des boulettes de farine de maïs, des « petites plantes » ou de la viande boucanée. Le blé peut également

être consommé en *mazamorra* ou en « pain de marmite » *(pan de olla)* qui sont des bouillies de diverses consistances préparées avec une grande quantité de *panela*, parfois un peu de lait. Parmi tous ces plats, ceux qui intègrent la farine de blé locale sont les plus exigeants en temps de préparation. Les femmes passent beaucoup de temps à la cuisine et le foyer peut être alimenté toute la journée en petit bois.



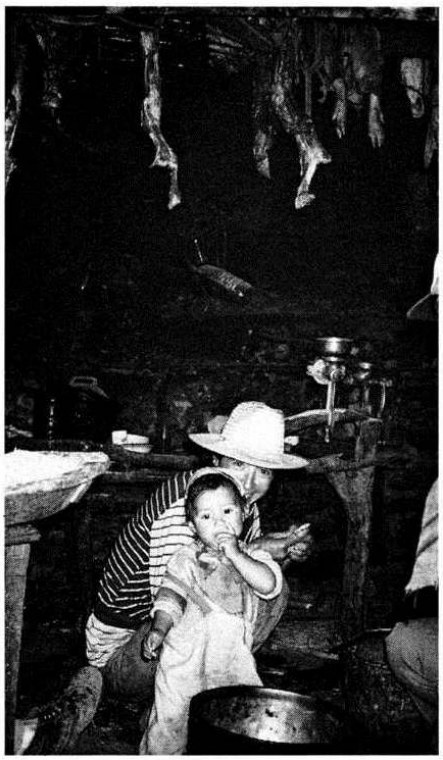
La cuisson des *arepas*. Les galettes de blé typiquement andines constituent l'aliment de base, la nourriture sans laquelle il n'y a pas de bon repas… Elles sont préparées chaque jour si possible, mais peuvent se conserver un jour ou deux

6 La répartition des repas varie selon les maisonnées et les tâches de la journée. Généralement, on boit un café au lever du jour ; le premier repas complet *(desayuno)* se prend entre 9 et 12 heures et le deuxième en fin d'après-midi ou une fois le soir tombé (*cena*). Ces repas sont complétés par plusieurs tasses d'eau ou de café sucré et, au moins pour les enfants, des suppléments (la *ñapa*) de soupe ou de *arepa* pour « leur faire passer la faim », distribués tout au long de la journée. Pendant les grands travaux (semailles, labours, récoltes), on prend trois repas complets par jour parfois complétés par une collation, dans l'après-midi, quand le maître de maison travaille avec des personnes qui ne sont pas de la maisonnée et qui doivent être traitées en véritables invités dans le cadre de la *mano vuelta*. Par contre, l'époque des « juins », qui précède les premières récoltes de la saison des pluies, est synonyme de faim pour beaucoup :

> « En juin, le blé s'épuise. Il n'y a pas de pomme de terre, il n'y a pas d'argent. C'est à partir d'août que commence la pomme de terre. Dans de nombreuses maisons, il n'y a pas encore de pomme de terre. Mais il y en a partout à partir de septembre et il commence à y avoir des fèves dans les jardins. »
> « Pendant les juins, il n'y a ni pomme de terre ni sucre ni blé. Pendant ces temps-là, on fait un seul repas par jour, ou alors deux, mais c'est le maximum. »
> « À chaque juin nous sommes sans nourriture. Tout le blé, toutes les fèves et les pommes de terre ont été semés et il faut attendre que les plantes produisent à nouveau. »

7 Ces mois de manque correspondent toutefois à l'époque de creux dans les travaux agricoles ; beaucoup d'hommes s'absentent alors de la communauté et s'alimentent sur leurs lieux de travail. En Apure, on consomme pendant ce temps les produits moins valorisés du jardin.

8 Les procédés de conservation des produits d'origine animale et surtout végétale sont relativement peu élaborés : le blé, les fèves et les pois sont gardés dans des sacs en peau ou en nylon alors que les pommes de terre sont entassées dans les coins obscurs ou simplement laissées enterrées dans les parcelles d'altitude. Avec le lait, consommé cru et surtout caillé et salé, les femmes font du fromage mis à fumer plusieurs jours au-dessus du foyer. Les feuilles du *frailejón* dans lesquelles on enveloppe ensuite le fromage pour affiner son goût amélioreraient également sa conservation. Généralement, la viande de cochon se vend fraîche et n'est soumise à aucune transformation particulière sur place. La graisse de porc se garde en pots, le boudin est partagé entre plusieurs maisonnées et consommé frais. La viande bovine et les truites se conservent plusieurs semaines après avoir été séchées et fumées. On en ajoute quelques morceaux aux soupes des travaux collectifs « pour le goût ». Les plats de viande sont réservés aux jours de fête ou lorsque la mort accidentelle ou l'abattage d'un bovin blessé procure une certaine abondance : cette viande fraîche fait l'objet de dons entre maisonnées proches, de vente à très bas prix pour les autres personnes d'Apure. La chair des équins n'est pas consommée et elle inspire autant de dégoût que celle du chien par exemple.



Dans la cuisine. De la viande de bœuf sèche, suspendue aux poutres. Les paysans mangent peu de viande, mais le sacrifice d'un animal profite néanmoins à la plupart des maisonnées voisines ou apparentées

9 La monotonie des plats du quotidien, la rareté d'aliments carnés, ces périodes de disette qu'on ne cache pas, mais aussi l'absence de produits dits « de base » par les citadins, font en sorte que l'alimentation des paysans de la vallée est souvent considérée comme très insuffisante. Les paysans eux-mêmes confortent cette assertion en évoquant les temps

passés où la nourriture était meilleure et plus abondante. Pour cette raison, parmi d'autres, il est habituel de considérer que les systèmes de production qui ne garantissent pas l'autosuffisance alimentaire seraient déficients et devraient être améliorés par une intervention extérieure. La question de l'alimentation dans la haute vallée méritait donc une analyse quantitative, même approximative.

> La figure 19 met en correspondance plusieurs types d'informations : pendant le jour 1 par exemple, on a mangé des *arepas* sans farine blanche, du bouillon et de la soupe de fèves et pommes de terre, le tout étant préparé avec des ingrédients locaux ; le chef de famille est allé soigner un taureau blessé et a pris du temps pour arranger une chaise. Le jour 6 était un dimanche et on n'a pas travaillé ; ce jour chômé n'occasionne pas de repas particulier en Apure. Le septième jour, on a ramassé des pommes de terre dans une des *rozas* les plus éloignées de la maison et mangé presque exclusivement de ces tubercules bouillis sur place. La ration alimentaire du jour 9 est un casse-croûte *(avio) – arepa* de farine blanche, fromage et pommes de terre – préparé pour le père qui s'est rendu à Mérida, etc. En moyenne pendant les onze jours, chaque adulte a disposé quotidiennement d'un apport énergétique de 2 875 kcal et de 75,7 g de protéines, ce qui est assez bien selon l'Institut national de nutrition vénézuelien.
>
> La moyenne de temps consacré aux travaux masculins montre les mêmes tendances que celles relevées dans le calendrier annuel : les activités agricoles (semer, récolter, labourer, entretenir) dominent celles destinées à l'élevage (chercher du fourrage, surveiller et soigner les animaux aux alentours de la maison et dans le *páramo*), alors que les autres activités (bricolage, artisanat, etc.) occupent une place secondaire, en dépit du fait que les hommes ont participé à la construction de la maison d'un voisin durant le laps de temps considéré. Enfin, le temps passé à marcher est important (deux heures par jour) et a également été compté dans les heures de « travail ». Cette importance est due à la dispersion spatiale des lieux de travail ; les femmes marchent beaucoup moins. En moyenne pendant les 10 jours de travail (sans compter le dimanche), l'homme adulte a passé 6 heures et 20 minutes à des activités productives qu'il qualifie lui-même d'ordinaires (« en ce moment il n'y a ni peu ni beaucoup de travail ») puisque ces données ont été recueillies en dehors des époques chargées en travail et des jours de travail en commun des terres de la maisonnée. En même temps, on voit bien que les variations dans le régime alimentaire ne sont pas en correspondance exclusive avec les types de travaux effectués.

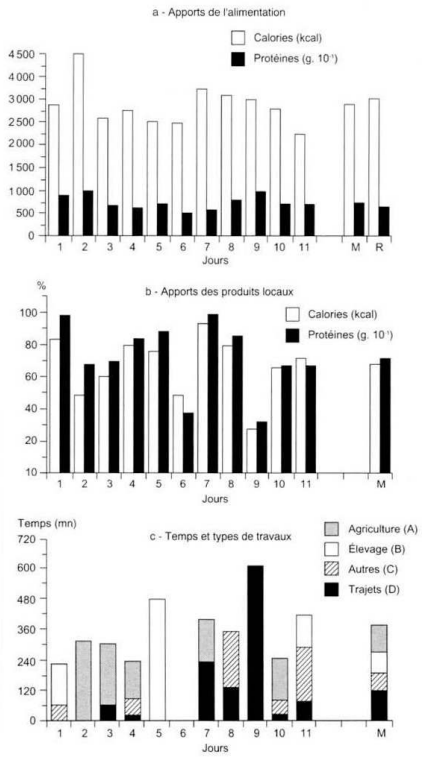


Fig. 19 – Alimentation, travail et taux d'autoconsommation pour un adulte d'Apure pendant onze jours ordinaires

À titre de repères, la figure 19 indique les besoins en énergie et en protéines recommandés par l'Institut de nutrition pour la population vénézuélienne. À partir des caractéristiques de celle-ci (âge, sexe, activité physique), les besoins moyens par personne et par jour ont été estimés à 2 200 kcal et 44 g de protéines (INN, 1985). Cependant, dans la mesure où l'on observe une consommation en oxygène et un métabolisme plus élevés en altitude, on peut alléguer que les paysans d'Apure ont des besoins calorifiques majorés. Pour cette raison, les chiffres les plus élevés de la table de l'INN ont été retenus : 3 040 kcal et 62,6 g de protéines par jour et par personne. Même d'après la référence la plus exigeante, le pourcentage d'adéquation pour ces 11 jours est satisfaisant : 94,5 % pour l'énergie et 120,6 % pour les protéines. À partir des données obtenues pendant 22 jours dans quatre maisonnées, on obtient une moyenne de 2 884 kcal et de 85,2 g de protéines par jour et par personne d'âge supérieur à six ans. Les pourcentages d'adéquation respectifs, toujours en relation avec les besoins maximaux de référence, sont alors de 94,8 % et 136 %.

10 Le régime des paysans ne semble pas aussi déficient, du point de vue des protéines et des calories, qu'on l'affirme habituellement, peut-être en raison de présupposés ethnocentriques (TORRES *et al.*, 1985). Cependant, nos résultats ne permettent pas de conclure de manière sûre sur l'état nutritionnel des paysans d'Apure. Les apports minimaux et maximaux relevés s'écartent entre 2 050 et 3 700 kcal pour l'énergie et 60,5 et 122 en protéines, sans correspondre à des repas extraordinaires : la bouillie sucrée *(mazamorra)* procure un apport supplémentaire en calories alors qu'un jour de pommes de terre est pauvre en protéines et que, au contraire, une ration de fèves est très nutritive.

Les légumineuses jouent un rôle important pour répondre aux besoins en protéines : sur 22 jours, les fèves ont apporté 18,8 g/personne/jour, ce qui équivaut à 22 % de l'apport protéique quotidien. Malheureusement, selon les témoignages, la consommation de légumineuses serait moindre que dans le passé, les deux variétés de pois étant moins cultivées. La valeur protéique du poids pour l'alimentation

humaine ainsi que sa capacité à fixer l'azote pour la récupération de la fertilité des sols, confèrent pourtant à cette légumineuse un grand intérêt pour la haute vallée.

11 Les régimes à base de céréales et, plus encore, de tubercules, entraînent souvent comme conséquence une dénutrition des enfants, car il faut ingérer un volume important d'aliments pour satisfaire les besoins biologiques.

Par exemple, le jour 7, chaque personne a consommé 2,5 kg de pommes de terre. Cet effet pourrait être amoindri en Apure parce que les enfants disposent chacun d'une ration individuelle servie dans un récipient qui reste le leur toute la journée : s'ils ne « finissent pas leur assiette » lorsque la maisonnée se réunit pour manger, ce qui est fréquent, ils la gardent dans un coin pour y revenir pendant le reste de la journée. Cependant, certains enfants ont peut-être une alimentation déséquilibrée. Le *guarapo* que l'on boit tout au long de la journée donne une sensation de satiété et remplace la nourriture quand celle-ci devient moins abondante. Cette boisson est considérée comme un véritable aliment de base (important au moment du sevrage). De fait, elle est une source importante de carbohydrates, mais contient peu d'acides aminés et reste donc peu nutritive.

12 Enfin, si les moyennes durant 22 jours d'alimentation ordinaire sont très satisfaisantes, en saison des pluies, et en période de travail moindre, les aliments se font plus rares. Les apports nutritionnels quotidiens pourraient alors descendre en dessous de la norme établie par l'INN et affecter le développement de certains enfants. Au contraire, les travaux collectifs et les réunions à caractère religieux (concentrés pendant l'époque sèche) donnent lieu à une alimentation beaucoup plus riche et abondante.

13 D'après les taux d'autoconsommation calculés pour quatre maisonnées, 76 % des calories proviennent de produits locaux qui apportent également 83 % des protéines. Bien qu'il s'agisse d'un échantillon réduit – il faudrait également tenir compte des variations saisonnières du taux d'autoconsommation – ces résultats confirment l'orientation des systèmes de production de la vallée vers l'autoconsommation (TORRES, 1976 ; CASTILLO, 1989 ; REDAUD *et al.*, 1991). Toutes les familles présentent pour l'instant une meilleure autonomie en protéines qu'en énergie, mais les aliments qu'elles achètent sont riches en carbohydrates et peu nutritifs. Les habitants d'Apure échangent des aliments riches en protéines (fromage, fèves) contre des aliments riches en calories (farine blanche, sucre) même s'ils ne présentent pas, selon les données recueillies, de carence protéique dans leur alimentation. Si les conditions du marché continuaient de se détériorer pour les paysans, cette tendance pourrait s'affirmer et amener des carences sérieuses en protéines. Les règles et les conditions de l'échange économique régional connaissent des changements importants qui fragilisent l'alimentation des paysans.

En décembre 88, la vente d'un kilo de fromage qui procurait 3 880 kcal et 249 g de protéines animales permettait d'acquérir 13 kg de farine blanche équivalents à 46 670 kcal et 1 664 g de protéine végétale. En ne tenant pas compte des pertes en autres nutriments que cet échange pouvait occasionner dans l'alimentation locale (en particulier calcium et vitamine A), les gens d'Apure ne faisaient pas une si mauvaise affaire. Par contre, en mars 90, le même fromage ne permettait d'acquérir qu'une quantité de farine équivalente à 26 207 kcal et 934,4 g ou la quantité de *panela* donnant 23 596 kcal et 47,6 g de protéines. Le même problème est signalé en d'autres régions des Andes septentrionales où les paysans échangent sur le marché des protéines d'origine animale qu'ils produisent contre des carbohydrates, alors que leur alimentation souffre de carences en certains acides aminés essentiels (STINI , 1985).

14 Avec le système d'élevage actuel, les habitants pourraient difficilement vendre plus de fromage sans accepter ; en même temps, d'en consommer moins. De fait, beaucoup

d'enfants ont vu leurs rations de lait et de *cuajada* (lait caillé) diminuer pendant ces dernières années.

Classification vernaculaire des aliments : l'autre équilibre nutritionnel

15 Un aspect de la problématique alimentaire mérite une attention particulière parce qu'il permet de situer les pratiques dans la cosmologie locale : les relations entre alimentation et système médicinal, qu'il faudrait encore rapporter aux représentations du corps humain (DE ROBERT, 1996 : 354-386). De ce point de vue, les notions de froid, chaud et *cordial*, et celles de bons et mauvais aliments sont importantes à analyser.

16 Les catégories de « froid » ou « frais » *(fresco)* et « chaud » *(caliente)* sont utilisées pour caractériser les plantes médicinales et les maladies elles-mêmes, sans se réduire à de simples sensations de températures. Selon les symptômes qu'elles présentent (frissons, fièvre, etc.) la plupart des maladies humaines sont donc associées soit au « froid » soit au « chaud », ce qui permet de prescrire les tisanes et le régime alimentaire qui devraient soulager le malade.

> Le principe médicinal utilisé est le même dans la Sierra du Cocuy en Colombie (FAUST, 1990) ou, par exemple, dans les Andes du nord-ouest de l'Argentine (TORRES *et al.*, 1985). Cette dichotomie froid-chaud est par ailleurs amplement diffusée (LÓPEZ AUSTIN, 1983 ; FOSTER, 1983 ; CLARAC, 1981). Les maladies conceptualisées comme « froides » (*resfrío* ou *pasmo* par exemple) demandent, du point de vue thérapeutique, des tisanes, des aliments ou des produits « chauds » alors que les maladies associées au chaud (fièvre, *mal de ojo*) doivent être soignées avec des éléments « frais ».

17 Une troisième catégorie très importante en Apure, le « cordial », est mise en relation avec l'état nutritionnel ou physiologique le plus souhaitable pour la santé et exprime un certain équilibre des qualités des plantes, des choses, des personnes ou des processus. Alors que le *cordial* est plutôt assimilé au neutre, les substances « fraîches » ou « chaudes » sont potentiellement bonnes ou mauvaises selon l'état du sujet qui les reçoit : le chaud en excès peut rendre malade un sujet sain ou, au contraire, soigner celui qui souffre d'une maladie froide.

> Dans chaque catégorie, les éléments se différencient de manière hiérarchisée en fonction de leur puissance selon qu'ils sont « légers » ou « lourds ».
> « La cannelle est chaude mais elle est légère [...] Le coriandre est plus léger que l'aneth et les deux sont chauds. La plus pesante, c'est la moutarde. On fait griller les graines comme ça dans le foyer et on les moud avec le café. C'est chaud et ça peut être dangereux comme..., disons comme pour vous qui venez des terres chaudes, vous ne pouvez pas boire ça parce que c'est très chaud. Aux enfants, il faut leur donner des choses légères à boire. » « L'œillet blanc est plus frais, il est bon pour la fièvre mais ça oui, pour le mauvais œil, l'œillet rouge est meilleur, il est plus léger ».
> Les qualités médicinales-chromatiques des éléments (aliments) dans le système chaud/froid sont souvent reliées entre elles. Ne sont citées, explicitement ou presque, que les couleurs blanche, noire et rouge (CLARAC, 1981 : 248 ; DURAND et RODRIGUEZ, 1990 : 128 ; PASTOUREAU, 1992). Beaucoup de ces plantes sont des « petites plantes » du jardin et sauf exception, ce sont les femmes qui se chargent de confectionner les tisanes, comme d'ailleurs d'équilibrer les ingrédients « froids » et « chauds » dans la confection des plats, car elles manipulent mieux que leurs époux les principes de ces équilibres. Par contre, on utilise peu de plantes dites *mata del*

páramo alors même qu'elles sont supposées avoir des vertus médicinales remarquables pour avoir plus de « force ».

18 Le système conceptuel froid/chaud connote autant les maladies et leurs remèdes que les aliments, si bien qu'il existe une interaction permanente entre pratiques médicinales et alimentaires, de façon à rétablir comme à préserver ou améliorer un état de santé. Ainsi, la majorité des plantes médicinales, plusieurs plantes qui n'ont pas actuellement d'usage thérapeutique et une grande partie des aliments se retrouvent dans cette classification. Elle a une incidence certaine sur l'alimentation puisqu'un régime équilibré, selon les paysans, devrait tendre vers le « cordial » pour un individu qui jouit d'une bonne santé.

19 La meilleure nourriture est celle que l'on mange chez soi et tous les habitants de l'amont partagent des goûts similaires, un même « style alimentaire » (DELGADO 1991). De même que le « climat d'ici » est *cordial* en ce sens qu'il convient idéalement à ceux qui y sont habitués, les repas d'Apure sont de nature « cordiale » – on dit aussi « *cordial* plutôt chaud » – et répondent parfaitement aux besoins, tels qu'ils sont définis localement.

20 Les aliments crus, qu'on ne consomme presque pas, sont considérés comme froids ainsi que le lait caillé, par exemple. Par contre, plus les aliments ont été soumis à des processus de transformation élaborés, plus ils sont considérés comme « chauds » : c'est le cas des préparations piquantes *(ají, encurtidos)* ou du *tostado*. D'une manière générale, le froid se situe du côté opposé à la culture – le cru mais aussi le *páramo* sont froids – « il inclut tout ce qui s'oppose au contrôle culturel » (FAUST, 1995 : 206). Le sel se voit attribuer au contraire des qualités bénéfiques, en particulier pour domestiquer ou transformer les choses sauvages et les femmes l'utilisent abondamment dans la cuisine. Enfin, la plupart des aliments manufacturés (riz, pâtes, farine blanche, etc.) sont dits « légers » – ils sont moins nourrissants – si bien que les paysans hésitent à goûter de nouveaux aliments venus de la ville.

21 Tous les aliments qualifiés de « cordiaux » sont produits et consommés dans la haute vallée depuis « très longtemps ».

Le blé (farine de blé locale) est cependant classé parmi les aliments chauds par plusieurs personnes. Selon elles, la meilleure *arepa* se fait à partir d'un mélange de farine achetée (« gelée » ou « glaciale » *helada*, « froide ») et de farine locale (« chaude ») et devient par conséquent un aliment *cordial*. Par contre, celles qu'on fabrique à partir d'une seule farine seraient moins adaptées aux besoins du corps humain soit parce que « c'est très laid, très pesant » (farine locale), soit parce que « ça n'alimente pas » (farine blanche). En Apure, la farine locale et la farine blanche ne sont pas considérées comme équivalentes. Elles constituent même deux aliments bien distincts et explicitement différenciés puisque la première s'appelle « blé » de la même manière que le grain entier, alors que le terme « farine » est réservé à la farine achetée en ville (qu'elle soit de blé ou de maïs).

22 Dès lors, la production de blé ne peut pas s'analyser en termes de stratégies d'autosuffisance puisque pour profiter de la meilleure manière du grain produit localement (« chaud »), il faut le consommer avec de la farine raffinée et achetée ailleurs (« froide »). Ainsi, lorsqu'un homme d'Apure achète de la farine blanche, ce n'est pas tant (ou seulement) pour pallier les insuffisances de sa production que pour assurer la qualité de l'alimentation de sa maisonnée et par conséquent, sa santé selon ses propres critères.

23 Nouvel ingrédient (relativement) dans la cuisine des gens d'Apure, la farine raffinée ne peut remplacer la farine locale mais désormais, elle l'accompagne. Il n'y a pas substitution, mais intégration d'un nouveau produit devenu – ici et maintenant – nécessaire, selon un processus que l'on pourrait qualifier d'accumulation culturelle (WOLF,

1966). Qu'il faille mélanger de la « farine » au « blé » pour obtenir un plat *cordial* diminue aussi considérablement le travail nécessaire à sa préparation et les femmes, en particulier, y ont tout à gagner. Spécialistes de la santé et de l'alimentation dans la maison, elles ont toujours le dernier mot sur les questions de « chaud » et de « froid ». N'auraient-elles pas manipulé à leur avantage la théorie de l'équilibre nutritionnel ? Il revient aux hommes de se procurer la part de farine blanche que, désormais, elles n'ont plus à moudre.

> *L'intérêt nutritionnel est seulement un aspect des multiples significations reconnues aux aliments et la valeur symbolique de ceux-ci garde une importance dominante.*

24 Au contraire, la traditionnelle soupe de pommes de terre noires constitue en elle-même une nourriture « cordiale ». Sur la base de la classification locale des aliments, la consommation de la pomme de terre – comme d'ailleurs sa culture – peut donc être indépendante des échanges régionaux. En même temps, les soupes sont plus propices aux innovations culinaires (c'est là qu'on essaie ses « petites plantes ») et on y ajoute aussi des ingrédients relativement nouveaux et acquis en ville : boulettes de farine de blé ou de maïs (« il faut faire la forme d'une petite pomme de terre »), pâtes ou riz. Ces deux derniers produits ne sont pas consommés autrement : on ne cuisine pas de plats de pâtes ni même du riz en accompagnement, consommé au contraire abondamment de cette manière en ville. Ils viennent immanquablement s'ajouter aux autres ingrédients de la soupe où ils cuisent donc très longtemps. Même s'ils permettent de varier un peu les recettes, et c'est ce qu'on apprécie, ces produits nouveaux ne sont pas nécessaires – juste un petit plus occasionnel. Les habitants se les sont appropriés sans pour autant changer leurs pratiques alimentaires : avec ou sans pâtes, la soupe n'a pas beaucoup changé, ni dans la gamme de ses saveurs, ni dans son mode de préparation, ni même dans les qualités nutritionnelles qu'on lui attribue.

Le blé ou la pomme de terre ? La valeur symbolique des aliments

25 Les habitants d'Apure n'expliquent pas seulement leurs préférences alimentaires par des arguments nutritionnels. Ils se considèrent comme « gens du blé », même si la pomme de terre joue un rôle aussi important dans leur alimentation. Quels déterminants culturels font en sorte que le blé est hautement valorisé dans l'échelle de leurs goûts alimentaires ? À l'inverse, comment des ressources locales se trouvent-elles dépréciées dans l'alimentation ?

L'échange et l'autarcie : deux sortes de nourriture

26 La pomme de terre peut être considérée comme l'aliment de base des paysans dans la mesure où elle est consommée toute l'année, en raison de l'étalement de ses périodes de récolte.

> « Une pomme de terre » (*una papa*) désigne d'ailleurs au sens figuré une nourriture abondante mais plutôt ordinaire qui inclut ou non le tubercule. Ce glissement sémantique est fréquent : le terme désignant une plante importante dans l'alimentation finit (ou commence ?) par désigner l'ensemble des aliments : la nourriture (FRIEDBERG, 1986 : 32). On fait par exemple *una papa* (et pas une

> « nourriture », *una comida*) à l'occasion de la fête du saint de la maison quand la maisonnée n'a pas les moyens d'offrir de la viande. L'adolescent qui revient affamé de sa journée de travail demande « quelle est la pomme de terre aujourd'hui ? » en entrant dans la cuisine pour dire en somme : « Qu'est-ce qu'on mange ? »

27 Les plats à base de pomme de terre et en particulier la soupe laissent une impression d'abondance : on peut s'en resservir plusieurs fois jusqu'à être rassasié, une sensation qu'on traduit souvent par *bien papeado*. Le verbe *papear* veut tout simplement dire manger. Par contre, chacun reçoit une part déterminée d'avance de galette de blé : le repas est prêt quand la maîtresse de maison a fini de confectionner le nombre de *arepas* correspondant au repas des personnes prévues.

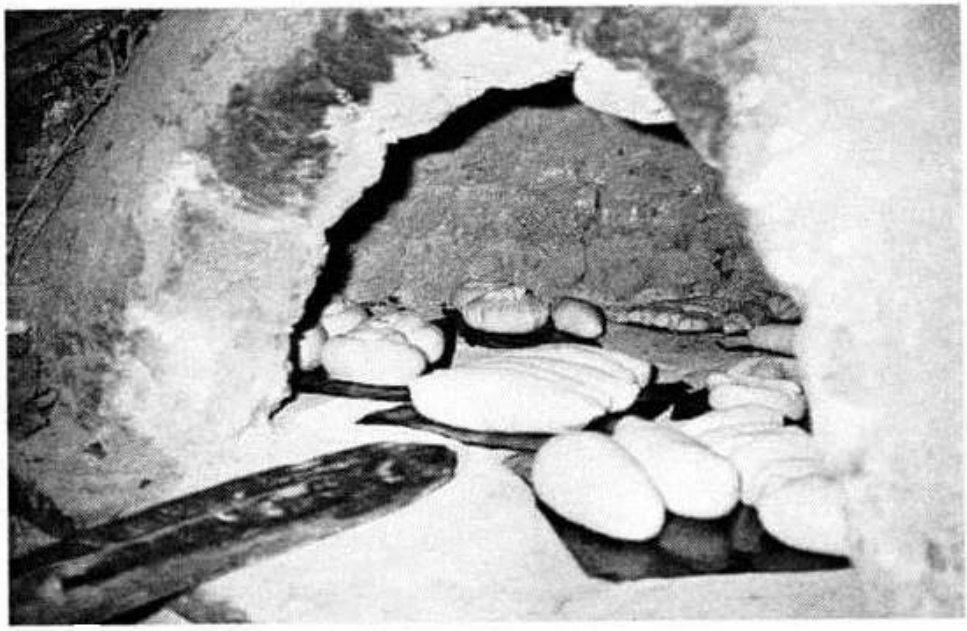
28 Mais la pomme de terre, bien que très appréciée, est considérée comme un aliment de qualité inférieure au blé et les habitants montrent un goût marqué pour la céréale.

> « Là-bas, Nancy mangeait très mal. Ils ne lui donnaient que des pommes de terre : au petit déjeuner des pommes de terre, au déjeuner des pommes de terre et pour le dîner des pommes de terre… ça oui, ils lui en donnaient beaucoup (assez) et aussi du fromage et aussi des fèves mais de la galette non… jamais. Cela nous ne pouvons pas nous autres, le blé nous manque, la *arepa* nous manque ».

29 On pourrait ne manger que des *arepas* ou presque, mais on se fatiguerait (« s'ennuyer ») vite des seules pommes de terre. Les préparations nécessaires pour que le grain ou le tubercule deviennent des aliments sont très différentes, mais la préférence pour le blé ne traduit pas un souci d'économiser du temps de travail car il en exige plus que la pomme de terre. Les plats à base de blé sont beaucoup plus diversifiés et élaborés que ceux avec des pommes de terre : on prépare des soupes de blé concassé, plusieurs bouillies, des galettes et du pain. Exceptionnellement, le blé grillé peut même remplacer le café. Par contre, les pommes de terre ne se mangent qu'entières, cuites à l'eau avec ou sans la peau, et en soupes. Cependant, d'autres communautés établies dans le paramo et plus directement impliquées dans la culture du tubercule connaissent une plus grande diversité de nourritures à base de pomme de terre à laquelle elles attribuent même des vertus médicinales (LÓPEZ, 1990). Sur ce point, les habitants d'Apure se rapprochent plus des « gens du blé » établis dans l'étage écologique traditionnellement réservé à la céréale que d'autres habitants du paramo.

« Le blé est sacré »

30 En tant qu'aliment, le blé est également traité avec plus de « respect » *(respeto)* que la pomme de terre. Les déchets des deux produits (épluchures, son) sont utilisés pour nourrir les animaux qui vivent près de la maison : porc, chien, poule, chat. De temps en temps, ceux-ci reçoivent également quelques pommes de terres entières cuites à l'eau, mais jamais de la *arepa*. Seul le chien fait exception : son maître lui jette souvent des morceaux de sa ration pendant qu'il mange.



L'entrée du four à pain à la veille d'une fête. Si la *arepa* est l'aliment noble du quotidien, on préfère donner aux invités le pain confectionné avec un mélange de farines locale et industrielle et légèrement sucré avec la *panela*

> Au contraire des habitants de Los Nevados, les paysans d'Apure ne vendent pas ou presque pas d'épis de blé pour décorer les crèches des citadins. Cette vente procure pourtant des revenus très intéressants en décembre, mais ceux de l'amont s'y refusent :
> « Non, jamais. Le blé est sacré. Regardez à El Hato, ils ont vendu beaucoup de blé comme ça. Comme décoration, rendez-vous compte ! et maintenant, le blé pousse pareil qu'autrefois, mais sans grains. Mais si c'est pour la décoration, pourquoi donc donnerait-il du grain ? »

« C'est ainsi, vous voyez-le blé a plus d'histoire que la pomme de terre. »
« El trigo tiene más historia que la papa. »

31 Tout ceci confirme l'importance accordée localement au blé et à sa culture, enracinés dans la tradition des gens de l'amont. Les premiers habitants d'Apure venaient dit-on de hameaux situés plus bas dans la vallée de Nuestra Señora. Aussi paradoxal que cela puisse paraître pour des Andins, il est probable que l'importance de la pomme de terre dans leur système de production soit relativement récente et qu'elle date de leur installation dans ce nouvel environnement.

32 Ainsi le blé peut être considéré comme un symbole de l'histoire des gens de l'amont avec ses ruptures, mais aussi des phénomènes « d'appropriation et de revalorisation qui ont jalonné à travers les siècles le processus des transformations alimentaires de la société andine » (DELGADO, 1991 : 156). Le blé était la nourriture par excellence des Espagnols de la conquête qui se l'étaient longtemps réservée ; autrefois aliment des dominants, la céréale est aujourd'hui un élément clé de l'identité collective des habitants de la vallée. Les gens de l'amont ne se distinguent pas tant des autres par ce qu'ils mangent (ils consomment en fait à peu près autant de tubercules que les paysans d'autres lieux, même lorsqu'on cultive la pomme de terre de manière intensive), mais par ce qu'ils disent manger, par leur préférence affirmée pour le blé.

Les nourritures d'Indiens

33 La tradition orale fait commencer l'histoire de Nuestra Señora avec le blé puisqu'elle situe en effet la naissance de « l'humanité » à l'arrivée du christianisme et de l'agriculture céréalière dans un monde où les Indiens (*Indios*) étaient des sous-hommes proches des animaux. La distance que les légendes entretiennent à l'égard des premiers habitants, « ceux d'avant », pourrait être plus marquée encore dans la vallée Nuestra Señora où la présence espagnole a été particulièrement importante et précoce. Ainsi, beaucoup d'habitants d'Apure nient le fait que les Indiens aient domestiqué la pomme de terre andine. L'alimentation de ces gens, qui « n'étaient pas des gens, c'étaient des gens d'avant », consistait en *ruba, cuiva, micuy*, soit des tubercules sauvages, des « nourritures d'Indiens » *(comidas de Indios)*.

34 La connotation négative de tout ce qui est attribué à l'Indien dans la haute vallée pourrait être une explication de la sous-utilisation des ressources alimentaires sauvages. Ainsi, les « nourritures d'Indiens », « petites plantes » ou tubercules semés en très petite quantité, ne sont consommées que sous forme de condiments et après une préparation complexe. Les paysans connaissent les qualités agricoles de ces plantes adaptées au paramo où elles se trouvent même à l'état sauvage, mais ils ne se risqueraient pas à manger une soupe de *cuiva* ou de *ruba*, même en temps de disette.

> D'ailleurs, l'histoire de Petronilla dissuaderait le plus affamé :
> « Le petit mur de pierres qu'on a vu en allant à la Playa de las Manos, eh bien là, c'était la maison de Petronilla. Ce que je vous raconte est d'il y a très longtemps, même mon père ne l'a pas connue, une femme très pauvre, elle était *chontal*. Et donc elle plantait de la *ruba* et du *micuy* et c'était cela qu'elle mangeait, pauvre femme. Eh bien voyez ! elle en est morte. On l'a enterrée dans ce même endroit, dans une grotte, ce sont ses deux fils qui l'ont enterrée... et eux sont morts, de la même manière. »

35 Si les paysans se démarquent de leurs origines indiennes par les pratiques alimentaires, il sont également les héritiers d'une tradition méditerranéenne qui valorise fortement le blé sur le plan symbolique. Les préjugés alimentaires des Espagnols, fondamentalement céréaliers, ont fait qu'ils ont douté de l'intérêt nutritionnel des tubercules (et des pratiques agricoles qui leur étaient associées), adoptés donc tardivement pendant le processus de la Conquête (BARRAU, 1989). Durant le premier siècle de la colonisation, la pomme de terre n'aurait pas été consommée par les colons européens qui la réservaient à leurs porcs. Il semble par contre que les Indiens aient intégré le blé à leur alimentation quotidienne avant que les Espagnols ne fassent de même avec le maïs (VELÁZQUEZ, 1986). Fils des *encomiendas de pan coger* (MORALES, 1987), mais avec un statut de « gens du blé » souvent mis en question par les habitants de l'aval parce qu'ils vivent à proximité de la frontière (discutée) qui sépare le territoire des hommes du *páramo*, les gens d'Apure préfèrent le blé à la pomme de terre et la pomme de terre à la *ruba*.

36 La dichotomie céréales/tubercules a également comporté une connotation socio-politique dans les Andes centrales (BOUYSSE-CASSAGNE, 1982). Avant la colonisation incaïque, le pouvoir aymara se concentrait dans l'étage réservé aux tubercules à partir duquel on contrôlait les vallées (maïs) et les terres d'altitude de la *puna* (lamas et alpagas) grâce à de petites colonies installées dans les différents étages écologiques. Par contre, c'est en développant les cultures dans les vallées et en accumulant des réserves de maïs que l'empire inca a pu se constituer et assurer à son tour un contrôle vertical du milieu (

MURRA, 1975 ; GODELIER, 1984). Le pouvoir inca était techniquement et symboliquement lié au maïs et le fait de manger des pommes de terre est devenu un signe de position sociale mineure. C'est ainsi que, pendant la domination inca, le mendiant était désigné par le terme *huatyacuri* c'est-à-dire, « mangeur de pomme de terre » (BOUYSSE-CASSAGNE, 1982 : 325).

Les temps d'avant

1 Les usages alimentaires, les catégorisations de l'espace et des personnes manifestent une certaine volonté d'être reconnu comme « gens du blé » à l'exclusion de toute autre appartenance. On tient à se distinguer notamment d'origines indigènes. Mais c'est en parlant des « temps d'avant », le temps des Indiens d'autrefois, que les gens d'Apure dévoilent mieux encore la relation particulière qu'ils entretiennent, collectivement, avec leur passé et ceux qui y vécurent. Au premier abord, il semble que ces temps d'avant et les choses du passé intéressent assez peu les habitants, qui commentent et analysent avant tout les choses du quotidien, en s'entretenant parfois durant des heures à propos des moindres événements de la journée. Même les personnes âgées – qu'on pourrait croire garantes de la mémoire collective et qui ne participent plus que par procuration à la vie sociale lorsqu'elles ne peuvent plus guère s'éloigner du foyer – montrent un intérêt plus marqué pour les commentaires des petits faits du jour qu'ils n'ont pas vus que pour l'évocation d'épisodes marquants de leur vie, des temps de leur jeunesse, de l'histoire de la communauté.

2 Cette sorte d'amnésie généralisée envers les choses du passé s'accompagne d'ailleurs d'une attitude timide pour les choses du futur dans lequel on ne se projette que rarement. Les temps anciens comme les temps à venir, les espaces éloignés du « *páramo-páramo* » comme des terres basses, ne sont évoqués que dans des contextes bien particuliers ; ce sont les faits, les gestes et les mots du Apure d'aujourd'hui qui occupent l'essentiel des conversations.

Les discours sur le passé

3 Même s'ils conservent le souvenir de certains événements du passé en les inscrivant dans le cycle annuel (comme c'est le cas pour les « jours funestes »), les gens d'Apure accordent relativement peu d'importance aux référents temporels. La question : « quand ? » est toujours troublante, souvent inattendue et, la plupart du temps, elle demande un temps de réflexion (« qui saura quand ça c'est passé ? »). On y répond généralement de manière ambiguë et avec une précision toute relative (« c'était l'autre jour », « ça fait longtemps », « il y a très longtemps ») à moins de disposer d'une référence ponctuelle, par exemple la mort de telle personne, ou de pouvoir rapporter l'événement au temps cyclique :

> « Oh… ça fait beaucoup… beaucoup de temps… C'était pendant le mois des âmes, nous étions en train de faire le labour de jachère au lieu-dit Micuyito, notre aîné pouvait déjà aider aux travaux des champs ».

4 L'évocation d'un espace donné, d'un lieu particulier, se suffit à elle-même pour situer, un peu à la manière d'un tableau ou d'une photographie, le fait passé (en l'occurrence le séjour d'un villageois de l'aval à la recherche d'animaux perdus en altitude).

Une pause sur le chemin lors d'un voyage dans le *páramo*. Ce petit garçon écoute de nombreuses histoires des « temps d'avant » en compagnie de ses aînés lors des déplacements en altitude : la traversée d'un lieu particulier évoque presque toujours le conte, le *chiste* ou l'histoire duquel il fut le théâtre… L'espace est ainsi parsemé d'histoires, les lieux rappellent à la mémoire

5 Les événements de l'ordinaire se rapportent en quelque sorte à un présent extensible et l'on aura souvent de sincères difficultés à décider si tel ou tel événement s'est produit il y a un ou cinq ans. La mémoire des faits se conserve avec une grande abondance de détails pour décrire le lieu où ils se sont déroulés dans l'espace, mais avec assez peu de données pour celui qui cherche à fixer un événement dans le temps long des années. Les gens d'Apure décrivent avec minutie les lieux de leurs histoires et réciproquement se montrent extrêmement exigeants envers ceux qui s'aventurent à leur raconter un lieu qu'ils ne connaissent pas. Même si les catégories de temps et d'espace sont explicitement nommées et différenciées, elles se superposent parfois. Le temps, en quelque sorte, « se spatialise et n'est pas traité comme une dimension indépendante » (LÓPEZ, 1990 : 244). Cette conception n'est pas propre aux habitants des paramos vénézuéliens, elle se retrouve en particulier de manière récurrente dans différentes sociétés andines (BERNAND, 1985 : 24 ; BOUYSSE-CASSAGNE ET HARRIS, 1987). Néanmoins il est possible de repérer dans les discours tenus à Apure des temps plus ou moins lointains. Un inventaire rapide des formes de la tradition orale, des types de récits concernant le passé, permet de distinguer les principaux âges historiques et mythiques qui caractérisent la conception locale de l'histoire.

Les *chistes* : des histoires pour rire et pour dire

6 La tradition orale comporte des récits qui mettent en scène des personnages, humains et animaux situés spontanément dans l'imaginaire et à des époques indéfinies. Sous la forme d'histoires courtes, ils véhiculent souvent un message moralisateur ou/et humoristique. Ce sont les *chistes*, des sortes de fables ou de contes que l'on raconte volontiers en public, par exemple le soir près d'un foyer.

> De tels moments constituent cependant un événement en soi, car peu de gens se reconnaissent comme bons conteurs ou disent connaître des *chistes*, et il faut par exemple la venue d'un *compadre* du lointain hameau de Los Aranguren, lui-même connu pour ses talents de conteur, pour que chacun y aille enfin de sa petite histoire. Celui qui crache son *chimó* avant de prendre la parole pour « dire un chiste » sait qu'il fera rire et qu'il peut broder à loisir sur la trame de l'histoire. Sa version est personnelle et personne, dans le public, ne la mettra en cause. À l'étranger naïf qui demande si cela s'est vraiment passé ainsi, un regard amusé fait comprendre que la question est déplacée parce qu'elle n'a pas de réponse.
> - C'était quelle rivière ?
> - On ne sait pas. N'importe quelle rivière… peut-être là-bas dans la plaine… peut-être pas. Qui sait ?

> *« C'est un* chiste, *ça peut être n'importe où ou bien nulle part. »*
> « Puede ser cualquier parte o ninguna parte. »

7 Déterritorialisés, atemporels, les *chistes* sont supposés appartenir à une sorte de savoir universel qui circule par le biais du bouche à oreille et dont le fonds reste inépuisable. Contrairement aux autres discours sur le passé, ils n'auraient rien à dire sur l'histoire locale et, comme on le laisse entendre, rien non plus à expliquer, à défendre ou à justifier. Ils racontent des histoires qui se passent dans des lieux et avec des personnages qui n'ont habituellement rien à voir avec Apure. Le *chiste* est une parole qui n'engage pas. Ceux qui savent la dire ne se présentent jamais comme porteurs d'une mémoire locale même s'ils montrent par ailleurs un certain intérêt pour les choses du passé. D'abord faits pour distraire ou rappeler certaines valeurs, les *chistes* n'appartiendraient en quelque sorte à personne, si ce n'est au conteur qui, pour le temps d'un récit, se présente comme témoin de l'histoire.

Un récit peut en cacher un autre

8 Le *chiste* se reconnaît aux formules stéréotypées prononcées au début (« je vais vous dire un *chiste* ») et surtout, à la fin du récit (« et comme je m'en suis allé, je ne sais pas ce qu'il s'est passé ensuite », « c'est ce que j'ai vu et que je suis venu vous dire »). Ces petites phrases, toujours exprimées sur le ton de la plaisanterie, situent immédiatement le récit dans le registre de l'imaginaire, hors du temps et de l'espace. Il semble que ce procédé de forme puisse être utilisé à des fins stratégiques : quelques histoires, tout à fait similaires sur le fond, sont présentées tantôt comme *chiste*, tantôt comme fait vécu, tantôt encore comme « conte d'avant » selon l'informateur ou le moment de la narration.

> Ainsi l'histoire de la vierge Nuestra Señora qui a donné son nom à la rivière et à la vallée.
> La Vierge Nuestra Señora a une chevelure d'or très brillante. Elle se cachait derrière une des chutes d'eau de la rivière, en Apure. Mais Apure s'est peuplé, il y eut de plus

> en plus de champs travaillés et trop de gens pouvaient la voir. Alors, la Vierge a cherché à se cacher de nouveau en partant plus haut et plus loin. Elle se trouve maintenant derrière une autre chute située très en amont, et ainsi, on ne la voit plus. En faisant ce récit, la vieille Dolores montre l'endroit de la première chute et rapporte que « l'autre jour », la vierge était apparue au grand-père de son *compadre*. Elle est interrompue plusieurs fois par sa fille : « ce sont des mensonges… C'est d'il y a très longtemps, ça ne peut pas être ici… Moi je ne crois pas, c'est un *chiste* ». Plus tard, un homme racontera la même histoire présentée cette fois comme « conte des gens d'avant » : la vierge déménage plusieurs fois vers l'amont, mais on ne sait plus situer avec certitude en quels lieux, ses longs cheveux sont arrangés en deux tresses dont l'une est blonde et l'autre brune. Le curé pourrait en témoigner : c'est pour cela que la vallée est dite de Nuestra Señora.

9 Bien que les habitants distinguent au moins deux catégories de récits (les *chistes* et les « contes d'avant »), certains sont incontestablement des *chistes* alors que d'autres paraissent moins faciles à situer comme le précédent ou celui de Juan del Oso (annexe C). De ce point de vue, la frontière entre le réel et l'imaginaire apparaît floue, et elle peut également être manipulée. Comme le montre la discussion entre Dolores et sa fille, le *chiste* peut se fabriquer ou se transformer avec quelques ingrédients locaux (un patronyme d'Apure par exemple), à partir d'anecdotes dont quelque trace se retrouverait dans les récits « vrais » de la haute vallée. Les formules qui transforment un récit en *chiste* peuvent être ajoutées intentionnellement à une histoire initialement située dans les « temps d'avant ». Par un tel subterfuge, le conteur rapporte des faits graves en adoptant le ton de la plaisanterie, il peut en voiler l'importance ou en diminuer la portée lorsque, par exemple, l'auditeur est un étranger, car ce dernier pourrait alimenter lui-même les rumeurs qui présentent les gens de l'amont comme des brutes *(brutos, gente bruta)*, voire des Indiens *(Indios)* en raison d'obscures croyances. Ainsi, certains récits m'ont d'abord été contés comme *chiste* avant de m'être présentés, par les mêmes personnes, comme étant en réalité des « contes des gens d'avant ». On les dit alors sans les formules destinées à transformer, en quelque sorte, un mythe en histoire drôle.

Histoires et anecdotes : les faits dont on se souvient

10 Les discours les plus fréquents sur le passé se rapportent à un temps historique ou un passé proche que l'on exprime au moyen de la locution temporelle « l'autre jour » *(el otro día)*. Cet « autre jour » englobe tous les faits que l'on ne sait plus très bien dater, en comptant par exemple en semaines ou en années. Il concerne aussi bien des événements d'un quotidien récent (le cochon qui a failli s'étrangler avec sa longe, un orage spécialement violent lors d'un voyage dans le *páramo*, le passage d'un ingénieur forestier) que ceux, plus anciens, entendus des aînés (l'arrivée des premiers habitants cultivateurs de blé en Apure, un tremblement de terre, les méfaits d'un *hacendero* ou grand propriétaire). Enfin, la locution temporelle « l'autre jour » englobe les temps des cycles de culture et de repos des terres à blé : c'est souvent en référence à ces cycles qu'on situe les événements qui ont concerné la communauté.

> RIVIÈRE (1994) montre également l'importance du système de *aynuqa* aymara (succession et rotation des parcelles). Celui-ci permet, entre autres, de situer les faits marquants, pour la collectivité et les familles, en référence aux cycles complets qui durent chacun treize ans à Pumani. En Apure, ces cycles présentent des durées variables, mais n'en restent pas moins de précieux auxiliaires pour le comptage – certes plus approximatif – du temps.

11 Le fait de « l'autre jour » peut avoir eu lieu il y a 70 ou 20 ans, 8 semaines ou 3 jours, sans que cela ait nécessairement de l'importance pour le narrateur.

12 Ces récits libres (pas de formules consacrées comme pour le *chiste*, à part le fait qu'on dise « l'autre jour ») racontent donc des tranches d'histoire, celles que l'on apprend à entendre et à répéter de proche en proche et de génération en génération. Ils ont généralement pour protagonistes des personnes que l'on peut replacer approximativement dans les généalogies locales, et surtout ils se déroulent dans des lieux que chacun connaît ou peut s'imaginer dans les moindres détails (tout arrive chez nous et là où l'un de nous est allé). Ces histoires informelles, racontées n'importe où et lorsque l'inspiration vient (un détail qui fait se souvenir, une leçon qu'on veut rappeler), constituent en fait la vraie histoire des lieux du point de vue de ses habitants, celle que l'on raconte au visiteur curieux, celle qui se forge avec des fragments d'histoires de vies individuelles et d'expériences collectives. Certains de ces récits resteront dans les mémoires, acquérant par là même leur côté légendaire alors que d'autres seront oubliés, amalgamés, transformés. Aussi invraisemblable qu'il puisse parfois paraître, le fait de « l'autre jour » est considéré comme véridique ; celui qui le rapporte sans en avoir été lui-même témoin s'applique alors à préciser ses sources d'information : « c'est arrivé à un certain Pablo originaire de San Isidro qui l'avait raconté à mon frère un jour qu'ils marchaient vers Barinitas ». On met rarement en doute la parole de « l'homme qui a vu l'homme qui a vu l'ours », tant qu'il peut nommer et situer à la fois les protagonistes de l'histoire et ceux qui la lui ont fait connaître.

13 Les événements commémorés par les jours dits funestes sont situés dans cet « autre jour » qui est un passé encore vivant ; il en va de même des vœux exaucés que certains ascendants ont faits aux saints qui occupent aujourd'hui la première place sur l'autel de chaque maison. La communauté cherche dans son territoire les lieux supports de la mémoire et c'est d'abord dans les *barbechos* qu'elle inscrit son histoire.

Les « contes des gens d'avant »

14 D'autres récits rapportent des faits d'une importance fondamentale pour les gens d'Apure mais situés dans un passé plus lointain, aux débuts du monde. Contrairement aux *chistes* que l'on dit au cours de joyeuses réunions et aux histoires de « l'autre jour » qui ponctuent les conversations du quotidien, les « contes des gens d'avant » (*cuentos de la gente de antes*) s'écoutent en petits comités d'où sont exclus les inconnus. Au crépuscule, ou tard dans la nuit, ils parlent des temps mythiques tels qu'ils ont été rapportés par les « gens d'avant », ces ancêtres lointains par rapport auxquels on ne sait plus ou l'on ne veut pas se situer.

15 Certes, ces récits sur les débuts du monde et de la civilisation sont supposés « se trouver dans les livres », et en premier lieu ceux que consulte le curé. Mais il y a un décalage entre ce que l'on sait et ce que les autres paraissent (ou devraient) savoir à ce sujet, ce qui incite à la réserve au moment d'évoquer ces « contes ». Comme les habitants d'Apure sont illettrés, qu'ils se rendent rarement à l'église et encore moins au catéchisme, certains villageois de l'aval ou citadins pourraient bien mettre en doute leurs récits sur les temps d'avant qui participent ici de la seule tradition orale. Et en effet, on entend parfois dire des gens de l'amont qu'ils vivent dans l'ignorance et le péché (notamment à cause de leur absentéisme dominical et du concubinage) et que leur religion est pétrie de croyances (*pura creencias*).

16 C'est dans ces temps mythiques que l'on replace les premiers hommes ou plutôt les premiers êtres qui ont habité la haute vallée : les *Indios* également appelés *Judíos*. Repoussés dans les confins du temps (au bout du bout du passé) et de la mémoire, les *Indios* ne sont pas considérés comme des ascendants directs par les « gens du blé » qui n'en parlent pas spontanément et desquels ils se démarquent explicitement (par exemple à travers leurs pratiques alimentaires). Cette volonté de distanciation est plus marquée encore dans les discours qui s'adressent à ceux qui viennent de l'aval ou du bas, lesquels sont supposés – souvent à raison – opérer un fâcheux amalgame entre paysans de l'amont et descendants des *Indios*. Dans ces conditions, les récits des « gens d'avant » ne peuvent être révélés immédiatement au visiteur. À moins d'être – pour certains – travestis en *chistes*, ces mythes ainsi que l'évocation des « temps d'avant » et plus encore des « temps des *Indios* » n'ont longtemps suscité qu'un silence fermé de la part des gens : « De cela nous ne savons rien. »

17 Au terme de leur parcours de vie, les morts rejoignent, lorsqu'ils sont évoqués par les vivants, l'ensemble peu différencié des défunts *(difuntos)*, dont on ne prononce plus le nom que précédé du terme *finado* (feu) ou *finada* (feue). Assez vite, la plupart d'entre eux ne seront plus très bien situés dans la chronologie du passé et les généalogies locales ; ils laisseront alors dans les mémoires un prénom, quelques bribes de tranches de vie et souvent, un nom de lieu rappelant l'une de leurs aventures ou la maison qu'ils ont longtemps habitée. S'ils ne sont pas complètement oubliés, les défunts deviennent enfin les personnages d'histoires où se côtoient des événements d'époques très différentes. Le passé lointain et le passé proche, que nous avons l'habitude de distinguer dans notre conception linéaire du temps, semblent souvent se rejoindre ici dans « les temps d'avant » *(tiempos de antes)*.

« L'autre jour » c'était…

18 Des faits du quotidien, on se souvient d'innombrables anecdotes et parmi elles, celles qui font rire sont très prisées : une chute, la grimace que provoque l'amertume d'une baie appétissante, les frasques des animaux domestiques, l'ethnologue empêtrée dans son sac de couchage, le cavalier surpris par sa monture, etc. D'autres épisodes de « l'autre jour » deviennent des histoires exemplaires et sont remémorés chaque fois que l'ordre social semble pouvoir être ébranlé : les maladies de celui qui boit trop souvent avec excès, les malformations de celle qui était restée vierge, les déboires de ceux qui négligent les *cheses* , les effets d'un *compadrazgo* non respecté, la farce qui tourne au drame en provoquant un *susto*…

19 En plus du passé proche où le cours des jours et des ans ressemble somme toute à celui d'aujourd'hui, on peut situer avec la locution « l'autre jour » des événements qui se rapportent à la colonisation agricole d'Apure et à l'époque des grandes haciendas *(cuando las haciendas)*. Ces deux étapes historiques, telles qu'elles sont conservées dans la mémoire collective, donnent aux habitants les moyens de penser leur société de façon dynamique et de porter un jugement sur les changements auxquels elle a été soumise depuis le siècle dernier.

Le temps des haciendas

20 Aucun grand propriétaire méritant le titre de *hacendero* n'aurait jamais habité en Apure, dit-on. Pour cette raison, parmi d'autres, la plupart des *cayapas* (grands labours collectifs) auxquels ont pu participer les habitants de la haute vallée ont toujours eu lieu en aval. Les souvenirs de cette époque ont été rapportés par un père aujourd'hui défunt, ancien ouvrier agricole (*peón*), ou par une grand-mère qui vivait près de la maison du maître pendant son enfance avant d'émigrer en amont.

> « En ce temps-là, celui qui avait de la terre ne travaillait pas. Là-bas, il y avait un monsieur qui était riche, très riche et tous les crétins *(pendejos)* allaient travailler chez lui. Tout le monde, personne ne semait pour son compte. Ils n'avaient pas de terre à eux, ceux-là étaient très pauvres. Ils allaient là-bas et ce monsieur les payait un petit kilo de maïs par-ci, une *panela* par-là ; pauvres ouvriers, il les payait presque avec rien et voyez, tous les crétins étaient là-bas [...] Toutes les terres qu'ils voyaient étaient à lui, il avait eu jusqu'à douze troupeaux de juments, il récoltait beaucoup de blé et il le vendait, il avait deux moulins à lui. Nous autres, nous ne sommes pas allés travailler là-bas. Mon père avait aidé pour une jument qui avait mis bas dans le *monte*, c'est pour ça que je sais. Nous ne sommes jamais allés là-bas ».

21 Peu de gens d'Apure reconnaissent avoir eu à souffrir des travaux pénibles et surtout des difficiles conditions de vie que l'on associe à cette époque. Ce n'est pas le cas des villageois de Los Nevados.

> Parmi eux, les anciens gardent des souvenirs vivaces de ces temps de frustration et les adultes ont une mémoire très précise des récits de vie de leurs parents. En ces temps-là, reconnaissent-ils, on ne comprenait pas bien les stratégies du maître de l'hacienda, sans pouvoir non plus vraiment se rendre compte de sa condition ni s'y soustraire.
> « Ils ne captaient *(acatar)* pas bien ces choses-là. Ils faisaient ce que leur disait « le notre seigneur ». Lui était comme maître de tout, et de tous. »

22 Le temps des haciendas paraît encore tout proche pour nombre de villageois de Los Nevados. Ceux de l'amont ne portent pas les mêmes jugements sur leurs ascendants proches dont ils se montrent plutôt fiers : ne s'étaient-ils pas affranchis de l'emprise du maître de l'hacienda ? Cette rupture semble inscrite dans l'espace. Le « temps des haciendas » est comme repoussé vers l'aval et, par là même, distingué d'Apure. La référence à ce passé rappelle sous forme idéalisée que la communauté s'est construite avec des hommes et des femmes qui se libéraient d'une condition d'indigent et/ou d'opprimé pour chercher en quelque sorte une terre promise vers l'amont. Ainsi, les villages de l'aval figurent les lieux d'un passé qu'on espère révolu.

23 Plus que la condition précaire des travailleurs soumis à la loi du grand propriétaire, c'est leur régime alimentaire, jugé maigre et monotone, qui est resté gravé dans les mémoires.

> « Pauvres gens... Les gens des haciendas grandes comme celle du Carrizal ne mangeaient presque pas de blé, ils n'avaient que du son pour faire leurs *arepas*. Ils devaient supporter beaucoup de souffrances, beaucoup de faim, on essayait bien de moudre le son avec la pierre, mais les galettes restaient dures et rares. Et bien sûr pas de cochon, une poule par-ci par-là. Ils mangeaient des pommes de terre, un peu de maïs, un peu d'orge et de l'avoine, on faisait même du pain et de la bouillie avec l'avoine, voyez donc comme c'était laid ! »
> Des pierres à moudre polies par l'usage se voient encore près de quelques maisons. Elles servaient, dit-on, d'abord pour le maïs qui n'était pas moulu au moulin à eau

> réservé au blé. Aujourd'hui inutilisées, les pierres ont été remplacées par les « machines à moudre » que l'on trouve dans chaque cuisine.

24 En acquérant des terres cultivables en amont, ces petites gens du blé ont pu consommer enfin eux-mêmes la céréale tellement valorisée qu'ils cultivaient. Ils apprirent également à apprécier le café jusque-là réservé aux *hacenderos* et à leurs contremaîtres, en l'obtenant désormais par troc ou achat à basse altitude. On se souvient que la seule boisson des « gens des haciendas » était de l'eau sucrée, le *guarapo*, qu'on n'offrirait pas aujourd'hui sans honte et sans excuses à un visiteur respectable. Le thème de la nourriture apparaît de manière récurrente dans les évocations du « temps des haciendas ».

> D'ailleurs, dans ses « Annotations statistiques » de 1848, Jauregui s'était également attardé sur l'alimentation des ouvriers des haciendas de la paroisse de Acequias pour souligner leur basse condition :
> « Les ouvriers agricoles sont peu nombreux, ils gagnent quinze centimes par jour et se maintiennent ou s'alimentent de pois, de haricots, de pommes de terre, de pain de maïs et d'eau sucrée bouillie » (JAÚREGUI, 1948 : 23).

25 Avec la mauvaise nourriture, il y avait aussi la maladie :

> « Il y a eu la fièvre jaune. C'est ce qu'on dit. C'est qu'avant, il n'y avait rien, on ne savait rien, alors quand il se disait que la fièvre jaune venait de Mérida, comment savoir quelle chose c'était ? Les gens priaient. Voyez, il est venu des choses d'où personne n'est resté, d'autres choses d'où il n'est resté que deux ou trois personnes [...] Ceux-là mêmes qui enterraient les morts mourraient tout de suite après [...] Mon grand-père racontait qu'entre Quebrada Honda et la boucle de la rivière [il décrit les lieux], trente personnes sont mortes d'un coup. Beaucoup de gens sont morts dans ces temps-là ».

26 De cette époque, on souligne aussi la dureté du travail parfois comparé, dans la mesure où l'on doit se soumettre à l'autorité d'un patron ou d'un contremaître, à celui des ouvriers saisonniers d'aujourd'hui.

> Aux temps des haciendas, même les femmes participaient aux travaux du blé (désherbage, moisson, labour manuel). Au contraire, une femme d'Apure qui travaille dans un champ de blé apparaît aujourd'hui comme le paradigme de la misère. Alors que la veuve Marta se voit obligée de moissonner de nuit pour qu'on ne la surprenne pas à cette tâche honteuse, les villageoises de Los Nevados aident souvent encore pour la récolte du blé.

27 En émigrant vers l'amont, les femmes ont vu se rétrécir leur sphère d'activité quotidienne aux alentours de la maison, mais elles règnent désormais au centre d'un territoire dont leur mari (et le couple) est maître. Le temps des haciendas s'est arrêté, pour ceux de l'amont, avec l'acquisition par leurs ascendants d'une parcelle de terrain exploitée librement. Il n'est plus, en quelque sorte, qu'un mauvais souvenir de l'aval.

L'abondance des débuts du blé

28 Tout en prenant leurs distances par rapport à ce temps des haciendas dont ils se sentent délivrés, les paysans d'Apure doivent légitimer leur installation sur les terres de la haute vallée. Pour cela ils reprennent à leur compte la manière dont les grandes propriétés de l'aval se sont établies et ont justifié leur titre de propriété : le propriétaire légitime d'une terre n'est pas l'autochtone mais celui qui vient et qui « fonde », en imposant en particulier la configuration des premiers *barbechos*.

29 L'Apure d'avant le blé – une époque que l'on fait s'achever au temps des haciendas – est pensé comme sauvage *(puro monte)* exactement comme les terres vierges *(tierras baldías)*

des forêts de versant. On pouvait donc s'y approprier un morceau de terrain. En fait, le fondateur s'est contenté d'y pratiquer l'élevage et on rapporte souvent que, par la suite, « il n'y eut jamais d'haciendas en amont ». Pourtant, c'est suivant un principe similaire à celui des grands propriétaires de l'aval que certains ancêtres se sont installés en Apure.

> C'est le cas de don Máximo dont un ancien de Los Nevados nous a retracé l'itinéraire :
> « Toute cette hacienda était à don Máximo. C'est-à-dire que don Máximo fut celui qui arriva ici, qui s'appropria (*se apropió*) ici et qui s'appropria aussi la partie qui s'appelle don Pedro. Il a fondé et il s'est approprié. Celui-là n'a pas un seul papier [titre] ! Mais comment les gens pouvaient-ils savoir ? Celui-là s'est fait maître (*se hizo dueño*) ici puis il est parti, et après il s'est fait maître de Mosnanda. C'est lui qui s'est approprié Mosnanda, là-bas où vivait mon grand-père. Il y est resté un temps et puis ses neveux l'ont emmené à Las Gonzalez et c'est là-bas qu'il est parti pour mourir. Mais lui, c'est de vieillesse qu'il est mort, et tranquille. Les gens ici ne disaient rien. Les gens venaient pour travailler pour lui et ils étaient ouvriers. Les gens ne savaient rien. »

30 Les premiers cultivateurs de blé se sont installés en amont selon les mêmes principes que les *hacenderos* en aval. L'appropriation de la terre pour y introduire la culture noble qu'est le blé valorise aux yeux de leurs descendants cette colonisation de l'amont. Ainsi les gens de l'amont *(gente de adentro)* se présentent en quelque sorte comme des conquérants venus de l'extérieur *(afuera)*. Cependant ces nouveaux venus ont probablement trouvé en Apure non seulement des terres, mais aussi des habitants. Nombre d'arrivants étaient, dit-on, célibataires et ont dû chercher une épouse sur place. Les récits de « l'autre jour » ne font jamais état de ces très probables autochtones qui devaient cultiver des tubercules. L'un d'entre eux présente toutefois l'histoire d'une femme d'Apure un peu différente : Petronilla, déjà évoquée, qui est morte d'avoir trop mangé de *ruba*. Si la vallée a longtemps été un pôle d'attraction pour les colons et les migrants, c'est presque exclusivement à eux qu'on se réfère. Même s'ils ont fui les haciendas de l'aval – à seulement quelques heures de marche de là – les habitants d'Apure adhèrent toujours aux valeurs des « gens du blé », avec tout de même une différence de taille : on travaille désormais une terre que l'on possède.

31 Les gens affirment que les débuts du blé en Apure furent un âge d'or durant lequel la communauté aurait connu à la fois la liberté et la prospérité. D'après ce que l'on sait de la culture de la céréale dans la haute vallée, cette époque n'a pu être que courte, mais elle est très souvent évoquée comme un temps d'affranchissement de la misère des *peones* des haciendas et encore à l'écart de l'influence des choses du monde d'en bas. Les champs de blé donnaient des récoltes abondantes, les gens et les plantes cultivées n'étaient presque jamais malades, la nourriture était meilleure et ne faisait jamais défaut. Cette époque est finalement la seule qui soit explicitement et unanimement valorisée par les gens de l'amont : elle donne la preuve de leur filiation de « gens du blé », tout en les écartant du destin promis à ceux de l'aval, encore liés aux temps des haciendas. À la mesure de leurs espérances, c'est ce temps où l'on était déjà émancipé et pas encore menacé qui permet aux habitants d'Apure – à la fois gens du blé et gens de l'amont – de se reconnaître comme communauté, comme « gens semblables » *(una misma gente)*.

32 La conception d'une légitimité territoriale revenant au dernier occupant dans la mesure où il a un rôle fondateur est toujours d'actualité pour les paysans de la vallée. C'est elle qui attire encore certains villageois vers le versant boisé « infesté de serpents » qui regarde vers les Llanos. Mais aujourd'hui, elle alimente également la crainte de se voir à son tour dépossédé par les autorités du Parc, faute d'un titre de propriété reconnu

valable. Elle explique aussi l'incompréhension que l'on puisse interdire, toujours à l'intérieur du Parc, l'essartage d'une nouvelle parcelle dans la forêt ou le *monte*. Don Máximo avait fondé son hacienda sans avoir de document lui conférant ce droit (« mais comment les gens pouvaient-ils savoir ? ») ; toute la superficie du Parc dépend maintenant d'une loi (écrite) nouvelle qui, de plus, favorise le *monte* et le *páramo*. De la même manière que ceux qui avaient autrefois « fondé » dans la vallée, le Parc national Sierra Nevada a délimité et nommé un territoire qu'il s'est approprié et sur lequel il s'arroge des droits. Sa législation pourrait presque laisser croire que le Parc n'est peuplé que d'animaux et de plantes rares. De même, les discours sur le passé des gens de l'amont font imaginer un Apure vide d'habitants avant l'arrivée des premiers cultivateurs de blé.

Les gens d'avant

> *« Les gens d'avant c'est comme un rêve, comme en dormant. Je ne me souviens pas. »*
> « La gente de antes es como soñando, como durmiendo. No me acuerdo »

33 La référence aux « temps d'avant » et surtout aux « gens d'avant » se rapporte à une période antérieure à la culture du blé, c'est-à-dire, dans la pensée des habitants d'Apure, antérieure à toute civilisation, jusqu'à un temps mythique où hommes et animaux ont pu partager une même condition et parler un même langage. De ces premiers temps qui étaient d'abord absents des discours sur le passé, les gens ont gardé une mémoire parcimonieuse, en pointillé, où se mêlent anecdotes extraordinaires, informations désordonnées et où l'on discerne, entremêlés, des restes de tradition chrétienne, de mythologies andines, d'expériences plus récentes, de fantasmes collectifs. Les temps d'avant sont une ère du désordre, de l'ambiguïté, de l'indifférenciation, une époque un peu trouble, ou volontairement troublée, et qui se distingue en cela des temps présents où les êtres, les choses, les espaces, les tâches et les cycles sont soigneusement séparés.

Au commencement du monde

34 Entre les temps d'avant et les faits de « l'autre jour », une rupture essentielle est associée à un mythe : c'est le passage du Christ, *Nuestro Señor*, qui révèle à des êtres d'apparence humaine leur véritable nature, animale ou humaine. Du reste, la plupart des récits présentés comme « contes des gens d'avant » s'appliquent à montrer l'irrémédiable ou, au contraire, la fragilité de la frontière entre les règnes animal et humain. Tout se passe comme si les métamorphoses divines pouvaient paraître inachevées ou réversibles : ces paroles rapportées des temps d'avant tentent toujours de montrer comme impossible toute filiation entre Indiens et gens de l'amont.

> « Il y a longtemps, très longtemps, il y avait ici les gens d'avant. C'était avant que ne commence le monde. Bien sûr, il devait bien y avoir eu un monde, mais c'était autre chose, un monde sans les commandements de Dieu. On les appelait Juifs, c'est ça les Indiens. Le monde a commencé quand Notre Seigneur est arrivé, bon, Notre Seigneur, Dieu, Christ comme ils l'appellent. Lui, il apportait la loi de Dieu pour que les gens vivent selon elle. Les gens d'avant étaient mauvais, ils vivaient comme… ils vivaient comme des animaux. Et les Juifs ont crucifié Notre Seigneur avec une couronne d'épines. Mais Notre Seigneur est ressuscité le troisième jour et les Juifs ont eu peur et ils ont eu honte et alors, ils se sont enterrés vivants. Eux, ils se sont enterrés vivants à cause de ce qu'ils avaient fait. D'autres sont partis dans le *monte*,

ils se sont enfuis dans ce *monte* et sont restés comme des animaux. Et alors, quelques-uns se sont soumis à la loi de Notre Seigneur. Et depuis ce temps, nous autres nous vivons tous selon la loi de Dieu : il faut aimer son prochain, tout ça. La semaine sainte est faite pour nous rappeler que Notre Seigneur est venu pour nous sauver. Ce qu'il reste des gens d'avant sont des choses du *monte* et rien de plus, les animaux comme les ours qui marchent debout, qui sifflent et qui sont amoureux avec les femmes, les singes qui ont une figure d'homme, les pumas (*leones*) peut-être, non c'est surtout les ours. Tous sont mauvais et dangereux. Si j'en voyais un, je mourrais de peur. Mais vous devez savoir tout cela, c'est écrit dans les livres. Mon fils dit que peut-être, ce ne sera pas écrit, mais moi je dis que le curé ne dit pas de mensonges. »

Ce récit sur les temps d'avant est certainement un des plus connus, sous des versions diverses, dans la haute vallée. Il rapporte l'épisode de la fin d'une ère, celle des gens d'avant, des Juifs ou des Indiens, et le début d'une autre avec la venue du Christ qui « impose les lois » de l'humanité à des êtres qui, sans elles, ne pouvaient être vraiment des hommes. L'arrivée du Christ chargé de sa mission évangélique, de même que sa crucifixion puis sa résurrection, expliquent un nouvel ordre du monde donnant une place privilégiée à ceux qui ont choisi de devenir chrétiens et apparaissent comme les premiers humains, donc les ancêtres des habitants de la vallée. L'autre, le Juif ou l'Indien, disparaît sous terre ou devient un animal sauvage du *monte* : il n'a plus de place dans ce monde ou du moins dans l'espace des *barbechos*. Comme le rapporte le mythe, c'est une seule réponse, bonne ou mauvaise, qui scelle le destin, humain ou animal, lors du passage du Seigneur. La parole révèle et distingue, c'est à travers elle que se fait le passage de l'indifférencié au séparé.

« C'était du temps où Notre Seigneur marchait par le monde. Il marchait avec saint Jean, tous deux marchaient par le monde. Parce que voyez-vous, saint Jean fut le seul à oser baptiser Notre Seigneur Ainsi, ils se promenaient, et quand ils voyaient les gens sur les terres, lui leur demandait :

- « Qu'êtes-vous en train de faire par ici ? »

Mais alors eux donnaient les mauvaises réponses, ils disaient :

- « Nous autres, ici, comme, ours » *('osotros/aquí/como/joso)*

Et Notre Seigneur disait :

- « Aux ours vous revenez ».

Alors, ils continuaient plus loin et lui demandaient encore :

- « Qu'êtes-vous en train de faire par ici ?

- Moi, comme porc.

- Au porc vous êtes retourné ».

C'est que, voyez-vous, ces gens n'étaient pas des gens, c'était des gens d'avant. À cause des mauvaises réponses qu'ils donnaient à Notre Seigneur, ils devenaient ce qu'ils étaient, ils se faisaient… chacun animal. Et pareil les animaux, car en ce temps-là, les gens et les animaux étaient une même chose : des gens d'avant. Oui, tous les animaux étaient autrefois des gens d'avant. »

En rapportant les dialogues, le narrateur prend un ton un peu nasillard et butte volontairement sur les mots des gens d'avant : ceux-là, nous y reviendrons, ne maîtrisent pas bien la langue, ils « parlent à gauche », ils « conversent mal », ils sont *chontales*. Ils sont ces animaux et ces humains « virtuels », ces « êtres destinés à devenir » (LÉVI-STRAUSS, 1985 : 19) des premiers temps de l'ambivalence qui sont antérieurs à la civilisation.

35 Au temps d'avant, l'apparence des uns et des autres était trompeuse, hommes et animaux y parlaient un même langage qui serait aujourd'hui incompréhensible. Mais en devenant ce qu'ils étaient, ces gens d'avant « sortent de l'informe » pour acquérir l'apparence, les modes d'expression et les comportements qui correspondent à leur véritable nature.

> *« Et alors, Notre Seigneur allait questionnant ces gens d'avant et selon comment ils répondaient alors après saint Jean les baptisait et San Isidro, qui va toujours avec ses boeufs, leur enseignait comment semer car il est le saint patron des laboureurs. »*

36 Ce mythe qui introduit une rupture dans les catégories du vivant pourrait être rapproché de beaucoup d'autres qui traitent également de l'origine des animaux et des hommes.

> Il explique en particulier que les animaux aient pu garder des attributs humains (ou inversement), tout comme le font d'autres récits de tradition chrétienne construits de manière similaire à celui-ci : pareillement aux gens d'avant qui parlent ou se présentent comme ours et, de ce fait, se transforment en cet animal, celui qui « est comme » ou qui « fait » l'ours le devient par une métamorphose divine. Par ailleurs, le thème du Christ qui « marche par le monde » et, à cette occasion, met en quelque sorte à l'épreuve ses habitants en les sollicitant de diverses manières, garde une place centrale dans nombre de littératures orales, au moins en Europe (FABRE-VASSAS, 1982).
>
> Dans ce voyage primordial tel qu'on le raconte en Apure, le Christ est généralement accompagné de saint Jean-Baptiste et de saint Isidore *(San Isidro)*.

37 C'est ce trio singulier qui parachève l'œuvre civilisatrice. Ceux qui, parmi les gens d'avant, auraient donné la « bonne réponse » (mais tous les narrateurs ne signalent pas ce possible échappatoire) ne deviennent pas des animaux : ils acceptent implicitement la loi de Dieu et sont par lui reconnus comme humains ; ils en gardent (ou en prennent) l'apparence et sont supposés en maîtriser la langue. Cette métamorphose ne s'accomplit toutefois vraiment qu'après leur baptême – ils deviennent donc chrétiens – et l'apprentissage du travail de la terre et plus précisément du maniement de l'araire. On n'échappe donc pas à la condition de *Judío* ou de *Indio* sans une certaine parole, un certain sacrement et une certaine technique. Cette sorte de rédemption en trois actes n'est pas sans rappeler les étapes de la colonisation espagnole dans ces lieux : le « seigneur » de l'*encomienda* impose une nouvelle loi et une nouvelle langue ; le prêtre enseigne la nouvelle religion en administrant le baptême ; le travail de la terre se développe avec un outil et des animaux jusque-là inconnus.

38 Ceux qui ont mal répondu sont renvoyés au règne animal dans les espaces marginaux d'altitude ou de forêts, ceux qui n'ont pas voulu répondre sont condamnés à s'enfuir pour rejoindre le monde souterrain et « ceux qui se sont soumis » deviennent des êtres humains sachant parler, chrétiens et agriculteurs : ils sauront préparer les *barbechos* pour récolter le blé. L'innocente promenade de trois personnages sacrés procure donc un nouvel ordre au monde dans lequel les animaux, les esprits ou les fantômes et les êtres humains sont clairement distingués et ne communiquent plus désormais entre eux, sauf dans des contextes bien particuliers.

Qui peut se sauver du déluge ?

39 Seuls les « gens d'avant » qui ont acquis une apparence humaine restent des êtres doués de parole. Néanmoins, ils devront encore subir l'épreuve d'un déluge.

> La place et les effets du déluge dans les temps d'avant ne sont pas présentés par tous de la même manière : il a lieu souvent avant que le Christ n'ait « terminé » son voyage avec les métamorphoses qui lui sont associées, il peut ou non faire disparaître la totalité des « gens d'avant » en fuite ou déjà baptisés. Cependant, les narrateurs s'accordent pour dire que c'est Dieu qui est à l'origine du déluge et que « il l'a fait pour en finir avec le désordre du monde ».

(Avant, la terre était plate, sans montagnes.) C'était du temps des Juifs et Dieu fit le déluge à cause des désordres du monde. La terre et le ciel se sont rejoints, les eaux du ciel et les eaux de la terre se sont mélangées. Il a plu pendant quarante jours et quarante nuits et la terre est devenue comme un grand lac. (Une étoile est tombée dans l'eau qui est devenue rouge et vénéneuse). Les animaux de l'arche ont été sauvés, ils y étaient venus par paires : mâle et femelle. (Quelques gens d'avant, Juifs, Indiens ont réussi à monter dans l'arche et à se sauver du déluge). (Les Indiens, Juifs se sont enterrés, ils se sont noyés ou ils se sont empoisonnés). Le vautour *zamuro* et la colombe ont quitté l'arche mais seule la colombe est revenue car le vautour a choisi de se nourrir de la viande morte des animaux noyés. Ensuite, il est resté le monde. Dieu fit un homme d'argile et une femme d'os, ils s'appelaient Adam et Eve.

Dans ce récit recomposé à partir de différentes versions (signalées entre parenthèses), les variantes méritent qu'on s'y arrête puisque les êtres humains ou d'apparence humaine – habitants du monde antédiluvien – peuvent, selon les cas, survivre ou non à l'inondation. Pour une partie des habitants d'Apure, l'arche a dû abriter, en sus des couples d'animaux, quelques Indiens des premiers temps, que ceux-ci aient été convertis, en fuite ou encore hésitants quant à l'apparence qu'il leur faudrait adopter :

« Ils refusèrent la loi de Notre Seigneur, ils ne voulaient pas croire en Dieu. Mais alors, quelques-uns sont montés dans l'arche pour la continuation de la *nación* (nation) »

« Quant au déluge, ils s'en sont sauvés en plusieurs endroits puisque on peut voir où ils avaient leurs petites plantations *(siembritas)*. Il reste comme des sillons *(surcos)* plus haut que chez Juan et là-bas plus loin de ce côté, il y a comme des ruines *(cimiento)* »

« Il y a des Juifs qui ne se sont pas noyés lors du déluge. Certains se sont enterrés vivants et ça, c'était après. Vous ne voyez pas qu'on trouve encore de ces sépultures ? »

Même si la création d'Adam et Eve n'intervient qu'après le déluge, la survivance de gens d'avant ayant gardé une apparence et des occupations humaines sans être pour autant soumis à la loi de Dieu est donc envisagée. Bien que leurs refuges soient situés ailleurs et loin du territoire habité (forêt ou terres d'altitude), il n'est pas exclu qu'on ait pu, parfois, les rencontrer. Toutefois, comme on le souligne souvent, « des Indiens il n'y en a pas eu par ici. De ces choses-là, moi je ne sais rien [...] s'il y en a eu, il y en a plus depuis longtemps, beaucoup de temps. C'était avant. »

Selon d'autres récits, les gens d'avant, Juifs et Indiens auraient tous et sans exception disparu au moment du déluge.

« Les Indiens, ça c'était d'avant le déluge. Ce qu'il reste des Juifs c'est les animaux du *monte*, rien d'autre. Les *taitas* (ancêtres) de chacun d'entre nous, c'est le père Adam et son épouse Eve »

Dans ces conditions, personne ne saurait revendiquer une quelconque filiation avec les gens d'avant qui « n'étaient pas des gens » et vivaient comme les animaux qu'ils sont devenus. À moins que, « mais cela, c'est un chiste », les hommes et les animaux ne soient pas assimilés à des catégories irréductiblement antinomiques et puissent parfois procréer ensemble.

40 Ainsi les récits sur les temps d'avant présentent une variation qui paraît essentielle : certains laissent entrevoir la possibilité d'une permanence, jusqu'au jour d'aujourd'hui, de descendants des gens d'avant, « Juifs » ou Indiens, alors que d'autres font disparaître très tôt et complètement ces êtres des premiers temps. C'est ainsi que la tradition orale suggère ou récuse les origines métisses de la population. Il se trouve que, présentés comme « contes des gens d'avant », les récits de la première catégorie m'ont été racontés dans leur grande majorité par des femmes et que les autres ne m'ont été rapportés que par des hommes. Il y aurait ainsi, mais c'est une hypothèse, une version féminine et une version masculine du mythe. Les femmes reconnaîtraient une certaine continuité entre

« les temps d'avant » et les temps de « l'autre jour », ce qui correspondrait à la tradition qui veut que des colons venus de l'aval aient épousé des femmes du lieu (c'est-à-dire d'un lieu de *monte* encore jamais cultivé, au moins en blé). En supposant que les gens d'avant n'avaient pas disparu avec le déluge, ne se présentent-elles pas indirectement comme les héritières des épouses indigènes des fondateurs ?

L'ours amoureux et autres contes

41 Depuis très longtemps, dit-on, les Indiens c'est les *bichos*, des animaux dont les premiers exemples cités étaient toujours sauvages et vivaient dans des lieux sauvages également (ours, singe). Repoussés dans une catégorie définitivement inhumaine, les Indiens sont ainsi éliminés de l'arbre généalogique des gens de l'amont. Toutefois, malgré les métamorphoses de *Nuestro Señor* et le déluge, les « contes des gens d'avant » laissent entendre que la frontière entre bêtes et gens est quelque peu incertaine et qu'il est encore possible, parfois, de la franchir. Le récit de Jean de l'Ours, fils d'une femme enlevée par un ours, est de ce point de vue significatif, d'autant plus qu'il est connu de tous et que ses variantes se présentent soit comme *chiste*, soit comme « conte des gens d'avant », voire même comme histoire de « l'autre jour ».

> On sait que l'ours occupe une place importante dans l'ethnozoologie de nombreuses sociétés. Vénéré ou chassé, ce plantigrade est souvent classé de manière ambiguë, Il représente la « face obscure de l'homme » quand il n'est pas explicitement le paradigme de l'homme sauvage (BOBBÉ, 1989 ; PRANEUF, 1989 ; PAPY, 1995). En Apure, l'ours est associé plus particulièrement à l'Indien (ou aux « gens d'avant », aux « Juifs ») et on rapproche certains de ses caractères morphologiques et de ses comportements à ceux des êtres humains. Ces discours se retrouvent dans toutes les Andes du Venezuela : el *Indio* est rapproché de l'ours et également du singe ; le conte de Jean de l'Ours y est aussi souvent rapporté comme conte de *Juan Salvajito* ou de *El Salvaje* (« sauvage ») (ECHEVARRIA, 1988 ; ROJAS, 1996).
> « Regardez les oreilles d'ours, elles sont comme les nôtres, et les mains et les ongles pareil, bien sûr puisqu'ils étaient des gens. »
> « Ils marchent debout et ils sifflent comme nous, c'est qu'ils sont presque des gens, ceux-là nous viennent des Indiens. »

42 Cette sorte de parenté avec les humains expliquerait que l'animal puisse être attiré par les femmes, capable de s'unir sexuellement à elles ou même de les séduire.

> C'est bien connu : les ours « essaient toujours de faire "avoir famille" aux femmes, et seulement les ours ». Cette crainte explique qu'on évite de se rendre seule à la rivière et, plus encore, dans le *monte* et le *páramo*. Bien que l'on reconnaisse que les ours se fassent de moins en moins visibles, qu'ils sortent aussi moins souvent de la forêt pour se rendre en altitude dans le *páramo*, certaines estiment avoir couru un vrai danger :
> « Les ours sifflent, comme ça quand on siffle avec les doigts. Ils sifflent et ils crient aussi. L'autre jour, j'étais aux Cañitos toute seule près de la cabane et les hommes défrichaient plus loin. Il y en avait un qui rôdait [...] il sifflait, j'ai cru que c'était eux et alors moi je me suis mise à préparer le café. Et eux ne venaient pas et alors je m'énervais avec ce café qu'ils ne venaient pas boire. Et quand ils sont revenus plus tard mon oncle m'a demandé : "Vous n'avez pas senti le sifflement de l'ours ?" Eh ! mon Dieu, bien sûr que je l'avais senti, et tout proche, imaginez-vous..." »
> À la suite de son aventure, pour donner un exemple des ardeurs amoureuses de l'animal auxquelles elle avait échappé, Dolores raconte l'histoire de « la jeune fille qui savait lire » située également dans un « autre jour » bien que sans indication précise sur les lieux de l'action (annexe C). En annexe, on trouvera également deux autres variantes du conte de *Juan del Oso* ; celle racontée comme un *chiste* et celle

présentée comme « conte des gens d'avant ». Notons que le thème originel de l'histoire de Jean de l'Ours se retrouve avec de nombreuses variantes en Europe (FABRE, 1969) et que, vraisemblablement avant l'arrivée des Espagnols, l'ours était aussi une figure importante dans la mythologie andine. CLARAC rapporte (1991 : 13) que le premier catéchisme écrit en langue chibcha par les Augustins et destiné aux Indiens de la région de Bogota, avait pour cinquième question : « Crois-tu toujours (encore) que l'ours est ton ancêtre ? ».

43 Juan del Oso, velu jusqu'à la ceinture, est le fils d'un ours, qui faisait partie jadis des « gens d'avant », et d'une « vraie » femme. Pourrait-on y voir la figure du Métis dans les Andes vénézuéliennes ? En fait les habitants d'Apure n'utilisent pas le mot *mestizo*, et hormis dans le contexte de cette légende la notion relève peut-être de l'impensable (CAILLAVET et MINCHOM, 1992 ; BERNAND et GRUZINSKI, 1992). Notre héros ne reste d'ailleurs pas un être asocial et inclassable, ni vraiment bête ni vraiment homme, il est intégré parmi les hommes mais à une condition : le baptême, un sacrement qui était déjà apparu essentiel pour accéder à un véritable statut d'être humain. Tout se passe comme si les origines de l'enfant pouvaient être oubliées ou effacées par le rituel du baptême. D'ailleurs dans le conte, l'ours-père est tout simplement oublié même si l'on suppose qu'il continue d'exister Dans le récit de « l'autre jour », c'est l'ours qui tue la femme et dans le *chiste*, ce sont les villageois qui tuent l'animal. Les humains et leurs presque semblables les animaux se détruisent mutuellement, mais quoi qu'il en soit, Juan del Oso n'éprouve jamais le besoin de venger son père et jamais non plus les villageois ne sont tués : comment, en effet, venger un animal si ce n'est lorsqu'il est reconnu comme ancêtre et revendiqué comme tel – comme dans les variantes nordiques de Jean de l'Ours (FABRE, 1969).

44 Repousser l'autre dans une catégorie animale, l'autre ou la partie de soi-même que l'on refuse, n'est pas en soi un exercice très original. C'est ce que montre FABRE-VASSAS (1994) en s'intéressant notamment à une « bête singulière » rapportée aux origines et à la permanence de l'anti-judaïsme chrétien de notre société, lequel fait d'ailleurs écho à certains récits écoutés en amont. En Apure, les Indiens ou Juifs du mythe sont devenus des chrétiens ou des animaux quand ils n'ont pas disparu au déluge, alors que Juan del Oso a intégré le village de sa mère. Il n'y a pas de mot pour dire le Marrane de même qu'il n'existe pas de mot, de place, pour le Métis. Toutefois, les gens de l'amont sont justement considérés comme des « moins » chrétiens (certains se contenteraient de l'ondoiement, ils vivent en concubinage, etc.), mais aussi des « gens moins » pour vivre à proximité du (dans le) *páramo*. D'une certaine manière, ils partagent cette représentation.

Ce que l'on dit des Indiens

45 Les « temps d'avant » d'Apuré reprennent des thèmes que l'on trouve dans toute la région andine (premiers temps de la confusion et du mélange, Indiens qui s'enterrent vivants) et qui s'agencent selon le modèle du « récit des trois âges », vraisemblablement, une interprétation de prophéties millénaristes européennes (BERNAND, 1985) ; le mythe rappelle également ceux étudiés par BOUYSSE-CASSAGNE et HARRIS (1987), WACHTEL (1990) ou RAPPAPORT (1990). Dans la haute vallée de Nuestra Señora, l'assimilation des Indiens aux Juifs veut confondre dans un même opprobre tous ceux qui, n'étant pas catholiques, ne sont pas dignes de l'humanité issue du couple chrétien primitif que constituent Adam et Eve.

46 Mais qui sont donc ces *Indios, Judíos* ou *gente de antes* dans la haute vallée ? Même si les habitants répètent à qui veut l'entendre qu'ils ne savent rien de ces hommes qui n'en étaient pas, on peut néanmoins retrouver dans leurs témoignages des éléments pour un étrange portrait. Il correspond à ceux qui ressortent des données recueillies dans des communautés paysannes des États de Trujillo et de Mérida par ROJAS (1989).

47 Il n'est pas sûr, on l'a déjà souligné, que les gens d'avant aient été agriculteurs et en tout cas, si d'aventure ils travaillaient la terre, c'était avec un simple bâton, la coa, qui pouvait ne servir qu'à déterrer des tubercules sauvages *(puro monte)*. Ils ne savaient rien de l'araire qu'on a appris à manier grâce à San Isidro, encore moins du blé et peut-être même de la pomme de terre qui « demande de l'intelligence ». Par conséquent, ils se nourrissaient de *ruba, cuiba, micuy* et autres plantes à tubercules qui sont les nourritures d'Indien *(comida de Indio)* d'aujourd'hui et qu'on ne consomme plus que dans les préparations piquantes élaborées du *ají*. Ils n'avaient pas de bétail et en particulier de bovins qui sont également un héritage de San Isidro, mais certains considèrent que « ils devaient bien avoir quelques poules » ou que « les Juifs avaient des cochons ».

48 Mais si les *Indios* étaient de piètres agriculteurs (ce n'est pas si sûr puisqu'on leur attribue parfois les restes de terrasses agricoles), ils faisaient en tout cas la cuisine et ils étaient potiers. La preuve en sont ces poteries – dont il existe quelques exemplaires en Apure – qu'on dit trouver dans les sépultures *(sepulturas, huecos, entierros)*, mais qui s'avèrent désormais inutilisables pour cuisiner : en s'enterrant vivants avec leurs « affaires » *(corrotos)*, et comme s'ils avaient su que leurs tombes allaient être profanées, les gens d'avant ont préalablement percé ces pots de manière à ce qu'ils ne puissent servir à personne après eux, « voyez comme ils étaient ».

> Agriculture et poterie seraient-elles des techniques antagonistes ? (LÉVI-STRAUSS, 1985 : 36). Dans le mythe d'origine recueilli par Jacqueline Clarac en d'autres lieux des Andes vénézuéliennes, il y a deux héros civilisateurs frère et soeur et/ou époux : Arco qui enseigne l'agriculture aux premiers humains (un autre San Isidro ?) et Arca qui leur enseigne la médecine et, aux femmes, la poterie (CLARAC, 1981 : 80). Les gens d'avant semblent avoir ici emmené avec eux l'art de la poterie.

49 Des Indiens, on dit aussi qu'ils étaient polygames, en précisant parfois que « chaque homme avait trois femmes et elles, sans doute qu'elles pouvaient avoir plusieurs hommes » et bien sûr, païens :

> « Eux, ils avaient un Christ comme un pantin *(muñeco)* [...] c'était de l'idolâtrie », « Comment auraient-ils pu accepter la Loi de Notre Seigneur puisqu'ils voulaient garder leurs idoles, on dit qu'elles étaient d'argile et en or ». Quant à leurs maisons, elles devaient être faites de pierre et de chaume, à moins qu'ils n'aient habité directement le *monte*, « qui sait s'ils avaient des maisons ? ».

Pétronilla cumulait tous les attributs symboliques (habitat, alimentation, langue, sépulture) qui constituent les signes visibles de l'identité des « gens d'avant ».

50 Enfin, on donne parfois des détails sur l'apparence physique des « gens d'avant », d'avant les métamorphoses. Ils sont bruns avec des cheveux raides et épais, « comme elle, regardez comme elle a les cheveux laids ». Ils ont aussi le « sang pesant » et le « regard fort », capable de « jeter le mauvais œil » *(echar mal de ojo)*. Surtout, ils sont *chontates*, c'est-à-dire qu'ils parlent mal ; mais ils peuvent pourtant « converser avec le monde ». Bien qu'ils ne soient plus de ce monde, les Indiens, Juifs ou gens d'avant peuvent encore se manifester aux vivants, même dans l'espace des *barbechos*.

51 Par certains aspects, les Indiens ainsi racontés rappellent les *cheses* qui sont les maîtres du *páramo* et qui, pareillement, ne sont des gens qu'en apparence. Vivant sous les lacs ou dans leurs sépultures, ils appartiennent peut-être au même peuple d'êtres chthoniens et autochtones. D'ailleurs, le passé « d'avant » est un temps de la confusion, de même que le *páramo* est un lieu de l'ambiguïté où les frontières entre les êtres et les choses sont moins certaines. Si le temps d'avant était un espace, il serait *páramo*. Enfin, il ne faut pas oublier que, selon les versions du mythe, les « gens d'avant » ne se sont pas tous enterrés vivants. Parmi les Indiens rebelles, certains se sont réfugiés dans la forêt ou la montagne ; ils sont restés des *bichos* dangereux qu'on évite ou qu'on tue. Avec le mythe, la légitimité de la chasse se trouve ainsi assurée : elle parachève en quelque sorte l'œuvre d'extermination du déluge.

52 Les discours sur le passé laissent transparaître le travail de la mémoire collective, ce qu'elle garde et ce qu'elle veut faire oublier, les formes possibles de « manipulation » des faits passés pour une société donnée : on s'arrange généralement pour montrer une histoire officielle qui puisse faire sens dans le présent (OSBORN, 1985 ; WACHTEL, 1990 ; RAPPAPORT, 1990 ; PRICE, 1994). Il y aurait sur ce thème encore beaucoup à faire dans les Andes vénézuéliennes et ce, d'autant plus que l'on n'a pas exploité toutes les ressources des archives coloniales (CLARAC, 1985 ; VELÁZQUEZ, 1995). Les récits recueillis sont néanmoins révélateurs des préoccupations des habitants d'Apure : la séparation des hommes véritables par rapport aux Indiens, c'est-à-dire des gens de l'amont par rapport aux « gens d'avant », ainsi que par rapport aux animaux que sont devenus ces derniers et que l'on trouve dans le *páramo* et le *monte*. Le mythe donne également une étiologie à la civilisation des « gens du blé » : l'agriculture est associée à la condition humaine authentique, au christianisme, à la maîtrise de la parole, alors que les Indiens polygames et potiers adoraient des idoles et se contentaient de tubercules presque sauvages.

53 L'assimilation entre habitants de l'amont et *Indios* est facile et elle est parfois faite, implicitement ou non, par ceux qui vivent plus bas. N'ont-ils pas une drôle de religion et le sang plus « pesant » par exemple ? Ceux d'Apure soulignent par contre que beaucoup d'habitants des *páramos* où ils vont s'embaucher pour récolter la pomme de terre ont la peau brune et les cheveux épais. On trouve d'autant plus facilement « plus indien que soi » que d'Indien, il n'y a plus. Même si on reconnaît quelques similitudes entre les uns et les autres (mais on se compare aussi à l'ours), ces gens du passé sont exclus de l'histoire des habitants actuels ; les histoires de « l'autre jour » n'en faisaient pas état sauf l'histoire de Pétronilla.

54 La rupture essentielle entre les temps d'avant, plus confus, et ceux d'aujourd'hui semble être consacrée par le baptême chrétien : il protège du monde extérieur et de ses êtres invisibles (les enfants baptisés ont moins de risques d'être « avalés » par les lacs par exemple) et, en même temps, il « imperméabilise » en ce sens qu'après lui, on ne communique plus qu'avec ses semblables. Aujourd'hui, dit-on, seuls les non confessés peuvent espérer parler avec un *ches*. Cette séparation dont chacun a ici l'expérience pourrait peut-être correspondre, dans l'espace, à celle qui sépare les *barbechos* du *páramo*. Les frontières entre territoires des hommes et des *cheses* suscitent les mêmes interrogations que celles qui séparent les « vrais hommes » des Indiens. Le mythe d'origine recueilli, fruit d'une propagande missionnaire au service de l'idéologie de la conquête, met ainsi en évidence une des grandes difficultés qu'affrontent les paysans d'Apure : la question de leurs propres origines métisses, et le souci de les cacher au profit de l'affirmation passionnée de leur identité de « gens du blé ».

Les autres et l'ailleurs

1 Les gens d'Apuré partagent le sentiment d'appartenance à une entité collective qui se rattache aux territoires de l'amont : « Nous autres, nous sommes une communauté. » Cette appartenance s'exprime en termes d'opposition entre le *páramo* et les *barbechos*, l'aval et l'amont, mais aussi entre gens du blé et les autres. Au-delà de l'espace spécifique dans lequel la communauté paysanne d'Apuré a inscrit les délimitations symboliques qui constituent ses repères stables, d'autres espaces constituent pour elle l'expérience de l'altérité : un « à l'extérieur » *(afuera)* et un « en bas » *(abajo)*. Il s'agit de la forêt et de sa frange caféière, de la ville et de son marché, mais aussi de la présence englobante du Parc national avec les contraintes qu'il impose en redéfinissant les terres d'Apure en fonction de nouveaux critères. Cet ailleurs représente aussi, au-delà des cycles réguliers où s'inscrit la succession des générations, l'irruption d'un avenir porteur de changement, de nouveautés non maîtrisées, et donc d'incertitudes.

2 Depuis 1952, le territoire d'Apure est inclus, avec Los Nevados, Gavidia et d'autres villages, dans le Parc national Sierra Nevada qui couvre 190 000 hectares de part et d'autre de la Cordillère de Mérida. Le Parc est une institution qui détient un droit de regard et de contrôle sur les façons de faire des habitants au nom de ses objectifs affichés : la protection du milieu naturel (flore, faune, « écosystèmes naturels ») et la conservation du paysage dit traditionnel (architecture, lutte contre l'érosion et le surpâturage). D'une manière générale, les autorités considèrent que l'utilisation de cet espace par les paysans contribue à sa destruction et leurs activités sont donc régulièrement remises en cause. Le tourisme, lui, est mis à l'honneur, même si le guide des parcs nationaux ne consacre que quelques lignes à Los Nevados comme village typique, intéressant par son architecture traditionnelle. Les relations entre Parc et habitants sont complexes et varient en fonction des circonstances (DE ROBERT, 1993 a).

Les mots de la loi

3 La législation vénézuélienne concernant les parcs nationaux (décret n° 276 de juin 1989), appliquée plus ou moins textuellement sur le territoire du Sierra Nevada au moins jusqu'en 1993, se veut très rigoureuse. Les seules activités autorisées sont la recherche scientifique, le tourisme de loisir et l'éducation (naturaliste) du public. Les activités

agricoles en général et l'élevage d'animaux domestiques y sont prohibés (article 12). Les seules populations admises à y résider sont celles qui peuvent justifier de plus de 50 ans d'ancienneté sur place et qui ont un mode de vie « compatible avec les objectifs de conservation du milieu » (article 35). Des mesures d'expropriation sont prévues pour ceux qui ne se conformeraient pas à ces exigences (article 25).

4 En 1991, un pré-projet de règlement d'usage destiné au Parc Sierra Nevada a été proposé par les autorités elles-mêmes pour tenter de résoudre certains des paradoxes qu'un tel texte suscitait à propos d'un espace qui est certes protégé, mais également peuplé de plusieurs milliers d'habitants. Élaboré à partir du décret de juin 1989, le nouveau texte ne constitue en aucun cas une remise en question des principes mêmes des actions du Parc, son « objectif fondamental » reste de « conserver et préserver les écosystèmes de montagne ». Toutefois, on pouvait espérer que des corrections de forme puissent induire des changements de fond dans les relations entre le Parc et ses habitants. Qu'est ce qui change avec les mots de la loi ?

5 Le mot « paysage », presque absent du premier décret, est devenu un mot clé dans le deuxième puisqu'il figure, à côté de « écosystème », parmi les éléments devant faire l'objet d'une politique de conservation particulière. Quelle que soit la signification que l'on donne au terme « paysage », il est généralement un objet qui est au moins regardé par un sujet et, contrairement au « milieu naturel » également « protégé » par le Parc, le paysage n'exclut pas toute évidence d'une présence humaine. Ainsi, les paysages en question montrent au moins de beaux restes architecturaux. Les objectifs du Parc seraient-ils donc devenus en partie compatibles avec ceux des paysans ?

6 Le paysage que le Parc souhaite protéger est fort éloigné de l'environnement *(ambiente)* des habitants. Il en est de même des valeurs esthétiques ou économiques que les uns et les autres associent aux mêmes lieux. Par exemple, le décret de 1989 interdit toute introduction de plantes exotiques et prévoit que « les espèces non autochtones devront être éliminées des parcelles cultivées » avec une exception singulière puisque, toutefois, « seront tolérés [...] la plantation d'arbustes et herbes de valeur ornementale dans les jardins des zones de service [du Parc] ». Quel paysage veut-on conserver et pour qui ?

7 Un autre exemple est significatif : les légères corrections apportées à l'article 68 du règlement relatif au pâturage des troupeaux à l'intérieur du Parc. Dans le premier texte, on lit : « L'élevage extensif communal qui se pratique dans les *páramos* sera l'objet d'une norme spécifique, avec comme finalité son élimination graduelle en raison de l'impact négatif qu'il génère ». On a pu apprécier le rôle essentiel que joue l'élevage des bovins pour les gens d'Apure, non seulement des points de vue agricole et économique mais aussi, en quelque sorte, comme manière d'apprivoiser les terres d'altitude. Or, les conflits les plus fréquents entre habitants et Parc éclatent à propos du pâturage et de la pratique du feu qui lui est liée. Que deviendraient les gens de l'amont sans leurs animaux ? Quels rendements céréaliers obtiendrait-on sans leur entrée régulière dans les *barbechos* et comment s'équilibreraient les budgets des maisonnées sans la vente de fromage ? Que signifierait enfin pour eux la proximité d'un espace rendu plus sauvage encore par l'absence de troupeaux ? Ces questions ont été occultées par les gestionnaires du Parc qui rêvaient d'éliminer un jour le bétail. Certes, la végétation du paramo a évolué jusqu'au XVI^{e} siècle sans la pression de grands herbivores contrairement à ce qui s'est passé dans les Andes centrales. Mais quelle est donc cette « végétation naturelle », pensée comme un retour à une sorte de paramo primordial, et qui s'accommoderait mal des troupeaux ? L'impossible objectif et le manque de preuves scientifiques et tangibles des effets négatifs

du pâturage ont contraint les autorités à remanier cet article, de manière à rester crédibles et efficaces. Ainsi, le nouveau texte propose l'article 68 suivant :

8 « L'élevage extensif communal qui se pratique dans les paramos sera l'objet d'une norme spécifique, avec comme finalité de réussir sa gestion *(manejo)* optimale ou son élimination graduelle en raison de l'impact négatif qu'il pourrait générer ».

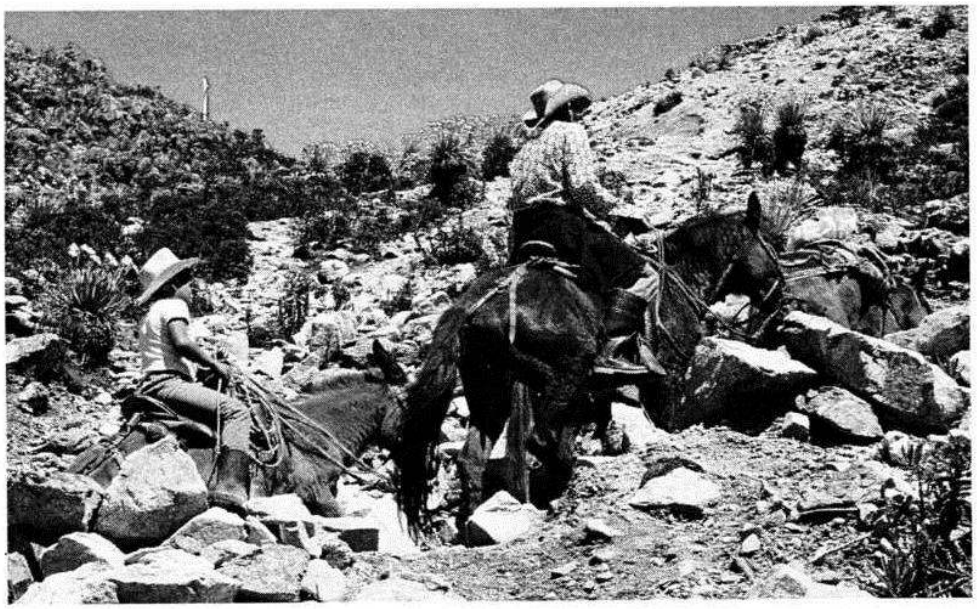
9 Dans les faits, rien n'a changé : le législateur se met à l'abri de critiques développementalistes en adoptant une ouverture sur la négociation avec les habitants et un ton scientifique. Toutefois, comme d'autres institutions, le Parc est dépendant de contraintes économiques et monétaires (THIÉBAUT, 1988). Au quotidien, il faut reconnaître que la présence du Parc ne s'impose pas d'une façon déterminante aux gens d'Apure, trop éloignés pour l'instant du tourisme et du commerce. Il n'en reste pas moins que les conflits majeurs se cristallisent sur les terres hautes où chacun élabore, à sa manière, des stratégies d'appropriation concurrentes.

Bonnes terres ou beaux paysages ?

10 Les conflits que suscitent les usages de la montagne par les uns et les autres renvoient à des représentations différentes de la nature. Les pratiques agricoles et sociales d'Apure s'inscrivent dans une logique paysanne de mise à profit notamment des particularités écologiques. Or, ces pratiques sont souvent contestées par les responsables du Parc qui invoquent des arguments scientifiques : l'agriculture paysanne serait d'une part irrationnelle parce qu'inefficace en termes de profits monétaires ou incapable d'assurer une autonomie complète, d'autre part néfaste pour la conservation du milieu.

11 À l'encontre de l'agriculture paysanne, divers facteurs limitants du milieu montagnard sont avancés : l'érosion, conséquence des cultures sur forte pente, la médiocre fertilité des sols entraînant des rendements trop faibles, la présence de mauvaises herbes révélant des façons culturales insuffisantes, mais sans chercher à comprendre les raisons historiques ou les choix traditionnels qui peuvent rendre compte de ces problèmes, bien réels. Dès son origine, la culture du blé dans les Andes vénézuéliennes a été une culture de pentes non protégées et surexploitées, donc propice aux processus érosifs. Mais les pratiques actuelles sont-elles pour autant semblables à celles du passé ? Rien n'est moins sûr, compte tenu des innovations techniques des gens de l'amont. En fait, on ne connaît quasiment pas les effets ni les résultats (positifs ou négatifs) des pratiques actuelles.

12 Depuis la « découverte » de la vallée au XVI^{e} siècle par les soldats de Macdonaldo jusqu'à la fin du siècle dernier (JAÚREGUI, 1948 [1877]), la vallée a surtout été perçue comme une bonne terre dans un vilain lieu. La rupture semble s'opérer dans les années 1940-1950. Dès lors, la vallée est représentée comme une terre stérile dans un beau paysage. Il est difficile de discerner s'il s'agit d'un constat écologique ou d'un changement de critères dans les valeurs rurales. La perception des paysans d'Apure, elle, n'a guère changé : il s'agit d'abord pour eux d'une terre de culture, bonne pour le blé, dont les faibles rendements – calculés cependant par d'autres et sur la base fragile d'enquêtes orales pour la plupart – correspondent à une stratégie de culture extensive pour une meilleure occupation de l'espace, la végétation secondaire contribuant à la reconstitution du sol après le blé.



Un homme et son fils à cheval dans la dure montée de El Alto de la Cruz, la dernière avant l'arrivée à la station du téléphérique. Sur ce chemin empierré soigneusement entretenu avec l'aide du Parc, on rencontre désormais tout autant des touristes que des paysans. Ce lieu souvent pris dans le brouillard, la pluie froide ou la neige inspire toujours de l'admiration pour les uns, de la crainte pour les autres

13 Le « beau paysage » est, à la limite, celui où l'homme n'intervient plus. C'est l'utopie qui sous-tend implicitement beaucoup d'institutions de conservation : la nature parfaitement protégée est d'abord une nature sans hommes. À l'inverse, la vision sous-jacente aux conceptions paysannes est celle d'une « bonne terre », cultivée, habitée, humanisée même en ses zones les plus marginales, comme le *páramo* que les troupeaux aident à apprivoiser. Une fois discernée la part idéologique de ces discours, il convient de ne pas les radicaliser : sur le terrain, les points de vue ne sont pas foncièrement incompatibles et les intérêts concrets des uns et des autres sont sans doute conciliables (REYES ET LÓPEZ, 1992).

14 Une autre notion scientifique souvent invoquée à l'appui de la conception du Parc (et un autre mot de la loi) est celle de climax, conçue ici comme le stade final d'une succession végétale sans influence de l'homme, un état d'équilibre stable, un optimum qui représenterait le milieu naturel à l'état pur et en fait une interprétation idéologique d'un concept de l'écologie, qui se voit survalorisé pour désigner une sorte de nature immuable en adoptant un ton scientifique. En fait, les sols et les climats ne sont pas les seuls facteurs à prendre en compte dans ces processus et MARGALEFF (1980) rappelle que cette conception classique est une utopie, un idéal de perfection éloigné de la réalité des processus naturels. Comme le souligne FABIANI (1985), le climax est d'abord une construction imaginaire qui permet de penser des processus naturels. Au-delà de la flore et de la faune, la notion de « climax » correspond à celle de « paysage naturel » à ne pas « dégrader », qui se révèle en fait un paysage construit, idéalisé, désiré (MOLINILLO et MANASSE, 1993), fruit du choix arbitraire d'un stade donné à l'interaction entre milieu naturel et société, ici celui du XIX^{e} siècle.

Vivre dans un parc national

15 La présence des habitants de la haute vallée de Nuestra Señora, très antérieure à la création du Parc, n'est pas contestée, mais leurs pratiques concernant l'agriculture, l'élevage ou l'habitat ne sont tolérées que dans la mesure où elles ne sont pas jugées contradictoires, par les autorités du Parc, avec les principes édictés par la loi. Dès lors, les besoins d'une production agricole suffisante pour assurer la survie de la communauté paysanne se heurtent souvent aux règlements imposés par une institution qui privilégie les concepts de protection ou de conservation du milieu. Entre les paysans illettrés d'Apure et ceux qui sont chargés de « protéger » leur terre, représentés sur le terrain par des gardiens du Parc qui sont souvent des techniciens forestiers, les occasions de conflits sont donc nombreuses.

16 Ces derniers, habitués par leur formation à donner la priorité aux arbres (les petits bosquets de *Polylepis* seraient des reliques de forêts d'altitude par exemple), rappellent que les terres à blé étaient autrefois boisées (forêt arbustive sèche sempervirente) et que leur aspect actuel est la conséquence d'un déboisement indu effectué par les paysans, qu'il conviendrait d'interdire pour laisser se reconstituer une forêt secondaire ou même « naturelle ». Ils ont de ce fait mandat d'intervenir dans la pratique locale des jachères longues, en exigeant que l'on n'abatte plus les arbustes ayant atteint une certaine taille dans les terres au repos. Selon le premier règlement, le Parc pouvait même s'approprier, à partir d'un certain seuil dans la phase de régénération (une hauteur arbitraire de la végétation), des parcelles dites « abandonnées» selon ses normes, mais « au repos » du point de vue des paysans. Cette appropriation contribuait à un autre objectif du Parc : la réduction des surfaces cultivées, en encourageant une culture considérée plus rationnelle, de même que l'on souhaitait réduire le parcours des troupeaux dans le *páramo* au profit d'un élevage par stabulation. L'intensification se trouve cependant parfaitement opposée aux stratégies d'occupation extensive du territoire des gens de l'amont. Et les paysans, confrontés au dilemme : abandonner un terrain au Parc ou raccourcir les temps de jachère, ont choisi le deuxième terme. Ce nouveau paradoxe a finalement imposé un remodelage du texte de la loi (REYES et LÓPEZ, 1992).

17 Autre source de conflit habituelle, la protection de la faune avec son corollaire, l'interdiction de la chasse : elle a favorisé la multiplication des pigeons sauvages qui ont contribué à rendre impossible la culture des légumineuses. Or, l'étude de l'alimentation a montré le rôle important joué par les pois dans l'apport de protéines. Par ailleurs, les mesures éducatives visant à protéger l'ours n'ont pas pris en compte les mythologies locales à son sujet et se heurtent à l'incompréhension des habitants. Sur le plan de l'habitat, le souci de préserver le paysage architectural avec des toits de tuile, mais de conserver simultanément les espèces ligneuses en interdisant l'usage des fours à tuiles, place la population devant des exigences contradictoires. Les conflits sont en fait plus ou moins exacerbés selon les endroits ou les sensibilités des principaux protagonistes et se règlent souvent (presque toujours en Apure) par voie de compromis. Les employés du Parc sont généralement des gens du pays qui savent fermer les yeux sur des faits mineurs et négocier avec leurs compatriotes une solution acceptable. Pour des faits plus importants, les tensions se font plus vives.

> Les habitants de Gavidia, désireux de développer la culture des pommes de terre, ont obtenu une modification des limites du Parc, après s'être heurtés violemment à

> l'ancien directeur. Son successeur s'est montré plus ouvert et, en 1992, le deuxième projet de règlement particulier au Parc de la Sierra Nevada, élaboré sur la base de la loi organique, a été discuté avec des « représentants des communautés paysannes ». Ceux de Gavidia, venus en délégation nombreuse, ont eu en partie gain de cause. Ce règlement semble mieux adapté aux particularités naturelles et humaines de la région et confirme la tendance à une meilleure intégration des habitants dans le projet de conservation (REYES ET LÓPEZ, 1992).

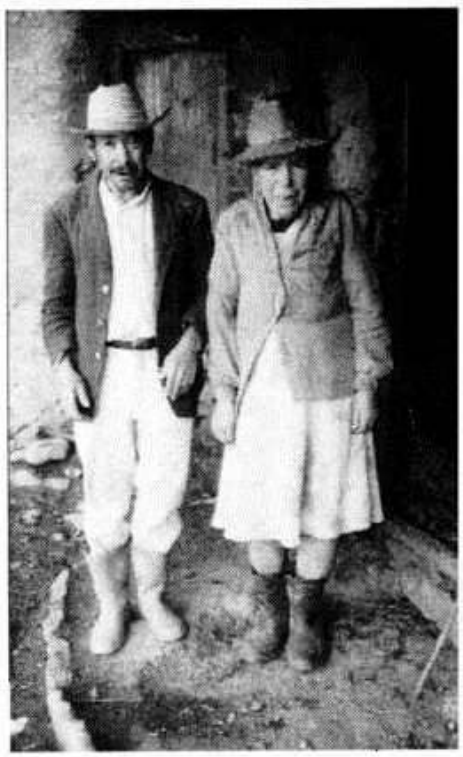
18 Des citadins se rendent en montagne pour retrouver une certaine nature, celle qui est caractérisée dans le paramo par les basses températures, les lacs, la présence de certaines plantes et de certains animaux sauvages. C'est aussi pour certains l'occasion de conforter une certaine vision de la société paysanne traditionnelle. Mais ces stéréotypes n'ont jamais été et ne sont toujours pas valorisés par les habitants d'Apure.

19 Au village de Los Nevados, par contre, l'afflux des visiteurs, qui en fait désormais un haut lieu touristique des Andes vénézuéliennes, a incité une petite partie de la population à jouer la carte touristique pour répondre aux attentes. Le fait de pouvoir monter une « auberge typique » permet à certains d'acquérir de nouveaux pouvoirs locaux, de nouveaux revenus, et en même temps de se dégager d'une image dévalorisée de ses origines paysannes. Cette évolution entraîne une différenciation sociale de plus en plus sensible, qui souligne encore davantage la traditionnelle séparation entre gens de l'aval et gens de l'amont.

20 Les touristes ne vont pas jusqu'en Apure, et le feraient-ils qu'ils se heurteraient à une méfiance certaine : personne ne comprend ici comment on pourrait s'intéresser à un lieu si retiré et si peu agréable (« laid »). Par contre, des randonneurs s'aventurent parfois dans le paramo pour le plaisir et hors des sentiers battus. Leurs succès ou leurs mésaventures sont attribués par les paysans au bon ou au mauvais vouloir du *páramo* : celui-ci, on l'a vu, manifeste au travers de phénomènes météorologiques les sentiments que lui inspire une personne à un moment donné. Si un randonneur disparaît, ce n'est pas contre un sportif mal entraîné que le *páramo* s'est « mis en colère », mais contre quelqu'un qui lui a manqué de respect. Selon les uns, la rupture des « équilibres écologiques fragiles » est due à une mauvaise gestion agricole des terres alors que, selon les autres, la dérive de l'état *cordial* est attribuée à la fréquentation intempestive du *páramo* par des non-initiés.

Un monde qui change

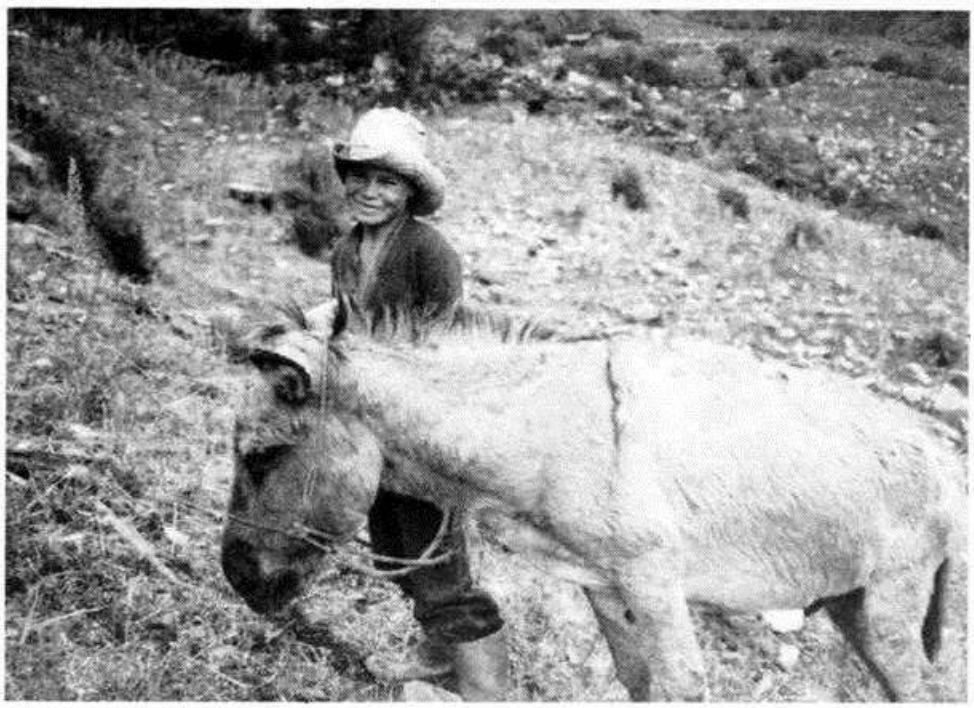
21 La proximité de la ville qui s'étend toujours plus et dont les habitants sont plus nombreux à venir et à intervenir dans la haute vallée, n'est pas étrangère au fait que « les choses ne sont plus comme avant ». Comme beaucoup de sociétés, la communauté d'Apure se trouve confrontée à des problèmes nouveaux qu'elle relie à la pression du monde extérieur. Les discours sur le changement prennent pour référence ces temps de « l'autre jour » où, dit-on, les récoltes étaient plus abondantes, les nourritures moins « légères » et les maladies moins fréquentes. Tout se passe comme si l'indépendance acquise par les fondateurs – les premiers cultivateurs de blé en amont – était de nouveau mise en question. Ayant échappé à l'emprise des haciendas, les paysans se sentent aujourd'hui repris dans le tourbillon du dehors *(lo de afuera)*.



Simon et Martina, un vieux couple d'Apure que l'on voyait inséparable. À la mort de son époux, Martina a définitivement fermé sa maison et a choisi de prendre le chemin difficile qui passe par le *páramo* puis la forêt *(monte)* jusqu'au petit village de El Quinu, où habite l'un de ses fils. C'était son premier grand voyage

22 Certes, les « gens du blé » ne manifestent aucune hostilité de principe à l'introduction de nouveautés, ayant été, au contraire, les acteurs de nombreuses innovations. Pour eux dont les valeurs « traditionnelles » se fondent d'une part sur le blé (on le cultive et on en mange) et, d'autre part, sur l'échange (l'autarcie n'a rien d'un idéal on l'a vu), le changement s'impose de lui-même. Les gens de l'amont, qui apparaissent pourtant comme les plus conservateurs des « gens du blé », ont réajusté leurs pratiques agricoles en s'installant dans le paramo, donné plus d'importance à l'élevage, cultivé des *rozas*, manipulé les frontières spatiales et les récits sur le passé pour élaborer une nouvelle cartographie du monde, intégré de nouveaux produits dans leur alimentation et leur pharmacopée, vendu plus d'ail, essayé l'épinard... Pourtant, on s'inquiète souvent de la distorsion que provoque la différence de rythme entre les réajustements locaux et les changements accélérés et irréguliers qui caractérisent la société environnante.

23 Les conditions du marché sont chaque fois plus défavorables aux petits producteurs : par exemple la vente de la même quantité de fromage ne permet plus de se procurer les mêmes marchandises. Cette dégradation économique s'accompagne d'une différenciation sociale qui pourrait s'accentuer avec les salaires gagnés à l'extérieur, les nouvelles stratégies locales entre salariat et entraide, ou les ressources nouvelles du tourisme que le Parc national encourage au village de Los Nevados. Les gens d'Apure en retirent le sentiment que s'il y a un progrès, il n'est pas pour eux, qu'il est mal adapté, trop rapide et peu compatible avec le respect dû aux choses et aux êtres de l'environnement. Ce n'est pas le changement en lui-même qui fait problème, mais l'impression de n'en plus contrôler les effets : l'illusion de la maîtrise de ses choix et de son destin s'est estompée.



Felipe et son âne. Ce petit garçon, qui habitait une maison du bord de la rivière Nuestra Señora à Apure vit et travaille aujourd'hui à Los Nevados ; son fidèle animal porte souvent les bagages des touristes

24 Ce sentiment diffus d'un futur incertain se cristallise en particulier dans le domaine de la santé, menacée par une recrudescence de la maladie devant laquelle les thérapeutiques locales restent parfois impuissantes. Autrefois, souligne-t-on, les hommes étaient moins faibles, de même que les plantes cultivées. S'ils semblent plus fragiles qu'autrefois, c'est parce que la société a changé avec certaines des valeurs dont le respect garantissait la bienveillance des dieux.

Vers de nouveaux équilibres ?

25 En Apure, de nombreuses maladies et infortunes sont interprétées comme des conséquences d'erreurs personnelles, de comportements inappropriés, d'écarts trop marqués par rapport à une norme qui valorise la modération et se traduit par la notion de *cordial*. Si chacun peut s'appliquer à éviter un *pasmo* en suivant des règles élémentaires ou à s'attirer la sympathie des *cheses*, les « choses de Dieu » (tremblement de terre, épidémies, *clises*, etc.) sont assimilées à des sortes de punitions collectives contre lesquelles on ne peut presque rien. Les agissements des « autres », ceux de l'extérieur par exemple, peuvent également entraîner des conséquences dans la haute vallée. Et justement, les habitants estiment que maintenant, ces « choses de Dieu » sont peut-être moins spectaculaires que dans le passé, mais de plus en plus fréquentes.

26 Les gens de l'amont se préoccupent des maladies des plantes, notamment la *clis* dont on a déjà parlé : elles concernent désormais tout le monde et ce dérèglement dans le cycle végétatif leur semble témoigner d'une confusion dans l'ordre du climat, d'une rupture d'équilibre dans laquelle les phénomènes météorologiques tiennent certes un rôle important, mais qui surtout met en péril la société. L'introduction de nouvelles variétés ou des traitements chimiques paraissent de nature à affaiblir la terre, de même que les

nouvelles habitudes alimentaires troubleraient l'équilibre *cordial* de la santé au bénéfice du froid. D'autres pratiques actuelles sont jugées irrespectueuses : certains négligent le culte des saints et beaucoup leurs devoirs de chrétiens, les temps de jachère ne sont plus observés, les travaux collectifs se trouvent menacés par le salariat, on vend les épis de blé à des fins décoratives, les touristes jettent des cailloux dans les lacs, les montagnes sont escaladées sans précaution... Tous ces changements sont reliés à un climat qui paraît plus désordonné et plus imprévisible que par le passé : saisons moins bien marquées, nombreuses *clises* qui peuvent même se produire en été, *páramos* plus « sauvages » ou, au contraire, glaciers qui disparaissent. En bref, tout change et rien ne va plus comme cela devrait.

27 C'est que les hommes, par leur conduite, auraient altéré les sortes de contrats qui les mettent en relation avec les puissances invisibles maîtresses des lieux et aussi du temps. Ainsi, en évoquant les causes de maux qui semblent nouveaux, les gens d'Apure s'en remettent souvent à la formule « il n'y a plus de respect » *(ya no hay respeto)* qui lie les irrégularités du climat aux désordres de la société.

28 Alors que les anciens savaient, dit-on, négocier avec les saints et les *cheses*, interpréter les signes de leur courroux et moduler en conséquence leur comportement individuel et communautaire, on se sent aujourd'hui souvent victime de punitions collectives impossibles à éviter, difficiles à gérer, mais préfigurant peut-être une plus grande intégration à la société globale. Les enfants supportent moins bien le « climat d'ici » en partie parce que leur alimentation ressemble davantage à celle des petits citadins ; on leur souhaite aussi d'aller à l'école pour qu'ils soient peut-être mieux armés au moment de faire des affaires ou d'émigrer. Des maisonnées s'essaient à des cultures de rente plus risquées, on achète des semences, des hommes aimeraient semer les *rastrojos* pour faire des pâturages et agrandir leur troupeau, d'autres ont essayé des engrais pour la pomme de terre. On associe explicitement ces innovations à de nouvelles faiblesses, mais c'est un risque que beaucoup estiment désormais incontournable. Puisque la démesure de la ville entraîne des conséquences jusqu'ici, il s'agit aussi d'y trouver avantage.

29 D'ailleurs, la mobilité des paysans, les relations étroites toujours maintenues avec la ville et les citadins, les parcours de vie se déroulant alternativement dans les terres du haut et du bas montrent que villes et campagnes ne sont plus pensées en termes d'opposition inconciliable (DOLLFUS, 1981 b). Si tous les gens d'Apure reconnaissent que les fondations du monde traditionnel sont ébranlées, les uns regrettent le temps où les maux des hommes semblaient ne dépendre que d'eux-mêmes, les autres espèrent parvenir à de nouveaux équilibres.

Conclusion. Gens de l'amont

Un rêve égalitaire et… du blé avant toute chose

1 À la fois gens du blé et gens de l'amont, les paysans d'Apure estiment constituer une communauté originale. S'ils habitent un lieu marginal, ils se disent les héritiers de fondateurs qui ont voulu échapper à la condition des haciendas du passé. Le pari de ceux qui vinrent de l'aval était difficile : perpétuer les valeurs, pourrait-on dire, d'une civilisation du blé – celle des dominants du temps de la colonisation – mais au sein d'une société moins inégalitaire. C'est dans l'espace des *barbechos* réservé au blé et par le biais des travaux collectifs que se manifeste et se consolide le sentiment d'appartenance à la « communauté d'Apure ». C'est dans ce cadre aussi qu'elle tente de réaliser un rêve égalitaire, en s'affranchissant des rapports hiérarchiques qui régnaient autrefois dans les grandes propriétés de l'aval.

2 Mais, comme pour toute population minoritaire, il n'est pas facile d'échapper à une condition caractérisée justement par des relations de dépendance sans rompre avec les valeurs qui lui sont associées. En Apure, certaines institutions locales se doublent de mécanismes régulateurs qui font que personne ne peut acquérir un contrôle total ou très étendu des facteurs de production. En particulier, la terre est d'abord pensée comme étant à celui qui l'habite et qui la travaille. Par ailleurs, toute centralisation du pouvoir de décision est exclue et aucune maisonnée ne saurait tenir un rôle trop important par rapport aux autres. Les initiatives en ce sens sont vite contrées par les principes valorisés par l'ensemble des habitants, à savoir la solidarité *(union)* le respect *(respeto)* et la modération *(cordial)*.

3 La solidarité proclamée par les gens de l'amont est d'abord mise en scène lors des travaux collectifs du blé, avec la *mano vuelta*, mais aussi dans la répartition du travail entre les sexes et les générations rapportée explicitement à la complémentarité, à l'équilibre et à la joliesse des maisonnées (qui sont à la fois indépendantes et liées les unes aux autres). Le fait que Apure n'ait ni chef, ni maisonnée dominante ni même un « centre » n'implique pas que tout exercice du pouvoir y soit absent. Les maisons « jolies », contrairement aux « laides », sont beaucoup plus souvent le lieu de décisions concernant toute la communauté. De même, certains individus évoluent au centre d'un dense réseau

d'échanges – grâce au *compadrazgo* notamment – qui leur procure des avantages et des responsabilités. Si les relations entre maisonnées et entre individus s'effectuent idéalement selon un schéma horizontal, les femmes et les adoptés se trouvent incontestablement soumis à l'autorité des maîtres de maison et d'autres hommes. Mais alors que ceux-ci semblent régner dans l'espace domestique, ils doivent tout autant le « respect » aux êtres et aux choses de l'environnement.

4 Le blé est donc resté ici une valeur symbole. Sa culture, plus encore que les autres activités agricoles, est conçue comme un mode d'existence plutôt que comme une source de profit. Héritiers des gens du blé qui exportaient leur précieuse céréale aux temps fastes de l'époque coloniale, mais aussi garants de l'indépendance que leurs ancêtres étaient venus chercher dans les terres « vierges » de la haute vallée, les gens de l'amont hésitent entre la liberté dont disposent ceux qui couvrent tous leurs besoins et le prestige de participer à des échanges élargis. Entre l'autoconsommation et le commerce, ils partagent en somme leurs préférences entre deux types de nourriture : la soupe de pomme de terre et la galette de blé.

5 Adopter l'autarcie comme idéal, ce serait certes s'assurer une plus grande indépendance politique, mais également se rapprocher, en quelque sorte, du destin de ceux qu'on appelle Indiens. D'ailleurs n'est-il pas d'autant plus plausible d'y être assimilé que l'on habite à proximité du *páramo* ? La question de savoir si les gens de la montagne sont ou non des Indiens n'a pas de sens : il n'y a pas d'Indiens. Ici, les *Indios* ne sont pas, et ce, depuis le commencement du monde, un peuple, ni même des rescapés de la colonisation ou des résistants à l'oppression. *L'Indio* est un exclu de l'histoire, un marginal des espaces de bordure, ni homme ni bête : il est le contraire d'un être humain, à l'instar des *cheses* du *páramo* qui ne sont humains qu'en apparence. Ainsi, la tradition orale en Apure nie toute origine indienne. Éliminés des temps historiques, les *Indios* sont en même temps renvoyés dans des temps mythiques et des espaces éloignés lesquels se rejoignent peut-être dans la figure du *páramo* sauvage *(páramo bravo)*.

Être ou ne pas être de l'amont : les liens aux lieux

6 Même s'ils estiment être les plus représentatifs d'une tradition, celle des « gens du blé », les paysans de la haute vallée Nuestra Señora relèvent en fait de plusieurs appartenances : montagnards, céréaliers, commerçants, voyageurs, *parameros*. La combinaison de différents référents identitaires se retrouve à l'analyse de leurs pratiques et de leurs manières de percevoir les variations spatiales et paysagères, leurs représentations. Ils distinguent des espaces différenciés, au sein même de leur territoire, sur lesquels prédomine et en quelque sorte s'affirme, l'une ou l'autre de ces appartenances : techniques agraires et « valeurs » liées au blé dans les *barbechos*, mode de traitement particulier de la nature dans le *páramo*, incontestables qualités de commerçants en ville... Tout se passe comme si ces diverses appartenances – apparemment incompatibles parfois – pouvaient être modulées selon le lieu que l'on habite, voire même le lieu où l'on se trouve : la complexité culturelle d'une identité rapportée à diverses appartenances et donc à différentes catégories de lieux reconnues et définies par les habitants eux-mêmes.

7 Le problème majeur que doivent résoudre les habitants d'Apure est bien celui de leur double appartenance : vivant en marge du monde des « gens du blé », ils prétendent néanmoins en assumer les vrais valeurs. Ce paradoxe est pour eux un vrai dilemme, car ils

doivent simultanément revendiquer leur identité de « gens de l'amont » et se faire reconnaître comme « gens du blé » malgré l'altitude de leur habitat et l'ambiguïté de leur origine. Cette ambiguïté de nature imposée par le lieu que l'on habite, cette identité douteuse exacerbée par le regard des autres est surmontée en construisant, marquant, soulignant des frontières d'abord, en les discutant, traversant, transgressant ensuite. Hommes et troupeaux passent et repassent la ligne qui sépare le territoire des hommes du *páramo*. C'est ce jeu sur les contours, cette négociation permanente exigée dans les activités quotidiennes des paysans qui permet de rendre les frontières et les catégories du réel plus souples et perméables, de rendre aussi plus légère une identité marginale questionnée par ceux de l'extérieur.

8 À côté de cette identité négative – ni de l'aval ni du *páramo*, ni Espagnol ni Indien – les paysans d'Apure se définissent en même temps de manière positive : ils savent gérer le difficile équilibre qu'exige le fait de vivre à proximité du *páramo*, ils s'estiment plus compétents et meilleurs médiateurs que les techniciens du Parc ou les citadins. À l'image de leurs *cimarrones* qui entrent en contact, de façon alternative, avec les esprits et avec les paysans de la montagne, les gens de l'amont manifestent une grande flexibilité identitaire. Cette flexibilité est attachée à l'identité des êtres et des choses de multiples manières : n'est-on pas ni du blé ni du *páramo*, les frontières spatiales ne sont-elles pas incertaines, de même que celles des catégories du vivant ? Pour les gens de l'amont, rien n'est vraiment acquis, pas même la domestication d'un bovin ou d'une variété de pomme de terre, et on préjuge difficilement du futur ou même du temps qu'il fera demain. Aucun espace, même le cœur de la maison la plus domestique, n'est complètement fermé au *monte* : une domestication inachevée, diraient sans doute les gens de l'aval, un apprivoisement réussi, répondraient peut-être ceux de l'amont. N'est-ce pas cette flexibilité qui permet de devenir autre chose que ce que l'on est, sans perdre pour autant toute idée sur ce que l'on pense être ?

9 Nombreux sont ceux qui laissent pourtant derrière eux les terres de l'amont. Aidés quelque temps par des *compadres* ou des parents déjà installés sur une petite plantation de café ou dans une maison de briques d'un des *barrios* de Mérida, ils apprendront à vivre dans l'attente d'acquérir à leur tour un lopin pour construire une *finca* ou une petite épicerie de quartier. Commerçants, petits producteurs de café, maçons, domestiques, ils n'hésiteront pas à partir plus loin, à Caracas par exemple, si on peut y « faire vie » ; leurs enfants ou petits-enfants iront peut-être à l'université. Les paysans des Pueblos del Sur ont la réputation de s'adapter assez bien là où ils s'installent, c'est-à-dire un peu partout. Aujourd'hui il n'est plus aussi facile de trouver une place en ville quand on arrive, analphabète, des villages d'altitude. Mais les gens de la montagne continueront sans doute à investir les quartiers urbains malgré les dévaluations successives du bolivar et les problèmes politiques du pays. D'autres, nés avant eux dans la vallée Nuestra Señora, ont déjà réussi à se tirer de bien des situations difficiles.

10 Émigrer n'est pas seulement une échappatoire pour les inadaptés de l'amont, qu'ils soient pauvres, célibataires, ambitieux, rebelles ou marginaux. C'est un parcours qui peut être très honorable et même perçu comme nécessaire à la communauté : certains doivent s'en aller, ne serait-ce que pour laisser à ceux qui restent les moyens de demeurer solidaires. Ceux qui partent ne deviennent pas nécessairement des étrangers « de l'extérieur » ; en s'installant sur les chemins de l'échange avec le bas, ils peuvent jouer un rôle de médiateurs privilégiés pour leurs parents du haut. L'émigration n'est pas pensée comme le signe d'une désintégration puisqu'elle permet au contraire de s'approprier de

nouveaux territoires et d'anticiper même sur le futur : les réalités de la ville et du *páramo* ne semblent-elles pas destinées à se rejoindre ? Les migrants deviennent ainsi les artisans de futurs équilibres, éclaireurs d'une nouvelle « cordialité » restant à inventer.

Une montagne apprivoisée

11 Les terres de la haute vallée ont fait l'objet d'appréciations contradictoires selon les époques. Les témoignages écrits du passé décrivent des lieux agréables à vivre et fructueux à cultiver, comme d'ailleurs les habitants d'aujourd'hui quand ils évoquent, entre eux, la « cordialité » de leur environnement. Les citadins (experts, chercheurs, touristes ou techniciens du Parc), admirent eux les paysages naturels et sauvages restés à l'image d'un autre siècle, mais se préoccupent de sa dégradation, de l'incapacité des habitants à exploiter convenablement le milieu. Pourtant, le devenir de la montagne ne dépend pas seulement des contraintes naturelles et de limitations techniques, mais aussi des projets qu'y élaborent et du regard qu'y portent les sociétés locales. Il s'agit bien d'un choix de société : que doit être la haute montagne, quel rôle attend-on qu'elle remplisse pour la société des hommes ou, plus exactement, à qui est-elle et pour quoi faire ? Dans la haute vallée, différentes stratégies d'appropriation se sont trouvées, et se trouvent encore, en compétition.

12 Il apparaît que les différents acteurs tiennent finalement le même discours : avant eux, la haute vallée était un espace vide ou dont la population humaine était négligeable ; qu'on l'appelle *monte, páramo* ou écosystème fragile, il s'agissait d'un espace neutre et sauvage, anonyme et vierge, qui n'était donc pas encore un territoire. C'est sur cet espace-matrice que les paysans d'Apure imprimèrent à la fois leur histoire et leur géographie du monde en « fondant » et en nommant d'abord, en transformant la nature ensuite. Comme l'écrit GODELIER (1984 : 10), « l'homme a une histoire parce qu'il transforme la nature » : c'est effectivement le travail technique et symbolique sur l'environnement qui a permis aux gens de l'amont d'infléchir le cours de leur destin et de se construire une identité.

13 Installés à la limite supérieure des terres cultivables, les paysans d'Apure sèment et récoltent du blé avec des moyens et des résultats qui ont pu faire conclure à une gestion irrationnelle. En dépit de conditions climatiques peu favorables, ils ont choisi d'accorder une priorité à la production de cette céréale, qui revêt pour eux une importance culturelle tout à fait centrale. Cependant, tout en s'imposant une culture réservée habituellement à d'autres altitudes, ils mettent en œuvre des techniques qui diffèrent sensiblement de celles de l'aval. Les choix techniques répondent assez bien aux besoins locaux comme aux possibilités en main-d'œuvre des maisonnées. La gestion des terres en jachère se fonde sur des connaissances précises de la végétation et de ses dynamiques. La culture du blé a donc été adaptée à des contraintes nouvelles, mais c'est surtout par leur manière de cultiver la pomme de terre dans les *rozas* et par l'importance accordée à l'élevage que les habitants d'Apure se distinguent des autres « gens du blé » : la présence de terres impropres à la céréale, car régulièrement soumises au gel, a su être mise à profit. Le milieu se trouve donc partiellement modelé selon un véritable projet de société.

14 Une grande proximité spatiale avec le *páramo* marginalise les gens de l'amont parmi les gens du blé. Ils doivent en effet maintenir de bonnes relations de voisinage avec les génies de la montagne, reconnus comme les vrais maîtres des terres d'altitude. Pour affronter le paradoxe d'habiter un espace réputé inhabitable parce que domaine d'êtres non humains,

il est essentiel de transformer, de travestir l'environnement. Ainsi, le *monte* est devenu *barbechos* grâce au travail des fondateurs que perpétuent les habitants d'aujourd'hui. Mais le subterfuge doit aussi être symbolique : la limite inférieure du *páramo* n'est pas située à la même place par tous les « gens du blé ». Ceux de l'amont tracent cette ligne imaginaire, frontière entre le territoire des hommes et celui des *cheses*, à plus haute altitude, loin de leurs maisons. Les catégories spatiales se superposent en partie à des variations écologiques, mais ne sauraient être définies par les seuls usages qu'on en fait. Chacune est soigneusement démarquée des autres avec, par exemple, des normes de répartition du travail entre les sexes, certains rituels de passage et des comportements particuliers.

15 Constamment mise en œuvre, cette reconstruction géographique et symbolique de l'espace permet aux habitants de s'approprier les lieux à leur manière et de s'assurer de bonnes récoltes, de beaux troupeaux, voire même un climat régulier. Elle régit en effet les types de rapports matériels et sociaux que chacun se doit d'entretenir avec les choses et les êtres qui l'entourent. À chaque catégorie spatiale correspondent à peu près un usage donné (pomme de terre dans les *rozas*, élevage dans le paramo), une forme de relation avec ses semblables (travail collectif dans les *barbechos*, entre proches dans la cuisine), un traitement particulier des plantes ou des animaux (individuel, plutôt féminin et horticole dans les jardins, et à l'inverse dans les champs de blé), enfin une façon de se comporter avec les autres êtres de la nature (respecter les *cheses* du *páramo* et négocier avec eux, éviter les *arcos* près de la rivière). Les habitants d'Apure conviendraient, avec H AUDRICOURT (1962), que les manières de traiter ses semblables sont comparables à celles dont on traite les plantes, ou encore tel espace particulier. Le rapport à l'environnement est également codifié selon les espaces, et on change donc souvent soi-même lorsqu'on change de lieu. Ainsi les hommes, en « voyageant » plus fréquemment et plus loin que les femmes, en font-ils l'expérience, chargés en particulier d'établir le lien entre la maisonnée et la ville.

16 C'est seulement dans la mesure où chacun suit les modes de comportement associés aux divers lieux et, d'une manière générale, les normes de modération et de respect valorisées par la société, que la cordialité du « climat d'ici », de l'environnement (celle que les fondateurs avaient su établir), mais aussi la régularité des récoltes, la santé des plantes et des habitants peuvent être assurées. De chacun dépend donc que s'établissent en particulier de bons rapports de voisinage avec les êtres du *páramo*. Tous ceux qui « manquent de respect » et dérogent à la règle savent que leurs actions ou leurs négligences risquent de troubler l'équilibre *cordial* qui caractérise le bien-être individuel ou collectif. L'excès et l'irrespect mettent donc la santé, voire même le rythme des saisons en péril, si bien que dans la plupart des cas on s'attribue une part de responsabilité dans ses déboires et ses maladies.

17 Ces représentations de l'environnement auraient beaucoup à nous apprendre. Les gens d'Apure, contraints de s'accommoder de la proximité d'espaces incultes, du *páramo* et des mystérieux habitants de ses lacs, manifestent d'une certaine manière un bel exemple de tolérance : à condition de se respecter *(respetar)* mutuellement, humains et non-humains peuvent se côtoyer, mais aussi communiquer et échanger des dons et des services. Les rapports avec la haute montagne sont perçus comme un processus d'apprivoisement mutuel dans lequel les bovins jouent un rôle clé. Chacun participe par ses comportements soit au maintien d'un équilibre indispensable soit, au contraire, à sa dégradation. La qualité de la vie dépend en partie de tous et la responsabilité d'un échec dans les négociations entre hommes et divinités est partagée par tous.

18 Certaines valeurs que les gens de l'amont ont su développer dans leurs rapports avec l'environnement peuvent constituer autant de voies pour affronter des circonstances nouvelles et relever les défis qu'elles comportent. Ainsi la notion d'apprivoisement *(amansar)*, fruit d'une longue expérience de la proximité du *páramo*, nécessairement devenu familier aux gens d'Apure et qui se traduit en termes de négociation, de conciliation avec les réalités hostiles. S'y articule l'idée du respect *(respeto)*, valeur clé qui s'applique aux choses de l'environnement comme à autrui, qui impose des comportements de tolérance pour maintenir un monde vivable. Sous-jacent à tout cela, le concept de cordialité *(cordial)*, c'est-à-dire de juste mesure, de tension féconde entre des forces antagonistes, pourrait inspirer la communauté paysanne d'Apure, confrontée aux contraintes permanentes du milieu naturel et aux aléas de l'histoire, dans la recherche de nouveaux équilibres.

Bibliographie

ACEVEDO D., ARANGUREN A., SARMIENTO L., 1985 – *Caracterización ecológica preliminar del uso de la tierra y de la población en el Páramo de Gavidia.* Mérida, ULA, Cielat, Facultad de Ciencias.

ACOSTA SAIGNES M., 1975 – « El área cultural de los Andes venezolanos ». *In : Historia de Venezuela, Epoca prehispánica*, Caracas, Éditions Erime : 113-139.

AGUADO Fray Pedro de, 1963 [1581] – *Recopilación Historial de Venezuela. Fuentes para la Historia Colonial de Venezuela. Caracas*, Bib. de la Acad. Nac. de Hist., vol. 63.

AGUIRRE TAMAYO C., 1984 – *Tapias : arquitectura popular de los Andes venezolanos.* Mérida, ULA, Facultad de Arquitectura.

ANDRADE M. C., BELLO M., 1993 – *La ganaderia extensiva comunal en área de Páramo del Parque Nacional Sierra Nevada*. Mérida, ULA, Facultad de Geografía.

ANDRESSEN R., 1986 – « Precipitación, erosividad y erodabilidad de los suelos en una cuenca montañosa tropical ». *In : Actas de las II Jornadas Nacionales de Hidrología, Meteorología y Climatología*, Caracas.

ANDRESSEN R., PONTE R., 1973 – *Climatologia e Hidrologia. Estudio Integral de las Cuencas de los Ríos Chama y Capazón. Sub-proyecto N°II.* Mérida, ULA, Instituto de Geografia y Conservación de Recursos Naturales.

ARANGUREN, A., 1988 – *Aspectos de la dinámica del nitrógeno en parcelas con diferente tiempo de descanso en el Páramo de Gavidia.* Mérida, ULA, Facultad de Ciencias, Cielat.

ATAROFF M., MONASTERIO M., 1987 – « Ecología y Desarrollo en Los Andes Tropicales : Pisos de vegetación y asentamientos humanos ». *In : Actas del IV Congreso latinoamericano de Botánica. Simposio Ecologia de Tierras Altas*, Bogota : 65-81.

AZOCAR A., MONASTERIO M., 1980 – « Caracterización ecológica del clima en el Páramo de Mucubají ». *In* Monasterio M. éd. : *Estudios Ecológicos en los Páramos Andinos*, Mérida, ULA : 207-223.

BACHELARD G., 1978 [1958] – *La poétique de l'espace.* Paris, PUF

BARRAU J., 1989-« Les hommes et les forêts tropicales d'Afrique et d'Amérique ». *In* Bruneau M., Dory D., éd. : *Les enjeux de la tropicalité*, Paris, Masson : 42-48.

BEHRENS C. A., 1989 – The scientific basis for Shipibo soil classification and land use : changes in soil-plant associations with cash cropping. *American Anthropologist*, 91 : 83-100.

BENTLEY J., 1991 – ¿Que es hielo ?. Percepciones de los campesinos hondureños sobre las enfermedades del frijol y otros cultivos. *Interciencias* 1, 6, vol. 3 :131-137.

BERGUES M., 1992-Pays et paysages au marais Vernier (Eure). *Terrain*, 18 : 142-150.

BERLIN B., 1992 – *Ethnobiological classification : principles of categorization of plants and animais in traditional societies.* Princeton University Press.

BERNAND C., 1985 – *La solitude des Renaissants. Malheurs et sorcellerie dans les Andes.* Paris, Presses de la Renaissance.

BERNAND C., GRUZINSKI S., 1992 – La Redécouverte de l'Amérique. *L'Homme*, 122-124 : 7-38.

BERNSEN O., 1991 – Observaciones preliminares sobre el cultivo en zonas de páramo de Colombia. *Novedades Colombianas*, 3 : 63-73.

BERQUE A., 1986 – *Le sauvage et l'artifice. Les Japonais devant la nature.* Paris, Gallimard.

BLADÉ J. F., 1883 – « Le voyage de Notre Seigneur ». *In : Contes populaires de la Gascogne*, t. II, Paris, Maisonneuve et Larose : 152-165.

BLAMONT D., 1986 – « Les échanges locaux et régionaux ». *In* Dobermez J. F., dir. : *Les collines du Népal central. Écosystèmes, structures sociales et systèmes agraires*, t. I,, Paris, Inra : 167-182.

BLANC-PAMARD C., 1986 – « Dialoguer avec le paysage ou comment l'espace écologique est vu et pratiqué par les communautés rurales des hautes terres malgaches ». *In* Chatelin Y., Riou G., éd. : *Milieux et Paysages*, Paris, Masson : 17-33.

BOBBÉ S., 1989 – *D'ours en loup. Étude ethno-sociologique sur la protection des « grands prédateurs » dans la Cordillère Cantabrique.* Paris, rapport MAB-Unesco.

BONNEMAISON J., 1997 – « Les lieux de l'identité : vision du passé et identité culturelle dans les îles du sud et du centre de Vanuatu (Mélanésie) ». *Autrepart*, 4 : 11-44.

BORATAV P. N., 1976 – « Les maîtres de l'espace sauvage ». *In* Balfet H. *et al. : Pratiques et représentations de l'espace dans les communautés méditerranéenne*, Paris, CNRS éditions : 89-100.

BOURLIAUD J. REAU D., MORLON R, HERVÉ D., 1986 – Chaquitaclla, stratégies de labour et intensification en agriculture andine. *Techniques et Cultures*, 7 : 181-225.

BOUYSSE-CASSAGNE T., 1982 – Pomme de terre et maïs chez les Aymaras des hauts plateaux de Bolivie. *Jour. d'Agr. Trad. et de Bota. Appl.*, 24 (3-4) : 321-330.

BOUYSSE-CASSAGNET., HARRIS O., 1987 – « Pacha : en torno al pensamiento aymara ». *In* Bouysse-Cassagne T. *et al.*, éd. : *Tres reflexiones sobre el pensamiento andino*, La Paz, Hisbol : 11-60.

BRAUDEL F., 1979 – *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e^-XVIII^e^ siècle*. I – *Les structures du quotidien : le possible et l'impossible*. Paris, Armand Colin : 81-152.

BRUNET R. *et al.*, 1992 – *Les mots de la géographie, dictionnaire critique.* Montpellier, Reclus/La Documentation Française.

BRUNSCHWIG G., 1986 – Sistemas de producción de laderas de altura. *Bull. Inst. Fr. Et. And.*, 15 (1-2) : 27-52.

CADORET A., éd., 1985 – *Protection de la nature. Histoire et idéologie : de la nature à l'environnement.* Paris, L'Harmattan.

CADORET A., éd., 1988 – *« Chasser le naturel... ».* Paris, Éditions de l'EHESS, *Cahiers des Études Rurales*, 5.

CAILLAVET C., MINCHOM M., 1992 – Le Métis imaginaire : idéaux classificatoires et stratégies socio-raciales en Amérique latine. *L'homme*, 122-124 : 115-132.

CALAME F., 1987 – Peau de bois, peau de pierre. Permanence et fragilité de l'habitat. *Terrain*, 9 : 82-91.

CARDOSO C., PÉREZ BRIGNOLI H., 1981 – *Historia económica de América Latina.* Barcelona, Editorial Crítica, t. I : 90-150.

CARDOZO A., 1965 – *Proceso de la Historia de Los Andes.* Caracas, Biblioteca de Autores y Temas Tachirenses.

CARNEVALI A., 1989 [1944] – « Aspectos Económicos y Sociales del Trigo en Los Andes ». *In : Alberto Carnevali : pasión de libertad (escritos)*, Mérida, AD/Upac, t. I : 233-260.

CARTAY R., 1991 – *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo.* San Cristóbal, Fondation Polar/ Universidad de Los Andes, t. I et II.

CASTILLO D., 1989 – *Clasificación de Tierras con Fines Agrícolas y Conservacionistas. Bases para el Ordenamiento Rural de la Cuenca del Río Nuestra Señora.* Thèse (master), Mérida, ULA, Instituto de Geografía.

CAUQUELIN A., 1989 – *L'invention du paysage.* Paris, Plon.

CHIVA I., 1981 – « Les agriculteurs des Cordillères sont-ils des paysans ? Éléments pour un débat ». *In* Dolfus O., éd. : *Paysans de l'Amérique des Cordillères*, Études Rurales, 81-82 : 186-206.

CHRISTINAT J. L., 1989 – *Des parrains pour la vie. Parenté rituelle dans une communauté des Andes péruviennes.* Paris, Éd. de la Maison des Sciences de l'Homme.

CLARAC DE BRICENO J., 1981 – *Dioses en Exilio. Representaciones y prácticas simbólicas en la Cordillera de Mérida.* Caracas, Fundarte.

CLARAC DE BRICENO J., 1985 – *La persistencia de los Dioses. Etnografía cronológica de los Andes venezolanos.* Mérida, Talleres Gráficos Universitarios.

CLARAC DE BRICENO J., 1987 – El problema de la tierra indígena : una constante en la historia de la Cordillera de Mérida y en la de Venezuela. *Boletin Antropológico*, 13 : 57-63.

CLAWSON D., CRIST R. ; 1985 – « Evolución de los sistemas agrícolas y de los modelos de uso de la tierra ». *In : Informe sobre los conocimientos actuales de los ecosistemas andinos.* III – *Los Andes Septentrionales : cambios ambientales y culturales.* Montevideo, Unesco-MAB : 35-49.

CLEEF A., 1981 – « Fitogeografía y composición de la flora vascular de los páramos de la Cordillera Oriental de Colombia ». *In* Salgado M. L., éd. : *Medio Ambiente Páramo*, Caracas, Unesco/lvic : 147-163.

CONKLIN H. C., 1969 – « An Ethnoecological Approach to Shifting Agriculture ». *In* Vayda A. R, ed. : *Environment and cultural behavior : ecological studies in cultural antropology*, Austin, University of Texas Press : 221-233.

CONTRERAS R., 1981 – *Dos temas de Historia Regional.* Mérida, ULA, Facultad de Humanidades y Educación.

CUATRECASAS J., 1968 – « Paramo vegetation and its life forms. Geo-ecology of the mountainous regions in the tropical Americas ». *In* Troll C., ed. : *Colloquiim Geographicum* 9, Bonn : 163-186.

DARRÉ J. R, 1991 – « Fond commun et variantes dans un système local de connaissance technique, Lauragais, France ». *In* Dupré G., éd. : *Savoirs paysans et développement*, Paris, Karthala/Orstom : 333-346.

DÁVILA L. R., 1995 – *L'imaginaire politique vénézuélien. Les lieux de paroles.* Paris, L'Harmattan.

DEFFONTAINES R, 1957 – « L'introduction du bétail en Amérique latine ». *Cahiers d'Outre-Mer* : 5-22.

DELGADO L., 1991 – « Blé, savoir et saveur. Alimentation et transition dans les Andes centrales péruviennes ». *In* Dupré G., éd. : *Savoirs paysans et développement*, Paris, Karthala/Orstom : 155-180.

DESCOLA P., 1983 – « Le jardin du colibri ». Procès de travail et catégorisation sexuelle chez les Achuar de l'Équateur *L'Homme*, 23 (1) : 61-89.

DESCOLA P., 1986 – *La nature domestique. Symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar.* Paris, Éd. de la Maison des Sciences de l'homme.

DESCOLA P., 1988 – « Le déterminisme famélique ». *In* Cadoret A., éd. : « *Chasser le naturel... », Cahiers des Études Rurales* 5 : 121-136.

DESCOLA P., 1993 – *Les lances du crépuscule. Relations Jivaros, Haute-Amazonie.* Paris, Plon, coll. Terre Humaine.

DEVERRE C., 1980 – *Indiens ou paysans.* Paris, Le Sycomore.

DIGARD J. P., 1992 – Un aspect méconnu de l'histoire de l'Amérique : la domestication des animaux. *L'Homme*, 122-124 : 253-270.

DIGARD J. P., 1995-« Un phénomène méconnu : le marronnage. Aspects modernes et implications ». *In* Lizet B., Ravis-Giordani G., éd. : *Des bêtes et des hommes. Le rapport à l'animal : un jeu sur la distance*, Paris, Éd. du CTHS : 133-145.

DOLLFUS O., 1981 a – *El reto del espacio andino.* Lima, Instituto de Estudios Peruanos.

DOLLFUS O., 1981 b – « Des paysanneries minoritaires ». *In : Paysans de l'Amérique des Cordillères, Études Rurales* 81-82 : 5-24.

DUBY G., 1977 – *L'économie rurale et la vie dans les campagnes dans l'Occident médiéval (France, Angleterre, Empire, IX^e^-XV^e^ siècles).* Paris, Flammarion.

DUPRÉ G., 1991 – « Les arbres, le fourré et le jardin. Les plantes dans la société de l'Aribinda, Burkina-Faso ». *In* Dupré G., éd. : *Savoirs paysans et développement*, Paris, Karthala/Orstom : 181-194.

DURAND ALCÁNTARA J., RODRÍGUEZ ORTIZ I., 1990 – El'mal de ojo'en el contexto de la medicina tradicional mexicana. *Boletín Antropológico*, 19 : 124-130.

ECHEVARRIA E., 1988 – *Leyendas de la alta Venezuela.* Mérida, Talleres Gráficos Universitarios.

FABIANI J. L., 1985-« Sciences des écosystèmes et protection de la nature ». *In* Cadoret A., éd. : *Protection de la nature. Histoire et idéologie : de la nature à l'environnement.* Paris, L'Harmattan : 75-93.

FABRE D., 1969 – *Jean de l'Ours. Analyse formelle et thématique d'un conte populaire.* Toulouse, Institut d'Études Méridionales.

FABRE D., LACROIX J., 1973 – *La vie quotidienne des paysans du Languedoc au XIX^e^ siècle.* Paris, Hachette : 269 et suivantes.

FABRE-VASSAS C., 1982 – L'enfant, le four et le cochon. *Revue du Monde Alpin et Rhodanien*, 1-4 : 155-179.

FABRE-VASSAS C., 1994 – *La bête singulière. Les juifs, les chrétiens et le cochon.* Paris, Gallimard.

FALS-BORDA O., 1962 – *Peasant society in the Colombian Andes : a sociological study of Saucio.* Jacksonville, University of Florida Press.

FAUST F., 1990 – Apuntes al sistema médico de los campesinos de la Sierra Nevada del Cocuy. *Boletín deI Museo de Oro*, 26 : 43-63.

FAUST F, 1995 – La clasificación utilitaria de plantas medicinales de pueblos indígenas y campesinos ¿Una guía para las ciencias naturales ?. *Scientia Guaianae*, 5 : 197-215.

FAVRE H., 1977-« Pour un modèle alternatif de la société andine ». *In* Ruffié J., Quilici J. C., Lacoste M. C., éd. : *Actes du colloque « Anthropologie des populations andines »*, Inserm, vol. 63 : 73-86.

FEBRES CORDERO T., 1960 [1920] – *Décadas de la Historía de Mérida.* Mérida, Tipografía El Lápiz.

FELLER C, BOULAINE J., 1987 – La réapparition du mot humus au XVIII^e^ siècle et sa signification agronomique. *Biologie et Forêt, R.FF* 34 (6) : 487-495.

FIGUEROA F B., 1983 [1924] – *La Estructura Económica de Venezuela Colonial.* Caracas, UCV, Ed. de la Biblioteca..

FINE A., 1987-Le parrain, son filleul et l'au-delà. *Études Rurales*, 105-106 :123-146.

FIORAVANTI-MOLINIÉ A., 1981 – « Variations actuelles sur un vieux thème andin : l'idéal vertical ». *In* Dolfus O., éd. : *Paysans de l'Amérique des Cordillères, Études Rurales* 81-82 : 89-108.

FLORES OCHOA J. A., éd., 1988 – *Llamicos y Paqocheros. Pastores de Llamas y Alpacas.* Cuzco, Centra de Estudio Andinos.

FOSTER G., 1983 – « La salud y el equilibrio ». *In* Lozaya X., Zolla C., éd. : *La Medicina Invisible*, México, Folio.

FRIEDBERG C., 1986 – « Classifications populaires de plantes et modes de connaissance ». *In* Tassy P., éd. : *L'ordre et la diversité du vivant*, Paris, Fayard : 23-48.

FRIEDBERG C., 1992 – « Représentations, classifications : comment l'homme pense ses rapports au milieu naturel ». *In* Jollivet M., éd. : *Sciences de la nature, sciences de la société. Les passeurs de frontières*, Paris, Éditions du CNRS : 357-372.

GARINE I. de, 1979 – « Culture et nutrition ». *In* Fischler C., éd. : *La nourriture. Pour une antropologie bioculturelle de l'alimentation. Communications*, 31 : 70-92.

GODELIER M., 1984 – *L'idéel et le matériel.* Paris, Fayard, Poche 4147.

GUILLE-ESCURET G., 1989 – *Les sociétés et leurs natures.* Paris, Armand Colin.

GUZMÀN PÉREZ J. E., 1988 – *La papa.* Caracas, Editorial Espasande.

HANDMAN M. E., 1991 – « Propriété ». *In* Bonte R, Izard M., éd. : *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Paris, PUF : 605-606.

HAUDRICOURT A. G., 1962 – Domestication des animaux, culture des plantes et traitement d'autrui. *L'Homme*, 2 (1) : 40-50.

HAUDRICOURT A. G., 1964 – Nature et culture dans la civilisation de l'igname : l'origine des clones et des clans. *L'Homme*, 4 (1) : 93-104.

HAUDRICOURT A. G., BRUNHES DELAMARRE M. J., 1986 – *L'Homme et la charrue à travers le monde.* Lyon, La Manufacture.

HAUDRICOURT A. G., HÉDIN L., 1987 – *L'Homme et les plantes cultivées.* Paris, Ed. Métailié.

HÉRITIER F., 1978 – « Fécondité et stérilité : la traduction de ces notions dans le champ idéologique au stade préscientifique ». *In* Sullerot E., dir. : *Le fait féminin*, Paris, Fayard : 387-396.

HERVÉ D., 1993 – « Évolution de la pratique de la jachère longue pâturée dans les Andes ». In Floret C., Serpantié G., éd. : *La jachère en Afrique de l'Ouest*, Paris, Orstom : 193-206.

Instituto Nacional de Nutrición (INN), 1973-*Tabla de composición de alimentas para uso práctico.* Caracas, Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, Pub. 31, cuadernos azules.

Instituto Nacional de Nutricién (INN), 1985 – *Requerimientos de Energia* y *de Nutrientes de la Población Venezolana.* Ministerio de Sanidad y Asistencia Social.Publicación, n° 45, cuadernos azules. Caracas.

JAÚREGUI MORENO J. M., 1948 [1877] – *Apuntes Estadísticos del Estado Mérida. Ofrenda del Gobierno del Estado Mérida en el primer Centenario del llustre Prelado, Monseñor Doctor J. M. Jaúregui Moreno (1848-1948).* Mérida, Imprenta del Estado.

JOLLIVET M., éd., 1992 – *Sciences de la nature, sciences de la société. Les passeurs de frontières.* Paris, Éditions du CNRS.

KATZ E., 1991 – De los Mixtecos : medio ambiente y grupos sociales. *Trace*, 20 : 51-54.

KATZ E., 1992 – La cueillette des adventices comestibles au Mexique. *Écologie Humaine*, 10 (1) : 25-41.

KAUMAN C., 1989 – « Caminos Reaies. Caminos de los Indios ». *Boletin Antropológico*, 16 : 4-15.

KING S. R., 1987 – Four endemic Andean tubercrops : promising food resources for agricultural diversification. *Mountain Research and development*, 7 (1) : 43-52.

LANGEBAEK C. H., 1987 – Tres formas de acceso a recursos en territorio de la confederación del Cocuy, siglo XVI. Bogota, Banco de la República, *Boletín del Museo de Oro*, 18 : 29-49.

LEFEUVRE J. C., 1989 – « L'écologie ne peut plus être une réflexion sur la nature ». *In* Mathieu N., Jollivet M., éd. : *Du rural à l'environnement : la question de la nature aujourd'hui*, Paris, L'Harmattan : 23-30.

LÉVI-STRAUSS C., 1962 – *La pensée sauvage.* Paris, Plon.

LÉVI-STRAUSS C., 1985 – *La potière jalouse.* Paris, Plon.

LINGINBÜHL Y, 1989 – Paysages élitaires, paysages ordinaires. *Ethnologie Française*, 3 : 45-58.

LLERAS R., LANGEBAEK C., 1985 – « Producción Agricola y Desarrollo Sociopolítico entre los Chibchas de la Cordillera Oriental y Serranía de Mérida ». *In : Chiefdoms in the Americas*, University Press of America : 251-269.

LÓPEZ AUSTIN A., 1983 – « La polémica sobre la dicotomía frío-calor ». *In* Lozaya X., Zolla C., éd. : *La Medicina Invisible*, México, Ed. Folio.

LÓPEZ DEL POZO E., 1990 – *Etnobotánica de los páramos venezolanos.* Thèse (Master), Caracas, Ivic, Centra de Estudios Avanzados.

LÓPEZ DEL POZO E., 1992 – Notas etnográficas de los Parameros Venezolanos. *Boletín Antropológico*, 24 : 59-82.

LÓPEZ DEL POZO E., 1993 – « Páramo : diferentes visiones ». *In* Schubert C., Vivas L., éd. : *El cuaternarlo de la Cordillera de Mérida. Andes venezolanos*, Mérida/Caracas, ULA/POLAR : 109-122.

LUENGO G., 1985 – Arquitectura Altoandina. Mérida, ULA, Museo Arqueológico, *Boletin Antropológico*, 8 : 7-34.

MARN, 1985 – *Atlas de la vegetación de Venezuela.* Caracas.

MALLÉ M. P., 1988 – « L'inventaire de l'habitat rural. Un exemple : les Hautes Alpes ». *In : Habitat et espace dans le monde rural*, Paris, Éd. de la Maison des Sciences de l'Homme : 59-65.

MARGALEFF R., 1980 – *La biosfera entre la termodinámica y el juego*. Barcelona, Editions Omega..

MAUSS M., 1985 [1950] — « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques ». *In : Sociologie et anthropologie*, Paris, PUR 9e édition : 145-279.

MINTZ S., WOLF E., 1950 – An analysis of ritual coparenthood (compadrazgo). *Southwestern Journal of Antropology*, 6 : 341-368.

MOLINA J. J., 1992 – Los dueños del páramo. *Boletin Antropológico*, 24 : 34-45.

MOLINILLO M., 1992 – *Pastoreo en Ecosistemas de Páramo : Estrategias Culturales e Impacto sobre la Vegetación en la Cordillera de Mérida, Venezuela.* Thèse, Mérida, ULA, Facultad de Ciencias.

MOLINILLO M., MANASSE B., 1993 – « Racionalidad en el manejo de los recursos naturales en ambientes de montaña : el enfoque de los planificadores y de la población local ». *In* Rabey M., éd. : *El uso de recursos naturales en las montañas : tradición y transformación*, Montevideo, MAB-Unesco/Orcyt : 185-200.

MONASTERIO M., éd., 1980 a – *Estudios Ecológicos en los Páramos Andinos*, Mérida, ULA.

MONASTERIO M., 1980 b – « Poblamiento humano y uso de la tierra en los altos Andes de Venezuela ». *In* Monasterio M., éd. : *Estudios Ecológicos en los Páramos Andinos*, Mérida, ULA : 170-197.

MONASTERIO M., ATAROFF M., 1986 – « Diversidad Ecológica y Sistemas de Producción en las Cuencas de Nuestra Señora y Aricagua ». *In : Jornadas sobre Conservación y Manejo de Cuencas*, Mérida, ULA, Facultad de Ciencias Forestales.

MONASTERIO M., REYES S., 1980 – « Diversidad ambiental y variación de la vegetación en los Páramos de los Andes venezolanos ». *In* Monasterio M., éd. : *Estudios Ecológicos en los Páramos Andinos*, Mérida, ULA : 47-91.

MORALES A., 1987 – « El ciclo triguero del valle de Acequias, Mérida, siglo XVII ». *In : Actas de la 37e convención anual de ASOVAC*, Maracaibo.

MORALES A., 1988 – « Factores limitantes del ciclo triguero de Pueblo Nuevo, Mérida, a fines del siglo XIX ». *In : Actas de la 38e convención anual de ASOVAC*, Maracay.

MORALES A., GIACALONE R., 1991 – « Caracterización histórica del ciclo triguero en los Pueblos del Sur de Mérida (Venezuela) ». *In* San José J. J., Celecia J., éd. : *Enfoques de Ecologia Humana Aplicados a los Sistemas Tradicionales del Trópico Americano*, Caracas, Publications Ciet/Unesco : 233-261.

MORENO PEREZ A., 1986 – *Espacio* y *sociedad en el Estado Mérida.* Mérida, Talleres Gráficos Universitarios.

MORLON P, 1989 – « Du climat à la commercialisation : l'exemple de l'Altiplano péruvien ». *In* Eldin M., Milleville R, éd. : *Le risque en agriculture*, Paris, Orstom, coll. À travers champs : 187-224.

MORLON R, 1990 – « Interprétation de techniques agricoles à partir des spécificités des phénomènes bioclimatiques en haute altitude tropicale : l'exemple des gelées ». *In* Bourliaud J., Dobremez J. .F., Vigny F, éd. : *Sociétés rurales des Andes et de l'Himalaya*, Grenoble, édit. Versants, CNRS/Piren : 145-153.

MORLON P., BOURLIAUD J., REAU D., HERVÉ D., 1992 – « Un outil, un symbole, un débat : la "chaquitaclla" et sa persistance dans l'agriculture andine ». *In* Morlon R, éd. : *Comprendre l'agriculture paysanne dans les Andes centrales.* Paris, Inra : 41-88.

MURRA J. V., 1975 – « El control vertical de un máximo de pisos ecológicos en la economía de las sociedades andinas ». *In* Murra J. V., éd. : *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*, Lima, Instituto de Estudios Peruanos : 59-115.

MURRA J. V., 1981 – « Algunos contrastes entre los páramos y las punas como zonas de establecimientos humanos ». *In* Salgado M. L., éd. : *Medio Ambiente Páramo*, Caracas, Unesco/lvic : 219-224.

ORLOVE B. S., GODOY R., MORLON R, 1992 – « Les assolements collectifs ». *In* Morlon R, éd. : *Comprendre l'agriculture paysanne dans les Andes centrales*, Paris, Orstom : 89-121.

OSBORN A., 1985 – *El vuelo de las tijeretas*. Bogotá, Fundación de Investigaciones Arqueológicas nacionales, Banco de la República.

PAPY M., 1995 – « L'homme-ours. Une stratégie pyrénéenne dans les années 1980 à 1990 ». *In* Lizet B., Ravis-Giordani G., éd. : *Des bêtes et des hommes. Le rapport à l'animal : un jeu sur la distance*, Paris, Ed. du CTHS : 199-210.

PASTOUREAU M., 1992 – *Dictionnaire des couleurs de notre temps. Symbolique et société*. Paris, Editions Brunneton.

PERRIN M., 1987 – Creaciones miticas y representación del mundo : el ganado en el pensamiento simbólico. *Antropológica*, 67 : 3-31.

POLLAK-ELTZ A., 1984 – La Ruda *(Ruta graveolens)* en la medicina popular sudamericana. *Boletin Antropológico*, 7 : 29-34.

PORRMANN J., 1991 – « Uso tradicional de la tierra y degradación del medio ambiente en una zona alta de los Andes Tropicales, el caso de Los Nevados ». *In : Seminario Internacional sobre Funcionamiento de los Ecosistemas de Montahas Tropicales*. Popayán, IUBS/Unesco-TME.

PRANEUF M., 1989 – *L'ours et les hommes dans les traditions européennes*. Paris, Imago.

PRICE R., 1994 – *Les premiers temps. La conception de l'histoire des Marrons saramaka*. Paris, Le Seuil.

RAPPAPORT J., 1990 – *The politics of Memory. Native historical interpretation in the Colombian Andes*. Cambridge University Press.

RAYNAUT C., 1989 – « La crise Sahélo-Soudanienne. Un paradigme possible pour l'analyse des relations milieu/société/techniques ». *In* Bruneau M., Dory D., éd. : *Les enjeux de la tropicalité*, Paris, Masson : 136-144.

REAUD-THOMAS G., 1990 – « Végétation et utilisation du sol dans la région Guanare-Masparo, Andes vénézuéliennes ». In : *Venezuela : Environnement et changement*, t. II, Ceget-CNRS : 137-201.

REDAUD L., DE ROBERT R, MOTHES M., MAYTÍN C., MATOS F., MONTILLA M., MONASTERIO M., GARAY I., 1991 – « Caracterización del Sistema de Producción Agrícola de Los Nevados, Sierra Nevada de Mérida, Venezuela ». *In* San José J. J., Celecia J., éd. : *Enfoques de Ecologie Humana Aplicados a los Sistemas Tradicionales del Trópico Americano*, Caracas, Publications CIET/Unesco : 153-198.

REICHEL-DOLMATOFF G., 1968 – *Desana : simbolismo de los Indios Tukano del Vaupés*. Bogotá, Universidad de Los Andes.

REICHEL-DOLMATOFF G., 1985 – « Cambio cultural y conciencia del medio ambiente : un estudo característico de la Siera Nevada de Santa Marta, Colombia ». *In* : *Informe sobre los conocimientos actuales de los ecosistemas andinos*. III – *Los Andes Septentrionales : cambios ambientales y culturales*, Montevideo, UNESCO-MAB : 81-97.

REYES S., LÓPEZ I., 1992 – « Parque Nacional Sierra Nevada : cooperación con los habitantes tradicionales ». *In* Armend S., Armend T., éd. : *¿Espacios sin habitantes ?, parques nacionales de América del Sur*, Caracas, UICN/Ed. Nueva Sociedad : 445-454.

RIVIÈRE G., 1994 – « El sistema de *aynuqa* : memoria e historia de la comunidad (comunidades *aymara* del altiplano boliviano) ». *In* Hervé D., Genin D., Rivière G., éd. : *Dinámicas del descanso de la tierra en los Andes*, La Paz, IBTA-Orstom : 89-105.

ROBERT P (de)., 1991 – Immigration et transformation dans les Andes du café : le cas de Mucunután. *Geodoc*., 36, Série Moca, 1 : 44-60.

ROBERT R (de), 1993 a – *Prácticas campesinas en el Páramo de Apure. Fundamentos ecológicos, económicos y sociales de un sistema de producción andino (Cordillera de Mérida, Venezuela)*. Thèse, Mérida, ULA, Facultad de Ciencias.

Robert P. (de), 1993 b – Le café dans la montagne, quels enjeux pour les populations marginales non productrices ? *Caravelle*, 61 : 165-176.

ROBERT P. (de), 1996 – *Gens de l'amont. Usages et représentations de l'environnement dans les Hautes Andes du Venezuela*. Paris, EHESS, 485 p.

ROBERT P (de), 1997 – « Cosas de Dios : anomalias meteorológicas y enfermedades de las plantas en la Sierra Nevada ». *In* Goloubinoff M., Katz E., Lammel A., éd. : *Antropologia del clima en el mundo hispanoamericano*, tome II, 50, Quito, Abya-Yala : 211-239.

ROBERT P (de), 2000 – « Le café dans la forêt : chroniques d'un village de pionniers ». *In* Gilard J., éd. : *La Fleur du Café. Caféiculteurs de l'Amérique hispanophone*. Paris, Karthala : 113-135.

ROBERT P. (de), 2001 – « La pluie et le soleil, le soleil avec la lune. Climat, anomalies du ciel et maladies des plantes dans les Andes vénézuéliennes ». *In* Katz E., Lammel A., Goloubinoff M.,éd. : *Entre ciel et terre : Climat et sociétés*. Paris, Ibis Presse/IRD : 435-458.

ROBERT P. (de), MONASTERIO M., 1993 – « Prácticas agrícoles campesinas en el Páramo de Apure, Sierra Nevada de Mérida, Venezuela ». *In* Rabey M., éd. : *El uso de recursos naturales en las montañas : Tradición y Transformación*. Montevideo, Orcyt-Unesco : 37-54.

ROJAS B., 1996 – « El antepasado indigena en la mitologia campesina ». *In* Clarac de Briceño J., éd. : *Mérida a través del tiempo. Los antiguos habitantes y su eco cultural*, Universidad de los Andes, Mérida.

SAHLINS M., 1976 – *Âge de pierre, âge d'abondance. L'économie des sociétés primitives.* Paris, Gallimard (éd. originale 1972).

SAIGNES T., éd., 1993 – *Borrachera y memoria. La experiencia de lo sagrado en los Andes.* La Paz, Hisbol/ lfea.

SALAS J. C., 1971 [1908] – *Tierra Firme (Venezuela y Colombia). Estudios sobre etnologia e historia*. Mérida, Talleres Gráficos Universitarios.

SAMUDIO E., ROBINSON D., 1989 – *The Jesuit Estates of the College of Mérida, Venezuela, 1629-1767*. Syracuse, NY Maxwell School of Citizenships and Public Affair, Department of geography, Syracuse University, 38 p.

SANCHEZ C., 1988 – *La vida es una historia*. Mérida, Talleres gráficos.

SARMIENTO L., 1995 – *Restauration de la fertilité dans un système agricole à jachère longue des hautes Andes du Venezuela*. Thèse, Centre d'écologie de Orsay, université de Paris-XI.

SARMIENTO G., MONASTERIO M., AZOCAR A., CASTELLANOS E., SILVA J., 1971 – *Vegetación Natural de la Cuenca de los Ríos Chama-Capazón.* Mérida, ULA, Corpoandes.

SARMIENTO L., MONASTERIO M., 1993-« Elementos para la interpretación ecológica de un sistema agrícola campesino en los Andes venezolanos (Páramo de Gavidia) ». *In* Rabey M., éd. : *El uso de recursos naturales en las montañas* : *tradición y transformación*. Montevideo, MAB-Unesco/Orcyt : 55-78.

SÉBILLOTTE M., 1977 – « Jachère, système de culture, système de production. Méthodologie d'étude ». *In : Les hommes et leurs sols. JATBA*, vol. 24 (2-3) : 241-264.

SÉBILLOTTE M., 1985 – « La jachère. Éléments pour une théorie ». *In : À travers champs, agronomes et géographes*. Paris, Orstom, coll. Colloques et Séminaires, sér. Dynamique des systèmes agraires : 75-229.

SÉBILLOTTE M., dir., 1989 – *Fertilité et systèmes de production*. Paris, Inra.

SIGAUT M., 1977 – « Quelques notions de base en matière de travail du sol dans les anciennes agricultures européennes ». *In : Les hommes et leurs sols, JATBA*, vol. 24 (2-3) : 139-170.

SIGAUT F, 1985 – « Une discipline scientifique à développer : la technologie de l'agriculture ». *In : À travers champs, agronomes et géographes.* Paris, Orstom, coll. Colloques et Séminaires, sér. Dynamique des systèmes agraires : 11-30.

SIGAUT F, 1993 – « La jachère dans les agricultures pré-contemporaines de l'Europe ». *In* Floret C., Serpantié G., éd. : *La jachère en Afrique de l'Ouest*, Paris, Orstom : 113-123.

STINI W. A., 1985 – « La interacción entre medio ambiente y nutrición ». *In : Informe sobre los conocimientos actuales de los ecosistemas andinos*. III – *Los Andes Septentrionales : cambios ambientales y culturales*, Montevideo, Unesco-MAB : 65-79.

SUÁREZ M. M., 1982 – *Fincas familiares de Los Andes*. Caracas, Ed. Cuadernos, LAGOVEN.

SUÁREZ M. M., DIPOLO M., 1973 – *Enfermedades populares y migraciones en los Andes*. Caracas, Ed. Monte Avila.

SWIFT M. J., LAVELLE P., 1987 – Processus biologiques et fertilité des sols tropicaux. *Biology International*, Special issue, 14.

THIÉBAUT L., 1988 – « Pouvoir politique et protection de la nature ». *In* Cadoret A., éd. : « *Chasserle naturel... ». Cahiers des Études Rurales*, 5 : 81-92.

TORRES J. E., 1976 – *Marginalidad rural en los Andes, el caso de Los Nevados.* Mérida, ULA, Éditions du CDCHT, Cahiers de Diffusion Scientifique.

TORRES G., BIANCHETTI M. C., SANTONI M. E., 1985 – La dieta de los campesinos del valle Calchaquí y de la Puna y sus determinantes culturales. *Kallawaya*, Serie Monográfica 1, IAIMT, Salta-La Plata.

TRICART J., 1961 – *Problèmes de mise en valeur des montagnes tropicales et subtropicales.* II – *Problèmes du développement dans les Andes vénézuéliennes.* Paris, Centre de documentation universitaire.

TRIGANO S., 1992 – De l'usage marrane de l'Amérique. *L'Homme*, 122-124 : 347-354.

TULET J. C., 1984 – La résistance des communautés céréalières dans les Andes vénézuéliennes, enquête dans le bassin du Río Nuestra Senora. Toulouse, *Geodoc*, 26 : 63-83.

VARESCHI V., 1970 – *Flora de los Páramos.* Mérida, Ed. de la ULA.

VELAZQUEZ N., 1979 – *LLano del Hato : cuatro relaciones solidarias de producción.* Mérida, Universidad de Los Andes, Facultad de Humanidades.

VELÁZQUEZ N., 1986. – *Los Resguardos de Indios y la Formación de Circuitos Económicos en la Provincia de Mérida (siglo XVII)*. Thèse, Caracas, Ivic, Maestria de antropología.

VELÁZQUEZ N., 1995 – *Población indígena y economía, Mérida siglos XVI y XVII*. Mérida, CDCHT/ULA.

VERWEY P., 1993 – « Elementos para el manejo del páramo colombiano en relación a pastoreo, quema y cultivos de papas ». *In* Rabey M., éd. : *El uso de recursos naturales en las montañas : tradición y transformación*, Montevideo, Orcyt/Unesco : 101-112.

VILA M. A., 1978 – *La Geoeconomia de la Venezuela del Siglo XVI*. Caracas, Ed. de la Facultad de Flumanidades y Educación, UCV.

VUILLEMIER F., MONASTERIO M., 1986 – « Introduction : high tropical mountain biota of the world ». In Vuilleumier F, Monasterio M., éd. : *High Altitude Tropical Biogeography*, N. Y, Oxford Univ. Press : 3-7.

WACHTEL N., 1971 – *La vision des vaincus. Les Indiens du Pérou devant la Conquête espagnole*. Paris, Gallimard.

WACHTEL N., 1990 – *Le Retour des ancêtres. Les Indiens Urus de Bolivie, XX^e^-XVI^e^ siècle. Essai d'histoire régressive*. Paris, Gallimard.

WACHTEL N., 1992 – Note sur le problème des identités collectives dans les Andes méridionales. *L'Homme*, 122-124 : 39-52.

WAGNER E., 1967 – Patrones culturales de los Andes venezolanos. *Acta Cientifica Venezolana*. 18 (1) : 5-8.

WAGNER E., 1978 – Los Andes venezolanos. Arqueología y Ecología cultural. Berlin, *Ibero-Amerikanisches Archiv*, NF Jg. 4 : 81-91.

WAGNER E., 1980 – La Prehistoria de Mucuchies. Caracas, Universidad Católica Andrés Bello, *Montalban*, 10 : 913-936.

WAGNER E., 1981 – « Arqueologia de los Andes venezolanos. Los Páramos y la Tierra Fría ». *In* Salgado M. L., éd. : *Medio Ambiente Páramo*, Caracas, Unesco/lvic : 207-218.

WOLF E., 1966 – *Peasants.* Foundations of Modem Anthropology series. Sahlins M (Ed.), Prentice-Hall. London.

YERENA E., 1994 – *Corredores ecológicos de los Andes de Venezuela*. Caracas, *Parques Nacionales* y *Conservación ambiental*, 4.

ZONABEND F, 1980 – *La mémoire longue. Temps et histoire au village*. Paris, PUF

Annexes

Annexe A. Les plantes du paramo d'Apure

1 Les manières de classer et de nommer les plantes révèlent des manières particulières de penser l'environnement naturel. Sans prétendre épuiser le sujet, quelques aspects des nomenclatures relevées en Apure méritent d'être détaillés.

2 De très nombreuses plantes non cultivées sont désignées par un nom qui leur est propre et qui ne sert pas de terme de base à d'autres plantes, distinguées lexicalement par des termes secondaires. Ces noms peuvent être simples et n'avoir pas d'autre sens pour les habitants : *carruzo, tisis, chocho, guava, hayuelo, micuy, quinoy*, ils peuvent aussi donner en eux-mêmes quelques indications sur des traits morphologiques : la fleur de *flor azul* est bleue, celle de *bolsitas* fait un « petit sac » que les enfants font exploser entre leurs doigts, la fronde de *orejita* a la forme d'une « petite oreille » pointue, la *raicita* a de minuscules racines, les feuilles de *rusillo* (ou *rocío*) gardent les gouttes de rosée, l'arbre *quitasol* (« enlève soleil ») fait de l'ombre, etc. D'autres noms rappellent l'odeur ou la saveur de la plante : l'odeur de la *bretónica* serait absolument détestable mais celle du *siguis* en fleur permet effectivement de se diriger dans une nuit noire, le *limoncillo* sent l'écorce de citron, la *vinagrera* a une saveur piquante, les feuilles du *mapurito* ont une odeur presque aussi répulsive que celle du *mapurite* qui est une sorte de putois. Beaucoup de noms de plantes sont formés à partir d'une métaphore qui décrit un trait morphologique en référence avec le règne animal alors que, à l'inverse, aucun nom d'animal ne se réfère aux végétaux. La *barba de caballo* désigne une graminée, la grande feuille de l'arbre *Bocconia frutescens* évoque une « main de lion », celle de *Monochaetum bomplandii* une « oreille de chien », celle de *Acaena cylindrostachya* une « patte d'ours », les piquants d'une sorte d'épine-vinette rappellent des « griffes de chat », le *Lycopodium complanatum* a la forme d'un vers et la plante qui porte le même nom que l'oiseau-mouche *(chupita)* est souvent visitée par lui. La nomenclature renseigne également sur les usages des plantes : la *capadura de buey* sert à fabriquer une lotion cicatrisante pour le castrage (de castrer, *capar*), la *mata pulga* fait les meilleurs balais puisqu'ils sont réputés éloigner les puces, le *sanatotodo* (« soigne tout ») a de nombreux usages médicinaux, la *lunaria* guérit la maladie *luna* des bovins.

3 D'autres plantes se partagent un même terme de base et sont distinguées par des déterminants secondaires sur la base de différents critères, souvent morphologiques. La couleur des baies de deux arbustes *Gaultheria* permet de distinguer *albrisia rosada* de *albrisia negra*, des *vira vira* se distinguent par leurs tailles et désignent différents *Gnaphalium*. Mais des plantes portant le même terme de base ne sont pas nécessairement du même genre ou de la même famille dans la taxinomie scientifique : deux composées différentes qui poussent dans le *monte (Libanothamnus neriifolia* et *Verbesina negrensis)* ne sont pas distinguées ; on les appelle indifféremment *frailejón de palo* (on dirait un *frailejón* piqué sur un bâton). Toutefois, la ressemblance s'arrête là et ce type de plante n'est pas inclus dans celui de la plante éponyme, le *frailejón*. Les catégories ne se dégagent pas seulement de la nomenclature ; en somme, un *frailejón* de monte est aussi peu un *frailejón* qu'une pomme de terre est une pomme... Les déterminants secondaires se réfèrent aussi à des préférences animales pour telle ou telle plante : *hierba de gallina* ou *h. de oveja* (« herbe de poule », « h. de brebis »), à un usage spécifique : paya *de techo* (« paille de toit ») ou encore au « sexe » ou plutôt à l'intérêt de la plante. Pour deux types de *malva (Malva rotundifolia* et *Malvastrum peruvianum*), les lexèmes accolés *hembra* et *macha* (respectivement femelle et mâle) n'attribuent pas vraiment de sexe à ces plantes puisqu'on sait bien qu'elles sont deux espèces distinctes ; elles se ressemblent néanmoins beaucoup dans leurs formes de *malva* mais alors que la première est médicinale, le seconde « ne sert à rien ». Le déterminant « femelle », qui s'oppose à « mâle », est une allusion explicite à la qualité productive, utile ou fertile de la plante.

4 Les critères morphologiques ont autant d'importance que les critères d'usage pour la classification des plantes. Mais même si les habitants estiment méconnaître les plantes des espaces qu'ils fréquentent moins, à savoir le *páramo* et le *monte*, ils nomment aussi des types de plantes qui n'ont pour eux aucun intérêt. Ainsi, de deux espèces d'arbustes de la famille des mélastomatacées, très fréquentes dans les *barbechos* en jachère et difficiles à distinguer pour le botaniste, l'une est *oreja de perro (Monochaetum bomplandii)* et l'autre (« les feuilles ont comme un vert plus brillant ») *corral de piedra (Monochaetum villosum)*. Ces deux plantes poussent généralement ensemble et la première domine largement sauf, peut-être, près des lieux caillouteux et fréquentés par le bétail (d'où le nom « enclos de pierre »). Chacune est dotée d'un nom qui ne laisse entendre d'aucune manière qu'elles sont « presque pareilles », l'un se référant à la forme des feuilles, l'autre à un lieu. Ces plantes font un bois très médiocre pour le feu et elles sont par ailleurs inutilisables sauf que, comme le disent les habitants, « même si elle ne sert à rien, une plante est là pour quelque chose » ; de fait, on dit que là où celles-ci poussent, le sol n'est pas « alimenté », fertile.

5 Enfin, on trouve souvent accolé au terme de base un lexème d'ordre spatial ou ethno-écologique (*huerta, páramo, barbecho* ou *monte*) : il indique que la plante typique de la catégorie définie par le lexème primaire - en règle générale, sur la base de caractères morphologiques - pousse normalement dans d'autres lieux. Ainsi, la bourrache que l'on plante ou qui « vient seule » dans les jardins *(borraja)* est rapprochée de *Sonchus oleraceus (borraja de barbecho)* qui a aussi des feuilles velues. La première, médicinale, serait en quelque sorte la « vraie » bourrache alors que la deuxième n'en serait qu'une imitation normalement condamnée à rester dans l'espace des barbechos. De même, une rosacée commune dans les *barbechos (Acaena elongata)* est le « vrai » *cadillo* alors que la légumineuse *Medicago denticulata* est le *cadillo de huerta* ; toutes deux font des petits fruits qui s'accrochent, aucune n'est utilisée et l'autre *Acaena* (dont on reconnaît pourtant la

ressemblance (feuilles) avec le *cadillo*) est nommée *pata-oso*. Ces ressemblances morphologiques devraient cacher une différence de nature importante : celle de pousser dans des espaces différents. Mais chacun reconnaît que *borraja* et *borraja de barbecho* poussent indifféremment dans les jardins et les terres à blé, alors que le *cadillo de huerta* se trouve rarement dans un jardin. Des catégories de plus grande inclusion utilisaient également les mots *monte, barbecho*, etc. pour regrouper les *matas de monte, matas de páramo*, etc. Les relations entre les plantes d'une même catégorie englobante sont ici fondées sur la « contiguïté » (les *matas de monte* poussent dans l'espace *monte*). Au contraire, ces mêmes mots utilisés en lexèmes secondaires pour un taxon terminal servent à montrer une « ressemblance » (une *humaria* peut être de *barbecho* ou de *páramo*) (LÉVI-STRAUSS, 1962 : 85). Alors que certaines plantes partageant le même terme de base, mais appartenant à des genres différents dans la taxinomie scientifique, ne sont pas incluses dans une même catégorie (le *frailejón de palo* n'est pas un *frailejón*), on reconnaît à d'autres une certaine parenté (la *borraja de barbecho* est une *borraja*).

6 Les noms communs des plantes sauvages d'altitude varient sensiblement d'un endroit à l'autre, certains plantes changent leur nom en fonction du lieu où elles poussent, d'autres (lichen, mousses) gardent une position ambigüe dans les règnes du vivant comme d'ailleurs certains animaux (le taon, produit par un arbuste, est il un animal ?). Cette flexibilité classificatoire, déjà soulignée à plusieurs reprises, a aussi retenu l'attention de Eglée López qui a proposé une explication à ces « anomalies » au modèle taxinomique universel mais avec un argument strictement naturaliste : la flexibilité du système taxinomique des parameros serait due au milieu montagnard lui-même qui perturbe (par les processus adaptatifs développés par les végétaux) la forme globale des plantes selon l'altitude ou la situation. Ainsi, « la particularité du domaine botanique paramero stimule la construction de catégories morphologiques flexibles, sans limites fixes » (LÓPEZ, 1990 :433). Toutefois, l'argument proposé doit être mis en doute : la variation morphologique n'explique pas toutes les ambiguïtés classificatoires du végétal et inversement, la flexibilité remarquée n'est pas limitée aux seuls registres des ethnosciences. Peut-on vraiment attribuer cette « indétermination » au seul fait que le milieu naturel impose des changements morphologiques ou que le brouillard est susceptible d'altérer la perception ?

Annexe A1 : Glossaire des noms de plantes

Noms communs en Apure	Noms latins
Agujita	*Erodium cicutarium*
Ajenjo de páramo	*Conyza mima*
Ajenjo	*Artemisia absinthium*
Ají	*Capsicum frutescens*
Albrisia negra	*Gaultheria vaccinioides*
Albrisia negra	*Pernettya elliptica*
Albrisia rosada	*Gaultheria buxifolia*
Albrisia	*Gaultheria strigosa*
Aliso	*Alnus jorullensis*

Anchotico	*Vallea stipularis*
Artamisa	*Ambrosia cumanensis*
Barba de caballo	*Vulpia myurus*
Barba de piedra	*Sterocaulon* sp.
Bledo	*Amaranthus dubius*
Bolsitas	*Calceolaria palustris*
Borrachero	*Solarium hypomalacophyllum*
Borraja de barbecho	*Sonchus oleraceus*
Borraja	*Borrago officinalis*
Bretónica	*Salvia rubescens*
Cabeza de indio	*Pityrogramma tartarea*
Cadillo de huerta	*Bidens pilosa*
Cadillo de huerta	*Medicago denticulata*
Cadillo	*Acaena elongata*
Capadura de buey	*Muehlenbeckia tamnifolia*
Carruzo	*Chusquea* sp.
Cebolleta	*Sisyrinchium micranthum*
Chicoria de páramo	*Hypochoeris sessiliflorus*
Chicorea	*Oritrophium limnophyllum*
Chicoria	*Azorella crenata*
Chicoria	*Oenotheracuprea*
Chiflón	*Altensteinia palacea*
Chilbabuz	*Hesperomeles* sp.
Chilca, chilcota	*Stevia lucida*
Noms communs en Apure	Noms latins
Chilca	*Oxilobus glanduliferus*
Chilcón	*Baccharis prunifolia*
Chivacú	*Vaccinum floribundum*
Chocho	*Lupinus paniculatus*
Chulco	*Oxalis tabacomacensis*
Chupita	*Castilleja fissifolia*
Cizaña	*Rumex acetocella*
Clavelito de páramo	*Calandrinia acaulis*
Coral de piedra	*Monochaetum villosum*
Corazón negro	*Buddleia lindenii*

Curuba, curubita	*Vaccinum meridionale*
Espadilla	*Sisyrinchium tinctorum*
Estraña	*Senecio formosus*
Estrellita	*Aster marginatus*
Flor azul	*Mannina pubescens*
Frailejón alto	*Espeletia spicata*
Frailejón de palo	*Libanothamnus neriifolia*
Frailejón de palo	*Verbesina negrensis*
Frailejón	*Espeletia timotensis*
Frailejón	*Espeletia schultzii*
Guava	*Phytolaccaicosandra*
Gusanillo	*Lycopodium complanatum*
Halecho	*Pteridium* sp.
Hayuelo	*Dodonea viscosa*
Hierba de gallina	*Poa annua*
Hierba de oveja	*Muehlenbergia ligularis*
Hierba locha, cruzeto	*Caleacaracasana*
Hierba santa	*Chenopodium ambrosioides*
Humaria de barbecho	*Arracacia vaginata*
Humaria de páramo	*Bidens triplinervia*
Insinillo	*Myricacaracasana*
Jarillo	*Escalonia floribunda*
Kikuyo	*Pennisetum clandestinum*
Laurel	*Gaultheria alnifolia*
Limoncillo	*Cyperus tenuis*
Linaza	*Linum usitatisimum*
Lirió	*Orthosantus chimboracensis*
Lucema de páramo	*Salvia lavanduloides*
Lunaria	*Hypericum thesiifolium*
Malojito	*Paspalum* sp.
Malva hembra, malvita	*Malva rotundifolia*
Noms communs en Apure	Noms latins
Malva macha	*Malvastrum peruvianum*
Mano-león	*Bocconia frutescens*
Manteco	*Rapanea dependens*

Manzanito	*Hesperomeles pernettyoides*
Mapurito	*Ternstroemia aff. quinquepartita*
Mariega	*Cortaderia haplotricha*
Marijuana no es	*Eupatorium pycnocephalum*
Mastuerzo	*Lepidium bipinnatifidum*
Mata pulga	*Conyza sophiaefolia*
Michiruy	*Draba* sp.
Micuy	*Apium leptophylum*
Molinillo	*Stevia elongata*
Mora	*Rubus coriaceus*
Mostaza	*Brassica nigra*
Mostrante	*Alomia microcarpa*
Musgo de flor	*Arenaria jahnii*
Nabo	*Brassica juncea*
Oreganote	*Minthostachys mollis*
Oreja de perro	*Monochaetum bomplandii*
Orejita	*Elaphoglossum* sp.
Ortiga	*Urtica ballotaefolia*
Paguey	*Oncidium* sp.
Paja de techo	*Stipa ichu*
Paja humilde	*Luzula racemosa*
Paja negra	*Calamagrostis vulcanica*
Paja	*Agrostis subpatens*
Paja	*Calamagrostis planifolia*
Paja	*Danthonia secundiflora*
Pajarito	*Dendropthora Undeniana*
Pajita de remolino	*Bulbostylis capilaris*
Pajita	*Agrostis trichodes*
Palito negro	*Hypericum laricifolium*
Palito negro	*Hypericum laricoides*
Papayo	*Oreopanax raticulatus*
Pasto de oveja	*Aegopogon cenchroides*
Pasto	*Agrotis tolucencis*
Pata perro	*Stachys venezuelana*
Pata vaca	*Desmodium molliculum*

Pata-oso	*Acaena cylindrostachya*
Pegajoso	*Bejaria aestuans*
Noms communs en Apure	Noms latins
Piñuela	*Erygium humboltii*
Poléo	*Satureia browne*
Quinoy	*Cavendishia killipii*
Quinua macha	*Chenopodium album*
Quitasol	*Escalonia tortuosa H.*
Raicita	*Relbunium hypocarpium*
Rebolacha	*Rumex cripus*
Repollo	*Echeveria venezuelensis*
Romerito	*Hypericum caracasamum*
Romero	*Arcytophyllum nitidum*
Ruba	*Ullucus tuberosus*
Ruba	*Ruta graveolens*
Russilo, roció	*Lachemilla* sp.
Sai-sai	*Weinmannia* sp.
Saltón de tierra fría	*Eupatorium ibaguense*
Salvia	*Lepichinia conferta*
Salvita	*Senecio sclerosus*
San pedro	*Lithospermum mediale*
Sánalo	*Baccharis tricuneata*
Sanalotodo	*Muehlenbeckia volcanica*
Savanero, niquitáo	*Baccharis floribunda*
Siempre vive	*Peperomia galioides*
Siguís, siniguís	*Eugenia triquetra*
Sombrillita	*Geranuim lindenianum*
Tábano	*Gaiadendrontagua*
Taparito	*Alonsoa meridionalis*
Taparito	*Papaver somniferum*
Taparito	*Silene gallica*
Tisis	*Coriaria thymifolia*
Tusillo	*Köhleria deppeana*
Uña de gato	*Berberis prolifica*
Uvito, fruto negro	*Cestrum parvifolium*

Verbena	*Verbena litoralis*
Vinagrera	*Oxalis corniculata*
Viravira pequeña	*Eupatorium stoechadifolium*
Viravira grande	*Achyrocline satureioides*
Viravira pequeña	*Gnaphalium meridanum*
Viravira	*Gnaphalium* sp.
Yake	*Hesperomeles glabrata*
Yantén	*Plantago major*

Annexe A2 : Deux catégories implicites de plantes des *barbechos* associées aux terres « alimentées » et aux terres « maigres »

« Alimentent la terre »

Noms populaires	Noms latins
Albrisia negra	*Pernettya elliptica*
Albrisia rosada	*Gaultheria buxifolia*
Bledo	*Amaranthus dubius*
Borrachero	*Solanum hypomalacophyllum*
Bretónica	*Salvia rubescens*
Cadillo	*Acaena elongata*
Chocho	*Lupinus paniculatus*
Cizaña	*Rumex acetocella*
Clavelito	*Vallea stipularis*
Estraña	*Senecio formosus*
Frailejón	*Espeletia schultzii*
Jarillo	*Escalonia floribunda*
Manteco	*Rapanea dependens*
« Marijuana no es »	*Eupatorium pycnocephalum*
Mora	*Rubus robustus*
Nabo	*Brassica juncea*
Orejita	*Elaphoglossum* sp.
Pata-oso	*Acaena cylindristachya*
Pega-oso	*Bejaria aestuans*
Rusillo, Rocio	*Lachemilla* sp.
Salvia	*Lepechinia conferta*

San Pedro	*Lithospermum mediale*
Savanero, Niquitáo	*Baccharis floribunda*
Siguis, Siniguis	*Eugenia triquetra*
Uvito, Fruto negro	*Cestrum parvifolium*
Vira vira pequeña	*Eupatorium stoechadifolium*

« Ensauvagent la terre »

Noms populaires	Noms latins
Barba de caballo	*Vulpia myurus*
Cabeza de Indio	*Pityrogramma tartarea*
Corral de piedra	*Monochaetum villosum*
Curubita	*Vaccinum floribundum*
Frailejón de palo	*Verbesina negrensis*
Hayuelo	*Dodonea viscosa*
Malva macha	*Malvastrum peruvianum*
Oreja de perro	*Monochaetum bomplandii*
Palito negro	*Hypericum laricifolium*
Palito negro	*Hypericum laricoides*
Quinoa macha	*Chenopodium album*
Vira vira grande	*Achyrocline satureoides*
Vira vira	*Gnaphalium gaudichaudianum*

Annexe A3 : Les plantes reconnues dans quatre jardins et leurs usages

7 M : médicinal, A : alimentaire, V : vente, D : décoration, a : autres (fourrage, bois etc.)

Nom local commun	Nom français ou latin	Usages
Cultures		
Ají	piment	A
Ajo	ail	V, A, M
Cebolleta	*Allium* sp.	A
Cebollín	*Allium* sp.	A
Cilantro	coriandre	A
Col	chou	A

Espinaca	épinard	A
Hava	fève	A, V
Papa	pomme de terre	A
Remolacha	betterave rouge	A, V
Zanahoria	carotte	V, A
Zappallo	courge	A, a
Petites plantes et autres		
Ajenjo	absinthe	M
Clavel	œillet	M, D
Aliso	aulne	a
Azucena	lys	D
Artamisa	*Ambrosia cumanensis*	M
Bledo	amaranthe	A
Borrachero	*Solanum hypomalacophyllum*	a
Borraja de barbecho	*Sonchus oleraceus*	-
Borraja	bourrache	M
Cadillo de huerta	*Bidens pilosa*	-
Cizaña	*Rumex acetosella*	a
Cuiba	*Oxalis tuberosa*	A
Eneldo	aneth	M
Hierba santa	*Chenopodium ambrosioides*	M, A
Hinojo	fenouil	A, M
Humaria de barbecho	*Arracacia vaginata*	A
Lenguita	*Rumex* sp.	A
Malva hembra	*Malva rotundifolia*	M
Malva macha	*Malvastrum peruvianum*	-
Manzanilla	camomille	M, D
Mejorana	marjolaine	M
Micuy	*Apium leptophylum*	A
Mostaza	moutarde	M, A
Nabo	*Brassica juncea*	A
Pata oso	*Acaena cylindrostachya*	M
Rebolacha	*Rumex crispus*	A
Rosa	rose	D
Ruba	*Ullucus tuberosus*	A

Ruda	rue	M
Rusillo	*Lachemilla* sp.	M
Scorzonera	scorsonère	A
Sombrillita	*Geranium lindenianum*	-
Trebol	trèfle	a
Verbena	verveine	M

Annexe A4 : Liste des plantes identifiées par les botanistes Benito Briceño et Guiseppe Adamo (herbier déposé à l'université des Andes de Mérida) et classées par familles de la nomenclature scientifique.

Annexe B. Les variantes du cycle biennal du blé : cycle triennal, rotation de culture

Même si la majorité des champs de blé sont cultivés selon le cycle biennal en Apure, il existe quelques variations dans les manières de cultiver le blé dans la haute vallée.

Formules de rotation de terre et de culture dans les *barbechos*.

Secteur d'application :

A=entre 2 400 et 2 600 m (Los Nevados).

B=entre 2 600 et 3 100 m (Apure).

*=pratique moins fréquente.

1re année	2e année	3e année	4e année	5e année	Secteur
blé	-	blé	-	blé	A B
blé	pois	-	blé	pois	A B
blé	blé	-	blé	blé	A* B
blé	pois	maïs	-	blé	B*

14 Un cycle triennal se caractérise par la succession dans le temps et sur une même parcelle des phases *Ibarbechado - sementera - rastrojo - sementera - rastrojol* avec deux récoltes en trois ans (fig. 1a). Alors que les premiers semis interviennent juste après la phase de *barbechado*, bénéficiant ainsi d'une régénération partielle des sols, les seconds se font par contre sur un « *rastrojo* jeune », un chaume peu transformé, quatre mois après la première moisson. Ces parcelles reçoivent donc trois labours par cycle. Utilisés de manière plus intensive, les sols soumis au cycle triennal sont généralement plus argileux (tierra *putpa*) et considérés plus fertiles par les agronomes que ceux, communs en Apure, à textures plus sableuses. Pour cette raison, le cycle triennal est plus pratiqué dans les terres en aval, autour du village de Los Nevados. Sur une même parcelle, on peut également cultiver du blé en rotation avec d'autres cultures ; l'alternance blé - pois est alors la plus courante. « Le blé et le pois, c'est un même modèle » dit-on en Apure. En effet, le pois, comme le blé, se sème à la volée sur les *barbechos*, ne se désherbe pas et se récolte à la faucille, mais au mois de novembre, pour être ensuite battu « avec un bâton, jamais le piétinement des mules ». Rarement semé en biennal, le pois succède généralement au blé dans un cycle triennal (fig. 1b).

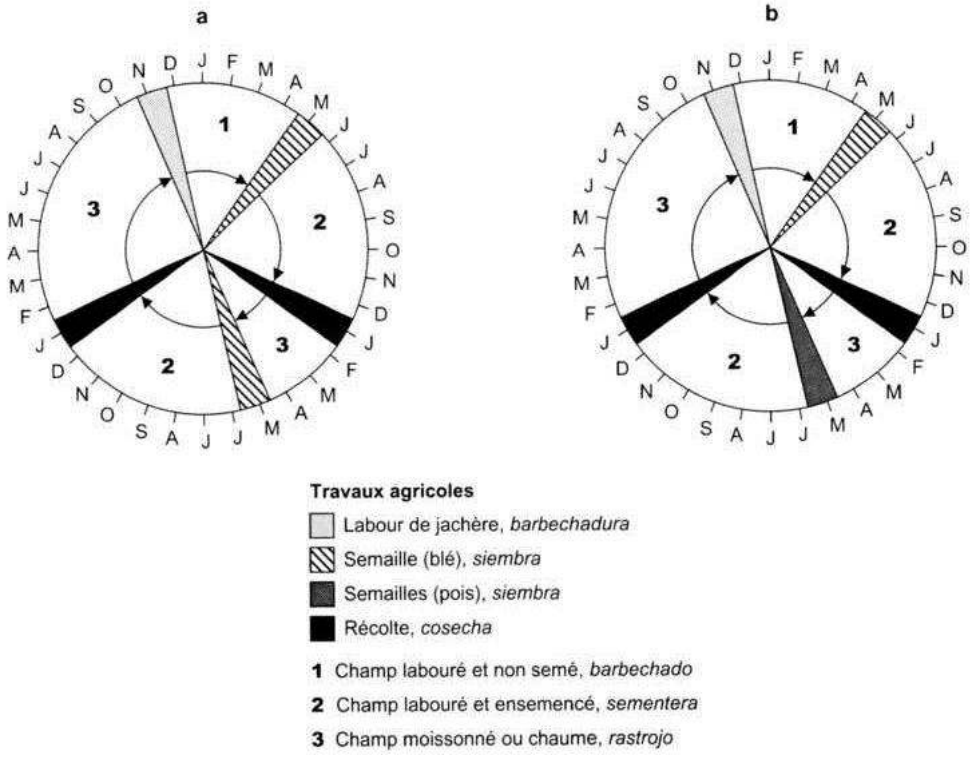


Fig. 1 – Les alternatives du cycle biennal

Annexe C. Jean de l'Ours (Juan del Oso)

15 Trois versions du mythe présenté à l'auditeur comme *chiste*, une « histoire de l'autre jour » ou un « conte des gens d'avant » selon le contexte de narration.

Annexe C1 : Le *chiste* de Juan del Oso (*El chiste de Juan del Oso*)

16 Voilà le *chiste* de Juan del Oso. Une jeune femme était en train de laver quand l'ours l'enleva, l'emporta dans une grotte et lui fit « avoir famille ». Alors elle eut un enfant, un ourson. L'ours s'en allait par là-bas pour chercher de la viande et l'amener à la jeune femme qu'il gardait dans la grotte. Et à l'entrée de la grotte, il avait mis une (grande) pierre. Tous les jours, l'enfant regardait la pierre pour voir s'il pouvait déjà la faire rouler et sortir de là avec sa maman. La jeune femme pleurait beaucoup, d'ennui, et ils étaient dans cette grotte et il n'y avait nul endroit pour sortir, rien du tout. Alors l'enfant dit à la maman qu'elle ne s'en fasse pas, que le jour suivant elle s'en irait, que lui maintenant pouvait retourner la pierre. Et donc, le jour suivant, l'ours s'en alla par là-bas dans le *monte* et l'enfant fit rouler la pierre, ils sortirent et s'en allèrent. Alors l'ours revint, ne la trouva pas et partit la chercher. La dame s'en alla avec l'enfant, ils sont arrivés dans un village et ont fait le baptême. Elle s'est retrouvée là dans une maison et ils ont baptisé l'ourson qu'elle avait eu, de la taille vers le haut il était une personne humaine et de la taille vers le bas il était un *chiso* (?) d'ours. Alors dans le village, ils ont tué l'ours, le vieil ours. Et l'ourson, on le mit à l'école quand il eut déjà un peu grandi. À l'école, les autres enfants le taquinaient beaucoup, alors l'ourson les frappait et les tuait. Il tuait les autres enfants et on n'a donc pas pu le laisser faire ses études. La maman chercha quelqu'un qui puisse lui apprendre à étudier, il y arriva, finit ses études et l'ours servit de « disciple », comme un maître quoi. Comme nom, on lui a donné Juan del Oso. Bon, et comme on le lui donnait, pendant qu'on le baptisait, je suis restée moi et je m'en suis venue.

Annexe C2 : Le conte de la femme qui eut un ourson (*Un cuento de antes : la mujer que pario osito*)

17 Ça c'était d'avant, ils racontaient ainsi. Une femme était en train de laver. L'ours est arrivé, il l'a emmenée et l'a gardée dans son abri dans un arbre. Il chassait et il faisait cuire la viande en la gardant sous ses aisselles (elle fait le geste avec une moue de dégoût). Il lui fit un ourson : du haut jusqu'à la taille petit homme, et de la taille jusqu'en bas ours. Elle envoyait des petits papiers dans la rivière et une autre femme qui était en train de laver les ramassait et alors, ils sont allés la chercher dans l'abri. Et ils ont baptisé l'ours.

Annexe C3 : L'histoire de « la jeune fille qui savait lire » (*La muchacha que sabia leer*)

18 C'était une jeune fille qui savait lire. Une jeune fille fait la lessive, il y avait deux soeurs qui savaient lire, qui sait où cela s'est passé, c'était de l'autre jour. Donc, les deux lavaient, l'ours en a emmené une et l'a cachée par là-bas dans une grotte mais la jeune fille a jeté dans la rivière une petite feuille de papier qui lui restait. Alors l'autre jeune fille allait laver, chercher de l'eau dans le ruisseau du ravin là-bas ; les petites feuilles de papier

descendaient, elle les attrapait et les lisait : elles expliquaient où était l'autre pour qu'on vienne la chercher. Alors, ils sont allés la chercher, chercher la jeune fille qui était cachée et ils l'ont attrapée. La nuit, l'ours ne l'a plus trouvée chez lui. Il est allé dans la maison de la jeune fille, il a défoncé les portes et là, il l'a tuée à l'intérieur de la maison. Il est rentré et il l'a tuée. Oui madame, celle-là même qu'il avait volée, celle qui savait lire et qui écrivait. Voyez comment sont les choses.

Résumé

1 Les Andes du Venezuela, excentrées au nord-est de la Cordillère, ne sont pas très connues. Une colonisation espagnole précoce avait précipité le métissage des populations andines et européenne puis transformé certains paysages en terrasses pour la culture du blé, une céréale longtemps exportée de ces régions de montagne. Les hautes vallées céréalières sont désormais oubliées, et les paysans d'aujourd'hui qui occupent et exploitent toujours les anciens territoires du blé restent en marge des réseaux régionaux plus favorables au café ou à l'horticulture. C'est le cas des gens des hameaux d'Apure, qui vivent dans la Sierra Nevada de Mérida, près des sources du rio Nuestra Señora. Partis à la recherche de terre cultivable au XIX^{e} siècle, ils ont quitté les champs fertiles de la moyenne vallée pour s'installer entre 2 500 et 3 500 m d'altitude, où ils exploitent depuis cette époque des terres marginales, à la frontière agricole, au plus près des cimes. En s'installant dans ces lieux et en fondant une communauté, les paysans prétendaient perpétuer certaines des valeurs héritées des « gens du blé », tout en s'affranchissant de relations de dépendance qui régnaient autrefois dans les haciendas de l'aval. Ils ont aussi remodelé progressivement leur système de pratiques en fonction des particularités d'un milieu montagnard réputé plus hostile. Habitants des territoires de l'amont, les hommes et les femmes d'Apure entretiennent avec leur environnement des rapports techniques et symboliques qui font l'objet de ce livre.

2 Pour cultiver les terres d'altitude, les gens d'Apure se sont vus obligés d'acquérir de nouveaux savoirs sur l'environnement et de remodeler en conséquence leurs techniques d'exploitation du milieu. L'organisation verticale de la production en fonction de l'altitude en est une des manifestations les plus évidentes, mais elle doit également être comprise en liaison avec l'importance accordée ici à la pomme de terre et à l'élevage, avec la gestion complexe des temps de culture et de repos des parcelles, l'organisation locale du travail et les relations avec les centres urbains. Enfin, les manières de classer, de nommer et d'utiliser les éléments naturels, en particulier les végétaux, témoignent autant de la finesse de savoirs sur le milieu que d'un mode particulier de relation au monde. Habiter les hameaux de l'amont suppose également que l'on s'accommode de la proximité d'espaces plus sauvages pourtant réputés dangereux pour les humains, comme le *páramo* des landes d'altitude et le *monte* des forêts et des friches. Dans ce processus, les paysans d'Apure nous parlent de l'importance que certaines valeurs locales, comme la « cordialité » et le respect mutuel, ont fini par acquérir sur les territoires de l'amont. Le

páramo est utilisé comme pâturage pour les troupeaux mais c'est aussi le domaine des *cheses*, des esprits de la montagne auxquels on prête une vie sociale comparable à celle des hommes et qui s'approprient parfois du bétail. Plutôt que de chercher toujours à construire des rapports de domination, de forcer une domestication considérée en somme comme jamais acquise, les gens de l'amont élaborent d'abord avec les plantes, les animaux, les lieux et les êtres qui les entourent des relations d'apprivoisement. Comme ils le disent eux-mêmes, ils « apprivoisent » le *páramo*.

3 Transformant de cette manière leur milieu « naturel », les habitants contribuent également à la construction d'une identité de « gens de l'amont » en reformulant leurs rôles dans l'espace régional et le temps historique. Les pratiques agricoles, alimentaires, économiques, sociales font système ; ces manières de faire sont liées à des façons de penser le rapport à l'espace et à la nature. Leur singularité s'affirme notamment dans la distinction et l'agencement d'espaces différenciés et plus ou moins domestiques, mais aussi dans l'organisation du travail collectif, les choix agricoles, les manières de se comporter, les goûts alimentaires ou les formes d'échanges. La flexibilité des frontières spatiales et sociales, le flou de certaines catégories locales facilitent en même temps la reformulation de la place des paysans dans les dynamiques contemporaines.

4 La première partie de cet ouvrage présente les éléments qui permettent de se situer dans le monde andin. Les processus qui ont mené ces paysans à se marginaliser par rapport aux modèles de développement dominants sont communs à de très nombreuses populations, et pas seulement dans les pays du Sud. On y détaille également les étapes de la constitution d'un nouveau territoire, celui que se reconnaît la communauté formée par les gens d'Apure. C'est bien en investissant des lieux réputés sauvages que les paysans ont fondé une « communauté » qui prétend s'être affranchie du « temps des haciendas » et jouit aujourd'hui d'une certaine autonomie. La deuxième partie traite des relations à l'environnement à partir des catégories de lieux distinguées par les habitants : les manières d'habiter sa maison et de cultiver son jardin, les modes de gestion des terres de blé et des essarts d'altitude et enfin les usages du *páramo* en fonction des représentations sociales de la montagne. Les temps de la sociabilité font l'objet d'une troisième partie, qui restitue le cours des jours ordinaires et des jours de fêtes, l'organisation sociale et les formes de travail collectif associées, l'importance des liens de parenté et de compérage, les styles alimentaires. On analyse aussi à partir des récits sur le passé les discours ambigus que les gens d'Apure tiennent sur leurs origines et sur les Indiens. Enfin, sont abordées les stratégies liées aux migrations et les difficultés que rencontrent aujourd'hui ces paysans, par exemple face à la maladie, ou aux politiques de protection de la nature défendues par le Parc national auquel appartiennent les terres de l'amont.

Summary

Taming mountains. Portrait of a peasant society in the Andes (Venezuela)

1 The Venezuelan Andes are at the north-east end of the range and are little known. Early Spanish colonisation resulted in the interbreeding of Andean populations and Europeans and then the terracing certain landscapes for growing wheat, a crop that has long been exported from these mountain regions. The high cereal valleys have now been forgotten and the small farmers who live in and still farm the old wheat areas are still outside the regional networks that are more favourable for coffee or horticulture. This is the case of the people of the *páramo* of Apure who live in the Sierra Nevada de Mérida near the sources of the Rio Nuestra Señora. Seeking cultivable land in the nineteenth century, they left the fertile land of the middle valley and settled higher up and have since cultivated marginal land at the edge of the farming frontier, as close to the summits as possible. By settling in the *páramo* of Apure, these farmers claimed to perpetuate some of the values inherited from the 'wheat people' while freeing themselves of the relations of dependence that used to be the rule in the haciendas lower down. They have also gradually remodelled their system of practices according to the features of a mountain environment reputed to be more hostile. To found this area and then live permanently in the high territories, the men and women of Apure maintain technical and symbolic relations with their environment. These relations are the subject of the book.

2 To farm highland areas, the people of Apure had to acquire new knowledge with regard to the environment and then, in consequence, redesign their techniques for exploiting it. The vertical organisation of production according to the altitude is one of the most obvious features, but it should also be understood with the importance that farmers here award to potatoes and livestock, with complex management of field cropping and land rest periods, local organisation of labour and relations with urban centres. Finally, the methods of classifying, naming and using natural elements and especially plants demonstrate both the finesse of knowledge of the environment and a particular mode of relations with the world. Living in the high hamlets also means adjusting to a certain proximity with high mountains, reputed to be dangerous for humans, with the *páramo*

and the *monte*. In this process, the farmers of Apure tell us of the importance that certain local values such as 'cordiality' and mutual respect have gained in the high territories. The *páramo* is used as grazing land but is also the domain of the *cheses*, mountain spirits to which is attributed a social life comparable to that of humans and that sometimes steal livestock. Even though they also seek to establish relations of domination, especially in *barbechos*, the highland people first of all tame the plants, animals, places and beings that surround them. Rather than forcing domestication that is finally considered as never being established, they see themselves as the 'tamers' of the mountain.

3 Transforming their 'natural' environment in this way, the inhabitants also contribute to the elaboration of an identity as a 'highland people' by reformulating their roles in regional and historical frameworks. Farming, eating, economic and social habits make a System; these ways of doing things are linked with ways of considering relations with space and nature. Their singularity is seen in particular in the identification and ordering of differentiated and more or less domestic areas and also in the organisation of collective labour, farming choices, forms of behaviour, tastes in food and in forms of exchange with other people. The flexibility of spatial and social frontiers and the blurredness of certain local categories also facilitate the reformulation of the position of farmers in contemporary dynamics. Finally, by taking over areas reputed to be wild, the farmers founded a 'community' that claims to have freed itself from the 'time of the *haciendas*' and today enjoys a certain autonomy.

4 The first part of the book describes the features that make it possible to apprehend the Andean world. The processes that led these peasants to becoming marginalised in relation to the dominant development models echo those of a great number of populations and not only in southern countries. The stages in the forming of a new territory—that recognised by the community formed by the Apure people—are also described. The second part of the book examines relations with the environment on the basis of categories of places identified by the inhabitants: the way of living in one's house and cultivating one's garden, the way of managing wheat land and freshly cleared mountain land and finally the customs of the *páramo* with regard to the social representations of the mountains. Social times are covered in the third part, with details of the progress of ordinary days and holidays, social organisation and the collective work involved in this and eating habits. Stories of the past are also used to analyse the ambiguous statements of the people of Apure concerning their origins and concerning the Indians. The book finishes with a description of migration strategies and the difficulties experienced by the peasants today, for example with regard to illnesses or the policies for the protection of nature upheld by the national park to which the highland areas belong.

INDEX

Keywords: Venezuelian Andes, Peasant society, Mountains, Environmental uses, Representations of nature

Resumen

Amansar la montaña. Retrato de una sociedad campesina de los Andes (Venezuela)

1 Los Andes de Venezuela, situados al noroeste de la Cordillera, todavía no son muy conocidos, Una colonización española precoz aceleró el proceso de mestizaje de las populaciones andinas e europea y transformé algunos paisajes en andenes para el cultivo del trigo, un cereal que se exporté durante varios siglos de esas regiones de montaña. Hoy en día, los altos valles trigueros han sido olvidados y los campesinos que todavia ocupan y cultivan los antiguos territorios del trigo se encuentran marginalizados de las redes regionales, más favorables al café o a las hortalizas. Así es la gente de Apure que vive en la Sierra Nevada de Mérida, en el alto valle del río Nuestra Señora. En el siglo XIX, buscando tierras para sembrar, dejaron río abajo campos más fertiles para instalarse entre 2500 y 3500 metros de altura donde utilizan desde entonces tierras marginales, en la frontera agrícola, cerca de las cumbres.

2 Al instalarse en estos lugares y al fundar una comunidad, los campesinos tenían un reto: mantener vivos algunos valores heredados de la «gente del trigo» y liberarse de las relaciones de dependencia que caracterizaban las haciendas trigueras del valle. Al mismo tiempo, tenian que ajustar su sistema de prácticas en función de las particularidades de un medio montañero considerado hostil. Este libro analiza las relaciones técnicas y simbólicas que los hombres y las mujeres de Apure, habitantes de los territorios «de adentro», construyen y mantienen con su medio ambiente.

3 Para cultivar las tierras altas, la gente de Apure tuvo que adquirir nuevos conocimientos sobre el medio y transformar en consecuencias sus técnicas de explotación de los recursos naturales. La organización vertical de la producción en función de la altura es una de las manifestaciones más evidentes del saber ecológico campesino. Sin embargo, debe entenderse también en relación con la importancia dada aquí a la papa y al ganado, el manejo complejo de los periodos de cultivo y de descanso de las parcelas, la organización local del trabajo y las relaciones con los centras urbanos. En fin, las maneras de clasificar, de nombrar y de usar los elementos naturales, sobre todo los vegetales, evidencian tanto

la importancia de los conocimentos campesinos como un modo particular de relacionarse al mundo.

4 Habitar las tierras de río arriba implica también acomodarse de la proximidad de espacios más salvajes y considerados peligrosos para los humanos, como el *páramo* de las tierras altas no cultivadas y el *monte* de las selvas y de los barbechos. En este proceso, los campesinos de Apure explican la gran importancia que adquirieron, en los territorios de rio arriba, algunos valores locales como la cordialidad y el respeto.

5 Aunque utilizado para el pastoreo, el *páramo* sigue siendo territorio de los *cheses*, seres sobrenaturales a quienes se atribuye una vida social parecida a la de los hombres y que, a veces, roban el ganado. En vez de buscar siempre a establecer relaciones de dominación, de forzar una domesticación considerada en fin como nunca adquirida, la gente de adentro prefiere privilegiar lazos de amansamiento con las plantas, los animales, los lugares y los seres que los rodean. Como suelen decirlo, ellos 'amansan' el páramo.

6 Transformando de esta manera el medio «natural», los habitantes contribuyen igualmente a la construcción de una identidad de «gente de adentro», reformulando su papel en el espacio regional y en el tiempo histórico. Las prácticas agrícolas, alimenticias, económicas y sociales son abordadas en forma sistémica; esas maneras de hacer estan ligadas a modos de pensar la relación al espacio y a la naturaleza. Su singularidad se manifiesta en particular en la distincción y el ordenamiento de espacios diferenciados y más o menos domesticados aunque también en la organización del trabajo colectivo, las opciones agrícolas, los comportamientos, los gustos alimenticios o las formas de intercambio. Al mismo tiempo, la flexibilidad de las fronteras espaciales y sociales, la indeterminación de algunas categorías locales facilitan la reformulación del rol de los campesinos en las dinámicas contemporáneas.

7 La primera parte del libro presenta los elementos que permiten situarse en el mundo andino. Los procesos que llevaron estos campesinos a marginalizarse de los modelos de desarrollo dominantes son comunes a numerosas populaciones. También se detállan las étapas de la constitución de un nuevo territorio, él que reconoce la comunidad formada por la gente de Apure.

8 La segunda parte trata de las relaciones con el medio ambiente a partir de las categorías espaciales distinguidas por los habitantes: las maneras de habitar su casa y de cultivar su huerta, el manejo de las tierras trigueras y de las rozas de altura, los usos del páramo en función de las representaciones sociales de las tierras altas.

9 Los tiempos de la sociabilidad constituyen el tema de la tercera parte que describe días ordinarios y periodos de fiesta, organización social y formas de trabajo colectivo asociadas, importancia de los lazos de parentezco y compadrazgo, modos alimentarios. Se analizan también, a partir de cuentos sobre el pasado, las relaciones ambiguas que la gente de Apure mantiene con sus orígenes y las tradiciones indígenas. Finalmente, se discuten las estrategias asociadas a las migraciones regionales y las dificultades encontradas actualmente por los campesinos, trente a la enfermedad por ejemplo, o trente a las políticas de protección de la naturaleza que defiende el Parque nacional al cual pertenecen los territorios de río arriba.

ÍNDICE

Palabras claves: Andes venezolanos, Sociedad campesina, Montaña, páramo, Usos y representaciones del medio ambiente

Table des illustrations

Figures

1 Figure 1 – Cartes de situation. 20

2 Figure 2 – Diagramme ombrothermique de Los Nevados. 32

3 Figure 3 – Carte pluviométrique de la région de Mérida. 33

4 Figure 4 – Les formations végétales du bassin versant de Nuestra Señora en fonction de l'altitude et de l'humidité. 35

5 Figure 5 – L'évolution des paysages et des systèmes de production : une interprétation. 60

6 Figure 6 – Le rythme de construction des maisons. 67

7 Figure 7 – Organisation de l'habitat. 68

8 Figure 8 – Types d'échanges à l'intérieur et à l'extérieur de la vallée. 71

9 Figure 9 – Les différents types d'espaces de la haute vallée. 79

10 Figure 10 – Plans de quatre maisons d'Apure. 108-109

11 Figure 11 – Deux jardins en Apure. 136

12 Figure 12 – Les principales cultures des environs de Los Nevados et leur importance. 156

13 Figure 13 – Le cycle biennal du blé. 170

14 Figure 14 – Désignations locales des phases de jachère longue dans l'étage du blé. 136

15 Figure 15 – Successions végétales sur les terres d'altitude. 193

16 Figure 16 – Divers itinéraires techniques des *rozas*. 199

17 Figure 17 – Quelques frontières clés : *adentrolafuera, páramo/non páramo...* 222

18 Figure 18 – Une union prohibée, Alicia et Máximo. 298

19 Figure 19 – Alimentation, travail et taux d'autoconsommation pour un adulte d'Apure pendant onze jours ordinaires.

Tableaux

1 32 Tableau 1 – Variation du bilan hydrique des sols du bassin versant du río Nuestra Señora (d'après CASTILLO, 1989).

2 188 Tableau 2 – Les désignations d'une même parcelle en fonction du cycle du blé, des usages du terrain et des processus qui leur sont associés.

3 203 Tableau 3 – Les relations entre différents types de pomme de terre, deux interprétations.

4 263 Tableau 4 – Les formes d'organisation du travail dans les terres à blé.

5 306 Tableau 5 – Origine et importance des principaux aliments.

Table des annexes

1 Annexe A : Les plantes du paramo d'Apure 381
Annexe A1 :
Glossaire des noms de plantes 384
Annexe A2 :
Deux catégories implicites de plantes des *barbechos* associées aux terres « alimentées » et aux terres « maigres » 388
Annexe A3 :
Les plantes reconnues dans quatre jardins et leurs usages 389
Annexe A4 :
Liste des plantes identifiées par les botanistes Benito Briceño et Guiseppe Adamo (herbier déposé à l'Université des Andes de Mérida) et classées par familles de la nomenclature scientifique 390

2 Annexe B : Les variantes du cycle biennal du blé 394

3 Annexe C : Trois versions du mythe de Jean de l'Ours 396
Annexe C1 :
Le *chiste* de Juan del Oso 396
Annexe C2 :
Le conte de la femme qui eut un ourson 396
Annexe C3 :
L'histoire de « la jeune fille qui savait lire » 397