



HAL
open science

Vins et paysans dans le Boyacá, Colombie : indicateurs d'un changement technique dans la société rurale

Fabio Aldemar Gómez-Sierra

► **To cite this version:**

Fabio Aldemar Gómez-Sierra. Vins et paysans dans le Boyacá, Colombie : indicateurs d'un changement technique dans la société rurale. Sociologie. Université Nice Sophia Antipolis, 2015. Français. NNT : 2015NICE2008 . tel-01244550

HAL Id: tel-01244550

<https://theses.hal.science/tel-01244550>

Submitted on 15 Dec 2015

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

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

Ecole Doctorale Lettres, Arts, Sciences Humaines et Sociales (ED86)
LIRCES
Labotatoire Interdisciplinaire Récits, Cultures Et Sociétés

THESE

En vue de l'obtention du doctorat

D'Anthropologie

Présentée par

Fabio Aldemar **GÓMEZ SIERRA**

Et soutenue publiquement le 15 avril 2015

Vins et Paysans dans le Boyacá-Colombie
Indicateurs d'un changement technique dans la société rurale

Sous la direction de :
M. Dejan DIMITRIJEVIC

JURY

Jean-Yves BOURSIER, Professeur d'ethnologie émérite, Université de Nice.
Dejan DIMITRIJEVIC, Professeur d'ethnologie, Université de Nice, directeur de thèse.
Jesús GARCÍA RUIZ, Directeur d'études émérite, en anthropologie, EHESS, Paris.
Marc MARTI, Professeur d'espagnol, Université de Nice.,
Boris PETRIC, Directeur de recherches, en anthropologie, CNRS, Marseille, rapporteur.
Yves POURCHER, Professeur d'anthropologie, IEP, Toulouse, rapporteur.

“Nihil aliud scit necessitas quam vincere”

Remerciements

Si la responsabilité de ce travail est définitivement la mienne, je confesse avoir une dette envers des scientifiques, des universitaires, des compagnons de route et des amis. Je dois aussi remercier des universités, des centres de recherche, des familles, des entreprises et des communautés paysannes, ainsi que des bibliothèques, dont le soutien a été décisif dans l'élaboration de cette étude.

Ma recherche a été rendue possible grâce au prestigieux appui scientifique, académique et administratif de l'École des Hautes Etudes en Sciences Sociales de Paris, par le biais de M. Jésus García-Ruiz, Directeur de Recherches au Centre National de la Recherche Scientifique français (CNRS). Au-delà de ses orientations théoriques, M. García-Ruiz a également pris la peine de m'accompagner dans mon travail de terrain, lors de fructueuses visites à Tunja, Colombie, qui est aussi le lieu où je réside. Mon travail reflète son professionnalisme, sa rigueur, son humanité et son amitié, tous ingrédients indispensables à la réalisation d'un travail scientifique.

De même, je tiens à remercier l'Université Nice-Sophia Antipolis, l'École Doctorale de l'UFR LASH, Marc Marti, directeur du LIRCES, M. le Professeur Jean-Yves Boursier et spécialement M. le Professeur Dejan Dimitrijevic, dont les remarques ont enrichi mon travail au cours de ces derniers mois.

Je souhaite aussi témoigner ma plus grande reconnaissance à M. Marco Quijano Rico et à son entreprise, Viñedo y cava Loma de Puntalarga, pour sa compétence scientifique proportionnelle à son raisonnable désir de faire naître le bien-être régional au moyen d'une agriculture innovante. Il a stimulé mon intérêt anthropologique. Les années passées ensemble à dialoguer, voyager, discuter, argumenter, confronter nos silences ou nos incompréhensions, ont énormément enrichi ma recherche. Celle-ci ouvre un champ d'investigations qui veut aider à la compréhension de la réalité sociale: l'ethnoproductio, annoncée ici comme ethno-vitiviniculture (culture de la vigne et production de vin).

Je veux remercier la Fondation Universitaire Juan de Castellanos, dont j'ai accompagné la croissance et le développement pendant quatorze années. A son Recteur, le Père Luis Enrique Pérez Ojeda, témoin et soutien sans faille au cours des aventures vécues pendant ce processus, je

témoigne ma reconnaissance et réaffirme ma volonté de distribuer équitablement la connaissance et le savoir

Ma recherche s'est appuyée sur des entretiens déterminants avec des chercheurs, notamment le professeur Mario Fregoni (2009), alors Directeur de l'Institut International de Fruiti-Viticulture de l'Université Catholique du Sacré-Cœur, Plaisance, Italie, et Président de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV). Je le remercie, ainsi que mon ami Gianluca Malvicini, de cette même université, qui a mis à ma disposition des livres dont j'ai pu tirer grand profit. Merci encore aux dirigeants de l'École d'Ingénieurs en Œnologie et Agronomie de Changins, en Suisse, au docteur Joachim Schmid du Geisenheim Research Center, en Allemagne, et à tous ceux avec qui j'ai eu le plaisir et l'avantage de regarder, sentir, goûter un verre de vin ou d'arpenter des vignobles.

De la même manière j'exprime ici ma profonde gratitude, ma tendresse et mon admiration aux *“professionnels de la production agricole”*: les petits agriculteurs engagés dans le projet vitivinicole et à tous ceux que j'ai croisés sur mon chemin de recherche. Il fut essentiel de partager les réussites et les échecs, les peurs, les lacunes sociales, les désagréments politiques, mais aussi la joie immense d'une vendange transformée en espace de générosité, d'hospitalité et de solidarité susceptibles un jour de structurer une *“autre société”*.

J'adresse enfin mes remerciements à mes deux foyers, naturel et d'élection, l'un colombien, l'autre italien, qui nourrissent mon corps et mon âme, à Gloria et à Diego; en eux je puise mon repos, mon inspiration et mon oxygène. Je porte un toast aux personnes, institutions et circonstances qui ont accompagné de près et de loin le présent travail. A tous, du fond du cœur... Santé!

Table des matières

Résumé.....	9
Introduction	12
Processus historique de la production régionale	16
Production vitivinicole et symbolique	18
L'effet "vigne" dans la Valle del Sol.....	26
Méthodes et techniques d'investigation	29
Composition du travail.....	31
PREMIÈRE PARTIE	44
Contexte de l'émergence vitivinicole paysanne dans le Boyacá.....	45
1. Processus de désarticulation territoriale régionale.....	46
1.1 Le département du Boyacá	46
1.2 Production traditionnelle dans le Boyacá	55
1.2.1 Production préhispanique.....	67
1.2.2 Economie coloniale et grandes unités de production: les "haciendas" (grandes propriétés). ..	73
2. Permanences et transformations productives en Boyacá	87
2.1 La modernité transformatrice de la production.....	87
2.1.1 Dans l'accès aux produits d'origine végétale dans l'agriculture.....	99
2.1.2 Dans l'accès aux produits d'origine minérale.....	117
Le minerai de fer	120
Le charbon.....	126
Les émeraudes.....	130
2.1.3. Production artisanale et commerce.....	136
3. Christianisme et symbolisme végétal.	148
3.1 Symbolisme et ritualité vitivinicole	161
3.1.1 Iconographie vitivinicole régionale	167
3.2 Production de raisin et consommation de vin national.....	179
3.2.1 Dans la vallée du Cauca	180
3.2.2. Dans la vallée de Villa de Leyva, Boyacá.....	186
3.2.3 Viticulture et culture de la consommation de vin en Colombie	192
La croissance des importations de vin.....	202
3.2.4 Contexte de la culture vinicole dans le Boyacá.	210
DEUXIEME PARTIE	216
Vins et paysans du Boyacá. Le projet vitivinicole de la Valle del Sol.	217
1. Le projet vitivinicole Valle del Sol et territoires limitrophes du département du Boyacá ..	219

1.1. La Loma de Puntalarga, une agence géosymbolique du Boyacá	219
1.1.1 <i>Vie sociale de la vigne à la Loma de Puntalarga.</i>	226
1.1.2. Un Carrefour productif (mines, artisanat, tourisme, agriculture) pour le projet vitivinicole..	230
1.2. Emergence régionale d'un nouvel acteur social, Marco Quijano Rico.	234
1.2.1. Formation d'un acteur social "spécialisé"	234
1.2.2 Le scientifique comme acteur social.	243
1.2.3 Popularisation de la connaissance spécialisée.	245
1.3 La recherche scientifique comme discours légitimateur du projet vitivinicole.	255
1.3.1 "Tropicalité" et biodiversité: concepts scientifiques pour la viticulture dans la Valle del Sol..	258
1.3.2 La science et la technologie, forges des cosmovisions modernes.....	263
1.3.3 Traditions enrichies et paradigmes dépassés.....	265
1.4 Communication de la science. Rôle de l'Etat local.	270
1.4.1 Permanences et transformations des acteurs politiques.....	270
1.4.2 Formes d'organisation obligatoires: Association des viticulteurs de Floresta et Consortium du Soleil d'Or.	274
2. Les paysans néo-viticulteurs de la Valle del Sol et territoires limitrophes.	288
2.1. Approche d'une commune néo-viticultrice.....	288
1.3 Monsieur Roque Cristancho.	295
2.3 Monsieur Florentino Adame.	303
2.4 Madame Flor, "Grand-mère", Rosalbina et Monsieur Víctor Morales.	316
2.5. Monsieur Parmenio Angarita et madame María Inés.	328
2.6 La récolte dans la propriété La Hoya.	336
3. Production paysanne de raisins et appropriation des techniques viticoles dans la Valle del Sol.	345
3.1 Implications de l'implantation des vignobles.....	345
3.2 La protection des grappes.	356
3.3 Commercialisation des récoltes de raisins dans la Valle del Sol.	362
3.4 Stratégies d'appropriation des techniques vitivinicoles par les producteurs paysans.....	370
3.4.1 Transformation ou transmission d'information orale?	371
3.4.2 La Journée du paysan viticulteur.....	374
TROISIEME PARTIE.....	383
L'effet vigne dans la Valle del Sol.	384
1. "Patrimonialisation" d'un territoire.	385
1.1 La viticulture comme agriculture: invention d'un territoire, conservation et protection de l'ethnosphère paysanne.	385
1.2 Démarcations sociogéographiques de l'agriculture dans la globalisation	388
1.2.1 Pression en faveur d'une tradition revisitée.	391
1.2.2. Concepts de démarcation territoriale: Appellations d'Origine, constitution d'une zone ou "Zonification" et Terroir.	397
1.2.3. Zonification, Appellation d'Origine et Terroir pour le vin "Marqués de Puntalarga"	404

2. Indicateurs d’une revalorisation de la culture agricole paysanne.....	419
2.1 Pluralisation de la production paysanne.....	419
2.1.1 Le folklore et la religion comme expressions de la relation des paysans avec la production. .	428
2.1.2 Rôle de l’artisanat dans l’émergence de formes de “paysannisation”	431
2.1.3. Paysannerie et gastronomie locale.	433
2. 2 Pressions techniques et technologiques sur la production agricole.....	435
2.2.1 Emergences technologiques au profit de l’agriculture traditionnelle.....	435
2.2.2 L’accès à l’eau et son utilisation.	440
2.2.3 Redécouverte de la petite unité de production.	442
2.3 Le rôle institutionnel dans la néo-viticulture paysanne en tant qu’agriculture.....	446
2.3.1 Rôle et risque de la production domestique.	446
2.3.2 Echecs et réussites de l’Etat local.....	448
2.3.3 L’Université dans la transformation sociale régionale.	455
2.3.4 Articulation de l’entreprise privée avec la production paysanne.....	456
2.3.5 L’église catholique décontextualisée.	456
Conclusions.....	457
Culture scientifique et sciences sociales appliquées aux Tropiques.....	457
La science des Tropiques et la science sous les Tropiques.....	460
Panorama anthropotechnique régional et futur de l’anthropotechnique régionale.	463
Urbanisations forcée versus re-ruralisation.	465
La reruralisation conçue à partir du concept de qualité.	466
Incorporations biologiques, environnement et émergences ethnobotaniques.....	468
La vitiviniculture est un système relationnel culturel sui generis.....	470
La question de la désarticulation de l’Eglise Catholique par rapport au projet.	473
La reconstruction et l’entretien de l’ethnosphère paysanne.....	476
Enrichissement des relations.	477
Changement climatique et futur de l’agriculture paysanne dans la zone tropicale des Hautes-Andes.	478
A l’ère de l’information, les sociétés paysannes accentuent leur retard.	479
L’ethnographie comme protagoniste possible.	481
La famille paysanne comme “consolidation axiologique”.	482
Bibliographie	486
ANNEXES	503
Annexe 1	503
INDEX DES ABREVIATIONS	567
INDEX DES FIGURES	569
INDEX DES GRAPHIQUE.....	569
INDEX DES PHOTOS.....	569
INDEX DES MOSAÏQUES	571
INDEX DES INFORMATEURS	572

INDEX DES CARTES.....	573
INDEX DES TABLEAUX	574

Résumé

Thèse: un processus technique et technologique limité, appliqué à la production agricole traditionnelle de petits producteurs du Boyacá, influe de manière catégorique sur leur état actuel de pauvreté et de retard.

La présente étude anthropologique est une description d'activités multiples qui résultent de la création (1982) et de l'extension (1999) d'un projet vitivinicole au sein de l'agriculture traditionnelle paysanne du haut-plateau tropical andin, dans le département du Boyacá – Colombie. Cette région a connu un important processus historique de déterritorialisation. Elle est habitée par l'une des plus nombreuses communautés rurales du pays, dont l'économie a longtemps dépendu des activités d'élevage de petits producteurs installés sur de très petites, voire minuscules, propriétés.

L'histoire de cette région nous enseigne que peu de mesures spécialisées (mises en œuvre en tant que techniques) ont été appliquées à la production agricole traditionnelle du Boyacá. Il s'agit là d'un élément décisif pour comprendre les conditions actuelles de pauvreté de beaucoup des habitants de la région, en particulier ceux des zones rurales, dans la mesure où, dans l'accès aux ressources végétales, minérales et animales, les techniques utilisées jouent un rôle décisif. S'agissant notamment des végétaux et des animaux, on constate que l'apport technologique a été déficient. Les acteurs principaux, dans ce domaine, ont été surtout des religieux, des politiques ou des militaires.

L'émergence d'un acteur social détenteur d'un savoir spécialisé susceptible d'être appliqué à la tradition agricole du haut-plateau tropical andin, par le biais de la création du "Projet vitivinicole de la Valle del Sol et territoires limitrophes", dans le département du Boyacá, est le centre analytique et scientifique de notre étude. A partir d'une analyse historique, économique, descriptive, nous avons pu déduire que l'évolution technique et technologique dans la région n'avait pas été significative du point de vue de la production agricole.

La preuve réside dans les données d'une économie préhispanique essentiellement fondée sur les cultures transitoires, toujours significativement présentes dans la région. Parmi elles, celle de la pomme de terre, peu exigeante en activités technico-technologiques, et d'autres dont la

productivité a évité aux agriculteurs locaux d'avoir à élaborer des systèmes technologiques avancés, dans le domaine de l'irrigation par exemple, à cause de la richesse hydrologique de la région.

Par ailleurs, l'économie coloniale a été caractérisée par une conquête culturelle marquée par un christianisme qui a joué un rôle protagoniste dans la consolidation d'un déterminisme social chronique, fondateur d'un complexe d'infériorité toujours présent aujourd'hui. Ce type d'économie s'est structuré sur la base des grandes propriétés agricoles des jésuites, qui ont notoirement peu stimulé la créativité et l'investissement dans les techniques productives. Dans le Boyacá, les terres concernées étaient surtout consacrées à la culture du blé et à l'élevage ovin.

De même, l'économie moderne nationale s'est surtout exprimée dans la culture du café: activité requérant un haut niveau d'investissement technologique, avec des conséquences majeures en termes culturels, comme on peut l'observer dans la zone géographique dénommée "triangle du café". Cependant, dans la région qui fait l'objet de notre étude, si le nombre d'hectares potentiellement utilisables pour son développement est suffisant, l'économie régionale demeure fondée sur une agriculture limitée en termes de processus scientifique et technologique. Les cultures dites "transitoires" dominent. Activités complétées par l'exploitation du charbon, des émeraudes, du fer, production de matière première sans valeur ajoutée.

Nous estimons que la déficience technique et technologique dans les processus productifs, pour la majorité des paysans, influe de manière catégorique sur leur état de pauvreté actuel, qu'ils essaient de dépasser en multipliant les essais de production alternative, comme l'incorporation au projet vitivinicole qui nous intéresse.

Comme la viticulture possède un patrimoine symbolique millénaire, capable d'intégrer des institutions décisives pour la transformation sociale (la famille, la religion, l'entreprise, la science et la technologie) les communautés qui s'incorporent à ce type d'agriculture bénéficient substantiellement d'une valeur ajoutée, implicite dans tout le processus, depuis la sélection du terrain jusqu'à la dégustation du produit: le vin. Les activités technologiques indispensables au processus vitivinicole sont nombreuses, en comparaison de celles nécessaires à la culture de pommes de terre ou autres productions traditionnelles. La différence peut être estimée à 300 pour

20. Dans une certaine mesure, la richesse culturelle et sociale d'une production agricole dépend de la qualité technologique. En Colombie, la caféiculture peut à ce titre servir d'exemple.

L'exercice ethnographique des deuxième et troisième parties de notre étude rend compte de ce processus complexe, alternative possible en vue d'une amélioration de la production paysanne traditionnelle, où les éléments climatiques favorables côtoient un patrimoine culturel capable de se transformer.

Introduction

La globalisation, entendue comme réappropriation d'informations qui stimule une prise de conscience communautaire, favorise des changements locaux et une réinvention territoriale, exprimée par les communautés paysannes à partir de leur quotidienneté agricole¹. L'agriculture, activité commune à plus de trois milliards de personnes dans le monde, façonne chez les agriculteurs une cosmovision et une manière particulière de construire leurs relations sociales. C'est par ce biais que sont aussi élaborées de nouvelles stratégies d'accès technique aux produits végétaux, animaux et minéraux².

Le développement technique et technologique semble étroitement lié aux difficultés rencontrées par les communautés dans leur volonté de se nourrir, se vêtir, se protéger, se divertir et échanger des produits. Quelques zones géographiques, comme le haut-plateau tropical du Boyacá, sont naturellement dotées d'importantes réserves de ressources. Cet élément semble avoir durablement limité la créativité et l'imagination technique et technologique des habitants, conditions structurelles globalement reconnues des sociétés compétitives.

Il semble aujourd'hui pertinent de considérer que la zone tropicale andine colombienne dispose d'une des biodiversités les plus riches de la planète. Cela implique l'acceptation de davantage de différences que de similitudes, et comme l'indique Prigogini³, plus de diversité implique une grande complexité. Dans notre cas, on peut énoncer la même chose de la manière suivante: à plus de biodiversité, plus de complexité. La "chaotique" physiologie des plantes sous les tropiques, et leur hétérogénéité, impose à celui qui les étudie de recueillir plus d'informations que n'en aurait besoin une personne qui s'intéresserait aux mêmes sujets dans les zones tempérées, caractérisées au premier abord par l'homogénéité (climatique par exemple). La physiologie d'une plante qui s'adapte à une région tropicale, où la diversité est le dénominateur commun, permet de fonder une réflexion sur la complexité territoriale sous les tropiques, qui vaut également pour la culture.

¹ Cf. E. HOBSBAWM et T. RANGER, *The invention of tradition*, Cambridge University Press, Cambridge, 1983. J.L. AMSELLE, "Retour sur l'invention de la tradition", en: *L'Homme*, n° 185-186. Paris, 2008, J. BOUJU, "Tradition et identité. Tradition dogon entre traditionalisme rural et néo-traditionalisme urbain", en: *Enquête*, n° 2. Marseille, 1995, D. DIMITRIJEVIC, *Fabrication des traditions, Invention de modernité*. Paris, Éditions de la MSH, 2004. G. LENCLUD, "La tradition n'est plus ce qu'elle était... Sur les notions de tradition et de société traditionnelle en ethnologie", en: *terrain*, n° 9. Paris, Habiter la Maison, 1987.

² Cf. O. D'HONT, *Techniques et savoir des communautés rurales. Approche ethnographique du développement*, Paris, Karthala, 2005.

³ Cf. I. PRIGOGINI, *¿Tan sólo una ilusión? Una exploración del caos al orden*. Barcelona, Metatemas 3, 1997.

Ainsi, l'étude et la compréhension de la théorie de la complexité, appliquée au "social-culturel-tropical", semble devenir plus exigeante compte tenu de la méga-biodiversité du territoire étudié, où les relations des communautés avec la nature et entre elles augmentent les variables d'analyse lorsqu'on tente de comprendre la réalité.

Peut-être les acteurs étrangers à ce contexte particulier ont-ils élaboré une histoire socio-tropicale à partir d'un imaginaire tissé d'homogénéité. Il convient donc de revoir et réorienter cette réflexion pour étudier, proposer et mettre en œuvre de nouvelles lignes directrices pour réaliser des projets politiques, éducatifs, religieux, économiques, entrepreneuriaux, parmi d'autres, capables d'exprimer la complexité du territoire considéré.

C'est au cœur de ce Tropic haut-andin du Boyacá, en Colombie, qu'est né en 1982 le Projet Vitivinicole de la Valle del Sol et Territoires Limitrophes (Proyecto Vitivinícola de la Valle del Sol y Territorios Afines), créé par un acteur régional, scientifique de profession, qui travaille depuis cette date à l'incorporation de la culture vitivinicole dans la région. Après une phase d'expérimentation, de démonstration et un processus d'organisation stratégique, cette vitiviniculture a lentement pénétré l'agriculture paysanne traditionnelle de quelques communes du département. Dans cette zone géographique, les conditions climatiques, édaphiques et culturelles ont fait de l'agriculture une des activités les plus représentatives et constructrices de l'identité régionale.⁴Ces caractéristiques s'expliquent d'abord par l'articulation territoriale avec la partie nord-orientale de la Cordillère des Andes⁵.

Dans le présent travail, le concept de territoire est entendu comme une relation réciproque entre climat, sol et culture; le premier, dépendant d'abord de la latitude, incorpore des facteurs déterminants comme: l'ensoleillement, la température, l'humidité, la pluviosité, la luminosité, la fréquence et la vitesse du vent; le deuxième se réfère à un ensemble d'éléments minéraux et matériaux qui rendent possible le développement de l'agriculture et l'accès aux ressources minérales. Le troisième réfère aux expressions cultivées par les humains⁶ et à des processus de production (élevage et agriculture) symboliques et géo-symboliques.

⁴ Cf. O. FALS-BORDA, *El hombre y la tierra en Boyacá*. Bogotá, Ediciones Documentos Colombianos, 1957.

⁵ Cette chaîne montagneuse est la plus longue de la terre, 8000 kilomètres environ: glaciers, déserts, volcans, salars, forêts, fleuves, lacs, animaux et cultures diverses, peuvent être nommés: andins.

⁶ Cf. M. FREGONI, *Viticultura di Qualità*. Piacenza, Phytoline edizioni, 2005. A. VERCESI, Seminario internacional de viticultura y enología tropicales de altitud (XIV; 2008; Nobsa Boyacá) Terroir, clima e

L'accès de ces communautés aux produits végétaux, animaux et minéraux n'a jamais été un défi. Au contraire, en raison des conditions évoquées, la disponibilité des ressources fait partie de la stratégie appelée production verticale ou de complément écologique⁷. Le Boyacá est aujourd'hui nommé "réserve alimentaire de la ville de Bogotá", dont la population est d'environ huit millions d'habitants. Nombre d'aliments (tubercules, céréales, légumes verts, légumineuses, fruits etc.) sont produits par les économies paysannes. Cette production variée est un mélange entre le précolombien et l'héritage de la conquête espagnole en ce qui concerne le matériel biologique. Les ressources animales sont le cheptel bovin, ovin, porcin, plus la volaille, alors que chèvres, chevaux et mules sont moins représentés. Les ressources minérales sont principalement le charbon, les émeraudes, le minerai de fer et l'argile. Ils ont été associés, à partir de la seconde moitié du XXe siècle à l'industrialisation. Les eaux thermales sont aussi une expression naturelle de la richesse des sols.

Les trois formes d'accès aux ressources permettent aux communautés paysannes une production artisanale significative qui, unie au tourisme et à l'écotourisme, constitue un complément d'activité notable pour bon nombre d'habitants du département de Boyacá. Mais la compréhension du contexte social du Boyacá passe par une analyse détaillée des processus agricoles locaux, aujourd'hui confortés et même immergés dans des processus "transrégionaux" de globalisation et d'internationalisation de la vie.

Les conditions territoriales liées à l'altitude et au caractère tropical andin du Boyacá ont permis aux travaux agricoles de développer des manifestations à caractère symbolique, de type religieux surtout, qui ont fortement imprégné et déterminé la culture régionale. Cette sacralisation généralisée du territoire fut d'abord due à la présence du peuple Muisca, puis confirmée par le christianisme catholique⁸. Les Muiscas ont sacralisé la géographie régionale, à partir de l'eau, du

dormanzia della vite. F. GÓMEZ-SIERRA, "Entre gustos sí hay disgustos. Territorio y restauración cultural en la fruticultura regional", en: *Cultura Científica*, n° 6, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas Inicien, Fundación universitaria Juan de Castellanos, 2008.

⁷ Cf. J. MURRA, "Los límites y las limitaciones del -archipiélago vertical-, en los Andes", en: *Maguaré*, n° 1, Bogotá, Unal, 1974.

⁸ Cf. MORENO, *Mémoire collective et tradition orale dans la société paysane de Boyacá (Colombie)*. Thèse en Anthropologie: Paris 8, 2005.

soleil, de l'artisanat, des aliments, etc. Ils ont toujours pratiqué des rituels près des sources et dans des temples dédiés au soleil.

Le patrimoine symbolique religieux a été absorbé et supplanté rapidement par les espagnols qui, à partir de 1537, transformèrent le paysage religieux-spirituel: ils ont construit d'autres temples, installé des monastères et changé la sacralisation d'objets, de tableaux, des croix, ustensiles, etc. Aujourd'hui, le Boyacá est la région qui compte, en Colombie, le plus de monastères et de manifestations religieuses. Il est une des zones qui produit le plus de candidats au sacerdoce catholique et où il y a le plus de pèlerinages et d'expressions baroques.

La symbolique religieuse (chrétienne catholique) est une marque territoriale permanente: formation de paroisses, images de la Vierge sur les chemins de croix et les calvaires⁹, chapelles, croix semées comme des étendards sur les collines; bénédiction de lieux et formation d'agents sociaux spirituels. Tout cela fait partie du processus de démarcation spirituelle.

Il faut aussi noter que les batailles liées à l'indépendance ont pris place dans cette zone géographique, ce qui a provoqué l'apparition d'un symbolisme militaire représenté par des monuments et autels "à la Patrie". Ont émergé du même coup des figures géo-symboliques: le fleuve, le pont, la montagne, le marais, etc. Les batailles et les guerres d'indépendance ont contribué à la re-symbolisation de la nature que les Muiscas avaient sacralisée. La symbolique religieuse et militaire a engendré dans la région une grande admiration pour les acteurs sociaux de ces deux institutions que sont l'Eglise et l'Armée. Prêtre et militaire ont été les professions préférées des habitants du Boyacá pendant très longtemps. Cette symbolique articule le paysage, en tant que facteur d'identité.

Les cosmovisions religieuses déterministes ont fini par s'imposer en tant qu'identité collective. C'est ce qui a aussi forgé le déterminisme social et assis les bases du déterminisme géographique. De là l'hypothèse selon laquelle des éléments à caractère climatique alliés à la cosmovision religieuse chrétienne ont été des obstacles déterminants au développement technique et technologique de la région, et au final, du processus même de transformation sociale. Les

⁹ Les étapes de la mise à mort de Jésus, ou Chemin de croix, font l'objet de représentations théâtrales populaires lors de la Semaine Sainte. De nombreux peuples ont aussi matérialisé ces scènes sous la forme de sculptures dans des lieux stratégiques.

indicateurs actuels situent le département comme l'un des plus ruraux et religieux du pays, ce qui coïncide paradoxalement avec sa place, avant-dernier, sur la liste des plus pauvres et plus attardés du territoire national¹⁰. Du point de vue scientifique et technique, il est dans la même situation, comme le faisait déjà remarquer Fals - Borda¹¹. Il s'agit d'une question qui doit être abordée scientifiquement et de manière éthique, et en priorité établir quel a été l'apport historique du christianisme au développement humain du territoire.

Processus historique de la production régionale

L'économie préhispanique se caractérisait essentiellement par l'accès aux produits d'origine végétale. Les conditions climatiques assuraient leur variété. Ils garantissaient non seulement la nutrition des habitants, mais aussi la solidité des réseaux sociaux de marchés et d'échanges. Les végétaux étaient surtout représentés par les tubercules, le maïs et le quinoa, mais aussi par un système de plantes très importantes formant un ensemble qu'on nomme aujourd'hui "cultures transitoires", qui se passait de processus intensifs d'observation et d'expérimentation. Ce système de production n'avait pas non plus besoin de construction de méthodes d'irrigation sophistiquées, précurseurs, en d'autres lieux, de systèmes techniques et technologiques avancés. Alors que la production de vêtements et de sel, sur le haut-plateau, ne pouvait se faire sans technique et technologie exigeantes, la production agricole, au même endroit, n'en avait tout simplement pas besoin.

La mentalité productive et mercantiliste du colonisateur transforma tout cela. Comme avec la religion, les conquérants se servirent de la main d'œuvre indigène pour entreprendre. L'économie coloniale est compréhensible à la lumière des travaux entrepris par les jésuites, à partir de leurs grandes unités de production dénommées "haciendas" (grandes propriétés), dont les activités étaient guidées par les principes de la Compagnie de Jésus: "rentabilité maximale", "travailler ce qu'il y a, sans grandes exigences d'expérimentation et de technification".

¹⁰ Cf. COMISIÓN DE RECONCILIACIÓN REGIONAL, *Pobreza y riqueza en Boyacá*, Tunja, Archevêché de Tunja, 2007.

¹¹ Cf. O. FALS-BORDA (1957), *op cit.*

Cet ordre religieux, qui avait divisé le territoire de la Nouvelle Grenade en grandes unités de production afin d'en faciliter l'exploitation (élevage, canne, cacao, céréales) n'apporta pas d'innovations techniques et ne réinvestit pas les profits excédentaires. Les jésuites opérèrent par concentration de la main-d'œuvre, la rendant même esclave de leurs initiatives, en exigeant de la part des natifs qu'ils se consacrent entièrement aux tâches qu'ils leur imposaient. Les haciendas du Boyacá produisaient surtout de quoi se nourrir au quotidien, du blé, culture transitoire, et du bétail (ovins).

L'économie moderne régionale est restée à la marge de la transformation économique nationale, dans la mesure où elle n'a pas connu de variations avec l'apparition du café en tant que produit d'exportation et arboriculture exigeant la mise en œuvre de processus techniques et technologiques. Cette agriculture n'a pas réussi à s'implanter dans le département du Boyacá, en dépit du potentiel existant: donnée à mettre en rapport avec l'existence actuelle du "triangle du café"¹², qui est aujourd'hui l'une des régions les plus riches de Colombie.

En même temps que le café, le pays a expérimenté d'autres types de productions à l'exportation, comme les dérivés du pétrole, mais la région qui nous occupe, historiquement "déterritorialisée", est, dans ce cas également, demeurée à la marge du processus. Une articulation ténue de cette région avec l'industrie commença en 1940, avec une entreprise sidérurgique récemment vendue à une multinationale brésilienne. L'exploitation du charbon à usage industriel a constitué, au cours des cinq dernières années, une activité intense, à l'aide de la main d'œuvre paysanne. De manière générale, l'économie régionale dépend en grande partie de la production agricole en cultures transitoires, surtout la pomme de terre, travaillée avec des techniques précolombiennes, comme l'indiquait déjà Fals-Borda¹³.

Le processus historique de déterritorialisation régionale ou de perte de territoire, le système -des haciendas- instauré par les jésuites et l'héritage de la terre comme élément de la culture de la paysannerie du Boyacá, ont créé dans la région un système de petites et très petites propriétés. Les paysans possédant moins d'un hectare, immergés dans l'agriculture traditionnelle et

¹² On appelle Triangle du café le territoire colombien formé des départements qui produisent le plus de grains: Caldas, Quindio et Risaralda.

¹³ Cf. O. FALS-BORDA (1957), *op. cit.*

n'utilisant pas de technologie appropriée, doivent vivre et survivre. C'est là l'un des facteurs de l'appauvrissement régional. La recherche d'alternatives productives pour les paysans qui vivent sur les grandes propriétés a cependant permis de mettre en place des programmes de développement appliqués à la production agricole. Tel est le cas du Projet Vitivinicole de la Valle del Sol, dans le Boyacá.

Production vitivinicole et symbolique

La vie sociale des plantes dépend majoritairement de l'apport nutritionnel du pouvoir symbolique, et dans le cas qui nous occupe, de l'usage religieux et de son extension économique¹⁴. La vigne, le blé et l'olivier ont rempli ces fonctions dans différentes civilisations: la Mésopotamie, l'Égypte, la Grèce, Rome, dans des contextes, des environnements et des circonstances propices au développement d'une culture de la vigne et du vin, de l'olivier et du blé.

Les religions méditerranéennes ont intégré ces plantes, dans le judéo-christianisme notamment: sacrifices, offrandes, sacrements nécessitant l'utilisation du pain, de l'huile d'olive et du vin. Le christianisme a cimenté son idéologie dans ces trois produits et l'expansion de cette religion par le biais de la colonisation a "mondialisé" du même coup leur culture et leur utilisation. En ce sens, la colonisation de l'Amérique latine fut en même temps territoriale et biologique. C'est dans ce processus que s'enracine le déplacement temporel du maïs, de la coca et du quinoa, considérés comme des plantes sacrées.

Le processus d'évangélisation et de transformation religieuse a imposé aux missionnaires espagnols une expérimentation constante pour pouvoir cultiver ces plantes et produire des aliments, leur transplantation dans le Nouveau Monde n'allant pas de soi. Certaines cultures furent parfaitement adaptées, et quelques régions de la Grande Colombie devinrent productrices de vin, comme les propriétés vitivinicoles jésuites du Pérou, ou de blé (province de Tunja). D'autres ordres religieux essayèrent avec succès la production d'olive et subséquemment, d'huile. Les vignobles du Pérou connurent un tel succès à l'époque coloniale que le Roi

¹⁴ Cf. J. HARLAN, *Les plantes cultivées et l'homme. Agence de coopération culturelle et technique conseil international de la langue française*, Paris, Presses universitaires de France, 1987.

d'Espagne Philippe II, en 1595, interdit toute nouvelle plantation de vigne sur le territoire de la Nouvelle Grenade.

En ce qui concerne la viticulture nationale, à l'époque coloniale, une unique et discrète mention du chroniqueur Juan de Castellanos¹⁵ est disponible: "*Il y a du raisin en toutes saisons, les treilles sont ici bien généreuses*"¹⁶. On peut supposer que sur le territoire des Muisca se trouvaient des vignes mais qu'elles n'ont pas prospéré, à cause de l'interdiction de Philippe II. A l'arrivée des Espagnols, une des sociétés les plus organisées était celle des Muisca, installée sur un territoire constitué en majorité des actuels départements du Boyacá et du Cundinamarca. Il semble que leurs croyances étaient si solides qu'un programme spécial d'endoctrinement fut mis en place, à partir de Bogota et Tunja, qui devinrent des centres religieux où affluèrent des communautés religieuses venues d'Europe... et qui avaient besoin, pour leurs pratiques rituelles quotidiennes, de vin, d'huile et de pain. Mais ces aliments ne servaient pas seulement aux pratiques religieuses stricto sensu: la vigne, par exemple, fut représentée sur des peintures, ou sous forme de sculptures d'ornement (façades d'églises, de bâtiments divers).

La vitiviniculture moderne nationale consiste essentiellement en un projet lancé en 1925 dans la zone de la vallée du Cauca¹⁷. Il y avait à cette époque 1645 hectares de vigne produisant 16.237 tonneaux de raisin. Aujourd'hui, la culture de la vigne est présente dans 18 communes du département et 3885 personnes se consacrent à cette culture. Il s'agit en majorité de paysans et 92% d'entre eux vivent sur leur propre propriété. L'altitude à laquelle pousse la variété choisie - Isabella – s'établit entre 800 et 1600 mètres d'altitude¹⁸. L'agro-industrie se donna d'abord pour leader le projet Grajales, pionnier du processus viticole de grande production. Ce projet s'est développé sur trois générations. Entre 2002 et 2005, le projet Grajales fut accusé de liens avec le trafic de drogue. Après sa disparition, aucun autre projet national de cette envergure n'a été mis

¹⁵ (1522-1607) Aventurier espagnol, ordonné prêtre à 40 ans. Il fonda et construisit la cathédrale de Tunja, où il officia pendant 40 ans, prenant le temps d'y écrire son œuvre "Elegías de varones ilustres de indias", qui compte 148.000 vers. Il s'agit du premier texte historique qui narre en version espagnole les "événements" du Nouveau Monde.

¹⁶ G. RIVAS (1997), *Elegías de varones ilustres de Indias por Juan de Castellanos*, Canto primero, Gerardo Rivas Moreno Editor. Bogotá, 1997, p. 699.

¹⁷ Cf. J. GALINDO, *et al*, *Manejo técnico del cultivo de la vid en el valle del cauca*, publication de CENIUVA, Cali, 1996.

¹⁸ La majorité de cette production est consommée sous forme de fruits et se vend sur tout le territoire national. Dans les années 1980, la Colombie a occupé la première place dans la production et l'exportation de raisins destinés à la consommation courante.

en place, du moins aucun impliquant des producteurs paysan en-dehors du *Projet Vitivinicole del Valle del Sol et territoires Limitrophes* dans le département de Boyacá.

Dans la vallée de Villa de Leyva se sont installés deux vignobles, quasiment limitrophe de celui de Marco Quijano à la Loma de Puntalarga. L'un est une création de M. Pablo Toro (1980). Il a pour nom Ain Karim. Douze hectares sont plantés, en cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot et Sauvignon Blanc. La production annuelle est de 25.000 bouteilles de vin "*Marqués de Villa de Leyva*". L'autre s'appelle "*Vinícola Tierra Prometida o Guananni*". Il a été créé en 1983 par un ingénieur agronome allemand. Dix mille pieds de vigne des cépages Chardonnay, Sauvignon et Isabela produisent à l'année 13.000 bouteilles. Le premier projet est le résultat d'un investissement massif en capital financier, science et technologie. Mais aucun de ces projets n'est parvenu à s'articuler à la production paysanne traditionnelle locale. Il s'agit dans les deux cas de projets personnels.

Dans ce département, où le religieux s'exprime sous la forme d'une continuité Muisca, puis chrétienne catholique, la symbolique vitivinicole des rituels coïncide avec les attributs quasi magiques donnés aux raisins et aux épis de blé pendant les périodes de fête religieuse – pratiques profanes de la Nativité et de la Semaine Sainte.

La viticulture nationale, comparée avec d'autres régions, demeure dans le territoire qui nous occupe, un projet émergent. Les terres plantées en vigne ne représentent qu'un nombre d'hectares extrêmement réduit. Cela ne signifie cependant pas que la culture du vin partage ces caractéristiques. Au cours des 6 dernières années, selon l'Association Colombienne de Distribution d'Alcool (ACODIL), la consommation de vin est passée de 0.3 à 0.9 litres par an par adulte. Ces chiffres sont à mettre en rapport avec ceux de la consommation au Luxembourg (63.33), en France (54.8), en Italie (49.3), en Argentine (28.6)¹⁹. La consolidation de la culture vinicole nationale obéit à des éléments économiques et culturels. Les premiers sont liés aux économies globalisées: des masses de capitaux, sous la forme d'hypermarchés, circulent dans le monde, avec la capacité de mettre sur le marché des produits comme le vin, lancés par des campagnes publicitaires séduisantes ou des congrès, conventions, salons divers (*Expovino* à

¹⁹ Cf. G. RUFFA, *Il vino dalla vite al biechiere. Terroir, uva, cantina*, Milano, Slow Ford Editori, 2008.

Bogota par exemple), des séances de dégustation et d'information. La diminution des taxes douanières sur ces produits a joué un rôle fondamental sur le marché.

Du point de vue culturel, le vin, malgré l'augmentation des niveaux de production, demeure un marqueur de statut social. L'augmentation de sa consommation indique une capacité d'acquisition chez ceux qui le boivent, soit, un élargissement de la classe moyenne et une possibilité d'évolution sociale. Ce sont les classes moyennes qui ont l'opportunité d'amorcer des transformations, alors que les élites restent à leur marge et que les basses classes ne peuvent rien faire²⁰. Par ailleurs, la viticulture entre en correspondance avec la longévité, la santé, la fertilité, le romantisme et la notion d' "aliment social"²¹. Les motifs de caractère culturel-symbolique sont des facteurs qui participent à l'augmentation de la consommation nationale.

La consommation de vin dans le Boyacá est aussi régulé par des éléments culturels, qu'il est possible d'expliquer par la consommation précolombienne de *chicha*, boisson alcoolisée appréciée par les classes populaires, bien que surclassée aujourd'hui par la bière. Il faut aussi noter que, pendant la période coloniale, Tunja était une agence symbolique du christianisme catholique, et cataloguée comme "ville de blancs" après la disparition de la plupart des indigènes. Les deux éléments auraient pu servir de base à l'implantation de la culture viticole de manière autonome par rapport au rite catholique, mais les choses se sont passées différemment. Les convictions idéologiques des dirigeants pendant la période républicaine ont empêché l'arrivée dans le pays d'immigrants européens, en particulier ceux reconnus comme potentiellement viticulteurs. Même si la mondialisation a fait circuler autour de la planète la culture viticole, à Tunja, Boyacá, ville d'environ 160.000 habitants, le vin ne s'est pas imposé, contrairement à d'autres villes comparables du pays.

Dans l'une des zones les plus sacrées de la culture Muisca, la vallée d'Iraka, se trouve le Temple du Soleil, lieu de confrontation sous la Colonie en vertu du principe jésuite de "rentabilité maximum" des grandes propriétés dirigées par la Compagnie. Aujourd'hui, les capitaux étrangers investis par des multinationales se mélangent dans des projets d'exploitation du minerai de fer, du

²⁰ Cf. J. GARCÍA-RUIZ, BICENTENARIO Y REGIÓN (I; 2010; Tunja) "Formación del Estado en América Latina". Conférence donnée à la Fondation Universitaire Juan de Castellanos, ville de Tunja, Boyacá, Colombie.

²¹ M. DEMOSSIER, *Hommes et vins. Une anthropologie du vignoble bourguignon*, Editions Universitaires de Dijon, 1999, p. 15.

ciment, de production de bière, des activités agricoles et artisanales de petits producteurs paysans. A l'initiative d'un acteur social émergent, détenteur d'un savoir spécialisé, est né en 1982 dans le site dénommé Coteau de Puntalarga, chemin d'Ouenga, commune de Nobsa: le Projet Vitivinicole de la Valle del Sol et Territoires Limitrophes.

Cette initiative, dont la stratégie fondamentale est la conceptualisation moderne de la science et des connaissances scientifiques, a débuté avec l'introduction de ceps de vigne allemands, français et italiens. Après une phase d'expérimentation il fut possible d'adapter les variétés allemandes Riesling, Riesling xSylvaner, et la variété française Pinot noir. L'effet de démonstration, la charge symbolique d'axiologie hégémonique européenne dans sa maison familiale, l'utilisation de traditions folkloriques pour faire connaître le projet, et les multiples types d'actions entreprises: scientifiques, de viticulture, de production de vin, ont permis que dix ans plus tard, un groupe de paysans agriculteurs traditionnels (pommes de terre, maïs, blé, légumes) se sont incorporés partiellement à cette entreprise de culture spécialisée des fruits. Actuellement, 17 communes se sont jointes au projet, bien quelques-unes d'entre elles ne participent que modérément (1 ou 2 néo-viticulteurs), par le biais d'acteurs exerçant des professions diverses et appartenant à différentes classes sociales. La présente étude a choisi de s'intéresser aux producteurs paysans en tant que sujets d'analyse.

L'émergence d'une agriculture nouvelle sur un site d'expérimentation qu'on peut appeler "science à la périphérie", ou agence symbolique, rompt un paradigme idéologique-agricole qui présupposait que la culture de la vigne et la production de vin était réservées à d'autres cultures que celle du Boyacá, dont l'habitat culturel s'établit entre 2000 et 3000 mètres d'altitude. C'est pour cette raison que le projet est aussi appelé viticulture tropicale d'altitude. L'extension de l'initiative au-delà du site expérimental obéit, pour ceux des participants qui ne sont pas des producteurs paysans, à une logique de quête de reconnaissance pour faire face à un certain déficit de statut, à un certain déclassement des élites ou à la standardisation du titre de "Docteur", éléments qui pourraient être des indicateurs d'une expansion de la classe moyenne et où la distinction qui s'homogénéise à mesure que le temps passe doit être de nouveau marquée. En ce qui concerne les producteurs paysans, la logique est celle d'une recherche permanente de stratégies de survie, dont l'une consiste en la reconversion des cultures, initiative stimulée par la

taille réduite des terres, par le déficit technologique, la détérioration des terres, l'absence de processus agro-industriels, le désir d'échapper au statut de simples producteurs de matière première ou à la "subordination politique"²².

L'incorporation de la vigne dans les petites unités de production des paysans a pour protagoniste un acteur social émergent qui utilise un système stratégique d'éléments qui commencent avec son histoire personnelle et familiale, sa formation scientifique en Allemagne, l'intérêt pour la région, mais aussi les nouvelles relations régionales locales comme produits de la globalisation. Il faut aussi mentionner l'audace de cet acteur en matière d'utilisation de facteurs culturels régionaux dans le but d'étendre le projet: Reines populaires, bénédiction des cultures par les prêtres, musique populaire, gastronomie locale, Jour du paysan. Cet ensemble se mêle avec l'hégémonie axiologique européenne représentée par l'architecture du paysage, les espaces dédiée à la vie familiale, le style de vie, les discours modernisateurs sur la science et la technologie, une conception de l'organisation sociale des producteurs viticoles paysans au sein d'un consortium, et une pédagogie du féminin pour servir d'intermédiaire entre le Coteau de Puntalarga et le "monde extérieur".

Enquêter sur le rôle de la femme dans la production agricole et dans la production de culture régionale, ainsi que sur son rôle dans la vie familiale et sociale dans cette partie du pays, est un travail qu'il faut absolument accomplir puisqu'il s'agit d'analyser et, le cas échéant, de proposer une forme différente de comprendre le concept de développement appliqué à la culture rurale.

Le rôle de la femme dans les processus de transformation sociale et le développement enrichit et valorise ses caractéristiques naturelles en tant que productrice naturelle de nutrition et de santé maternelle. En ce qui concerne le capital social, la santé et l'éducation, la participation de la femme est structurelle. On peut cependant constater qu'elles ont elles-mêmes moins d'éducation, de participation, d'emplois, un salaire moins important, moins d'opportunités, moins de crédits financiers, etc. L'éducation des petites filles et la rééducation des femmes est une stratégie fondamentale du développement régional. Les néo-viticulteurs du projet qui nous intéresse appartiennent tous à la paysannerie du Boyacá, qui a déjà été étudiée, sous des angles différents,

²² T. SHANIN, *Campesinos y sociedades campesinas*, México, Fondo de Cultura Económica, 1979.

par quelques auteurs²³. Ces groupes présentent des similitudes avec les quelque 3 milliards 200 millions d'habitants de zones rurales du monde²⁴, qui mettent sur pieds des économies familiales²⁵, établissent des relations complexes avec d'autres groupes sociaux²⁶ et élaborent en permanence des stratégies de survie²⁷.

Ces producteurs se sont intégrés au projet qui nous occupe avec le soutien des gouvernements municipaux et en utilisant la "bonté" d'un Etat paternaliste qui commence à montrer des velléités démocratiques. Quelques-uns d'entre eux ont réussi à articuler une agriculture spécialisée et globalisées, la culture de la vigne, avec les permanences de la production traditionnelle. Cela met en évidence le lien entre localités et marchés globaux et une possible projection de l'agriculture paysanne combinant agriculture traditionnelle d'autoconsommation et culture très spécialisée, tout en liant l'ensemble à des marchés compétitifs.

Il est intéressant de noter que dans la Valle del Sol, un important pourcentage d'activités viticoles paysannes est effectué par des femmes. Leurs époux vendent leur force créative de travail dans la commune ou même en-dehors. Nombre d'entre eux sont occupés par des macro projets d'œuvres civiles (routes, édifices divers) ou des activités liées à l'exploitation de mines, ce qui explique que leurs épouses les remplacent. Les débuts de la viticulture en Boyacá ont été soutenus par l'activité féminine de manière très nette, comme nous le montrerons plus loin. La sélection du lieu fut une idée de Norry, seconde épouse de l' "inventeur" du projet. La transmission des bases en techniques viticoles fut assumée par Maritza, une jeune personne qui avait déjà encadré les

²³ Cf. entre autres: O. FALS-BORDA (1957), *op. cit.*, E. GUTIÉRREZ, "Papel socio-económico y cultural de la mujer rural de alto Chicamocha". Mémoire de Maîtrise en Développement rural: Tunja, U.P.T.C, 1999. C. PINZÓN, *Las mujeres lechuzas*, Bogotá, UNAL, 1992. J. FORERO, "La economía campesina en Colombia", Collection TIERARA Cuadernos tierra y justicia, 2002. P. RAYMOND, *El lago de Tota ahogado en cebolla: un estudio socioeconómico de la cuenca cebollera del lago de Tota*, Bogotá, Pontificia Universidad Javeriana, 1990. F. CÁRDENAS, *Antropología y ambiente. Enfoques para una comprensión de la relación: ecosistema – cultura*, Bogotá, IDEADE – DET. Pontificia Universidad Javeriana, 2002. C. MORENO (2005), *op. cit.*, F. GOMEZ-SIERRA, "Vinos y campesinos en Boyacá. El efecto vid en el Valle del Sol". Mémoire de Maîtrise en Anthropologie, Universidad de Los Andes, Bogotá, 2005.

²⁴ Cf. HERVIEU, Bertrand. "L'agriculture familiale: un monde à construire", en: *Histoires de familles, agricultures familiales & Mondes à venir, Siège Social*, CIRAD, 2005 p. 2-3.

²⁵ Cf. A. CHAYANOV, *Sobre la teoría de los sistemas económicos no capitalistas*. México Ed. Pasado y Presente, 1981.

²⁶ Cf. E. WOLF, *Los campesinos*, México, Fondo Cultura Económica, 1962.

²⁷ Cf. R. RIVERA, *Los campesinos chilenos*, Santiago de Chile: Grupo de investigaciones agrarias, Academia de Humanismo Cristiano, 1998.

paysans auparavant. C'est ainsi que des travaux éminemment masculins ont été délégués aux femmes.

Aux côtés des femmes, aux commencements de la viticulture, on trouve aussi le paysan qui a vu dans la vigne l'opportunité d'enrichir son activité commerciale. Mais dans sa quête de dividendes, il a laissé de côté les normes définies par le créateur du projet, de telle sorte que les productions premières ont été de moindre qualité. Le viticulteur, dans ce cas, a souvent fini par élaborer un vin artisanal de peu de prix et par vendre son vignoble.

Dans le cadre d'une autre expérience, la viticulture a réussi à remplacer les cultures traditionnelles et l'élevage domestique; elle a aussi stimulé l'entretien des forêts naturelles afin de protéger la vigne. Peu à peu, les récoltes ont vu leur qualité augmenter, et les excédents monétaires réalisés ont été réinvestis dans la vigne, d'autres petits commerces ou encore sous forme d'aide financière pour les rejetons des viticulteurs. C'est ce qui est arrivé pour Parmenio Angarita et Maria Inés, dans la commune de Socha. Les paysans viticulteurs qui ont mené cette expérience et l'ont réussie ont deux points communs: ils sont devenus d'excellents producteurs de matière première et des récepteurs performants des techniques agricoles idoines.

La production viticole paysanne dans la Valle del Sol et les territoires limitrophes a encouragé ces producteurs à respecter les exigences de qualité contenues dans un "manuel" de critères propres à la dénomination d'origine d'un produit symbolique, hautement compétitif, globalisé et exigeant. Les conditions favorables à une qualité semi-contrôlée commencent toujours par être réunies par le biais d'un processus de reconnaissance de l'habitat, du point de vue édaphique et climatique. Le terrain réservé aux plantations, avant même l'évaluation de la qualité des sols, doit se trouver entre 2400 et 2700 mètres d'altitude. Tout le processus est indirectement contrôlé, la récolte ne peut avoir lieu que lorsque le fruit a atteint un taux idéal de sucre. Les exigences en matière de connaissances climatiques et édaphiques s'articulent simultanément à celles qui portent sur la réappropriation technique. Par exemple, la taille de la vigne et les activités liées aux vendanges. La première impose l'acquisition de nouveaux outils. De même, la culture de la vigne implique une irrigation régulière. Des réservoirs ont été construits afin de recueillir les eaux de pluie. Des solutions innovantes ont été trouvées pour acheminer l'eau dans les vignes et l'y

stocker. La vendange a réactivé la coutume paysanne du “convite” (collaboration collective gratuite), la réciprocité dans l’utilisation de la force de travail, et la collaboration familiale. Les bonnes récoltes opérées indiquent une réappropriation technique viticole performante, par le biais d’un savoir essentiellement diffusé par transmission orale.

Face aux communautés paysannes, l’Etat poursuit sa politique d’assistanat, qui confine parfois à l’octroi d’aumônes. Il se montre cependant, parfois, plus efficace, en aidant à l’exécution de macro projets: de l’aide à la commercialisation apportée à des groupes restreints de paysans à l’aide à l’acquisition de machines pour la construction de réservoirs d’eau en passant par l’ouverture de routes carrossables. La municipalité de Floresta, par exemple, a payé la moitié du prix nécessaire à la plantation des vignes, ainsi que les services d’un technicien visitant les viticulteurs tous les quinze jours. Mesures subordonnées aux capacités d’association des paysans concernés: dans ce cas précis, c’est cette exigence première, formulée à la fois par l’Etat et l’initiateur du projet qui a d’ailleurs incité les cultivateurs à s’associer pour devenir viticulteurs. Cette organisation n’existe plus aujourd’hui.

Ces données renvoient aux logiques d’organisation paysanne qui caractérisent la société qui fait l’objet de notre étude.

L’effet “vigne” dans la Valle del Sol.

L’introduction d’une plante comme la vigne ne consiste pas seulement en l’implantation d’un matériel biologique décisif pour la transformation d’un écosystème, d’un paysage, de l’environnement, mais aussi dans la représentation d’une culture millénaire de formes de fait d’être avec la nature. La culture de la vigne et du vin a “patrimonialisé” profondément la symbolique religieuse et joue un rôle important dans les économies exportatrices et importatrices de divers pays. Elle a aussi structuré des organisations avec des consortiums, ces coopératives parvenant à transformer des identités territoriales reconnues globalement en géo-symboles uniques: Porto, Rioja, Bourgogne, Champagne, Chianti, Vallée du Rhin, NapaValley, Maipó, et beaucoup d’autres. Ces lieux bénéficient aujourd’hui d’une reconnaissance immédiate grâce à la vitiviniculture qu’ils pratiquent. En plus d’une symbolique religieuse, d’un apport technique et d’une revendication politique, la modernité a articulé la science et la technologie dans de nombreuses activités de la vie quotidienne, incluant la vitiviniculture. Les universités, instituts et

Centres de recherche qui consacrent de nombreuses études à cette activité, sont révélateurs. On ne conçoit pas la gastronomie, les festivités, les réunions, dans de nombreux peuples, sans le vin. A l'époque moderne, beaucoup de vignobles se sont aussi développés en lien avec le tourisme en tant que quête de paysages et, selon Lardiller, comme illustration du "paradis perdu"²⁸. L'introduction de la viticulture dans les traditions du département qui fait l'objet de la présente étude implique de mettre en relation tous ces éléments.

A ce sujet, le département de Boyacá et, au-delà, le haut-plateau qui l'entoure, où la plus grande partie du territoire est géographiquement identifié en tant que "vallée", ajoute un autre référent: "Projet Vitivinicole de la Valle del Sol", identification régionale présente de manière évidente dans les guides touristiques dans la section "Zone de vignobles". Il s'agit là en quelque sorte d'une redéfinition de la conceptualisation territoriale, de l'"invention d'un territoire" entendu comme climat et sols favorables, plus une communauté paysanne identifiée à des activités agricoles. C'est une redécouverte qui a pour protagonistes les concepts de zonification, de terroir et de d'appellation d'origine²⁹, éléments qui, à leur tour, ont permis de redécouvrir les petites unités de production articulées à un contexte. Le processus productif a permis de passer en revue la flore et la faune existantes: d'une part, pour exploiter le bois, entretenir la vigne et éloigner les oiseaux mangeurs de raisin, et d'autre part, pour redécouvrir la faune avicole, les rongeurs et les mammifères qui consomment le fruit de la vigne avec voracité.

Les stratégies de protection du raisin, adoptées par quelques paysans, sont aussi des tactiques de destruction. Des pièges avec poison ont été installés, les forêts ont été endommagées. Mesurer l'impact environnemental de la viticulture sur le haut-plateau tropical pourra être le thème d'une autre enquête. Du fait que la vigne est une plante qui entre naturellement en sommeil à des périodes immuables, en vertu des conditions physiologiques acquises sur son lieu d'origine régi par le rythme des quatre saisons annuelles, il est nécessaire dans le Boyacá de la "réveiller"

²⁸ Cf. P. RICAUD, "Du Paradis aux "non - Lieux": Panorama Historique de L'ailleurs", en: P. LARDELLIER (Sous la direction), *Des cultures et des hommes. Clés anthropologiques pour la mondialisation*, Paris, L'Harmattan. Logiques sociales. 2005.

²⁹ Cf. F. GÓMEZ-SIERRA, "Zonificación, Terroir y fortalecimiento de los campesinos viticultores del Valle del Sol, Boyacá.", en: *Cultura Científica*, n° 2, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas Inicien, Fundacion Universitaria Juan de Castellanos, 2004.

artificiellement en utilisant un produit hautement toxique, le Dormex³⁰. Il est nécessaire de mesurer l'impact du produit sur la santé et la nature.

Par ailleurs, le processus d'extension viticole dans la Valle del Sol a beaucoup demandé aux manifestations locales du folklore, aux fêtes populaires, à la gastronomie et de manière générale au patrimoine de la culture paysanne, processus qui a sans aucun doute enrichi l' "ethnosphère"³¹ ou patrimoine spirituel régional. Les dénominations d'origine pour les vins et d'autres produits sont des abstractions et des expressions d'éléments quasiment passés inaperçus des cultures rurales-locales.

Les économies paysannes, qui dans le Boyacá, et en particulier dans la zone étudiée, sont généralement familiales, constituent des petites et très petites propriétés qui disposent d'une alternative pour mêler les cultures spécialisées exigeant une veille technique, technologique et concernant la qualité, avec les cultures traditionnelles. Cette union produit un gain social dans la mesure où il y a une articulation avec les économies globales locales et la globalisation, ainsi que le suggère Sachs³². Cela ouvre des opportunités pour faire reculer la pauvreté et aider ce type d'économies à se développer. Les familles paysannes peuvent aussi, par ce biais, maintenir leur niveau de production de "survie" grâce au travail coopératif. La viticulture donne à chaque membre du groupe la possibilité de collaborer au processus, notamment s'agissant de la vendange, qui est une participation collective et festive. La fête de la récolte, à partir du moment où les paysans avaient cessé majoritairement de cultiver du blé, avait presque disparue. Le processus étudié, constaté uniquement dans le projet qui nous occupe, renforce l'économie et l'institution familiales.

Le pied de vigne peut vivre environ 60 ans, certains pieds peuvent dépasser cet âge, ce qui implique une identification plus importante entre la culture et le territoire sur laquelle elle est

³⁰ Ce produit – cyanamide hydrogénée stabilisée - est un régulateur de croissance utilisée pour la vigne et les plantes à feuilles caduques cultivées en-dehors des zones tempérées, où ce produit est déjà interdit. Son effet consiste à mettre fin au sommeil de la plante et stimuler la poussée des bourgeons. Il est phytotoxique. www.basf.cl

³¹ Cf. D. WADE. "La luz en los confines del mundo". Conférence donnée à la Cosmocaixa de Barcelone. Disponible sur <http://www.nationalgeographic.com/articulo.jsp>, 2004. (relation avec le concept, ethnosphère)

³² Cf. SACHS, J. "Cancellare la miseria", en: *Le Scienze*, n°. 447, Edizione Italiana di Scientific American, Roma, 2005.

cultivée. Cela pourrait entraîner une diminution de l'exode rural. L'alternative proposée pour combiner culture transitoire et culture permanente s'enrichit de différentes manières: processus de pollinisation régionale, diminution de l'érosion, récupération de la faune autochtone et plus grande capacité à observer et entretenir la nature. Ces effets éco-culturels possèdent pour caractéristique de stimuler le développement d'applications techniques et technologiques (la vigne, qui est une liane, s'appuie sur une autre plante ou sur un autre support adéquat). On retrouve là toute l'histoire de la culture nationale du café, qui a rendu possible d'autres activités liées à elle indirectement, en assurant un développement technologique.

La participation des institutions à ce projet a rendu sensible le fait que les institutions traditionnelles (Eglise et Etat) n'intervenaient pas activement dans la transformation du bien-être des communautés paysannes. L'Etat est paternaliste et l'action de l'Eglise est nulle. Mais l'ensemble des faits met en avant le rôle institutionnel actif de la science, de l'entreprise privée et de la famille rurale, lesquels constituent les objets principaux de cette étude, du fait des procédures de transformation sociale régionale sous l'effet de l'information qui circule et qui en relève, comme la fonction de l'entreprise dans la construction des identités et personnalités collectives. La famille paysanne découvre dans le projet une scène propice à son expression, redécouvre des formes de participation, de consolidation économique et culturelle, ainsi que l'opportunité de s'articuler à des processus globaux.

L'entreprise vitivinicole avec un composant significatif de recherche et une situation stratégique devient, par effet de démonstration, une institution, le fer de lance de processus régionaux de reconnaissance et de revalorisation territoriale régionale.

Méthodes et techniques d'investigation

Notre projet de travail est né en 2003, de rencontres hebdomadaires qui se sont poursuivies trois années durant, avec l'initiateur du projet vitivinicole. Les thèmes abordés avec lui se référaient à la recherche scientifique et au développement régional. J'ai aussi participé, pendant la même période, aux "*fêtes de Bienvenue de la vigne et du vin du coteau de Puntalarga*", organisées tous les ans aux mois de janvier et février. Au sein des activités réalisées lors de ces rencontres, les suivantes se détachent: séminaire international de viticulture et d'œnologie tropicale d'altitude,

monde de la vigne et du vin, gastronomie, expressions folkloriques, Jour du viticulteur et Bénédiction des vignes. J'ai observé avec attention la participation des paysans à l'évènement, ainsi que leurs liens avec le projet. Un premier rapport sur ce processus fut complété sous la forme d'un travail présenté à l'Université des Andes de Bogota en 2005, pour obtenir une Maîtrise en anthropologie.

Le travail d'observation participante s'est concentré sur le domicile de l'initiateur du projet et les propriétés des néo-viticulteurs. Nous avons effectué de nombreuses visites, au cours desquelles nous avons été désignés une fois comme juré dans l'élection de la Reine de la vigne et du vin. Nous avons aussi participé en tant que conférencier au Séminaire International de Viticulture et de l'œnologie Tropicale d'Altitude. Nous avons travaillé comme ouvrier dans les fermes des paysans, notamment pendant les vendanges. Nous avons réalisé de nombreuses entrevues, rencontres, dialogues informels ou simple accompagnement comme observateur. Des photographies, films, œuvres d'art – iconographie vitivinicole religieuse coloniale régionale – ont constitué des sources d'information de grande valeur. Nous avons parcouru de nombreuses communes du département afin de déterminer quelle était l'articulation entre les aspects festifs, la production agricole et le système de croyances.

Nous avons considéré qu'il était important d'effectuer une démarche comparative avec d'autres cultures vitivinicoles ou ethno-vitivinicoles et d'expérimenter diverses instructions fondamentales de dégustation du vin. Dans ce but, nous avons séjourné dans la Vallée du Rhin et de la Moselle, en Allemagne, mais aussi en Bourgogne et en Alsace (France), ou encore en Italie (Gavi, Francia Corta, Colli Piancentini, Barolo, etc.).

De grands groupes étrangers comme Carrefour (qui a ouvert près de 60 hypermarchés en Colombie), ou même nationaux, telle la chaîne Éxito, organisent régulièrement des évènements autour de la culture du vin: fêtes, dégustations, conférences, ventes spéciales etc. Nous avons jugé utile d'y participer à plusieurs reprises, afin de comprendre les dynamiques du marché et la gestion de la symbolique vitivinicole.

Par ailleurs, la recherche constante d'informations sur le thème vitivinicole nous a conduit à rassembler une bibliographie spécialisée, notamment grâce à notre abonnement, à partir de 2003, à deux revues italiennes pertinentes: "Vignevini" (viticulture) et "Civiltà del Bere" (marché du vin, commerce, gastronomie et festivités autour du vin). Nous avons visité des institutions diverses et réalisé des entretiens avec des personnalités du monde vitivinicole comme le professeur Mario Fregoni, président honoraire de la l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) et actuel directeur de l'Institut International de fruitiviniculture de l'Université de Plaisance en Italie. Nous avons notamment rendu visite à l'Institut International de Recherches Vitivinicoles de Geisenheim en Allemagne. Ce processus nous a imposé de nous familiariser avec le vin: acheter, partager, offrir, recevoir et boire.

Composition du travail

Première partie

Elle est consacrée à la présentation des données de contextualisation sur le département du Boyacá, en rapport avec l'histoire de la production agricole. Nous y décrivons comment, pendant les périodes précolombienne, coloniale, postcoloniale et actuelle, l'obtention de ressources végétales et animales n'a pas été subordonnée à la mise en place de systèmes techniques et technologiques exigeants. Un processus historique de déterritorialisation, en plus de la pression exercée par les grandes propriétés et des terres réquisitionnées par certains militaires, ont cantonné les paysans dans de petites ou très petites propriétés. Les stratégies de survie qu'ils ont mises en place, les ont conduits à rechercher des alternatives productives, dont la viticulture fait partie, bien qu'étrangère à la région en dépit du symbolisme religieux chrétien qu'elle véhicule.

Chapitre 1

- 1.1 Description de l'histoire économique de la zone, caractérisée par une abondante et complexe biodiversité exprimée dans la production agricole, depuis la domination locale des Muisca jusqu'à nos jours, sans pour autant qu'elle s'appuie sur des systèmes techniques et technologiques élaborés.
- 1.2 Examen de la façon dont l'architecture agricole du haut-plateau tropical andin du Boyacá, qui s'est longtemps exclusivement donnée à voir sous la forme de cultures transitoires de tubercules, a toujours été concomitante à des activités religieuses profondément enracinées, depuis le système de croyances muisca jusqu'au christianisme.
 - 1.1.1. Il s'agit de montrer que l'accès aux produits minéraux a également été rendu difficile par le manque de systèmes techniques raisonnables, même si les Muisca, notamment, avaient su mettre au point un système de récupération du sel. Une production de poteries a même été développée par ce peuple, et perdue aujourd'hui. Il faut aussi noter l'existence de machines à tisser et le travail de l'or.
 - 1.1.2. Les processus liés à la conquête et la colonisation ont produit des transformations et des permanences dans les modes de production, du fait de l'introduction de différents produits agricoles et de l'élevage. Mais les dynamiques de soumission des indigènes ont interrompu le cours normal du développement de la créativité patrimoniale. De plus, le système de grande propriété instauré par les jésuites manquait cruellement d'applications techniques.

Chapitre 2.

- 2.1 Cette partie montre que le processus historique de déterritorialisation régionale a enfermé la population paysanne dans de petites ou très petites propriétés à flanc de colline ou de montagne. Le territoire national a commencé à s'ouvrir à l'international en redécouvrant le fleuve Magdalena qui permet le transport du café, le coton, la quinoa: toutes productions qui requièrent la mobilisation de technologies émergentes étrangères au département du Boyacá.
 - 2.1.1 La pauvreté paysanne: elle maintient les petits producteurs dans un état permanent de recherche d'alternatives agricoles; les échecs dans le domaine de la culture des fruits ont

été nombreux au cours des dix dernières années, mais ils ont été à l'origine de l'enrichissement de l'identité régionale par le biais de festivités en tout genre. Il n'en demeure pas moins que la pomme de terre et d'autres cultures transitoires sont dominantes.

2.1.2 L'exploitation du minerai de fer et des émeraudes constitue bien une alternative économique pour la région. Elle est aussi le point d'entrée possible de la science et de la technologie. Elle reste cependant au niveau de la production de matières premières et les grands investisseurs étrangers commencent juste à la rendre compétitive.

2.1.3 Nous décrivons comment, grâce à la quasi-absence de technologie dans les processus agricoles, l'artisanat a réussi à s'exprimer, en enrichissant de manières significatives l'identité régionale.

Chapitre 3

L'exploration du système régional de croyances a constitué une expression complémentaire des activités agricoles. La vie sociale des plantes ancrée dans son économie et le symbolisme chrétien sont concentrés dans la vigne, le blé et l'olive. En dépit de facteurs favorables au développement de ces cultures dans la région et dans le pays, leur présence est réduite, notamment la culture vitivinicole.

3.1 La culture vitivinicole s'appuie sur un système de patrimoines qui ont réussi à articuler: mythes, rites religieux, science, économie, technologie, art, etc., éléments centraux dans la construction et le dynamisme socioculturel.

3.1.1 Analyse de la manière dont la géographie religieuse régionale, contrôlée par l'église catholique, une des plus expressives du territoire national depuis les temps coloniaux, a toujours eu besoin de grandes quantités de vin pour accomplir ses rites, sans jamais avoir pris l'initiative d'en produire (sauf les jésuites pendant la période coloniale).

3.2 Les représentations viticoles nationales sont investies dans la vallée du Cauca et dans le Boyacá. Au cours des années 1980 sont nés les projets vitivinicoles: Aïn Karim dans la vallée de Zaquencipa (commune de Villa de Leyva), et le Projet Vitivinicole de la Vallée del Sol et Territoires Limitrophes.

- 3.2.1 Description et analyse du projet vitivinicole de la vallée du Cauca, située au sud-ouest de la Colombie.
- 3.2.2 Cette sous-partie traite du Projet vitivinicole Marqués de Villa de Leyva, qui est une initiative agro-industrielle sans lien avec les petits agriculteurs paysans.
- 3.2.3 Il s'agit ici d'expliquer que la culture vitivinicole nationale et régionale se sont développées grâce à l'ascension sociale modérée de la classe moyenne, à l'arrivée d'importants capitaux étrangers sous la forme d'hypermarchés importateurs de vin à bas prix, à l'ouverture économique et aux stratégies publicitaires.
- 3.2.4 La capitale du Boyacá, après 400 ans d'existence, ne dépasse pas le million d'habitants. La classe moyenne locale n'a pas cru proportionnellement à la classe moyenne nationale, et la consommation de vin reste faible.

Deuxième partie

“Le Projet vitivinicole Valle del Sol et Territoires limitrophes”, se trouve au carrefour d'investissements financiers. Il permet d'analyser l'émergence et l'effet produit par un acteur social dont le savoir spécialisé (scientifique et technologique) est légitimé par une image européocentriste. Il réussit pourtant à populariser les techniques viticoles étrangères en utilisant la pédagogie populaire et en s'appuyant localement sur l'Etat. Cet exercice scientifique a permis de rompre avec un paradigme et de montrer que les paysans peuvent s'approprier des techniques nouvelles, combiner agricultures traditionnelle et spécialisée et dépasser le stade d'une organisation traditionnellement “forcée”. Les activités néo-viticoles des paysans mettent en lumière d'un côté la diversité des activités nécessaires pour réaliser cette production, et de l'autre la précarité technique et technologique dans laquelle ils se trouvent.

Chapitre 1

- 1.1. Où nous démontrons que c'est dans une agence géo symbolique et euro centrique qu'est élaboré le projet vitivinicole, dont l'effet de démonstration opère comme centre touristique et invite simultanément à son extension.

- 1.1.1. Le patrimoine vitivinicole: culturel, scientifique, technologique, économique, social, qui prend place dans une tradition agricole paysanne du tropique haut-andin.
- 1.1.2. Le projet se tient au carrefour d'investissements financiers qui garantissent l'achat d'un produit accessible seulement aux classes moyennes-hautes de la région.
- 1.2 Nous analysons dans cette partie comment la culture du Boyacá, accoutumée aux acteurs sociaux traditionnels (prêtres, hommes politiques, militaires) a commencé il y a seulement quelques décennies, à valoriser l'action de ceux qui se forment dans les universités installées dans la région.
 - 1.2.1 Les sentiments philanthropiques, alliés à un capital épistémologique spécialisé, se conjuguent pour enrichir l'identité régionale de l'initiateur du projet.
 - 1.2.2 Où nous montrons que la légitimité de cette nouvelle agriculture réside, selon son créateur, dans le processus scientifique, conception appropriée aussi par quelques paysans. Mais s'il est certain que la science possède un rôle et une valeur dans la société, il est raisonnable de reconnaître le rôle de savoirs autres.
 - 1.2.3 Nous insistons sur un obstacle majeur au cœur de la société régionale, lié au manque de popularisation du savoir et de la connaissance scientifique et technologique, conséquence du déficit des moyens de communication: ceux qui existent désinforment, plutôt de faire que le contraire.
- 1.3 La Loma de Puntalarga n'est pas seulement un centre de recherche vitivinicole, mais aussi un lieu où sont essayées des stratégies de pédagogie populaire avec effet de démonstration.
 - 1.3.1 Exploration des concepts socio-tropicaux andins, qui enrichissent et stimulent la recherche dans des champs scientifiques importants dans le contexte de la région: une biodiversité abondante exige une analyse sociale complexe.
 - 1.3.2 La vitiviniculture moderne est pratiquée dans la majorité des zones concernées à l'aide de méthodes scientifiques et technologiques sophistiquées, bien plus que pour d'autres cultures traditionnelles, ce qui donne à penser que les régions concernées sont familiarisées avec la culture scientifique.
 - 1.3.3 Nous examinons comment dans le Boyacá la relation entre religion et développement humain, économique et social n'a jamais fait l'objet de recherches. Ce que nous avons

perçu est que, étant l'une des régions les plus religieuses du pays, elle est à l'époque contemporaine la plus pauvre. L'économie du savoir spécialisé débute à peine.

- 1.4 Nous mettons en lumière que l'Etat, localement, participe superficiellement aux activités de popularisation des connaissances technologiques viticoles. Son rôle en tant que créateur et développeur de la science est mis en question.
 - 1.4.1 Nous développons une réflexion sur le pluralisme et l'élection populaire de représentants de l'Etat dans la région et les communes, qui ont transformé les acteurs sociaux politiques. La majorité d'entre eux sont passés par l'université, ce qui a permis un engagement et un effort important pour soutenir les initiatives productives dans le contexte local.
 - 1.4.2 Nous montrons que l'Etat interventionniste prétend imposer des logiques d'organisation aux habitants des zones rurales, en leur subordonnant l'octroi d'aides communautaires. Les organisations "forcées" sont le fait non seulement de l'Etat, mais aussi de l'Eglise, des banques, des ONG, etc.

Chapitre 2

Où nous montrons que les paysans néo-viticulteurs représentent une réalité qui s'articule au commerce, à un système salarié et à une expression féminine de l'agriculture régionale.

- 2.1 Présentation de données essentielles sur une partie de la réalité des paysans du Boyacá qui dans leur majorité habitent en réalité des zones rurales-urbaines et accomplissent leurs travaux agricoles sur des terrains très petits à flanc de colline, souffrant du manque d'eau.
- 2.2 Examen du cas de Don Roque, qui représente les paysans qui se consacrent entièrement à leur petite unité de production, grâce à une division familiale du travail. Il essaye en permanence des adaptations et changements de cultures tout en combinant agriculture traditionnelle et spécialisée.
- 2.3 Présentation de Don Florentino, symbole de la paysannerie qui a réussi à articuler harmonieusement activités agricoles et commerciales.
- 2.4 Analyse de la manière dont les petites et très petites propriétés ont forcé les habitants des zones rurales (hommes) à vendre leur force de travail comme journaliers, et les femmes à

se charger des activités agricoles, d'où une *“Féminisation de l'agriculture”*; c'est le cas de don Víctor et doña Rosalbina

- 2.5 Réflexion sur la manière dont une culture spécialisée réussit à remplacer les cultures traditionnelles et les animaux domestiques. L'émigration des jeunes vers la ville a laissé seules dans les campagnes de nombreuses personnes âgées. Ces dernières abandonnent souvent leur parcelle par vieillesse ou solitude. La viticulture, exigeante en matière technique et technologique, a poussé ces viticulteurs à vendre leur vignoble. C'est le cas de don Parmenio et doña María Inés.
- 2.6 La vendange fait revivre les moments festifs de la récolte paysanne, l'importance du travail familial, la générosité du patron. Cette partie est aussi l'occasion de faire le constat de la précarité technique des travaux agricoles.

Chapitre 3

La production viticole paysanne réorganise les espaces de la petite unité de production et le temps de ses multiples activités.

- 3.1 Où nous nous intéressons au processus productif qui mêle la production agricole de cultures transitoires avec les cultures permanentes, ces dernières demeurant minoritaires dans la région. D'où l'émergence de nouveaux calendriers agricoles, la réorientation de la géographie et de l'architecture du paysage dans la petite unité de production.
- 3.2 Nous montrons ici, qu'au cœur des multiples activités que le processus productif implique, la protection des grappes est ce qui occupe et préoccupe le plus les paysans. C'est jusqu'à nos jours l'activité qui nécessite le plus de main d'œuvre.
- 3.3 Nous soulignons dans cette partie que les paysans continuent à produire de la matière première, dans le cas qui nous occupe, au bénéfice d'un monopole qui élabore des vins et impose des prix aux récoltes. Il n'en reste pas moins qu'aucun autre produit agricole n'a pour le moment entraîné des excédents équivalents à ceux du raisin. Les bénéfices dégagés par les producteurs paysans sont généralement investis dans l'entretien de l'habitat et des cultures.

3.4 Où nous attirons l'attention sur le fait que l'appropriation sociale de connaissances en matière vitivinicole, de la part des paysans, résulte d'un effet de démonstration d'une pédagogie populaire ancrée dans des activités festives: élections de Reines, Jour du viticulteur, entre autres.

Troisième partie.

L'analyse de l'effet "vigne" dans la Valle del Sol porte sur ce que produit une agriculture spécialisée qui est aussi une micro-expérimentation, au cœur d'une tradition agricole paysanne et dans le contexte dans lequel le projet a pris forme. L'analyse permet du même coup d'apprécier quelques-uns des éléments qui reflètent une partie de la réalité de la paysannerie du Boyacá. Une délimitation géographique naissante, l'invention et la patrimonialisation d'un territoire font partie des effets produits par le processus. Les paysans impliqués ont l'opportunité de repenser leur environnement, en particulier les contours de leurs petites unités de production, où ils peuvent dorénavant mélanger agriculture traditionnelle et spécialisée, cultures transitoires et permanentes. La communication et la popularisation des connaissances et du savoir, thèmes cruciaux de l'aide au développement, passent notamment par une pédagogie populaire qui s'exprime sous la forme de l'élection de Reines, de la célébration du Jour du viticulteur, pour stimuler la réappropriation des techniques viticoles.

Chapitre 1

Nous faisons l'hypothèse que la mobilité, le changement et la re-conceptualisation sont des normes pertinentes pour l'analyse sociale. La viticulture "patrimonialise" une région et réinvente un territoire, dans notre cas, un territoire nouvellement viticole.

1.1 Cette partie traite de l'introduction d'une nouvelle agriculture qui affecte l'environnement du fait de l'utilisation de produits chimiques et de la compétition pour l'eau qu'elle entraîne. Toutefois, le processus favorise dans le même temps un enrichissement de l'agriculture traditionnelle.

- 1.2 Nous analysons la manière dont le processus de globalisation peut produire proportionnellement une démarcation sociogéographique, et quasiment une lutte pour l'espace. L'information du contexte est fondamentale dans ce processus.
- 1.2.1 Nous partons du constat que le vin comme produit culturel fait pression sur la tradition pour l'évoquer aussi bien que pour la transformer: en le nommant, en élaborant son étiquette pour mieux le commercialiser. Il contribue du même coup à enrichir les stratégies de protection de l'ethnosphère paysanne.
- 1.2.1 Nous analysons les démarcations territoriales comme constructrices et facteurs d'enrichissement d'identité. Elles se sont consolidées à partir d'activités d'élevage et d'agriculture. Les concepts de zonification, d'appellation d'origine et de terroir sont des éléments centraux dans la construction de territoires à partir de l'agro-industrie du vin, du fromage, de la viande, des fruits, du café, etc.
- 1.2.2 Le Projet Vitivinicole de la Valle del Sol et Territoires Limitrophes et son produit, le Vin Marqués de Puntalarga, ont engendré une délimitation géographique pour la production agro-industrielle départementale avec la possibilité de fortifier la paysannerie.

Chapitre 2

Notre réflexion nous conduit à argumenter que le cas étudié permet d'observer et de proposer des indicateurs en vue de la revalorisation de la paysannerie traditionnelle en utilisant la science et la technologie dans le cadre d'une agriculture raisonnable.

- 2.1 Où nous faisons l'hypothèse qu'il est possible de provoquer le retour des paysans dans la région tout en diminuant la pauvreté de la majorité des petits agriculteurs, et que cela dépendra des stratégies institutionnelles mises en œuvre à partir de démarches scientifiques et technologiques, au bénéfice des petites propriétés, en combinant et en diversifiant l'agriculture traditionnelle et spécialisée.

- 2.1.1 Les diverses expressions de la culture paysanne traditionnelle, actuelle et, peut-être, future, sont liées aux activités agricoles qui, à leur tour, sont nourries par les systèmes de croyances, le folklore, etc.
- 2.1.2 Nous décrivons ici comment un produit agro-industriel comme le vin stimule des occupations traditionnelles expressives telles que l'artisanat.
- 2.1.3 Comment la dénutrition de la population paysanne a pour cause la distance sans cesse croissante entre agriculture, nutrition, autonomie et souveraineté alimentaire.
- 2.2 Où nous montrons que le patrimoine vitivinicole intègre un ensemble d'outils qui facilitent et perfectionnent les activités de la chaîne de production. Une partie de cet ensemble a été intégré par les néo-viticulteurs.
 - 2.2.1 Les outils acquis pour la production de raisin sont aussi utilisés pour d'autres activités traditionnelles. Cette donnée ouvre des perspectives s'agissant de la réflexion sur leur utilisation dans l'histoire.
 - 2.2.2 L'élaboration de réservoirs d'eau de pluie provient de l'introduction de la viticulture, dans la mesure où la vigne a un besoin permanent de ce liquide. L'eau ainsi recueillie sert aussi à d'autres cultures.
 - 2.2.3 Les paysans, avant de planter leurs vignes, doivent faire réaliser des études détaillées des terres concernées, en particulier pour ce qui concerne le climat et les sols. Ce type d'examen les a conduits à redécouvrir leurs propres terres.
- 2.3 Analyse de la manière dont, bien que le projet soit à l'origine une initiative privée, son extension nécessite le soutien de l'Etat, des établissements bancaires, de la famille paysanne, de la science et du système éducatif.
 - 2.3.1 L'expérience et le savoir commun de la famille paysanne en matière agricole sont les éléments structurels centraux de l'initiative vitivinicole que nous étudions. Cet attribut est menacé par l'exploitation minière, l'émigration, etc.
 - 2.3.2 Où nous montrons que les macro projets de la périphérie devraient être la priorité pour l'Etat, comme c'est d'ailleurs le cas dans quelques localités, mais qu'il se trompe lorsqu'il met en œuvre des actions paternalistes.
 - 2.3.3 L'université la plus ancienne du Boyacá a 60 ans. Même si son rôle dans la résolution de problèmes régionaux est discutable, sa participation au projet étudié doit être reconnue,

puisqu'elle est à l'origine de l'introduction du savoir scientifique et de connaissances technologiques.

2.3.4 Où nous soulignons que l'entreprise privée peut jouer un rôle fondamental dans la transformation de la paysannerie, à condition qu'elle se présente sous la forme d'entités intégrant démarche scientifique et technologique.

2.3.5 Si l'église catholique est bien l'une des institutions les plus anciennes de la région, son action n'a pas été décisive dans la lutte contre la pauvreté de la paysannerie du Boyacá. Son action est au contraire toujours plus décontextualisée.

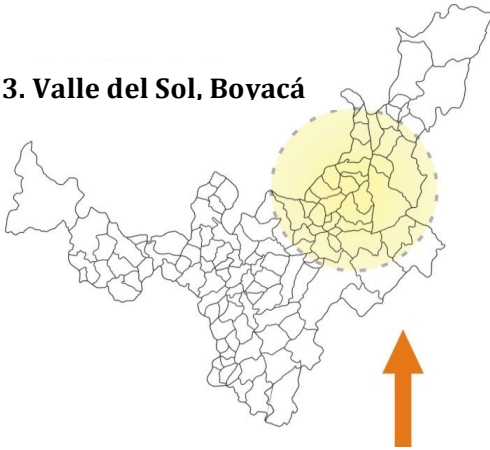
Carte 1. Colombie en Amérique du sud



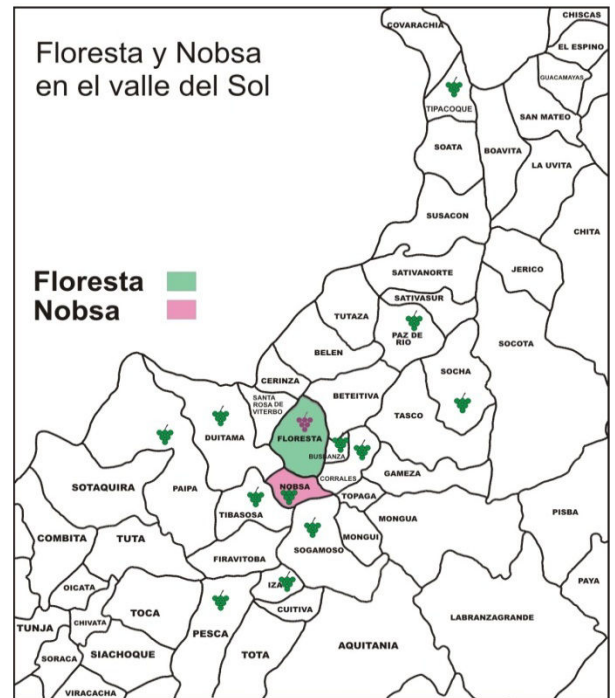
Carte 2. Boyacá en Colombie



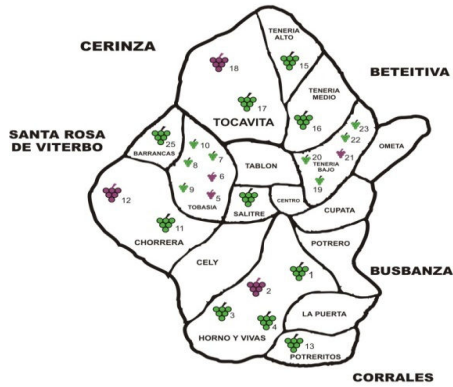
Carte 3. Valle del Sol, Boyacá



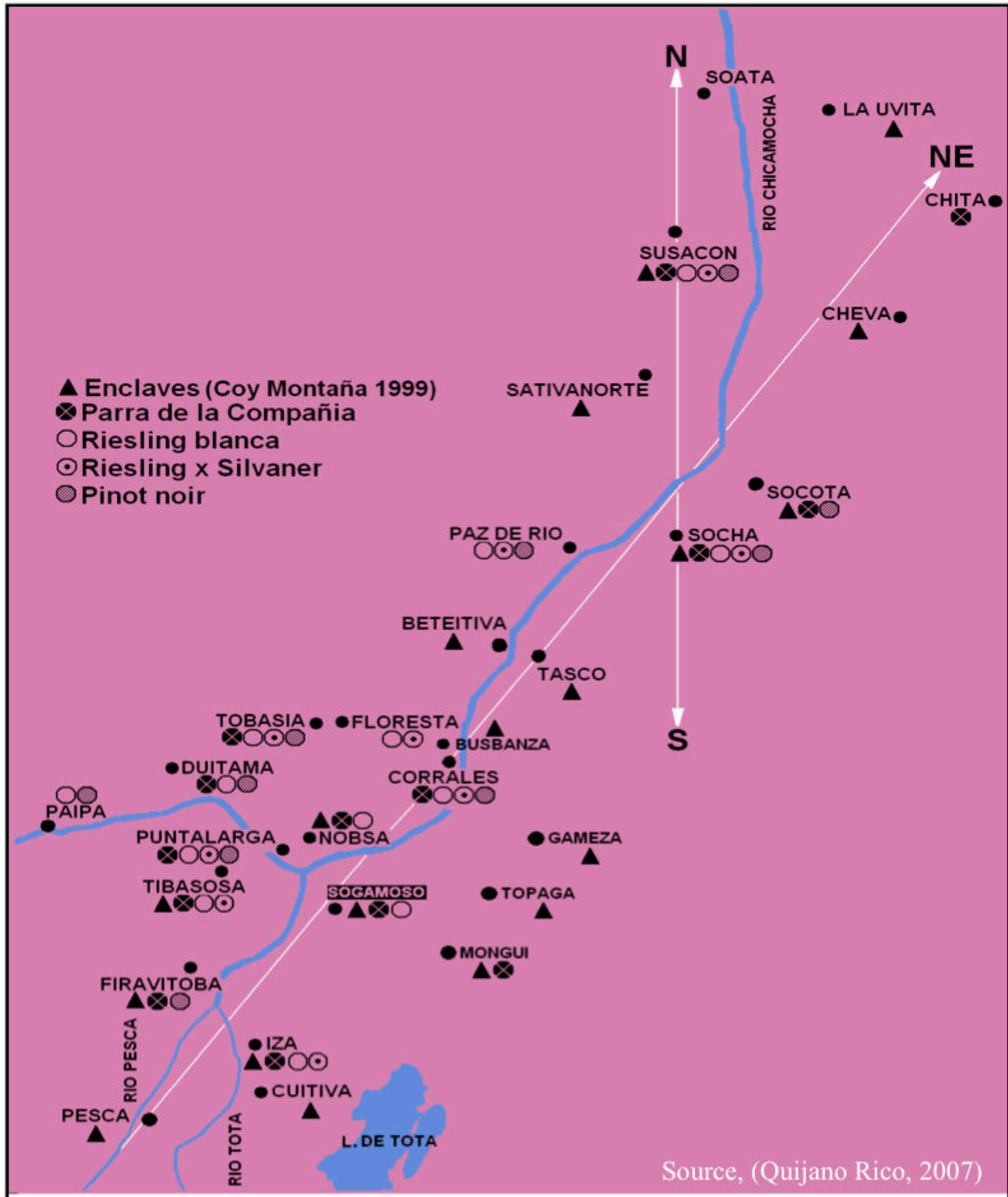
Carte 4. Zone œnographique du Boyacá



Carte 5. Commune de Floresta:
Emergence œnographique



Carte 6. Enclaves Jésuites, fleuve et Marqués de Puntalarga



PREMIÈRE PARTIE



Photo 1. Poterie du Boyacá d 'hier et d'aujourd'hui

Contexte de l'émergence vitivinicole paysanne dans le Boyacá.

La réalité d'un territoire dont les caractéristiques climatiques et du sol appartiennent aux nombreux écosystèmes de la Cordillère des Andes, dans la zone d'altitude tropicale, qui héberge, depuis plus de dix mille ans, des cultures hautement agricoles qui continuent d'ailleurs à s'exprimer par le biais de cette activité importante, constitue l'objectif principal de la première partie de cette étude.

Une géographie qui intègre une très importante disponibilité de ressources diverses a favorisé l'émergence d'un système de croyances profond supplanté par le christianisme lorsqu'il est parvenu à s'installer dans la région en apportant de très profonds changements, tout en légitimant le système religieux précolombien. Ce dernier était indissociable du système agricole muisca comme il l'est du système agricole actuel, ou comme il l'a été du système agricole colonial. L'acquisition technologique. Le caractère transitoire des cultures constitue le fondement de l'économie du haut-plateau, avec les tubercules et le maïs, les céréales comme le blé et l'orge, cultivés pendant la période coloniale; les légumes et les plantes de la production moderne, relèvent de la catégorie des productions agricoles non permanentes, figure de la plus haute importance en ce qui concerne la production.

Le processus historique de lente déterritorialisation du département, le rôle protagoniste des militaires et de l'Église catholique ont fait du département celui qui compte le plus de très petites propriétés de toute la Colombie. Ce fait est le résultat du système d'hacienda (grande propriété) constitué par la pratique de la distribution des terres conquises, comme butin de guerre, aux militaires, où les paysans ont généralement vécu comme des "esclaves sans terre"³³

Les difficultés que doivent affronter les paysans, pour réussir à survivre sur ces petites extensions de terre, les conduisent à rechercher en permanence des alternatives de reconversion des cultures; le projet Vitivinicole qui leur est proposé s'inscrit dans le cadre de cette logique. A ce sujet, la viticulture régionale est bien dans le cadre du symbolisme végétal que le christianisme a articulé avec son idéologie expansionniste. Elle a été inspirée par d'autres systèmes de croyances (Phénicien, Égyptien, Juif, Grec et Romain). L'iconographie vitivinicole régionale montre bien cette séduction du subconscient; la viticulture nationale moderne est principalement représentée

³³ Cf. E. CABALLERO-CALDERON, *Siervo sin tierra*, Medellín, Editorial Bedout. S.A. 1980.

par les vignobles de la vallée du Cauca; d'autres tentatives sont encore au stade de l'expérimentation, comme celle dont il est question dans ce travail.

Par ailleurs, le patrimoine exprimé à partir des activités agricoles a trouvé dans le fait festif un espace de représentation et d'affirmation de l'identité nécessaire en tant qu'élément d'articulation et d'enrichissement culturel.

1. Processus de désarticulation territoriale régionale.

1.1 Le département du Boyacá

Ce territoire situé dans la partie centre-orientale de la Colombie est un mélange complexe de biodiversité territoriale tropical: sol, climat et culture, effets de la Cordillère des Andes. Le sol et le sous-sol renferment des richesses minérales significatives qui contribuent à la production régionale de matières premières. Le Boyacá est le plus important producteur mondial d'émeraudes. C'est aussi là que s'est installé le plus grand complexe sidérurgique du pays afin d'exploiter la présence de gisements très importants de minerai de fer, de charbon et de gypse, éléments de base pour la production d'acier, de fer et de ciment³⁴. Ces caractéristiques géologiques expliquent aussi la présence de sources thermales utiles au développement du tourisme et de l'écotourisme.

Le climat déterminé par la latitude et conceptualisé comme le résultat du cumul de l'altitude, de l'ensoleillement, de la température, de l'humidité, de la vitesse du vent, de la pluviosité et de l'évaporation, entre autres, s'intègre au système hétérogène d'ensemble pour venir enrichir une biodiversité qui jusqu'à nos jours a été peu étudiée. Elle est pourtant incontournable pour la réalisation d'études dans des disciplines scientifiques qui souhaitent tenter une approche de la compréhension du contexte.

“Le Boyacá accueille la plus impressionnante et la plus variée des sections de la Cordillère orientale des Andes en Colombie: elle offre au

³⁴ Le secteur minier dans la zone centrale du Boyacá attire depuis le milieu du XXe siècle les capitaux étrangers, qui ont notamment afflué depuis 20 ans.

voyageur la jungle tropicale, des espaces torrides, des vallées froides, des plateaux, de hauts sommets, des pics couverts de neige perpétuelle. C'est pour cette raison qu'il convient de ne pas énoncer de généralités sur le Boyacá, mais au contraire prendre garde à la description de cette région formée, selon les experts, d'une topographie"³⁵.

Le climat et les sols très diversifiés ont influé sur la diversité culturelle, exprimée par le biais d'une grande variété de coutumes articulées aux processus sociaux de la production agricole, et homogénéisées seulement après la conquête par la religion catholique, les partis politiques et la langue.

Depuis environ onze mille ans, l'homme chasseur, cueilleur et agriculteur est l'hôte du haut-plateau du Boyacá³⁶. A l'arrivée des espagnols, une grande partie du territoire qui fait l'objet de la présente étude était occupé par le peuple Muisca (voir carte 7), dont les activités fondamentales étaient liées à l'accès aux ressources végétales, dans le cadre de l'agriculture.

*“Ce territoire fut il y a des millions d'années la langue d'une mer: c'est ce qu'attestent la présence de fossiles de grands dinosaures qui ont plus de cent millions d'années, qui côtoient les restes de crustacés appelés ammonites. L'existence de cette ancienne mer est attestée par la présence de nos jours des gisements de sel de Zipaquirá, Zesquilé, Nemocón. La nature géologique du territoire correspond à des formations du crétacé tertiaire et quaternaire. Les crêtes de la Cordillère orientale qui entourent et traversent le haut-plateau sont des masses montagneuses qui séparent des lacs qui sont les reliquats de l'ancienne mer*³⁷”.

Le peuple Muisca appartenait au groupe linguistique chibcha et avait des relations permanentes avec d'autres groupes périphériques, parmi lesquels: Panche, Muzos,

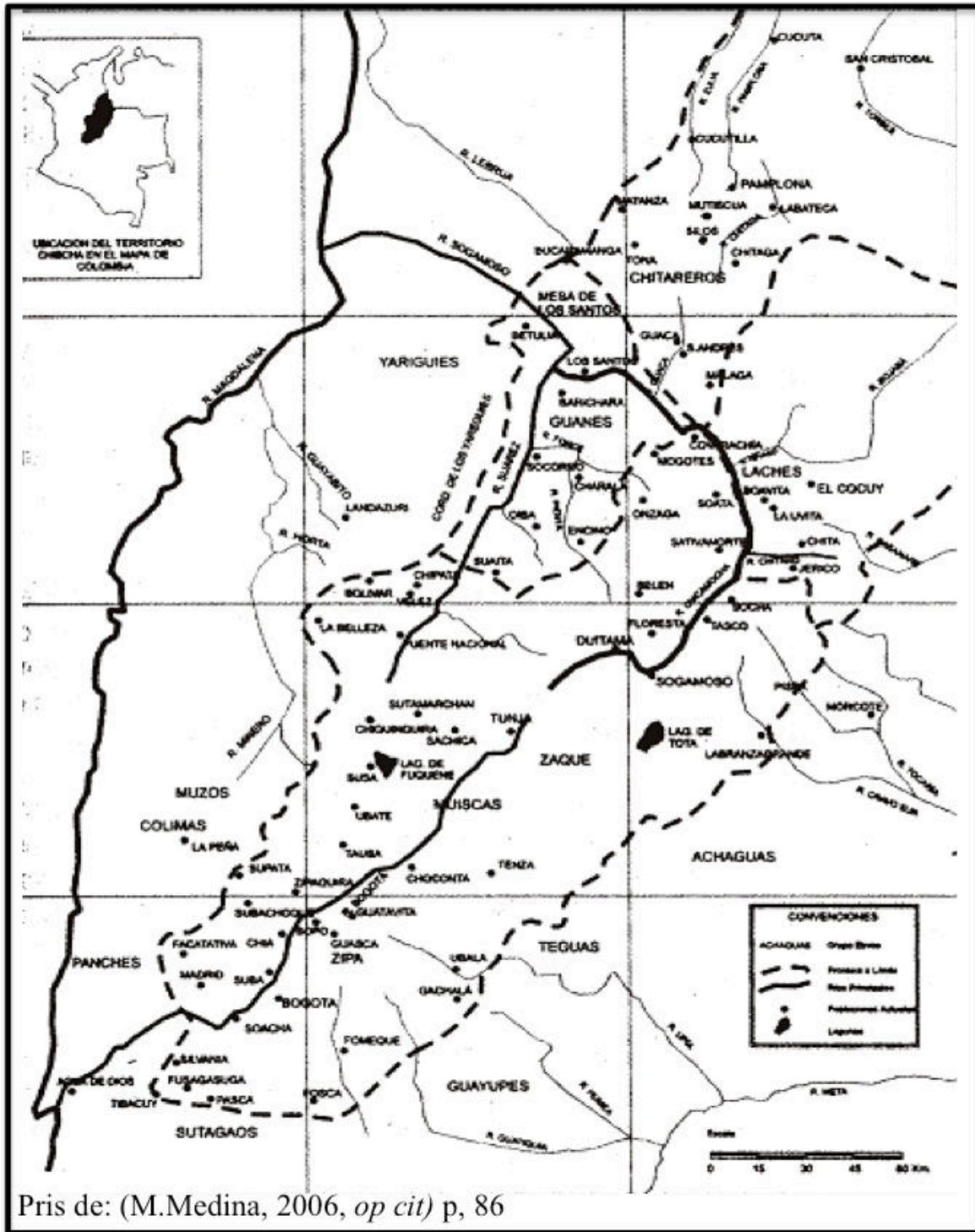
³⁵ O. FALS-BORDA (1957), *op. cit.*, p. 28.

³⁶ Cf. M. CARDALE SEHRIMPF, “En busca de los primeros agricultores del altiplano cundiboyacense”, en: *Maguaré*, n° 5, Bogotá, Unal, 1987.

³⁷ M. MEDINA, *Los Muiscas, verdes labranzas, tunjo de oro, subyugación y olvido*, Tunja, Academia Boyacense de Historia y Fondo Mixto para la cultura de Boyacá, 2006.

Colinas, Laches, Teguas, Chitas, U'was et Tunebo, ces derniers étant présents dans la partie nord-orientale du département.

Carte 7. Territoire Muisca à l'arrivée des Espagnols



Carte 8. Province de Tunja 1539-1607.



Pris de: (M. Medina, 2006, *op cit*) p, 86

“Les Chibchas étaient installés sur un continent qui ne connaissait pas le cheval, pas plus que les autres grands quadrupèdes, déficiences naturelles qui entraînent le retard des populations... la culture Chibcha était une culture attardée qui occupait néanmoins la quatrième place derrière les Mayas, les Aztèques et les Incas... En réalité, l'économie des Chibchas était très rudimentaire, ils utilisaient la massue pour semer le maïs, leur principal aliment, la meule, l'arc et la flèche³⁸”.

La complexité comme conséquence de la diversité³⁹, et plus encore de la biodiversité tropicale andine exprimée par les éléments territoriaux du sol et du climat est, comme nous l'avons déjà évoqué, une limite, et en même temps une opportunité pour comprendre la réalité naturelle et sociale. “Etre du Boyacá” implique pluraliser les éléments d'analyse dans le cadre du processus de compréhension. De manière équivalente à cette expression: “Colombie, pays de régions” énoncée par le Centro de Investigación y Educación Popular, CINEP⁴⁰ (Centre de Recherche et d'Education populaire), on peut parler du Boyacá comme d'une région de provinces⁴¹ et de groupes culturels ou encore de “microcultures”, chacune possédant ses caractéristiques propres qui soumettent “la conscience collective régionale à des différences marquées”, qui déterminent les identités. Les unes et les autres, à des périodes historiques différentes, ont fait l'objet de descriptions. Juan de Castellanos a contribué à “patrimonialiser” la région en l'identifiant comme un paysage recherché et désiré comme un “paradis perdu”:

*“Tierra de oro, tierra bastecida;
Tierra para hacer perpetua casa;
Tierra con abundancia de comida
Tierra de grandes pueblos, tierra rasa;
Tierra donde se ve gente vestida
Y a sus tiempos no sabe mal la brasa,*

³⁸ G. HERNÁNDEZ, “Aspectos de evolución histórica del pueblo chibcha”, en: Historia y culturas populares; Los estudios regionales de Boyacá, Tunja, Mora P et Guerrero A. ICBA, 1989, p. 41-46.

³⁹ Cf. I. PRIGOGINI (1997), *op. cit.*

⁴⁰ Cf. CINEP, COLCIENCIAS, *Colombia país de regiones 2, Región santandereana y región cundiboyacense, Bogotá*, Antropos Ltda. 1988.

⁴¹ Cf. FALS-BORDA (1957), *op. cit.*, GOBERNACIÓN DE BOYACÁ, *Plan de desarrollo departamental. ¡Boyacá! deber de todos, 2004-2007*. Tunja, 2004.

*Tierra de bendición clara y serena;
Tierra que pone fin a nuestra pena
¡Tierra buena, tierra buena!
Tierra que pone fin a nuestra pena”⁴²*

Des auteurs modernes se sont exprimés dans le même esprit:

“Le haut-plateau du Boyacá, dans les Andes orientales colombiennes, identifie la structure géographique, c’est-à-dire la dimension spatiale du peuple qui habite là; c’est un paysage de montagne et de plateaux, avec ses chemins et ses détours, ses petites vallées et ses collines, ses monts et plus généralement une multitude de paysages minuscules, où les habitants sont surpris à chaque moment”⁴³

“Le haut-plateau était fait de vertes prairies vert émeraude, jonchées de chicorées, des peupleraies et des saules qui donnaient de l’ombre, des ponts sur de joyeux torrents et cascades, des collines suaves et rondes, des fleurs aux vives couleurs, des champs semés de blé, de maïs, d’orge et de pommes de terre; des vaches, des chevaux et des mules paissaient, des canards volaient; des habitants heureux, des cieux clairs et des terres fertiles, des vallées tapissées d’herbe tendre, subdivisées en propriétés dans chacune desquelles se trouvaient des constructions diverses, et une maison et l’heureuse et robuste famille paysanne du propriétaire”⁴⁴.

Ainsi, avec l’articulation du paysage au processus productif moderne, par le biais du tourisme, s’est fait jour une contribution à l’économie régionale: le paysage a été créé, entretenu, vendu et commercialisé.

⁴² G. RIVAS (1997), *op. cit.*, p. 699.

⁴³ J. OCAMPO-LÓPEZ, *La identidad de Boyacá, Tunja, secretaria a de Educación de Boyacá*, 1997, p. 5.

⁴⁴ C. SASKIA LOOCHKARTT *et al*, *Altiplano cundí-boyacense: piezas de naturaleza y otras ficciones célebres (ensayos y bocetos)*. Documento 42, Bogotá, Universidad de los Andes, 2003, p. 26.

Malgré la grande diversité territoriale régionale, des tentatives de construction d'une identité partielle-temporelle ont eu lieu, à l'aide de concepts directement liés à la production agricole. Dire Boyacá revient à se référer de manière générale à la population de paysans, cultivateurs de tubercules et de légumes; à des éléments géographiques tels que des glaciers, des lagunes, des étendues, des promenades; avec l'artisanat de la poterie, du textile, de la vannerie, des meubles rustiques, et les forges, entre autres; d'abondantes expressions religieuses, comme les pèlerinages dans des sanctuaires et des temples, et des géo symboles comme "Le pont de Boyacá", le "Marais de Vargas", etc.

Les conditions territoriales, principalement, et le processus historique d'identification, ont contribué de manière catégorique, à la formation des bases culturelles celles - ci étant le moteur permanent des migrations⁴⁵. Il semble que l'humidité et la température ont été, depuis les temps préhistoriques, les variantes mises à profit par les habitants pour déterminer le meilleur climat dans lequel vivre, ce dernier élément étant un indicateur important dans la transformation culturelle. C'est ainsi que fut décrété que la meilleure altitude pour vivre là se situait entre mille et trois mille mètres⁴⁶.

Peut-être qu'il y a bien un lien entre elle et l'endroit où se sont installés les Muisca. Ils ont ainsi marqué l'endroit pour les populations futures... En termes généraux, la perception est que l'environnement physique a influencé le développement sociopolitique des habitants hispaniques de la région et que l'aire mentionnée s'est constituée, depuis l'époque des Muisca, sur un axe central⁴⁷.

L'identité est donc une construction permanente, et les concepts évoqués sont venus s'incorporer à la dynamique sociale régionale, contribuant à la "patrimonialisation culturelle" continue. Ce processus s'est enrichi de manière incertaine, car on ne sait pas encore à quel moment historique une activité culturelle peut engendrer plus d'identité. Par exemple, il y a environ, trente ans, le

⁴⁵ Cf. K. WONG, "Straniero in una Nuova Terra", en: *Le Scienze*, Versione italiana de Scientific American, n° 424, Roma, 2007.

⁴⁶ Cf. E. GUHL, *Temas colombianos*, Instituto Colombiano de Economía y Cultura, 1972.

⁴⁷ CINEP, COLCIENCIAS (1998), *op. cit.*, p. 167-168.

concept “carranga” signifiait, dans le contexte, “un vieux cheval, maigre et malade”; aujourd’hui, le concept désigne une musique pour danser, soit, une identité et la représentation d’une région.

“Selon Jorge Veloza, fondateur de “Los carrangueros de Ráquira” et créateur de ce style (musical), il y a à peu près vingt ans, la carranga est devenue un genre musical, un courant de la musique populaire colombienne, avec beaucoup de groupes amateurs et professionnels qui la maintiennent vivante et généreuse, avec aussi plusieurs centaines de pratiquants par monts et par vaux; que la carranga soit aujourd’hui un courant de la musique populaire d’une partie de la région andine, nous ne pouvons guère en douter”⁴⁸.

Cela signifie que l’individu “incorpore” sa propre expérience dans la recréation, transformation et transmission de la culture⁴⁹, et montre la contingence et l’immanence sociale et culturelle, processus mobilisé par l’un des nombreux éléments qui intègrent régulièrement le système de revitalisation culturelle⁵⁰.

“Alors que la culture matérielle et les pratiques sociales changent, ou peuvent changer, avec une certaine rapidité, les systèmes de sens sous-jacents se présentent comme plus stables, leur évolution est plus lente et est marquée en grande partie par l’appartenance aux classes d’âge. Un univers de sens n’est pas pour autant immuable, mais évolue plus lentement: il présente une stabilité plus grande que les éléments visibles de la culture et ils sont plus “volatils”. ”⁵¹

⁴⁸ A. OCHOA, “Entre copla, canto, chiste y chanza. La música carranguera ilustra el debate de las disciplinas musicales”, en: Santiago Castro Editor, *La reestructuración de las ciencias sociales en América Latina*. Bogotá, Pensar, 2000.

⁴⁹ Cf. J. GARCÍA RUIZ et F. FIGUEROA “Cultura, interculturalidad y transculturalidad, elementos de y para un debate”, en: *El Cadejo*, n° 10, Guatemala, 2003.

⁵⁰ Cf. F. GÓMEZ-SIERRA, “El vino y la vid en la construcción social: un caso boyacense”, en: *Cultura Científica*, n° 3, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas Inicien, Fundacion Universitaria Jaun de Castellanos J, 2005.

⁵¹ J. GARCÍA RUIZ ET F. FIGUEROA (2003), *op. cit.*, p. 10.

1.2 Production traditionnelle dans le Boyacá

Dans la complexe diversité territoriale se trouve un connecteur qui agit en tant qu' "homogénéisateur" ou de "commun dénominateur paysan": la production agricole. Cette activité qui est l'une des principales dans la région, sert de pont et constitue le noyau dans la composition sociale et, comme dans d'autres types de sociétés productives, est articulée à d'autres facteurs qui s'expriment notamment dans le culte chrétien catholique, avec son réseau de sanctuaires, les messes de guérison, les interventions directes de saints, etc. De la même manière, il y a des devins, des sorciers, des mages qui font agir des forces externes pour trouver des solutions aux problèmes. Les dieux sont de plus importants protagonistes que les hommes, si l'on excepte parmi ces derniers les intermédiaires idéologiques que sont les hommes politiques ou de religion.

Dans le Boyacá, les faits qualifiés comme "non humains et non naturels" sont nombreux; c'est-à-dire que, selon les habitants, de nombreux phénomènes se produisent, "surnaturels", "inexplicables". Cette réalité est un mélange de systèmes religieux pré et post coloniaux. Il semble pertinent de poser à ce sujet la question: quels éléments territoriaux sous-tendent ces permanences religieuses? Quel rôle l'agriculture joue-t-elle dans le paysage de ces immanences?

Les Muiscas avaient mis au point un système de croyances profondément liées à la géographie du contexte; c'est autour de ce paysage qu'ils ont construit une mythologie.

“La mythologie synthétise l'origine des éléments sacrés, des héros culturels, des normes sociales et morales des institutions, et, enfin, des codes qui régissent le fonctionnement de la société dans les différents mythes, en particulier ceux relatifs à la Création. On voit clairement que toutes les choses, tous les éléments connus et utilisés, ont une origine divine; ils sont les signes de l'existence des dieux et des raisons de faire des cérémonies et des offrandes. Tout progrès culturel et matériel était attribué à l'enseignement divin, à la présence de messagers des dieux qui

*venaient déposer leurs connaissances pour ensuite disparaître. Tout, enseignements inclus, était sacré pour avoir été transmis par les dieux*⁵²

Il semble que la mythologie religieuse soit plus associée à l'agriculture qu'à d'autres activités culturelles; mais ce qui nous intéresse dans le cadre de notre analyse est que dans une communauté où les dieux ont plus que les hommes un rôle protagoniste, le développement de systèmes techniques-technologiques est moins affirmé. Les principales divinités du peuple Muisca étaient représentées au moyen d'une géographie sacrée complexe sous la forme de montagnes, pics, lacs, grottes, coteaux, ruisseaux, cascades, sources et pierres⁵³. Malgré cette "géographie sacrée" dense et variée, ils mettaient en œuvre des pratiques cultuelles surtout dans des temples. Il semble pertinent d'en inférer que leur religion consistait en une sacralisation de la nature⁵⁴, qu'elle subit un processus de désacralisation avec l'arrivée des Espagnols, dans la mesure où le christianisme a comme source du sacré une symbolique extérieure à la géographie: agents et gestes de consécration, la croix, des récipients sacrés et une grande diversité d'autres ustensiles.

Pour quelle raison l'élevage n'était-il pas important dans le système de croyance des Muiscas? Simplement parce qu'ils n'avaient pas domestiqué de grands animaux, puisqu'il n'y en avait pas à cause de la géographie justement⁵⁵. Ils n'ont pu, de fait, s'en servir comme outils de travail.

Pour Médina, les offrandes de ce peuple étaient, dans l'ordre: le sang humain, agréable au sol (soleil); les sacrifices se faisaient au sommet des élévations, et les victimes étaient des prisonniers de guerre. Des animaux étaient également sacrifiés, en particulier des oiseaux; or et émeraudes figuraient aussi parmi les offrandes, ainsi que des céramiques et des couvertures, déposés dans des lacs ou des rivières. Malgré cette diversité en termes d'espaces sacrés, le temple était le site par excellence de l'expression religieuse.

⁵² M. LÓPEZ, "Expresiones de la vida espiritual y colonial de los Muiscas en el siglo XVI.", en: Mora, P y Guerrero, A. *Historia y culturas populares. Los estudios regionales de Boyacá*. Tunja, ICBA, 1989.

⁵³ Cf. M. LÓPEZ (1989), *op. cit.*. M. MEDINA (2006), *op. cit.*

⁵⁴ Cf. J. GARCÍA- RUIZ (2010), *op.cit.*

⁵⁵ Cf. J. DIAMOND, *Armi, acciaio e malattie. Breve storia del mondo negli ultimi tredicemila anni*, Torino, Einaudi, 2006.

*“Le temple représente un espace sacré, clairement délimité dans toutes ses dimensions, avec des caractéristiques très personnelles et différentes des autres dimensions spatiales. La forme circulaire de quelques temples était associée à un culte solaire. Les temples Muisca étaient des lieux sacrés où régnait le “jeque”, où hommes et femmes venaient pour faire leurs offrandes et solliciter des faveurs. Ils étaient des sites d’entraînement pour les chefs intermédiaires et principaux”.*⁵⁶

Le temple le plus important était situé dans la vallée d’Iraka, zone géographique déterminée comme sacrée. C’était le centre de la confédération indigène d’Iraka, regroupant les communes de Gámeza (Esclave du Soleil), Buzbanzá, Pesca “Peuple du Soleil”(école des Muisca),Tobasía, Mongua (Sortie du Soleil), Monguí, Sogamoso (Maison du Soleil), Tópaga (Esclave du Soleil) et Iago de Tota (Terre de labour), Iza – lieu de guérison et de Firavitoba⁵⁷. Iraka fut dans la religion Chibcha, le prêtre le plus important, chargé de présenter les offrandes à Bochica, divinité suprême. Il était à la fois chef militaire, religieux, et mage. Il avait le pouvoir d’influer sur le climat, de faire pleuvoir, grêler ou geler; il pouvait aussi provoquer la variole ou d’autres épidémies. Il choisit de vivre et mourir dans cette vallée, où avait aussi été construit le Temple du Soleil. Les Muisca, comme d’autres peuples dans le monde, ont construit une religiosité fondée sur l’adoration du disque solaire.⁵⁸ Outre le Temple du Soleil, il existait au nord du département, dans l’actuelle commune de Chita, la “Maison du Soleil” où on formait les jeunes qui allaient ensuite être offerts à l’astre. Cette culture solaire était étroitement liée aux systèmes agricoles régionaux qui existaient déjà à l’époque précolombienne, phénomène lié lui-même à l’émergence du projet vitivinicole.

“Il semble pertinent de se demander jusqu’où les conditions climatiques “sui generis” de la région ont influencé l’apparition de ce qui paraît être la civilisation du soleil la plus fervente d’Amérique.

Il est probable que l’intensité du soleil, avec des conditions thermiques spéciales, ont incité les jésuites à tenter la viticulture et à introduire le cep de vigne dans la Mission de l’époque coloniale...

⁵⁶ C. CASILIMAS et M. LÓPEZ, “El templo Muisca”, en: *Maguarè*, n° 5, Bogotá, Unal, 1989.

⁵⁷ Cf. J. RODRÍGUEZ, *Los chibchas pobladores antiguos de Los Andes*, Bogotá, Ed. Guadalupe, 1999.

⁵⁸ Cf. P. MC GOVERN, *L’Archeologo e l’uva. Vite e vino dal neolitico alla Grecia arcaica*. Carocci, Roma, 2006.

En ce qui concerne la région, le soleil se trouve à l'origine de la réalité et de la légende d'El Dorado, le rêve d'immenses richesses, formulé par les conquistadors. Très tôt, les peuples précolombiens ont divinisé le soleil. La découverte d'or et le progrès dans les techniques de son exploitation ont ajouté de nouvelles dimensions à son culte représenté par l'or. Le soleil pouvait enfin avoir plusieurs formes et se présenter sous la forme d'une offrande suprême. Les objets en or furent accumulés dans le cadre de l'organisation des rituels, donnant ainsi naissance au trésor d'El Dorado dans le centre sacré préhispanique de Suamox (qui signifie: Maison du soleil). L'éclat du soleil, les sensations de la température ambiante sur la peau et le comportement de certains arbres fruitiers étaient utilisés comme indicateurs d'aptitude territoriale pour la culture de la vigne dans l'Empire romain, la même technique fut utilisée pour donner naissance à ce projet".⁵⁹

Cette connexion entre culte solaire et vitiviniculture est évoquée aussi par Mc Govern⁶⁰. En mentionnant "le vin à l'âge d'or de l'Egypte, il décrit comment Aménophis IV, monté sur le trône d'Egypte au XIVE siècle avant J.C., a fondé une nouvelle grande capitale, sur le cours moyen du Nil, en la nommant Akhetaton (en référence à Aton) ou esprit glorifié du disque solaire, duquel provenait toute bénédiction. Diffuser le monothéisme et stimuler la viticulture furent les deux tâches primordiales qu'il s'assigna.

Il semble fondamental d'attirer l'attention, dans ce processus, sur la relation entre les caractéristiques du climat, le système de croyances et la production agricole; il paraît pertinent de faire l'hypothèse que la religion prospère là où les conditions environnementales ont permis un développement prometteur des activités agricoles qui, à leur tour, dépendent grandement d'éléments climatologiques comme la chaleur du soleil et son effet sur la physiologie de la vigne, dans des conditions propres à l'altitude tropicale: d'où la valeur prise par cet ensemble du point de vue des producteurs de fruits de la région, et la mise sur pieds du projet vitivinicole.

⁵⁹ M. QUIJANO-RICO, "Ecología de una conexión solar. De la adoración del sol al desarrollo vitivinícola regional", en: *Cultura Científica*, n° 2, Tunja, Instituto de investigaciones científicas Inicien, Fundación universitaria Juan de Castellanos J, 2004, p. 8.

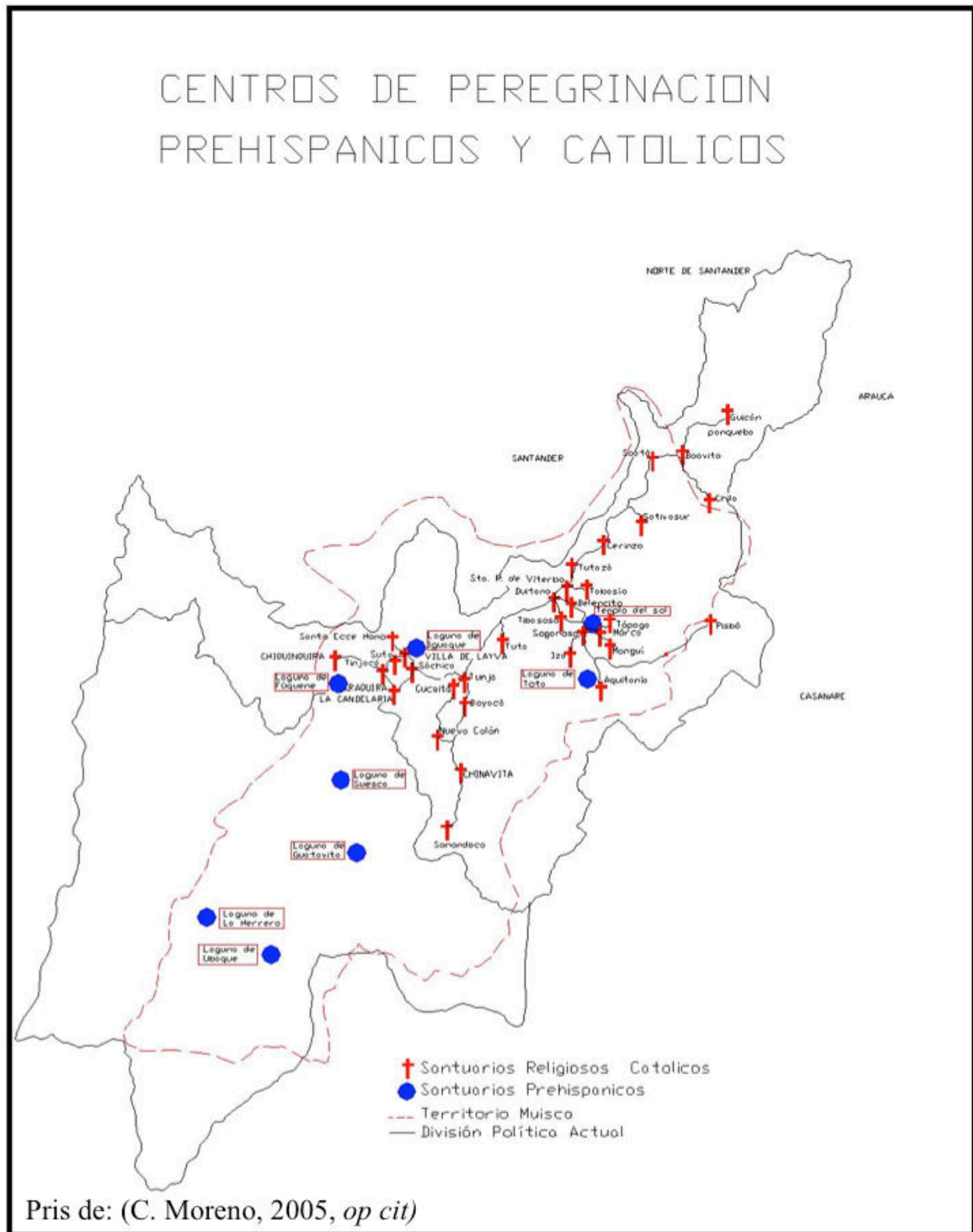
⁶⁰ Cf. P. MC GOVERN (2006), *op. cit.*

Comme nous l'avons déjà évoqué, une des régions qui compte le plus de paysans en Colombie est présente sur le territoire de la géographie religieuse des Muiscas, supplantée lors de la conquête espagnole⁶¹ (voir carte 9). On trouve dans la région nombre de "marques territoriales chrétiennes catholiques"; un Archevêché et quatre diocèses, chacun d'entre eux comptant plusieurs paroisses, centres de culte, des sanctuaires mariaux, des images de la Sainte Vierge et du Sacré-Cœur. De même trouve-t-on des croix au sommet des montages, aux intersections de routes et de chemins, près de certains arbres, etc., comme marques religieuses. López⁶² s'y réfère d'ailleurs: cette expression symbolique corrobore aussi la sacralité spatiale largement pratiquée à l'époque précolombienne.

⁶¹ Cf. C. MORENO (2005), *op. cit.*

⁶² Cf. M. LÓPEZ (1989), *op. cit.*

Carte 9. Centres de pèlerinage préhispaniques et catholiques.



Aujourd'hui, la richesse culturelle construite et exprimée par le biais d'éléments religieux par les Muiscas et reprise ensuite par les Espagnols, est latente. Les sanctuaires nationaux, régionaux et locaux accueillent de constantes festivités, rassemblements et pèlerinages. De même, les couvents, l'art religieux et les expressions collectives de la foi, comme la célébration de la Semaine Sainte, sont l'occasion de "marchés et commerces sacrés" articulés au "tourisme religieux". Apparitions de la Vierge⁶³, rites de guérison, remplissent le calendrier religieux de la population du Boyacá. Le religieux est un élément d'identité et d'expression culturelle régionale susceptible d'occulter les manifestations et l'analyse intégrale d'autres faits sociaux fondamentaux comme la science, la technologie, l'économie, la politique et l'éducation. Par ailleurs, la présence de l'homme sur le haut-plateau du Boyacá remonte approximativement à 10.000 ans avant J.C.⁶⁴. L'homme habitait des abris de pierre dans la savane autour de Bogotá. Il y a 12.000 ans, vers la fin de la dernière glaciation, au moment où le climat devenait semblable à celui que nous connaissons aujourd'hui, les mastodontes et les chevaux disparurent, il ne resta plus que des rongeurs et des petits cervidés. On a aussi trouvé dans la région des restes de plantes datant du XIV^e siècle avant J.C., notamment des rhizomes et des tubercules, indicateurs d'une agriculture bien développée.

“On ne peut écarter la possibilité du fait que l'agriculture, conjointement à la céramique, à été introduite par de nouveaux groupes humains venus des terres basses, même si les plantes des terres chaudes pouvant être cultivées sur le haut-plateau sont peu nombreuses: il est donc aussi possible que l'agriculture s'est développée grâce à l'arrivée d'idées nouvelles, et non de personnes”⁶⁵.

L'auteur de ces lignes indique également que les restes des plantes les plus anciennes, datant du premier millénaire avant J.C., trouvés dans les communes de Villa de Leyva et Sogamoso, sont de maïs et de quinoa. Le cas des tubercules est plus compliqué car il est difficile d'identifier leur pollen

⁶³ Cf. F. SANABRIA, *Les apparitions contemporaines de la Vierge en Amérique Latine: Un exemple des recompositions du croire au cœur de la modernité*. Thèse en Anthropologie: EHESS, Paris, 2004.

⁶⁴ Cf. M. CARDALE SEHRIMPFF(1989), *op. cit.*

⁶⁵ *Ibid.*, p. 107.

Rodríguez indique de son côté que:

“Les étages écologiques du haut-plateau du Boyacá offraient à l’époque préhispanique un large espace pour la culture de plantes économiques. Les forêts environnantes rendaient possible la cueillette des fruits sauvages, fournissaient des plantes médicinales, du bois de chauffage et de construction, ainsi que des animaux susceptibles d’être chassés. Les importantes ressources en eau (lacs, rivières) fournissaient à la population de l’eau potable et des ressources d’alimentation sous forme de poissons, gastéropodes, crustacés, oiseaux et tortues. L’irrigation permettait d’augmenter la surface, de cultiver et d’alimenter les vergers”⁶⁶.

Pour cet auteur, à l’arrivée des Espagnols, il existait déjà dans la Cordillère des Andes une “culture agricole et d’aliments fonctionnant sur la base de calendriers, de systèmes agraires (irrigation, jachères, utilisation d’engrais composés de feuilles, d’excréments d’animaux, de restes domestiques et de cendres). L’association d’une graminée, le maïs, et d’une légumineuse – le haricot noir – était une autre technique de fertilisation. Aujourd’hui, il est courant de voir les paysans associer des cultures traditionnelles avec d’autres qui sont relativement nouvelles, arbres ou arbustes fruitiers à feuilles caduques par exemple.

⁶⁶ J. RODRÍGUEZ (1998), *op. cit.*, p. 31.

Tableau 1. Aliments d'origine animale et végétale à l'époque précolombienne

D'origine végétale	D'origine animale
-Céréales: maïs -Pseudo-céréales: quinoa et amarante -Légumineuses: haricot noir, fèves, arachides, lupin -Tubercules: pomme de terre, chuguas, ibias, cubios, -Racines ou rhizomes: yucca, patate douce, panais -Légumes verts : guascas, langues de vache, amarantacées, quinopodiacées, cucurbitacées, tomate, pourpier, cresson, piment rouge. -Fruits locaux: goyave, corossol, papaye, zapote, anone, sancoya, chirimoya, lulo, avocat, ananas, melons, pastèques, curuba, grenade, guatilla, guamas, cerises, mora, chachafruto, chontaduro, chupas, cactus, tomate des arbres, nèfles. -Plantes médicinales: La principale est la coca, mais il y en a une grande variété	-Mammifères: cervidés, venadosoche, cobaye, armadillo, cafuche, renard, ours à lunettes, ocelot, puma, guagua, guatón, guatín, cusumbu, fara, ours fourmilier, loutre, lapin. -Reptiles: tortues -Poissons: capitán, guapucha, -Oiseaux : canard, poule d'eau, perroquet -Invertébrés: mollusques, crabes La consommation de fourmis était une source importante de protéines.
Adapté par l'auteur, source: (J.Rodriguez 1998, <i>op.cit</i>)	

L'abondance et la diversité de ressources ne rendaient pas indispensables les innovations technologiques permanentes, hormis les systèmes sophistiqués d'irrigation et de culture en terrasses. L'usage d'animaux de bât n'était pas non plus incontournable. Il semble que ces peuples n'avaient pas à affronter non plus les périodes difficiles à l'aide d'innovations. Par contre, la disponibilité des ressources permit le développement de solides systèmes de croyances, en lien avec l'extraordinaire beauté du paysage. Les mythes ne font pas plus que l'exalter, le reconnaître et le protéger.

La Conquête a radicalement transformé le paysage productif local et périphérique de la Cordillère. Un nouveau système de croyances fut imposé, qui conduisit à la naissance de manières particulières d'aborder la production agricole. Cela engendra l'une des transformations technologiques et productives les plus significatives. Le déterminisme religieux était décisif, pour comprendre le précaire développement technologique appliqué à l'agriculture.

Très tôt, les centres cultuels liés à l'eau, par exemple, devinrent des opportunités d'enrichissement rapide de la population espagnole; l'autoconsommation et l'échange de produits par le moyen du troc modifièrent les systèmes commerciaux, y compris l'exportation.

La relation entre agriculture et religion est essentielle. Même si le chasseur pouvait faire l'offrande de ses proies, c'est la vie sédentaire agricole qui permettait non seulement de construire des espaces de culte, mais aussi de créer un système complexe de rituels exigeants de danses, chants et expression corporelle, sans parler des écrits, de la peinture, de la sculpture etc. La relation entre agriculture et religion montre avec régularité qu'il y a plus de sacrifices – c'est-à-dire d'offrandes sacrées – d'origine végétale qu'animale, bien que le rituel joue un rôle important dans la domestication de ces derniers.

Le processus de domestication des plantes requiert de plus grandes exigences techniques et technologiques que celui qui concerne des animaux. De fait, la vie sociale d'une plante dépend essentiellement de sa relation historique avec la religion, l'économie et la nutrition⁶⁷. Ce lien est toujours conséquent lorsque la religion s'exprime par le biais de la sacralisation de la nature; c'est-à-dire lorsque les minéraux, les animaux ou les plantes sont divinisés. Mais quand cela se produit avec des symboles, la technologie cesse d'être fondamentale. Les Muiscas ont sacralisé la nature comme ils l'ont fait avec les éléments géographiques, alors que le christianisme le fait avec des symboles externes. Cela a pu influencer de manière négative le développement technique et technologique, ce qui expliquerait que le Boyacá soit le département le plus arriéré du pays en la matière, et le plus pauvre au regard de la satisfaction des besoins de base.

Cependant, l'incorporation biologique de plantes et d'animaux a enrichi les possibilités et potentialités agricoles présentes dans la région. Les céréales, comme le blé, ont permis à la région de devenir, pendant la période coloniale, productrice et exportatrice de farine⁶⁸.

Paradoxalement, dans la Cordillère des Andes, la vie semble avoir rencontré les conditions idéales pour exprimer exubérance, abondance et diversité. Là, les espèces étrangères et indigènes semblent entrer en compétition sur le plan des capacités d'expression et de séduction. En ce qui concerne les végétaux, par exemple, le chromatique et l'aromatique chez les espèces caduques, non indigènes, font concurrence aux tomates, aux grenades ou aux mortiños. De la même

⁶⁷ Cf. J. HARLAN (1987), *op. cit.*

⁶⁸ Cf. G. COLMENARES, *Haciendas de los Jesuitas en el Nuevo Reino de Granada: siglo XVIII*, Bogotá, Unal, 1969.

manière, les êtres humains et les animaux ont toujours cherché à s'installer durablement sur ce territoire.

Par conséquent, l'agriculture comme activité principale de cette géographie nationale exprime l'une des continuités culturelles les plus solides du Boyacá.

“Il est ainsi clairement établi que le Boyacá est une terre d'agriculteurs par excellence. La différenciation sociale amenée par de nouvelles activités spécialisées commence juste à poindre”⁶⁹.

De fait, au début du troisième millénaire, les données de l'économie départementale montrent que la production agricole est la première activité dans la région. Selon le gouvernement du Boyacá,⁷⁰ l'économie du département n'a pas connu de grands changements depuis la période préhispanique. Des activités nouvelles sont simplement venues s'ajouter aux plus anciennes: élevage, mines, industrie sidérurgique, artisanat, commerce et tourisme. Toutefois, en 2002-2003 la contribution départementale à la production nationale a diminuée: de 2.8% à 0.9%. Et ce, en dépit d'avantages territoriaux historiques en vue d'un processus réussi de développement productif et, au final, d'amélioration du bien-être de la population:

“L'image d'un département agricole prospère n'est présente que dans les livres scolaires de géographie et dans les dépliants touristiques. La petite propriété et les quelques tentatives agro-industrielles ne parviennent pas à produire 40% de la production régionale totale. L'appauvrissement du secteur agricole n'est pas dû, comme certains aiment à le croire, au développement de l'industrie, mais à celui, désordonné et excessif, de la bureaucratie départementale qui officie de manière continue depuis la Colonie”⁷¹.

⁶⁹ O. FALS- BORDA (1957), *op. cit.* p. 143.

⁷⁰ GOBERNACIÓN DE BOYACÁ (2004), *op. cit.*, p. 49.

⁷¹ CINEP, COLCIENCIAS (1988), *op. cit.*, p. 253.

Il est fondamental de considérer comme variable ce qui fait office d'objet d'analyse dans d'autres travaux, c'est-à-dire le rôle de la culture de la pomme de terre dans le Boyacá et ses implications sociales, en particulier dans l'augmentation de la pauvreté à cause d'un manque supposé d'exigence technique et technologique dans la production.

“Sur les 160.000 hectares de pomme de terre cultivées en Colombie, 35.000 le sont dans le Boyacá. Les chiffres font du département le deuxième producteur après le Cundinamarca. Selon certaines statistiques, plus de 40.000 familles dans plus de 82 communes vivent de cette production (800.000 tonnes par an). 96% de la production provient de petites propriétés et 4% de grandes exploitations.”⁷²

Dans l'imaginaire national aussi bien que régional, ce tubercule exprime un haut niveau d'identité territoriale: le processus productif n'a pas changé depuis l'époque préhispanique:

“Dans le Boyacá, les paysans exercent encore leur profession de manière rudimentaire, à l'aide de la charrue et de la houe. Le premier vient de la culture chibcha et la seconde est héritée des espagnols”⁷³.

Avec le temps, le paysan qui se consacre à cette culture a été surnommé “papero”, terme péjoratif qui s'utilise comme synonyme d’“inculte” ou de “mal éduqué”. A ce sujet, Pollan⁷⁴, rappelle la description de Salaman⁷⁵ sur l’ “histoire sociale de la pomme de terre”: “Sa production a engendré plus de pauvreté que de richesse”, “Elle n'est même pas nommée dans la Bible”. Dans l'imaginaire, “Celui qui la consomme peut contracter la lèpre et avoir des comportements immoraux, puisqu'elle vient d'Amérique, où elle était l'aliment de base d'un peuple incivil et soumis; comme aliment, elle ne contenait aucune culture humaine organisée”, “Seule l'Irlande, pour des raisons sociales, l'a acceptée”. “Les Irlandais sont réputés fainéants parce qu'ils cultivent des pommes de terre – le processus ne requérant pas de technologie élaborée et peu de

⁷² BOYACÁ 7 DÍAS, (Journal régional), “La cosecha que se aproxima quebrará los productores de papa ”, del 24 al 26 de julio de 2007, 14.

⁷³ O. FALS-BORDA (1957), *op. cit.*, p. 181.

⁷⁴ Cf. M. POLLAN, *La botánica del deseo. Il mondo visto dalle piante*. Milano, Il Saggiatore, 2009.

⁷⁵ R. SALAMAN, *Storia Sociale della patata*. Milano, Garzanti, 1989. (Prima ed. 1949). p. 220.

travail; rien à labourer, pas de sillons parfaits à tracer, rien d'aussi gratifiant qu'un champ semé de grains avec des épis dorés par le soleil, s'élevant vers le ciel". Ils étaient trop préoccupés par la faim pour s'intéresser à l'esthétique des champs, à l'ordre et au contrôle de la culture. Ils pensaient seulement à leur subsistance.

De plus, les pommes de terre sont faciles à cultiver et à préparer (à cueillir, cuisiner et consommer). Pour Cobbet, cité par Pollan (2009): "Elle coupe la faim mais appauvrit et favorise l'augmentation de la population rurale tout en réduisant les salaires. La générosité de la pomme de terre est devenue un malheur".

"Elle agit comme une force gravitationnelle qui éloigne les Irlandais de la civilisation en les enfouissant dans la terre, entre l'homme et la terre, entre l'homme et la racine. Ecoute comment on parle de l'étable où vit le mangeur de patates: "(...) il n'y a pas de fenêtres; (...) le sol est de terre, il n'y a pas de cheminée, seulement un trou pour le feu à une extrémité (...) vaguement entouré de pierres". Pour Cobbet, les Irlandais finissaient sous la terre en s'unissant aux tubercules dans la fange. Une fois les tubercules cuisinés... la famille se rassemble autour d'un grand plat et mange avec les mains... il y a aussi le porc que quelqu'un sert parfois, qu'on mange directement dans la marmite, qui rentre, sort, tourne en rond comme quelqu'un de la famille. La patate s'est affranchie de la civilisation en redonnant le contrôle de l'homme à la nature"⁷⁶.

Pour les Anglais, cet aliment était primitif, privé de culture et réduit à un carburant pour animaux, alors que le blé nécessitait une transformation culturelle: moissonner, moudre, mélanger, faire de la pâte, modeler et cuire. Les pommes de terre ne pouvaient même pas être stockées ni échangées contre d'autres produits; elle était un risque pour le système économique d'une nation.

1.2.1 Production préhispanique

⁷⁶ M. POLLAN (2009), *op.cit.*, p. 191

L'hétérogénéité de la production régionale actuelle obéit à des facteurs "naturels" et sociaux. Les premiers, comme nous l'avons évoqué, sont liés aux conditions du sol et du climat propres aux zones tropicales sud-américaines caractérisées par une abondante biodiversité, notamment en Colombie⁷⁷. Cette caractéristique permet l'accès à de grandes quantités de produits végétaux, à toutes les périodes de l'année. Ces produits résultent d'un processus d'incorporation biologique par des cultures qui sont tout aussi hétérogènes: marchés muiscas, conquête espagnole, migrations forcées, globalisation économique moderne, entre autres. A l'époque coloniale, Tunja était appelée "ville des blancs" à cause des nombreux habitants espagnols et de leurs habitudes alimentaires. Ils étaient demeurés en grande partie espagnols, et durent donc faire de nombreuses tentatives pour introduire de nouvelles espèces. Ces groupes humains, alliés à une hétérogénéité climatique importante, sont à l'origine d'une diversité culturelle aux effets prononcés, dans chacune des provinces qui forment le département. Au final, la "production verticale"⁷⁸, continue à s'exprimer dans la région, mais elle n'est plus individuelle, à cause de la désarticulation territoriale à laquelle la zone a été soumise⁷⁹.

Ces mêmes conditions territoriales de sol et de climat, précurseurs d'une multiplicité de plantes et d'animaux, ont aussi structuré, dans le sous-sol, d'énormes possibilités en termes d'accès aux ressources minérales. Végétaux et minéraux ont donc permis que l'artisanat joue aujourd'hui un rôle important dans l'économie régionale déjà articulée aux marchés internationaux. Ces conditions territoriales font aussi l'objet d'une exploitation par le commerce touristique.

Cette multiplicité productive s'est transformée et "enrichie" grâce à la colonisation biologique. Curieusement, aujourd'hui, les économies régionales et nationales liées à l'accès aux ressources végétales sont caractérisées par un plus grand éventail de plantes cultivées, incorporées dans le processus historique de la conquête et de la colonie⁸⁰, comme ajoutées par-dessus des plantes indigènes. Le même phénomène s'est produit avec la faune domestique, notamment les ovins, équins, caprins et bovins.

⁷⁷ Cf. D. WADE, *El río: exploraciones y descubrimientos en la selva amazónica*, (Traducción Nicolás Suescún), Bogotá, Banco de la República; Ancora Editores, 2002.

⁷⁸ Cf. J. MURRÁ (1974), *op. cit.*

⁷⁹ Cf. F. GÓMEZ-SIERRA, "Entre gustos sí hay disgustos. Territorio y restauración cultural en la fruticultura regional", en: *Cultura Científica*, n° 6, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas, Inicien, Fundación Universitaria Juan de Castellanos, 2008.

⁸⁰ Cf. J. RODRÍGUEZ (1998), *op. cit.*

Pour synthétiser, la production régionale est marquée et identifiée depuis l'époque préhispanique par l'accès aux produits végétaux, par le biais de la "complémentarité écologique" ou "production verticale". L'accès aux minéraux a de son côté fait l'objet d'une industrialisation relative, en particulier le minerai de fer et le charbon. S'il y a bien eu incorporation de technologie dans l'exploitation des émeraudes, il n'y a eu ni créativité ni innovation dans leur processus de transformation: elles continuent à être commercialisée sous forme de matière première⁸¹. L'agriculture, l'artisanat et l'exploitation des mines sont des activités qui ont affermi l'économie muisca, où jardins, enclos et champs étaient des espaces de production.

Les sources historiques pertinentes qui rendent compte de la culture productive préhispanique sont essentiellement celles des chroniqueurs, dont notamment Juan de Castellanos, qui a donné dans son œuvre maîtresse de précieuses indications pour qui veut comprendre la production régionale lors de l'arrivée des Espagnols. Selon Medina⁸², toute la beauté qui entourait les Muisca faisait d'eux un peuple d'une grande sensibilité pour la nature, raison pour laquelle elle était intégrée pleinement dans leur cosmogonie, leurs mythes et leurs rites

La complémentarité écologique leur permettait de cultiver pendant les périodes froides des tubercules (pommes de terre, nabos, ibias, cubios), des cucurbitacées (courges, ahuyama), des haricots noirs, des tomates et du piment rouge; et en période plus chaude, de la coca, du coton, du yucca, guanabanas, pitayas, etc. La production agricole variée trouvait son complément dans les ressources animales, en provenance des lacs et des rivières aussi bien que des zones boisées: poissons, oiseaux, mammifères, éléments de base de l'alimentation et du commerce. Toutes ces ressources, ainsi que l'indiquent les chroniqueurs, étaient disponibles en abondance, raison pour laquelle il ne fut pas nécessaire de créer des structures complexes en vue de leur obtention.

En ce qui concerne l'accès aux ressources minérales, l'eau fut toujours un élément fondamental et son abondance fut intégrée dans le complexe système de croyances. L'eau recevait des offrandes en or, émeraudes et céramique. Elle est censée avoir engendré le peuple Muisca, et, en tout état de cause, a significativement contribué à l'économie de la société précolombienne. La production

⁸¹ Cf. R. DOMÍNGUEZ, *Historia de las esmeraldas de Colombia*. Bogotá, Gráficas Ducal, 1965.

⁸² Cf. M. MEDINA (2006), *op. cit*

agricole dépend en effet grandement de l'économie de l'eau. Nous réservons à une autre étude l'approfondissement du thème de l'apport économique de l'eau dans le Boyacá.

L'exploitation minière sur le haut-plateau à l'époque précolombienne a surtout concerné le sel. La dimension sensorielle concentrée dans le goût des aliments salés a stimulé l'invention et le perfectionnement de techniques particulières à l'époque préhispanique et pendant la période coloniale. Paradoxalement, la découverte de l'Amérique a été motivée, entre autres, par le besoin de satisfaire le goût pour les aliments agrémentés de condiments. De la même manière, nombre de technologies modernes ont vu leur développement stimulé par la dimension sensorielle. Les cas les plus représentatifs sont le vin, le café, le chocolat, etc. La vitiviniculture, semble-t-il, permet à son tour des transformations significatives, dans la mesure où elle est une activité tributaire de technologies variées, pas seulement pour sa production, mais aussi pour sa dégustation, exercice qui peut s'appliquer à d'autres aliments.

Nous pouvons donc affirmer que la construction de la réalité à partir de l'anthropologie sensorielle, par le biais des systèmes alimentaires, relève bien d'une préoccupation culturelle. Les sens relèvent aussi bien du culturel que du physique, ils acheminent également les valeurs sociales. Il semble à ce titre significatif qu'en 2004 un prix Nobel ait été attribué aux sciences sensorielles (physiologie ou médecine), c'est-à-dire aux chercheurs Richard Axel et Linda B. Buck. Cette invention de la réalité, par le biais d'une représentation du sensoriel alimentaire, a stimulé, à l'époque contemporaine, des productions non traditionnelles dans de nombreux lieux du monde. De ce fait, aujourd'hui, de nombreux agriculteurs produisent ce qu'ils ne consomment pas et consomment ce qu'ils ne produisent pas.

La dégustation des aliments, en tant qu'exercice didactique, est une activité courante pour certaines communautés d'Europe, notamment en Espagne, en Italie et en France. Cette pratique n'est pas encore habituelle dans notre région. Mais cela vaut la peine de s'intéresser à la question et d'étudier ses implications pour les activités techniques et technologiques. Il semble bien que nous assistions à une réinvention du haut-plateau par le biais de son patrimoine aromatique et chromatique, à partir de la mise en œuvre du projet vitivinicole. Ainsi la mise en culture de plantes aromatiques est-elle sérieusement envisagée, et la culture de fruits commence à être valorisée sur la base de l'arôme des produits, qui devient le critère de qualité le plus important.

La grande “banque” saline de la Cordillère orientale colombienne était exploitée sur le territoire muisca. Ce minéral a longtemps été un élément central du commerce:

“La production de ce condiment était un processus organisé et complexe, impliquant notamment une forme de division du travail et un mode de coopération avec d’autres industries et d’autres branches de l’économie”⁸³.

La technique utilisée pour son exploitation⁸⁴ était essentiellement celle du chauffage sur feu de bois dans des récipients en céramique ou simplement des poteries (deux pratiques artisanales qui perdurent dans la commune de Ráquira) avec construction de canaux pour l’acheminement de l’eau naturellement salée ou de la saumure⁸⁵. Le processus requérait une main d’œuvre nombreuse, des capacités de transport et une division du travail, ainsi qu’une abondance de combustible fossile. Pour le dire autrement, un besoin gustatif avait lui-même besoin d’un intéressant processus technique pour être satisfait.

La relation de ces sociétés avec d’autres minéraux était essentiellement rituelle. Bien qu’elles n’exploitassent pas l’or, ce dernier tenait une place centrale compte tenu de la valeur d’offrande qui lui était attribuée. L’or a d’ailleurs réussi à transformer les imaginaires des conquérants, leur faisant croire que dans les territoires nouvellement découverts, l’or abondait et était facile à obtenir. Hommes, femmes, enfants, animaux, ornements miniatures et scènes de la vie sociale et politique des Muisca constituent l’iconographie élaborée avec ce métal⁸⁶.

Si l’on en juge par les croyances de cette société précolombienne, et les abondantes offrandes en or, l’orfèvrerie a dû être une activité importante et productive. Les émeraudes étaient aussi très utilisées mais, comme aujourd’hui, elles n’étaient pas travaillées, c’est-à-dire qu’elles ne subissaient pas de processus technique destiné à leur donner une valeur ajoutée.

⁸³ G. VILLATE “Algunos apuntes para un estudio de la organización económica de los Muisca”, en: *Maguaré*, n° 5, Bogotá, Unal, 1988-1989, p. 204.

⁸⁴ Selon Cardale (1989), cette technique consistait à chauffer l’eau salée dans des récipients en poterie jusqu’à évaporation et obtention d’un bloc de sel.

⁸⁵ Cf. M. CARDALE SEHRIMPFF (1989), *op. cit.*

⁸⁶ Cf. C. PLAZAS, “Función rogativa del oro Muisca”, en: *Maguaré*, n° 5, Bogotá, Unal, 1988-1989.

A cette époque, l'économie reposant sur l'accès aux plantes cultivées et l'exploitation des minéraux était complétée par l'artisanat utilisant du coton. Ce sont les conditions climatiques qui ont imposé la production de couvertures et ses techniques spécifiques. Ces objets enrichissaient le commerce, au même titre que le sel. De fait ces deux produits faisaient l'objet d'échanges permanents. Les couvertures étaient en même temps objets de troc, tribut, vêtements pour l'au-delà et dot lors des mariages. Elles jouaient donc un rôle prépondérant dans l'économie préhispanique, puisqu'elles concentraient et structuraient des activités voisines et complémentaires, comme la fabrication de métiers à tisser, les techniques de fabrication de teintures végétales, du fil de coton, ou encore la création des motifs de décoration. Les outils indispensables étaient évidemment le fuseau et le métier à tisser.

“Les indiens de Pesca soutiennent qu'ils sont tributaires de Sogamoso, comme de ceux de Suta et Pisba. Les trois chefs affirment que les indiens doivent offrir comme tribut une couverture chacun. Jusqu'à 1557, la population contribuable de ces trois villages était de 423 (Suta), 4054 (Pesca) et 1336 (Pisba). C'est-à-dire que le chef de Sogamoso recevait des communautés de Pesca et Pisba 5390 couvertures par an. En plus, les capitaines devaient donner à leurs chefs suprêmes plus de couvertures, et les capitaineries dans la commune de Pesca en 1537 étaient au nombre de 6. On peut évaluer à plus de 200.000 le nombre de couvertures en circulation chaque année sous l'aspect de tribut indigène, dans cette seule région”⁸⁷

Nonobstant l'importance économique de l'agriculture, de la mine et de l'artisanat, aucun de ces domaines ne réussit à produire de techniques ou technologies avancées, dans la mesure où ni le climat ni les sols ne l'imposaient, comme nous l'avons déjà évoqué. Il s'agissait d'offices individuels, plus que collectifs; ils engageaient la famille et alimentaient un grand nombre de lieux de commerce fixes, élément qui à lui seul suggère une abondance de produits et, en dernière analyse, d'excédents. L'organisation communautaire du travail n'était pas stable. Les

⁸⁷ G.VILLATE (1988- 1989), *op. cit.*, p. 210.

chroniqueurs indiquent la présence d'une aire de propriété privée et d'une autre, communautaire, sur les lacs et les forêts.

Pour résumer, l'économie préhispanique était caractérisée par une abondance et une grande diversité de ressources d'origine végétale et animale qui permirent le développement des systèmes alimentaires, commerciaux et religieux. L'accès aux ressources végétales et minérales et la production artisanale ne nécessitaient pas de systèmes techniques élaborés. La disponibilité importante des ressources renforça les activités religieuses et les échanges commerciaux (marchés), éléments culturels toujours représentatifs de la région. De même, les activités agricoles, d'exploitation minière et l'artisanat n'exigeaient pas de participation collective continue. Les végétaux cultivés étaient aussi le maïs, le quinoa, l'amarante, les tubercules, les légumineuses, les cucurbitacées et les légumes verts. Les fruits poussaient en majorité naturellement dans les zones boisées.

La volonté d'accéder aux ressources animales provenait du besoin en protéines. Ainsi, les cervidés, lapins, oiseaux, etc. servaient-ils d'aliments. La consommation de lait d'origine animale ne semble pas avoir été en vigueur, d'où l'absence de techniques d'élaboration de fromage. La présence d'un grand nombre de restes de poterie dans la région permet d'affirmer que les aliments étaient consommés cuits, d'où la coutume caractéristique du Boyacá de manger de la soupe.

Ce qui précède nous amène à poser les questions suivantes: quelles sont les exigences humaines qui stimulent l'invention technique et technologique? Quelles sont les circonstances sociales qui ont favorisé la mise en œuvre de processus techniques et technologiques dans la région? Quel rôle des sociétés plus individuelles que collectives ont-elles pu jouer?

1.2.2 Economie coloniale et grandes unités de production: les “haciendas” (grandes propriétés).

La transformation forcée de la vie naturelle et sociale est l'un des phénomènes qui a caractérisé l'évolution de l'économie du territoire colombien jusqu'au XVIe siècle, et la production régionale s'inscrit dans le cadre de cette réalité nationale. A partir de 1537, les changements se

sont considérablement accélérés. Religion, langage, conception de l'espace et du temps, système alimentaire, organisation, économie, politique et formes d'accès aux produits d'origine végétale, animale et minérale furent affectés par le processus de colonisation⁸⁸. Une des premières actions de la conquête fut d'implanter une conception de l'espace – duale: l'urbain et le rural. Les conquérants s'empressèrent de ce fait de construire villes et villages.

“La fondation hispanique de Tunja s'inscrit dans le cadre du processus historique de fondation des villes espagnoles sur les terres de la société conquise. C'est au cours de cette période dite de fondation urbaine que se manifeste l'intérêt des colonisateurs pour la construction de forteresses, villages et villes, censées renforcer la position de l'empire espagnol”⁸⁹.

La ville serait à ce titre une agence dans et à partir de laquelle se construit la vie sociale. C'est là que se créent les manières de cultiver l'existence:

“Les villes sont sources de richesse, elles l'ont toujours été, elles absorbent les populations, elles l'ont toujours fait. Comme l'agriculture, les villes ont augmenté la capacité de production de la terre. Avec l'urbanisation, le taux de mortalité du aux batailles permanentes a diminué, comme le dit LeBlanc, parce qu'en même temps que les gens de la ville créent des instruments et améliorent les technologies qui rendent l'agriculture plus efficace, le nombre de personnes qui peuvent vivre dans la ville au lieu de cultiver la terre augmente, et par conséquent les dimensions de la ville également...”

Le mouvement de personnes dans un flux continu vers la ville commencé il y a 10.000 ans est devenu un torrent. En 1800 3% des humains étaient des urbains, en 1900, 14%, en 2007, 50%. Au rythme actuel, au milieu du XXIe siècle, la population mondiale sera urbaine à 80%”⁹⁰.

⁸⁸ Cf. P. MORA et A. GUERRERO, *Historia y culturas populares. Los estudios regionales en Boyacá*. Tunja, I.C.B.A, 1989.

⁸⁹ J. OCAMPO-LÓPEZ (1989), *op. cit.*, p. 13.

⁹⁰ S. BRAND, *Una cura per la terra. Manifesto di un ecopragmatista*. Torino, Codice, edizioni, 2010, p. 27-28.

A partir de cette conception, les imaginaires identifiant l'urbain à la culture et le rural à l'inculture ont perduré jusqu'à nos jours. En Boyacá, le concept de paysan ne désigne pas seulement un habitant des zones rurales, mais peut aussi être une insulte prononcée en ville: "campeche". "Dur pour le paysan" est une expression péjorative. Paradoxalement, le département est catalogué comme l'un de ceux qui possède le plus de culture rurale dans le pays⁹¹.

Cette conception peut aussi provenir du fait que la population de la ville de Tunja, la principale du département, ne dépasse 200.000 habitants, bien qu'elle ait été fondée en 1539, alors que les autres villes du pays, fondées bien plus récemment, en comptent souvent plus de 3 ou 4 millions.

La conception de la ville comme centre de contrôle et dynamiseur culturel a radicalement transformé les logiques d'organisation précolombiennes sur le territoire qui nous intéresse⁹². La "dispersion" a été remplacée par la concentration de processus et le contrôle s'est étendu jusqu'aux détails infimes de la vie. Cependant, aujourd'hui, si l'on analyse le projet des conquérants de changer "totalement" les formes de vie des populations conquises, on observe, comme dans tout processus social et culturel des permanences et des transformations.

Certes, notre souhait dans le présent travail est d'analyser un changement technique suivi à partir du processus productif, par le biais de l'analyse d'une introduction biologique en 1982, sous la forme d'un projet vitivinicole dans la zone centrale du Boyacá. C'est pour cette raison que nous souhaitons décrire comment s'est transformé l'accès aux ressources végétales, animales et minérales au cours de la période coloniale, profondément marquée par une mentalité chrétienne catholique, fondatrice de missions dans lesquelles se sont rencontrées les économies nationale et régionale, en particulier dans les institutions conduites par les jésuites.

Comme le suggère Tovar⁹³, en évoquant l'économie nationale de cette période, les conquérants ont utilisé le blé, l'orge, les fruits et le bétail ovin, bovin, équin, pour lier les territoires à de nouvelles formes de production. Nous montrerons comment la province de Tunja est devenue la première productrice et exportatrice de farine de blé. Avec ce système de production fut introduit

⁹¹ Cf. O. FALS-BORDA (1957), *op. cit.*, *DEPARTAMENTO ADMINISTRATIVO NACIONAL DE ESTADISTICA, DANE*, 2005. GOUVERNEMENT DU BOYACA (2004), *op.cit.*

⁹² Cf. M. MEDINA (2006), *op. cit.*

⁹³ Cf. H. TOVAR, "La economía colonial y republicana 1500-1850", en: *Grande encyclopedie de Colombie, Economía 1*, Bogotá, Biblioteca: El tiempo, Círculo de lectores, 2007.

un système de propriété de la terre à l'origine d'une physionomie nouvelle, différente des autres régions économiques de Colombie au XVIII^e siècle. C'est ainsi qu'ont changé les systèmes de travail, les formes d'alimentation, les espaces partagés et même les manières d'aimer. Le système colonial n'a pas seulement été une création économique mais aussi une invention de sentiments imaginaires collectifs. Les facteurs de cohésion ont été déterminés par l'accumulation de biens dans des mains privées, sous le contrôle du pouvoir politique et religieux.

Pour l'auteur cité, la rupture avec l'"état indigène" et la conversion en société coloniale s'est faite sur trois siècles, mais pas de manière uniforme et systématique. Ce phénomène supposait une organisation du travail, technique, technologique et d'entreprise, et une évolution économique par le biais de systèmes comme l'*encomienda* (affaire confiée, métairie), le *rescate* (rachat) ou la *tripleta* (triplette): tribut, grande propriété et commerce. Ensuite sont survenues les ruptures économiques d'après-guerre qui ont organisé une société de transition vers des formes propres de libéralisme économique.

Il est d'un intérêt capital d'accorder une attention particulière, dans l'analyse du projet vitivinicole, aux exigences d'organisation et à celles relatives à la technologie qui ont cours dans la société rurale contemporaine. Le même phénomène s'est déployé pendant la période coloniale, avec l'introduction de plantes cultivées. Chaque production agricole (chaque culture: blé, pomme de terre, etc.) engendre diverses formes du social, chaque culture est une histoire sociale. Il est donc urgent de faire des recherches sociologiques ou anthropologiques qui puissent rendre compte des différentes formes du social, à partir de la production agricole (Ethno-agriculture régionale).

De manière générale, sous le régime colonial, l'introduction de nouveaux produits a divisé le territoire national en zones bien déterminées, a ouvert de nouveaux marchés et élargi les frontières régionales.

“En 1500, lorsque la frontière sur la terre ferme a été ouverte aux entrepreneurs espagnols opérant depuis les Antilles, les côtes colombiennes ont immédiatement constitué une base incontournable pour l'extraction des perles, des indiens, des esclaves, de l'or, des couvertures et des aliments; produits très appréciés des marchands, financiers,

*explorateurs et aventuriers, et obtenus par des moyens divers, tels que le vol, le sac, l'agression...*⁹⁴.

Ces figures rendirent nécessaire un effort au niveau de l'agriculture et de l'exploitation minière; elles entraînent simultanément le déracinement massif de nombreux indigènes et leur dispersion, c'est-à-dire la destruction des groupes humains structurés. L'organisation forcée de la production dans de grandes propriétés se nourrissait d'une main d'œuvre indigène abondante nécessitant le transfert de groupes importants vers des zones où ces derniers rencontraient des conditions climatiques absolument opposées à celles qu'ils avaient toujours connues, d'où la survenue de maladies et un grand nombre de morts dues au typhus, à la vérole, à la varicelle, aux gastroentérites ou à la pneumonie. On estime la décroissance de la population à environ 70, 80 ou même 100%. Les Muiscas furent un des peuples les plus affectés. En réponse à cette crise démographique, la population espagnole a quadruplé entre 1570 et 1620. Les villes qui connurent la plus forte croissance furent Bogotá, Carthagène et Tunja. Le déficit démographique engendra un phénomène identique au niveau de la production agricole, ainsi qu'une dévastation ethno-sphérique sans précédent. Les entrepreneurs espagnols réagirent en important des esclaves africains; entre 1500 et 1810, 250.000 d'entre furent introduits en Colombie, dynamisant la société coloniale, notamment dans les territoires producteurs de canne à sucre, de cacao, de minéraux et de bétail.

Dans le territoire qui fait l'objet de la présente étude, les phénomènes que nous venons de décrire ne se produisirent pas. Aucun esclave noir, en particulier, ne fut "importé" dans le Boyacá. La présence sur le haut-plateau de leurs descendants est toujours minime aujourd'hui, à cause des éléments historiques évoqués aussi bien que du climat. Comment l'arrivée d'esclaves noirs a-t-elle pu influencer le développement économique national, et quel impact leur absence a-t-elle pu avoir sur l'économie de la région qui nous intéresse? Ces thèmes méritent d'être approfondis. Ce processus a engendré un mélange biologique de mulâtres et de *zambos* (enfant de mère indienne et de père noir, ou l'inverse) qui a enrichi la diversité culturelle nationale, figure absente du Boyacá.

⁹⁴ *Ibid.*, p. 24.

La production agricole et minière de cette époque a éveillé un grand intérêt commercial en Espagne, bien sûr, mais aussi dans des pays ennemis, telles la France, l'Angleterre et la Hollande. Ces pays entrèrent dans une compétition commerciale qui entraîna l'émergence de commerçants et entrepreneurs créoles qui préparèrent le terrain au processus d'indépendance amorcé en 1810. L'ouverture de nouveaux marchés augmenta la demande de matières premières, imposant une organisation interne de la production et le développement de grandes unités productives dénommées "haciendas" qui, en général, n'avaient pas subi de pression suffisante pour innover techniquement.

Grandes unités de production: les haciendas

Il semble paradoxal, pour la région, de devoir affronter aujourd'hui les conséquences d'une transformation du système d'haciendas en petites ou très petites propriétés, ces dernières étant caractéristiques du département du Boyacá (c'est là que se concentrent le plus grand nombre d'entre elles, dans le pays). L'entreprise de conquête était agencée et exécutée par une idéologie chrétienne catholique, et, avant d'être des conquérants, les Espagnols qui participèrent à la colonisation étaient des catholiques. Les conquérants et les missionnaires arrivèrent simultanément sur le territoire de la Nouvelle Grenade. Les religieux appartenaient à des communautés dominicaines, franciscaines, augustiniennes et jésuites déjà bien implantées en Espagne. La relation de la religion avec la "terre promise du lait et du miel" est un dénominateur commun des grandes civilisations; les religions nées autour de la méditerranée ont en commun des territoires très fertiles et riches en ressources végétales, animales et minérales; les dieux exigent, selon les humains, des offrandes agricoles, des sacrifices animaux et humains, et des ornements de métal précieux. La civilisation muisca a respecté ce "contrat" passé avec les dieux, et c'est pour cette raison qu'elle a développé un système de croyances intimement articulé à leur système productif. Comme nous l'avons déjà évoqué, il ne fut pas difficile aux Espagnols de "supplanter" ce système de croyances: en conséquence, Tunja et ses alentours devinrent rapidement des espaces propices pour la construction de d'églises catholiques, de couvents et de monastères.

Cependant, aucun ordre religieux européen ne réussit à structurer une mentalité mercantiliste autant que celui fondé en Espagne par l'ex-militaire Ignacio de Loyola: "*Il ne faut point douter*

que la Compagnie de Jésus était l'entreprise la plus puissante de la Nouvelle Grenade"⁹⁵. Les jésuites arrivèrent pour la première fois dans la province de Tunja en 1611. C'est là qu'ils fondèrent un couvent, un collège et un temple où ils orientaient les différentes doctrines de la région.

Le système de grandes unités de production du Nouveau Royaume de Grenade fut une initiative de la Compagnie de Jésus. Le développement des grandes propriétés agricoles et d'élevage du XVIIe siècle dans les zones d'altitude des Andes se fit en même temps que l'expansion des cultures de canne, de cacao et de bétail bovin dans l'est, vallée du Cauca, Carthagène et Santa Marta. Les propriétés axées sur l'agriculture vivrière se fixèrent dans les provinces de Santa Fe, Tunja, Pasto et Popayán.

Pendant la première moitié du XVIIIe siècle les nouvelles grandes propriétés trouvèrent dans les mines de la côte Pacifique et les grandes villes un environnement favorable pour le développement du commerce de viande, de cuir, de fromages, de miel et de cacao. Le système ne permettait pas les investissements internes. Selon Colmenares⁹⁶, quand intervint l'expulsion des jésuites de la Nouvelle Grenade en 1767, ces derniers possédaient plus de 100 haciendas. Au Pérou, sur 97 propriétés, 17 se consacraient à la culture de la canne à sucre, 15 à celle de la vigne et 19 aux cultures vivrières. La canne représentait 51.4% des investissements, les vignes 30.6% et le reste seulement 5.3%. Les vignobles ont joué un rôle très important dans l'économie politique péruvienne. Cette activité s'était généralisée et attirait de nombreux capitaux, notamment ceux des propriétaires de mines qui la jugeaient plus sûre et plus productive. Les propriétés viticoles des jésuites étaient situées précisément sur les sites dont la production était destinée à l'exportation: de vin et de sucre, au Pérou, de cacao à Guayaquil, Mérida, Barinas et Pampelune, de bétail du Rio de la Plata et de farine des provinces de Tunja et Vélez⁹⁷.

Géographiquement, la province de Tunja, à l'époque coloniale, était la plus étendue de Nouvelle Grenade, et l'une des plus riches. La Compagnie de Jésus y développa de grandes unités de production, depuis le haut-plateau andin jusqu'au Venezuela. Dans le Boyacá, les grandes propriétés étaient notamment implantées dans les agglomérations de Paipa, Firavitoba, Tuta, dans

⁹⁵ *Ibid.*, p. 64.

⁹⁶ Cf. G. COLMENARES, *Haciendas de los Jesuitas en el Nuevo Reino de Granada: siglo XVIII*. Bogotá, (2da edición), Universidad del Valle. 1998.

⁹⁷ Cf. F. GÓMEZ-SIERRA (2008), *op. cit.*

les vallées de Sogamoso et Tundama. Ces unités ont toujours occupé les meilleures terres, dans les vallées profondes le long de la côte et au bord des fleuves, dans les dépressions de la Cordillère et sur les haut-plateaux⁹⁸. Pour le dernier auteur cité, l'activité économique des jésuites fut un fait exceptionnel: "autosuffisance et rentabilité maximale appliquée à l'activité agricole; voilà ce que furent leurs "vœux" religieux en matière économique. L'accès aux ressources d'origine végétale (agriculture) et animale fut plus important que la volonté d'exploiter les minéraux, même si les jésuites exploitèrent aussi des mines d'or et d'argent".

Par ailleurs, le déterminisme géographique⁹⁹ dont le département a fait, et fait toujours, l'expérience, est le résultat d'un processus historique de réduction de ses frontières. Les problèmes de communication par voie de terre, l'absence de politiques publiques et administratives de caractère "fédéraliste" ont conduit depuis la première décennie du XVIIIe siècle à des processus de désarticulation territoriale. En 1907, au Venezuela, les villes de Mérida, San Cristóbal, Pedraza et Barinas prirent leur indépendance par rapport à Tunja, avant que les territoires de Socorro, San Gil, Vélez et Pamplona ne le fissent. En 1991, plus de la moitié du département prit son indépendance tout en se divisant, donnant naissance à l'actuel département de Casanare 44.490 km carrés; alors que l'extension actuelle du département de Boyacá est de 23.189 km carrés.

En 1611, sept ans après l'arrivée des premiers jésuites à Bogotá, fut fondé la Collège de la Compagnie de Jésus de Tunja, annexé au noviciat en 1613; en 1625 débuta dans cette même ville la construction de l'église de Saint Ignace et en 1636 de l'Université Javeriana à Bogotá, et que fut fermée en 1767 à l'occasion de l'expulsion des jésuites. Elle fut rouverte en 1930, 163 années plus tard¹⁰⁰.

La présence des jésuites en territoire Muisca, notamment dans le Boyacá, s'explique par l'existence d'une profonde religiosité précolombienne et par les conditions productives favorables de la terre. Une des stratégies utilisées par les jésuites pour parvenir à l'autosuffisance était de convaincre les convertis de leur confier leurs terres. Ainsi, dans le Boyacá, un bienfaiteur,

⁹⁸ Cf. G. COLMENARES (1969), *op. cit.*

⁹⁹ Cf. F. CÁRDENAS (2002), *op. cit.*

¹⁰⁰ A Tunja, ils fondèrent le Collège José Joaquín Ortiz, fermé en 1962. Restauré en 2007-2008, il constitue aujourd'hui le siège principal de la Fondation Universitaire Juan de Castellanos, Institution d'Education Supérieure, propriété de l'Archevêché de Tunja.

à qui avait été confiée la gestion d'un grand domaine, et qui recevait le tribut régulier de 148 indiens à Firavitoba, fit à la Compagnie le don d'une des plus riches propriétés du royaume de Nouvelle Grenade.

Les grandes propriétés (ou domaines) du haut-plateau se consacraient à la culture du blé, de l'orge et à l'élevage des ovins, dont la laine servait à enrichir les permanences culturelles dans le champ de l'artisanat des textiles de coton, déjà développé dans la zone à la période préhispanique. Aujourd'hui, l'artisanat utilisant la laine de mouton joue un rôle très important dans les économies locales de diverses communes.

Tableau 2. Acquisitions des jésuites dans le Boyacá

Année	Commune	Biens
1611	Tunja	Maison
1613	Tuta	Ferme petit et grand bétail
1634	Sogamoso	Ferme de 100 fanègues (1 fanègue égale 65 ares environ). "La Ramada"
1634	Susacón	3 fermes de grand bétail mayor, 100 têtes (bovins), 3000 brebis
1636 – 1639	Tópaga	Domaine de Duitama. Echangé contre celui de Lengupá
1652	Busbanzá	Usufruit de terres
1668	Oicatá, Némusa	Terres et bétail
1661	Firavitoba	Ferme de Firavitoba. Plus de 300 fanègues
Adapté par l'auteur, source: (G. Colmenares 1969, <i>op.cit</i>)		

Tableau 3. Possession de bétail, grandes propriétés jésuites – Boyacá

Commune	Bétail bovin	Bétail à laine	Mules	Chevaux	Anes
Firavitoba	409	8310	-	261	4
Paipa	372	404	54	7	-
Tuta	1233	10800	-	244	22
P. Lengupá	1391	172	162	480	-

Adapté par l'auteur, source: (G. Colmenares 1969 *op.cit*)

De manière générale et comme l'évoquent Colmenares et Pérez¹⁰¹, ces grandes unités de production organisées par la Compagnie de Jésus, ont fait partie intégrante de la politique expansionniste de l'empire espagnol, plus intéressé par l'expansion de son idéologie politique, religieuse et commerciale que par les innovations scientifiques et technologiques. De fait, les grandes propriétés ont été un excellent exercice d'organisation administrative articulée à la religion et aux activités agricoles et d'élevage, mais ses infrastructures ont toujours été temporaires et laissées en jachère. En de nombreux endroits, les colonisateurs se contentèrent de construire des enclos ou autres structures physiques provisoires. Il n'y a pas sur le haut-plateau de systèmes techniques particuliers, comme l'irrigation, ou d'autres, qu'on pourrait appeler "de valeur ajoutée", appliqués à l'agriculture par les jésuites. Il faut tout de même reconnaître l'effort consenti par ces derniers pour construire des routes destinées à faciliter l'acheminement des productions, notamment du bétail, et pour rechercher des terres plus productives, tout en s'adaptant aux méthodes locales de culture. Leur extraordinaire capacité administrative a permis qu'en peu de temps leurs activités agricoles se sont multipliées, ce qui n'a pas manqué de provoquer de la jalousie et d'engendrer des problèmes dont le plus grave fut leur expulsion de la Nouvelle Grenade.

L'articulation de la "production domaniale" au commerce extrarégional était significative. Le haut-plateau du Boyacá était connecté avec les zones situées plus à l'est, et ces dernières avec le

¹⁰¹ Cf. G. COLMENARES (1969), *op. cit.*, H. PÉREZ, *La hacienda Caribabare. Estructura y relaciones de mercado. 1767-1810, Yopal (Casanare)*, Editorial Corpes Orinoquia, 1997.

Venezuela frontalier. Ce lien entre Boyacá et le pays voisin dure toujours, les habitants de cette région voyageant en permanence dans leur quête de conditions de vie meilleures.

Il faut aussi noter qu'à l'époque du développement de leurs affaires, les jésuites bénéficièrent de l'ouverture de chemins, de la navigation sur le fleuve Casanare, qui avait attiré sur ses rives les Français, les Anglais, les Allemands et les vénézuéliens appâtés par la possibilité d'échanger une grande diversité de produits (farine de blé, sel, bétail, cuir de vaches et de caïmans, gibier, riz, café, plumes de grue, et vins provenant des domaines du Pérou). Toute cette production n'était possible qu'avec la mobilisation d'une main d'œuvre importante, fournie par les indiens, de manière volontaire, et plus tard par les esclaves. Le système de la grande propriété a empêché les indigènes d'utiliser leur intelligence et leur créativité à leur propre profit. Au contraire, toutes leurs forces ont été investies pour un collectif qui n'a jamais réinvesti ses bénéfices localement.

Dans cette surexploitation, des hommes, des femmes, des enfants travaillaient pour des domaines contre paiement en nature et en espèces (en général, pour la "nature", des animaux vieux ou mal en point). A la base de l'économie mise en place par les jésuites se trouvaient des journaliers indigènes volontaires et des esclaves qui produisaient majoritairement des matières premières. Il semble pertinent d'observer de nos jours une certaine continuité de ce système, dans la mesure où l'économie régionale se fonde toujours sur la production de matières premières dont la majorité est produite par les agriculteurs paysans, sans aucune valeur ajoutée. Ce système ne produit pas de bien-être, puisqu'aucun excédent n'est dégagé pour l'investissement.

Parmi les produits agricoles cultivés et commercialisés par la Compagnie de Jésus, les raisins et le vin constituaient un secteur important. Les domaines péruviens de Mosquegua, Arequipa, Nasca, Ica, Pisco et Santa ont attiré des capitaux en provenance du secteur minier, les investisseurs jugeant le placement de leurs deniers dans cette production plus sûr. Le vin péruvien était commercialisé vers le Panama, la Nicaragua, le Guatemala et même jusqu'à Acapulco. Depuis Guayaquil, cette boisson était envoyée vers Riobamba, Quito, Popayán et enfin Timaná, dans l'actuel département de Huila en Colombie

Une fois les jésuites expulsés, les domaines furent confiés à des personnes sans expérience dans ce type d'organisation. Dans la plaine orientale, par exemple, les ordres religieux de récollets et

les franciscains ne réussirent pas à administrer de telles extensions de terres, ce qui provoqua l'absentéisme des ouvriers, un manque de contrôle général qui contribua à installer une administration corrompue et marginale: fondement des désordres sur lesquels ont prospéré les paramilitaires jusqu'à une période très récente.

De la même manière, historiquement, la région qui nous intéresse souffre d'une insuffisance dans sa capacité administrative de gestion de grands groupes et de territoires étendus; la déterritorialisation régionale que nous avons évoquée est liée à cette problématique. Le succès des jésuites a résidé, en grande partie, sur leur capacité à diriger, gouverner et administrer de grands groupes. Les haciendas n'étaient pas seulement des étendues de terres, mais aussi des organisations humaines massives. L'expérience contemporaine la plus significative est sans doute celle de la République Populaire de Chine, qui "gère" 1350 millions de personnes. La tendance mondiale générale étant à la multiplication des métropoles, la nécessité de gérer de très grandes villes se fait prégnante.

Les imaginaires liés à l'organisation et la production des grandes propriétés latifundiaries nées sur le territoire national et dans la région du Boyacá pendant la période coloniale, ont perduré à l'époque républicaine, même si les extensions territoriales avaient alors quelque peu diminué. Quelques propriétés dénommées "haciendas" existent dans le département, avec une structure similaire à celle des anciennes grandes propriétés s'agissant des relations sociales. Il y a des employés et des patrons, avec une division et une utilisation bien définies des espaces. Cette permanence est décrite par Fals-Borda lorsqu'il évoque les domaines latifundiaries:

"Ils ont prédominé ici au cours de la période coloniale et même après la guerre d'indépendance lorsque d'immenses concessions territoriales ont été confiées à des généraux qui se revendiquaient "héros"; par exemple, tout le territoire Vásquez appartenait au général Francisco de Paula Santander"¹⁰².

Cet auteur indique que le plus impressionnant dans le Boyacá est le contraste entre les petites propriétés et les grandes (ou domaines). Ces dernières étaient présentes dans les communes de

¹⁰² O. FALS- BORDA (1957), *op. cit.*, p. 143.

Cerinza, Cucaita, Chinavita, Chiquinquirà, Chitaraque, Covarachía, Coper, Gachantivà, Motavita, Combita, Paipa, Samacà, Santa Rosa de Viterbo, Santa Ana, San José de Pare, Soracà, Sotaquirà, Tibasosa, Tibanà, Ùmbita et Villa de Leyva. Les dernières se trouvaient sur les belles étendues de terre plane, et les petites propriétés sur les terrains accidentés au relief brisé par les collines.

Quelques grandes propriétés peuvent être identifiées à des “latifundios” (le terme est plus proche de l’idée de “domaine”: soit, de *très* grandes propriétés) parce qu’elles dépassent les deux cents fanègues. L’auteur indique que cette année-là, deux propriétés du Boyacá possédaient les caractéristiques du “latifundio” bien qu’étant classées dans la catégorie “hacienda”: celle d’Iguaque et celle de Covarachía, celle-ci comptant pas moins de 3500 fanègues, formée à partir d’une ancienne propriété espagnole. La paroisse de l’endroit avait été instituée par le Vice-Roi Juan Sámano, en 1819.

*“Nous devons tous accomplir nos “tandas”¹⁰³ moi, j’étais encore un enfant quand mon père m’envoya pour la première fois le remplacer pour la “tanda”, on arrivait à la maison de maître, le majordome vous regardait, et si il vous envoyait déjeuner c’est qu’on vous acceptait pour le travail. Le contraire voulait dire qu’on était considéré comme non capable et qu’on devait retourner à la maison, et un petit enfant, on ne voulait pas de lui pour travailler: on lui disait, ici, les vaches ont autre chose à faire que de terminer de t’élever...Moi, ils m’ont accepté et ils me donnaient des travaux comme nourrir les porcs, les poules, couper les yuccas, ramasser du petit bois, etc. Les patrons ont été très bons avec nous, ils nous laissaient semer ce que nous voulions, même si la terre leur appartenait. Nous étions plus de 300 à louer la terre et nous devons tous travailler gratis pendant deux semaines par an, pour les patrons”.*¹⁰⁴

¹⁰³ Une semaine de travail gratuite pour les patrons deux fois par an.

¹⁰⁴ Entrevue avec monsieur Evaristo Sierra, grand-père maternel de l’auteur de cette étude, janvier, 2006.



Photo 2. Evaristo et Carmela, grands-parents de l'auteur de cette étude, 2009.



Photo 3. “Grand-père avec ses chats”, dans sa ferme El Oso, chemin de Padua, commune d’Onzaga, Santander, 2010. (Le grand-père est mort un mardi 13 mars, à 14 heures et deux minutes, en 2012. Il était né en 1917).

Pour résumer, le système des haciendas, sur le plan régional, pendant la période coloniale, a laissé des traces qui peuvent être identifiées aujourd'hui dans les relations entre ouvriers et patrons, employeurs et employés. Normalement, celui qui accepte un employé assume la position de chef et presque de seigneur, oubliant les droits fondamentaux du travailleur et l'empêchant par tous les moyens de se syndiquer. Le système perdure par le biais des administrations verticales cléricales, dont les structures ont été transmises à d'autres organisations. La volonté unilatérale de faire de l'agriculture et de l'élevage sans se préoccuper de l'autoconsommation et des systèmes de nutrition locaux trouve peut-être aussi son origine dans cette forme d'organisation. Nous aborderons ces éléments dans une autre étude, où nous analyserons aussi des facteurs tels que le leadership et la démocratie dans les sociétés identifiées comme individuelles, parmi lesquelles celle du Boyacá.

2. Permanences et transformations productives en Boyacá

2.1 La modernité transformatrice de la production

Le territoire du Boyacá, comme celui d'autres régions culturelles, a subi un va-et-vient continu entre permanences et transformations. Certains éléments de cette dynamique, selon Lleras¹⁰⁵, se donnent à voir depuis 15.000 ans. Ce sont les 500 dernières années qui témoignent le plus explicitement de cette réalité, quand bien même celle-ci se trouve immergée au cœur des cultures paysannes actuelles.

Par exemple, l'utilisation de la pierre pour élaborer des outils dans le système agricole, et en tant que dispositif pour la préparation d'aliments; les techniques d'exploitation du sel et la maîtrise nécessaire de la céramique pour assurer la cuisson de la saumure, ont perduré à Zipaquirá jusqu'à une période très récente. De la même manière, les conditions climatiques et le sol ont favorisé l'accès à d'abondantes ressources qui ont permis à la culture de développer des métiers liés à l'agriculture, l'élevage et l'artisanat: tissage, orfèvrerie, poterie, confection de vêtements, prêtrise, métiers de la guerre, donnant la possibilité à certains de s'ériger en dirigeants politiques,

¹⁰⁵ Cf. R. LLERAS, "Historia Prehispánica y Permanencias Culturales", en: Mora P et Guerrero A, *Historia y culturas populares. Los estudios regionales de Boyacá*. Tunja, ICBA, 1989.

religieux et militaires. L'activité commerciale, structurée dans l'organisation de jours de marché spécifiques dans tous les lieux de peuplement, possède toujours un intérêt économique et social. De plus, l'esprit de pèlerinage mis en pratique par les Muisca est aujourd'hui largement répandu chez les paysans: seules les offrandes et les sanctuaires ont changé.

Les transformations substantielles se sont fait sentir à la suite de la conquête espagnole, par le biais d'éléments divers. Parmi elles, l'idée d'urbanisation entendue comme concentration, contrôle et administration. Le tribut en vigueur chez les Muisca, était généralement redistribué dans les communautés, alors que les nouveaux administrateurs l'ont transformé en marque obligatoire de reconnaissance aux gens de pouvoir, les chefs des communautés devenant des "politiques". Comme l'indique Jésus García-Ruiz, la culture matérielle fait plus l'objet de transformations que les systèmes de sens.

Les haciendas avaient déjà pris leurs quartiers, sur le plan géographique: les meilleures terres aux mains d'une minorité, et le reste, laissées à un grand nombre de petits propriétaires. Ces grandes extensions de terre ont ensuite été transmises à d'autres propriétaires, qui les ont mises en état de produire¹⁰⁶. Lentement, ces étendues ont été divisées entre les participants au *concertaje*, ce qui aboutit aujourd'hui à un département qui compte le plus grand nombre de petites et très petites propriétés de tout le pays (voir photo n° 4). Pour le paysan du Boyacá, cela reste un acte de grandeur et d'honorabilité de posséder un lopin de terre et de se donner les moyens de le transmettre à ses enfants. Ces caractéristiques ont entraîné l'urbanisation de l'espace rural, par le biais de la construction de maisons. Il y a dans le Boyacá, dans les zones rurales, des cas où les enfants n'héritent pas d'hectares de terre, mais seulement de mètres carrés. Cette tendance est à l'origine de systèmes de monoculture qui engendrent chaque année une surproduction de matières premières, comme c'est le cas pour l'oignon *junca* (*Allium fistulosum*)¹⁰⁷, les pommes de terre, les légumes et les fruits.

¹⁰⁶ Concertaje: contrat par lequel un indigène s'oblige à réaliser des travaux agricoles à l'exclusion de tout autre, sur sa terre, et ce de manière héréditaire, sans recevoir de salaire, ou alors un salaire minimum.

¹⁰⁷ Cf. P. RAYMOND (1989), *op. cit.*



Photo 4. Exemple d'urbanisation rurale, chemin "El Resguardo", commune de Tuta-Boyacá, 2010.

“Près de 50.000 producteurs de pommes de terre sont affectés par les prix bas qui, cette semaine, sont tombés à 10.000 pesos (5 euros) par carga¹⁰⁸, or, on pense que la production sera de près d'1.000.000 tonnes ... la surproduction de patates qu'on observe aujourd'hui lèse la majorité des producteurs – au train où vont les choses, une portion de frites coûtera bientôt plus cher qu'un sac de patates sur le marché. C'est ainsi qu'Antonio Pita, commerçant, définit le grave problème que vivent les producteurs de patates du pays¹⁰⁹”.

Ce qui est paradoxal c'est que, bien que travaillant sur de petites ou très petites étendues de terre, les paysans sont d'excellents producteurs de matière première, tout en restant éloignés de tout processus technologique moderne qui pourrait leur permettre de transformer leur produit brut: il y a donc un déficit d'exigence technique dans la chaîne agricole et d'élevage régionale. De plus, les Espagnols se sont adaptés, de manière générale, à la production indigène, les incorporations biologiques d'origine végétale pendant la période coloniale ont suivi le plus souvent la logique

¹⁰⁸ Quantité de tubercules équivalent à 100 kilos. Une caisse de graines produit environ une quantité 12 fois supérieure.

¹⁰⁹ BOYACÁ 7 DÍAS (journal régional), “Los paperos están quebrados”, del 3 al 6 de agosto, 2004.

productive transitoire du maïs et des tubercules; de fait, le blé et l'orge furent, depuis la période coloniale et jusque dans les années 1970 et 1980, les produits les plus représentatifs de la région. De même, les grandes unités de production inaugurées par les jésuites, avec leur politique de rentabilité maximale, ont stimulé les stratégies d'exploitation, des produits aussi bien que des personnes.

Il faut noter que les processus techniques, dans l'exercice de l'accès aux ressources, incluent le transport de celles-ci. Cela requiert de l'efficacité technologique dans la construction de routes, de véhicules, des techniques de conservation par le froid, et plus généralement de conservation des aliments, etc. Tout cela enrichit généralement les localités intégrées au processus, en particulier si les produits sont destinés à l'exportation.

“Les réformes libérales entreprises entre 1845 et 1851, ont ouvert les portes à un projet économique et politique qui a laissé de côté les sentiments protectionnistes et les modèles de développement construits par les intérêts régionaux ou les monopoles de longue date. Avec la déclaration de libre culture du tabac, l'abolition de l'esclavage, la vente de terres communautaires et les réformes religieuses qui ont aboli la dîme et le droit accordé par l'Église aux chambres locales de nommer les curés, a été construit un modèle qui a bénéficié à de nombreux entrepreneurs, dans différents secteurs d'activité liés au droit international. Cela est revenu, dans le même temps, à mettre l'économie du pays au service de l'économie mondiale préoccupée d'assigner des activités spécifiques aux colonies récemment libérées.”¹¹⁰

Dans une première phase, l'articulation de la production locale avec le monde extérieur, a utilisé les voies d'eau situées sur le territoire colombien et qui permettaient de mettre en contact les deux côtes, pacifique et Atlantique. Cependant, le département qui fait l'objet de notre étude manque de voies navigables, en-dehors de quelques kilomètres sur le fleuve Magdalena. Comme il n'a pas non plus de débouchés sur l'océan, la commercialisation de la production a toujours été

¹¹⁰ H. TOVAR (2007), *op. cit.*, p. 55.

difficile. Les systèmes de transport terrestres ont été construits tard, et restent problématiques. Il est communément admis que ces circonstances ont isolé la région et donné naissance à un système de pensée, très local, fait d'immédiateté et d'absence d'utopie. Le Boyacá n'a pas participé à la construction de l'économie d'exportation du pays pendant la période républicaine. Aucune culture caractéristique (tabac, banane, café, quina, coton) n'a été introduite dans le département. C'est toujours le cas aujourd'hui.

Par ailleurs, le monothéisme et les deux seules manières d'être sujet politique, c'est-à-dire libéral ou conservateur, ont contribué à l'intolérance et au déterminisme. Les économies domestiques et familiales sont la structure fondamentale de la région, au même titre que les micro-entreprises familiales ayant pour théâtre (lieu de production, "siège social", employés et employeurs) le foyer.

Les exportations ont contribué à la transformation du sens de la production. Celle-ci a acquis des connotations nouvelles, pouvant s'appliquer à l'expression populaire: *"produire ce que nous ne consommons pas, et consommer ce que nous ne produisons pas"*. C'est ainsi qu'a été inaugurée une société diversifiée et homogène à la fois, un croisement culturel où il semble impossible d'établir des normes productives.

L'accès aux produits végétaux a été, pour l'économie du contexte, une manière d' "être région", un élément de représentation. Cela accentue le caractère agricole de la culture du Boyacá, ce qui implique, pour l'acteur social du département, de rester en phase avec cette histoire particulière et de penser que le futur régional ne peut pas abandonner cette mémoire agricole historique. Une grande part du système symbolique, ainsi que nous le verrons, se trouve au cœur des activités liées à l'accès aux produits végétaux, à l'exclusion de l'arboriculture. Il s'est toujours agi de végétaux aux caractéristiques transitoires et l' "ethno-arboriculture" correspond à des éléments de temps et d'espace qui imposent des processus d'organisation et des technologies différentes. Le cas national le plus représentatif est l'arboriculture du café ou "ethno-caféiculture".

L'arboriculture est une agriculture pérenne, qui implique une gestion différente du temps, une attitude et une technologie plus complexes. L'entretien des arbres exige une observation permanente qui, à son tour, impose l'acquisition d'une expérience, un séjour prolongé et une

identité territoriale. Construire la réalité à partir de l'arboriculture signifie rencontrer la vie sociale des plantes, gérer le temps et l'espace. La production de fruits¹¹¹, donne à voir des éléments qui permettent d'analyser les mécanismes des sociétés contemporaines, et parmi elles, la "patrimonialisation" dans les localités, l'activation des groupes sociaux ou des communautés¹¹² et la quête d'une restauration des identités¹¹³.

Le café fut et demeure un symbole et un produit d'identité nationale, capable de s'imposer à l'international comme une représentation avec Indication Géographique Protégée. Articulé à d'autres plantes, ornementales, il construit, de notre point de vue, "une autre nationalité".

“Plus tard, on parlera en Europe du café de Colombie avec la même reconnaissance dont bénéficient les vins de Champagne ou le fromage de Roquefort. Ceci, grâce au fait que le grain national est devenu le premier produit non européen ayant accès à l'IGP (Indication Géographique Protégée) de l'Union Européenne. Cette reconnaissance, la Fédération Nationale des Producteurs de café l'a obtenue à Bruxelles¹¹⁴”.

*“Le café de Colombie est le premier produit non européen à recevoir l'IGP de l'Union Européenne. La fédération a expliqué que cette reconnaissance correspond à un produit de haut niveau de qualité grâce au lien avec le milieu géographique à l'une des étapes de sa production, de sa transformation ou de son élaboration. Le gérant de la fédération des producteurs de café a affirmé qu'il s'agissait d'une reconnaissance de la capacité technique et humaine de la caféiculture colombienne”.*¹¹⁵

¹¹¹ Cf. F. GÓMEZ-SIERRA, “¿Qué vivan las fiestas! ¿Qué vivan...? Incorporación tecnológica y mezcla cultural: una estrategia de revitalización social”, en: *Cultura Científica*, n° 5, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas, Inicien, Fundación Universitaria Juan de Castellanos, 2007.

¹¹² Cf. A. TOURAINE, *¿Podremos vivir juntos? La discusión pendiente: El destino del hombre en la aldea global*, México, Fondo de cultura económica, 1992.

¹¹³ Cf. H. GIORDAN, *Les sociétés pluriculturelles et pluriethniques*, UNESCO, Paris, 1994. F. GÓMEZ-SIERRA (2008), *op. cit.*

¹¹⁴ EL TIEMPO, (journal National), “Europa le da Cédula al café de Colombia. El producto recibe la Indicación Geográfica Protegida”. 14 de agosto, 2007. p. 1-8.

¹¹⁵ PORTAFOLIO, (journal National), “Certificado de Origen al café de Colombia en la UE”, 14, de agosto, 2007, p.11

Selon Vega¹¹⁶, le café est la deuxième marchandise au monde par le volume d'échange, après les produits pétroliers, pour un montant de 45 milliards d'euros. Il est cultivé dans 50 pays, sur un total de 10 millions d'hectares, et représente la principale source de revenus pour plus de 200 millions de personnes. Les principaux producteurs sont: le Brésil, avec 42 millions de sacs, le Vietnam avec 15 millions, et la Colombie avec 12 millions de sacs. L'économie nationale moderne de ce dernier pays a été quasiment bâtie sur les exportations de café. La culture du café a engendré des processus sociaux complexes dans le pays, à tel point que, selon les données culturelles de l'histoire moderne, la Colombie peut être "expliquée" à partir de la caféiculture. Cette agriculture utilise et fait progresser une certaine technologie, tout comme les processus continus de recherche et de réorganisation qui résultent de son articulation au marché international. Aucun autre végétal du pays n'a fait l'objet de processus productifs spéciaux, qui vont de l'organisation sociale jusqu'à la recherche de qualité, laquelle requiert à son tour l'incorporation de science et de technologie au processus. De plus, les terres auparavant considérées comme inutilisables, car situées en-dehors des dynamiques domaniales des vallées du pays, ont été remises en course du fait de l'introduction du café: produit capable de transformer la géographie agricole, exigeante en termes de main d'œuvre, qui favorise la migration des ouvriers et qui engendre de la richesse culturelle-nationale.

De plus, le processus productif de cette plante a favorisé les innovations technologiques dans divers domaines de la chaîne productive. Il a par exemple été nécessaire d'inventer des machines capables d'extraire la pulpe du fruit, ce qui a permis de dynamiser l'industrie mécanique-métallurgique. Il a aussi été nécessaire de "découvrir" et perfectionner des routes fluviales, ferroviaires, terrestres et maritimes, et de créer des filières de formation de techniciens et des centres de recherche sur le café, ou encore de structurer un réseau d'institutions financières et de mettre en place des stratégies commerciales¹¹⁷. A ce sujet, il faut noter la création il y a deux ans des magasins Juan Valdez, élégants et vastes espaces, installés aux USA et en Europe, qui sont aussi bien des points de vente que des lieux consacrés à la promotion commerciale d'une boisson qui "identifie la Colombie".

¹¹⁶ Cf. F. VEGA, "I segreti del caffè". En: *Le Scienze*, versione italiana de *Scientific American*, n° 480, Rome, 2008.

¹¹⁷ Cf. M. ESGUERRA, "El café y el desarrollo económico colombiano", en: *Gran Enciclopedia de Colombia Economía 2*, Bogotá, Biblioteca el Tiempo, Círculo de lectores, 2007,. E. POSADA, "Economía exportadora 1850-1930", en: *Gran enciclopedia de Colombia, Economía 1*, Bogotá, Biblioteca el Tiempo, Círculo de lectores, 2007, p. 69-122. J. A. OCAMPO, "La Formación de la economía moderna desde 1930". En: *Gran Enciclopedia de Colombia, Economía 1*, Bogotá, Biblioteca el tiempo, Círculo des lectores, 2007.

La caféiculture nationale présente donc un visage comparable à celui des économies méditerranéennes organisées autour de la viticulture¹¹⁸, qui ont réussi à structurer des systèmes exigeants en termes de science et de technologie à un niveau inférieur. C'est certainement ce qui a fait des régions caféières de Colombie les communautés du pays qui ont les meilleurs indices en termes de bien-être et d'opportunités.

La caféiculture a grandement contribué à une profonde transformation du pays dans ses structures productives. L'Etat a dû intervenir en permanence dans l'activité économique; dans les relations du travail, notamment, encore marquées par les habitudes coloniales; les grands propriétaires ont dû faire face à une pression accrue de la part des agriculteurs sans terre, la lutte pour cette dernière a quasiment provoqué la première grande réforme agraire du pays. A partir des années 1950, les petites unités de production ont gagné du terrain: 64% des propriétés entièrement consacrées au café mesurent entre 0 et 10 hectares. Ce qui indique que les unités les plus petites ont aussi assimilé avec succès les nouvelles technologies proposées par la Fédération des Producteurs de Café.

Cependant, cette "nationalité" exprimée par le café n'a pas réussi à articuler le Boyacá avec le territoire national, dans le domaine technologique, en dépit du potentiel caféier de la région.¹¹⁹

Par ailleurs, à partir des années 1980, l'activité nationale d'exportation fondée sur le café a été complétée par la production minière: pétrole, or, charbon et nickel, soit 37% des exportations nationales. Le pourcentage restant représente l'ensemble des exportations liées à l'agriculture et à l'élevage. Entre les années 1930 et 1970, l'économie nationale a connu des transformations sans précédent. Aux évolutions déjà mentionnées se sont ajoutées les créations de manufactures, le développement des transports, des services publics, du commerce en général, des services financiers, et des processus d'urbanisation. Cette évolution s'est nourrie d'une nécessaire augmentation des activités agricoles et d'élevage, qui ont largement fait l'impasse sur l'utilisation de technologies: riz, coton, canne à sucre (culture et raffinage), banane, cacao, sorgho, soja, palme, fleurs, fruits divers. Alors même que la volonté d'exporter se renforçait, les produits

¹¹⁸ Cf. J. HUGH, *Une histoire mondiale du vin. De l'antiquité à nos jours*. Pluriel, 1989. T. UNWIN, *Storia del vino. Geografie, culture e miti*, Roma, Donzelli Editore, 1993., M. FREGONI (2005), *op. cit.*

¹¹⁹ Dans ce département, le café est cultivé dans les provinces d'Oriente, Lengupá, Occidente, Neira, Ricaurte, la Libertad et Márquez; 12.556 familles se consacrent à cette production.

vivriers comme le maïs, le blé, le haricot noir ont vu leur production baisser significativement de 63% à 33% de la production. Comme pour le café, le département qui nous préoccupe est resté à la marge de ces évolutions.

L'urbanisation et l'exportation sont parvenues à diviser le processus productif national, depuis la fin du XXe siècle, en une agriculture commerciale située sur les terres plates, avec des unités de production moyennes et grandes, relativement spécialisées, soutenues par la "révolution verte", avec une main-d'œuvre salariée, articulée au marché; tandis que l'économie paysanne a perduré dans les zones plus tourmentées (climat, sols, dénivelés...) avec des unités de production plus petites et une forte tendance à la polyculture, avec une forte carence en processus technologiques et par conséquent un déficit de modernisation de l'agriculture.¹²⁰

De même, à partir du XXe siècle, les grandes bénéficiaires de ces processus de transformation, ont été les quatre grandes villes les plus industrialisées du pays: Bogotá, Medellín, Cali et Barranquilla et des régions comme el Eje Cafetero, Caquetá, et Meta; alors que d'autres sont restés marginalisées; parmi elles, le Boyacá. Il faut d'ailleurs ajouter aux éléments précédemment évoqués les importations de blé et d'orge, cultures traditionnelles des paysans du haut-plateau du Boyacá.

C'est à partir du contexte historique national que nous avons décrit qu'il faut analyser la transformation productive dans le département de Boyacá, toujours considéré comme l'un des plus en retard dans l'incorporation de la science et de la technologie, et l'un des plus pauvres de Colombie.¹²¹

La scène sociopolitique sur laquelle évoluent les habitants du Boyacá ne diffère pas, du point de vue de ce qui caractérise les habitants des zones rurales, des descriptions faites par Wolf¹²² et Shanin¹²³: peu de terre possédée, producteurs de matière première subordonnés politiquement,

¹²⁰ Les associations créées par l'Etat pour aider les campagnes colombiennes se sont surtout préoccupées des grandes unités de production; sur le plan régional, seul la FENALCE (Fédérations Nationales des Céréales) a tenté d'aider les petits producteurs; les cultivateurs de tubercules, au contraire, n'ont pas réussi à bâtir une association susceptible de les aider à perfectionner une technologie compétitive.

¹²¹ Cf. Commission, de Réconciliation Régionale (2007), *op. cit.*

¹²² Cf. E. WOLF (1962), *op. cit.*

¹²³ Cf. T. SHANIN (1979) *op. cit.*

repoussés sur des terrains difficiles; habitants d'un monde rural-urbain, Forero.¹²⁴ Mais des habitants toutefois articulés, fut-ce partiellement, à la production capitaliste, Raymond ¹²⁵; pour ce qui concerne les acteurs politiques nationaux après 1991, et les spécialistes-professionnels de la production de matière première, Gómez-Sierra, ¹²⁶ et pour les intellectuels paysans, Ramírez¹²⁷, etc.

Par ailleurs, la culture des tubercules et des céréales, comme l'artisanat du coton et la poterie, l'exploitation du sel et des émeraudes, caractéristiques des Muiscas, relèvent dans une certaine mesure de la continuité productive régionale. Il s'agit d'activités permanentes des habitants des zones rurales: incorporation biologique de plantes et d'animaux, redécouverte du sous-sol en ce qui concerne les minéraux et les matières premières utilisées par l'artisanat. Le recours aux matières premières¹²⁸, à la "patrimonialisation" de l'environnement et une certaine restauration de l'identité¹²⁹, sont des caractéristiques des populations actuelles.

¹²⁴ Cf. J. FORERO (2002), *op. cit.*

¹²⁵ Cf. P. RAYMOND (1989), *op. cit.*

¹²⁶ Cf. F. GÓMEZ-SIERRA (2005, 2008), *op. cit.*

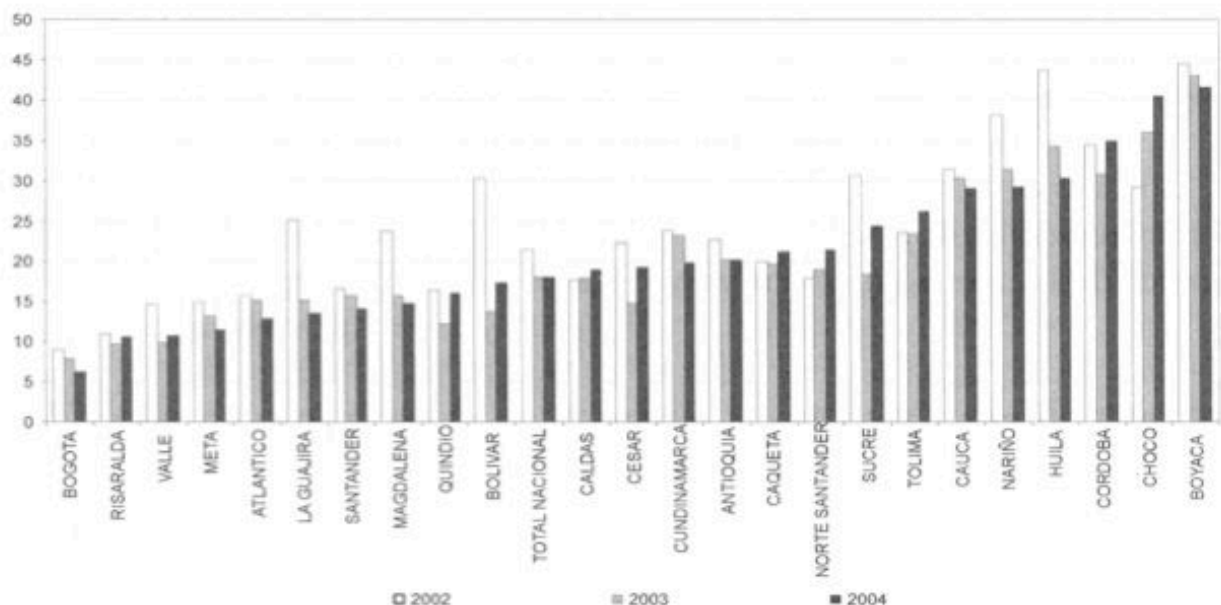
¹²⁷ Cf. C. RAMÍREZ, *Entre el estado y la guerrilla: identidad y ciudadanía en el movimiento de los campesinos cocaleros del Putumayo*. Bogotá, Instituto Colombiano de Antropología e Historia, Colciencias, 2001.

¹²⁸ Cf. J. GARCÍA-RUIZ, V Semana Científica, (II, 2006, Tunja), Fortalecimiento de la sociedad civil. El estado como democratización del poder local y gestión municipal en América Latina.

¹²⁹ Cf. H. GIORDAN, (1964) *op. cit.*

Graphique 1. Pourcentage de la population en-dessous du seuil d'indigence, 2002-2004.

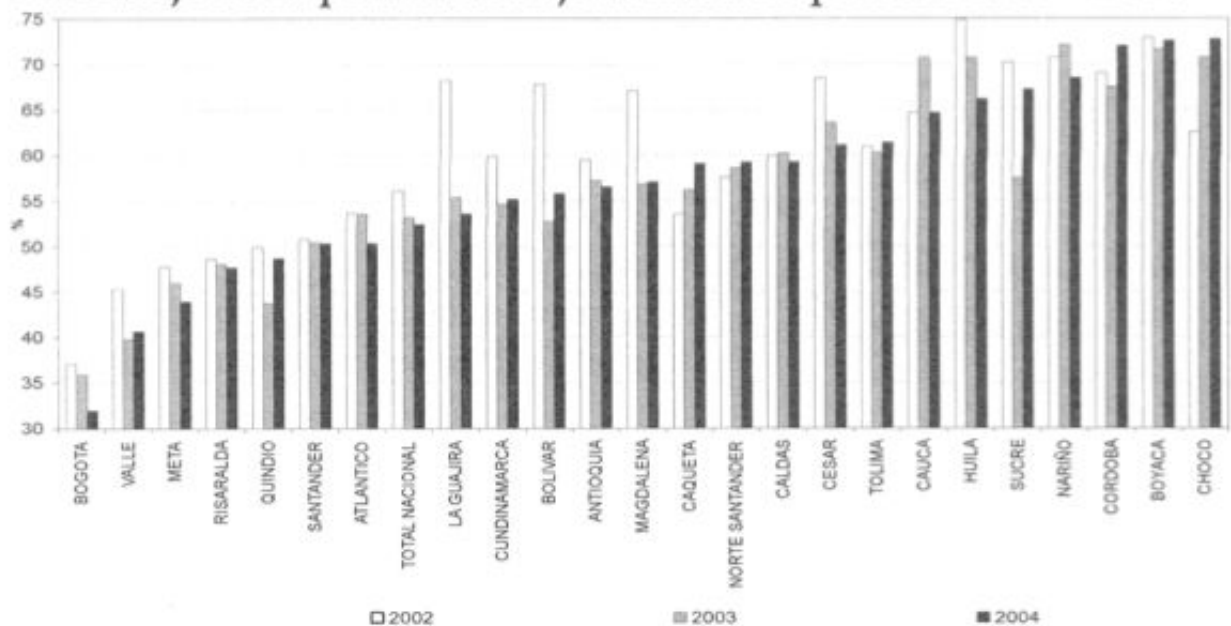
Porcentaje de la población bajo la línea de indigencia 2002 –2004



Pris de: Commission de Réconciliation régionale, 2007, p. 30.

Graphique 2. Pourcentage de la population en-dessous du seuil de pauvreté 2002-2004.

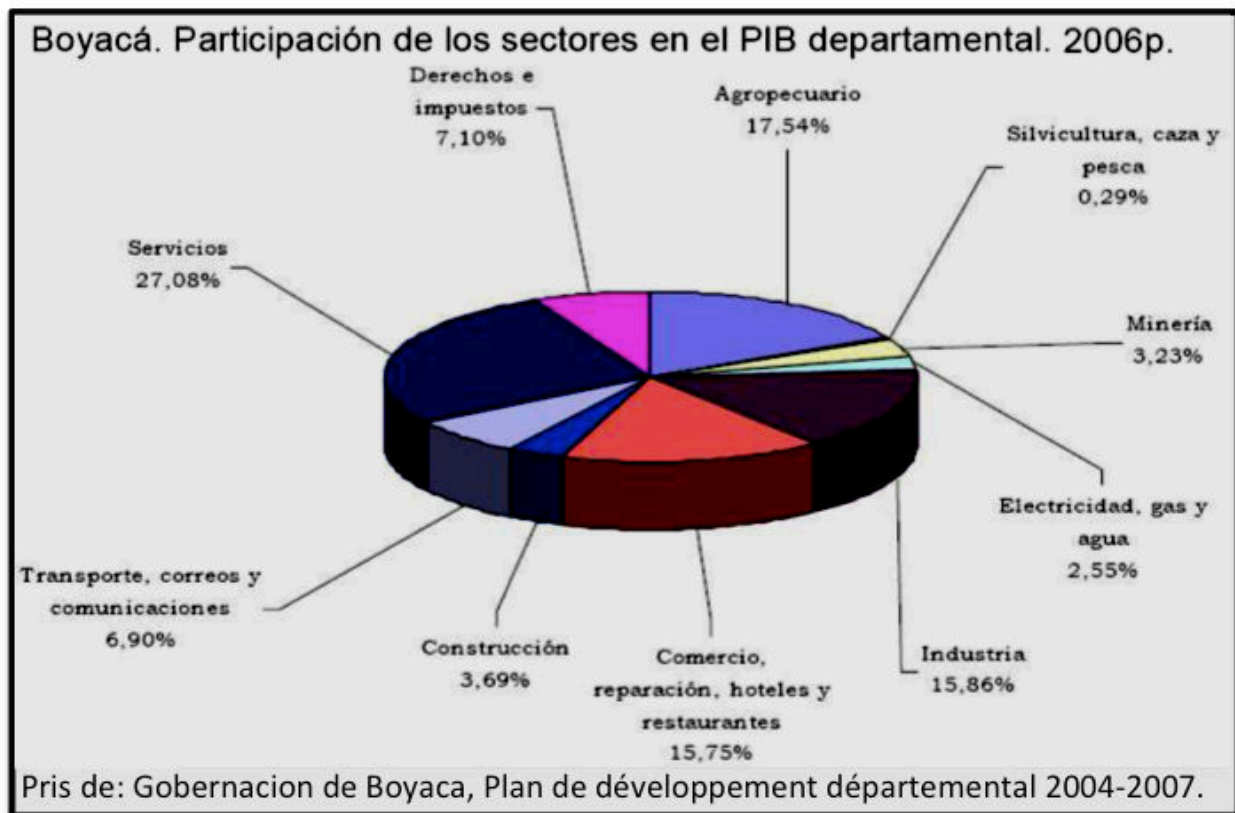
Porcentaje de la población bajo la línea de pobreza 2002 – 2004



Pris de: Commission de Réconciliation régionale, 2007, p. 30.

La production régionale actuelle¹³⁰ fait l'expérience d'une curieuse articulation avec ce qui relève du "festif"¹³¹, en particulier, le folklore. Il faut noter aussi une certaine "religionisation". Parmi ces manifestations, les fêtes patronales qui, simultanément, célèbrent un saint et préparent un cadre propice pour construire, revendiquer et promulguer des identités. Dans la majorité des 123 communes du département du Boyacá, ces célébrations impliquent un ou plusieurs produits agricoles.

Figure 1. Participation par secteur– activité économique moyenne.



¹³⁰ Selon les données et rapports du Gouvernement du Boyacá, en 2004, l'économie contemporaine du département repose sur les activités d'agriculture et d'élevage, sur les mines, les industries, les services, le commerce et le transport. Le tourisme ne tient pas une place importante (voir figure 1).

¹³¹ Une exubérance continuelle du "festif" lié en général aux imaginaires du sujet tropical, comme la joie permanente, les rythmes sensuels et les amours faciles etc., ne correspondent pas à la réalité, selon nous, mais à une exagération expressive et reconnue comme "folklorisation" de la vie: il ne s'agit de rien d'autre que d'une manifestation de profonde tristesse qui s'achève en général dans la dépendance à l'alcool. Le niveau régional d'alcoolisme est élevé. La volonté et les initiatives irréfléchies visant à imposer une culture touristique peut être l'expression d'un vide et de la quête permanente du "paradis perdu". De nombreuses fêtes ne représentent pas, logiquement, une expérience collective de joie.

Dans les pages suivantes, nous évoquerons une forme moderne d'accès des communautés paysannes du Boyacá aux produits d'origine végétale, incorporés dans les activités agricoles, et à ceux d'origine minérale intégrés dans les secteurs industriels et ceux qui relèvent de l'activité artisanale.

2.1.1 Dans l'accès aux produits d'origine végétale dans l'agriculture.

Permanences et transformations continuent à identifier ce processus productif régional. Périodiquement, l'incorporation de fruits, d'herbes aromatiques, de champignons, est tentée. Les productions agricoles représentatives sont toujours celles des tubercules, du maïs, du haricot noir, de l'oignon, du blé, de l'orge, des petits pois. Il y a aussi des goyaves, des citrons, des "curuba", et des caducifoliées apportés d'Europe. La betterave sucrière destinée à produire de l'éthanol a été un échec.

La reconversion de cultures promues par l'Etat ou entreprises par les paysans eux-mêmes comme stratégie d'obtention d'excédents supplémentaires sont des essais – et des erreurs- quotidiens. Les tentatives sont nombreuses, mais le manque d'assistance technique ou les difficultés rencontrées à un point de la chaîne de production, en général la commercialisation, amènent les acteurs à revenir aux cultures traditionnelles. Parmi les essais, certains ont impliqué des éléments du patrimoine aromatique et chromatique du haut-plateau du Boyacá pour la production de fruits, d'herbes ou de fleurs.

“Les nord-américains donnent un meilleur goût à leurs plats grâce à un groupe d'agriculteurs du Boyacá qui exporte... Les pommes de terre, les petits pois et les haricots noirs ne sont plus un bon commerce... on cherche à stimuler et développer le secteur agricole de la zone, mais avec des cultures innovantes, comme les herbes. Aujourd'hui, cette organisation bénéficie à 20 familles de la région qui vivent en coupant et lavant les herbes aromatiques. Ils songent à exporter directement et sans intermédiaires.¹³²”

¹³² BOYACÁ 7 DÍAS, (journal régional), “Hierbas -made in- Boyacá”, 18 al 21 de agosto, 2006, p. 14.

*“Les Uchuvas (**Physalis peruviana**) produits à Tuta sont exportés vers l’Espagne et la France. Entre 5 et 20 tonnes de fruits partent tous les mois de cette commune. Un groupe de paysans a décidé d’abandonner la culture traditionnelle de la pomme de terre pour celle de l’Uchuva et expliquent qu’ils ont déjà vendu la production de toute l’année. Avec la pomme de terre, on court un grand risque à cause de l’instabilité des prix, alors qu’avec la production de ce fruit, on a un marché et des prix assurés en permanence. Il y a 33 producteurs qui sont intégrés au projet, et ils cultivent 42.000 plantes. Depuis deux ans, je me consacre à la tâche de changer la mentalité des paysans en ce qui concerne la culture de la pomme de terre, puisque beaucoup d’entre eux en meurent. Là, on a 2000 plantes à l’hectare, la récolte se fait tous les 6 mois. Un kilo se vend 3000 pesos (1.2 euros)”¹³³.*

“J’ai arrêté cette production, aujourd’hui peu de gens sèment de l’uchuva, ça ne rapporte plus rien, on dit qu’en Europe, ils ne l’achètent plus, ils en ont assez de ce produit, ça a été une pure illusion; tous ces fruits sont perdus, et tout ce travail, ceux qui en ont tiré quelque chose, ce sont les commerçants qui l’ont acheté au bon moment.”¹³⁴

Les exemples illustrent une volonté d’éliminer les intermédiaires et d’avoir accès à un marché sûr. Cependant, les paysans continuent à produire de la matière première qui, en général, rencontre des difficultés de commercialisation. Les deux reconversions mentionnées annoncent, semble-t-il, un dépassement de la “contrat-mania” qui caractérise les productions des zones concernées. C’est un élément qui pourrait être décisif quant au développement technologique. Une initiative dans le cacao indique aussi la mise en œuvre d’une stratégie de reconversion.

“Les maires de l’ouest du Boyacá et les producteurs de cacao de 10 communes ont soutenu le projet inter institutionnel exécuté par Corpo-

¹³³ BOYACÁ 7 DÍAS, (journal régional). “Uchuvas de Boyaca a las mesas de Europa”, del 17 al 19 de julio, 2007, p.10.

¹³⁴ Entrevue personnelle avec Reinaldo Cano ex producteur d’Uchuva, commune de Tuta, août 2008.

Boyacá... Le projet vise à instaurer le cacao comme une alternative économique pour les paysans de 10 communes de l'ouest de la province
„¹³⁵

“Ils sont venus et ils nous ont dit qu’il y avait un plan comme celui mis en place dans le Magdalena, où on a échangé la coca contre le cacao, mais ici, nous ne savons pas quoi faire parce que personne n’achète le cacao
„¹³⁶

Le cacao comme arboriculture est une matière première pour un important pourcentage d’habitants du Boyacá et pour les colombiens qui le consomment sous forme de boisson, jusqu’à deux fois par jour. Cette production, comme le café et la vigne, constitue une matière première essentielle dans l’exercice de la sensibilité sensorielle au niveau mondial. La consommation de produits élaborés et son effet sur l’évolution gustative des humains est très significative.¹³⁷ La demande mondiale de cacao l’illustre bien.

Des cultures comme le café, le thé, la coca, la marijuana, le tabac, la vigne, sont plus liées à des représentations qu’à des nécessités nutritives. Elles laissent transparaître des idéologies, qu’on les appelle religion ou conception de la santé et de la maladie. C’est en ce sens qu’on peut parler de production symbolique de végétaux. Le café, la coca et la vigne, en arboriculture, ont été des moteurs de pression sociale, technologique, politique et économique.

Face au succès de la production caféière et suite à la mise en place d’un réseau d’information et de publicité au profit du département, ce dernier redécouvre des “niches” de production caféière et certains acteurs étudient la possibilité de s’investir dans ce domaine:

“Pedro Beltrán décortique des grains de café mûrs depuis 50 ans, et aujourd’hui, à 80 ans, il cultive 10.000 arbustes... il ne se passe pas un jour sans qu’il leur rende visite. Comme le café est une culture délicate, il

¹³⁵ LA MANA, (journal local) “Respaldo a Proyecto Cacaotero”, édition 10 julio-septiembre 2006, p. 11.

¹³⁶ Entrevue personnelle avec un paysan de la zone de production d’émeraudes de Boyacá, septembre, 2009.

¹³⁷ Les jésuites avaient planté dans l’ancienne province de Tunja, région de Pampelune, et actuelles communes de Pisba et Paya, plus de 50.000 plantes de cacao. Toutefois, le projet cacaotier a capoté pour les mêmes raisons: si les paysans sont d’excellents producteurs de matières premières, les étapes de transformation leur échappent.

dépend de tout le processus... Semer du café est très coûteux, et pour cette raison, d'autres préfèrent le yucca ou la canne, et pour combattre les maladies il ne recourt pas aux fongicides, il préfère prier pour libérer les cultures de ces plaies. La commune qui produit le plus de café dans le Boyacá est Moniquirá, où 2084 hectares sont cultivés, et qui compte 2425 propriétés dédiées à cette production et 2059 cultivateurs."¹³⁸

Si le premier laboratoire de recherche sur la chimie du café a été fondé à Bogotá, par un scientifique originaire du Boyacá, celui-là même qui est à l'origine du projet vitivinicole, la région ne compte aucun centre d'étude sur le café.

Un autre type de fruiticulture n'a pas réussi à s'insérer dans une chaîne de production: celle de la goyave (*psidium spp*). Bien que le transport de la semence soit une activité effectuée essentiellement par les oiseaux, il y a dans la zone qui nous intéresse une petite industrie agricole, à laquelle participe ent des institutions clefs comme l'université.

"Les secrétaires à l'agriculture du Boyacá et du Santander, universités Sena et Corpóica, entre autres entités, se sont unies pour travailler sur la culture de la goyave. Bien que 54% des goyaves produites dans le pays soient récoltées dans le Boyacá et le Santander, la production est de type artisanal du fait du manque de soutien de l'Etat. Seize mille personnes dépendent de cette production, dans les deux départements... 90% de la culture ont été "semés" par les oiseaux qui ont répandus les graines sur le sol, et les producteurs se sont contentés de ramasser le résultat, sans investir, raison pour laquelle il est nécessaire d'opérer un investissement technique dans cette culture. Sept mille hectares sont consacrés à cette production, dans la zone concernée. En 2003, 78.497 tonnes ont été récoltées."¹³⁹

¹³⁸ BOYACÁ 7 DÍAS, (journal régional) "El abuelo de los caficultores Pedro Beltrán, comenzó a cultivar café en Moniquirá hoy tiene 50 años, el cultiva 10.000 cafetos", del 20 al 22 febrero de 2007, p. 14.

¹³⁹ BOYACÁ 7 DÍAS, (journal régional), "Firmaron acuerdo por la guayaba", del 16 al 18 octubre, 2007, p. 15.

La production de ce fruit a engendré dans la région un système agro-industriel d'élaboration de bonbons à base de sucre et de pulpe de goyave, appelés "bocadillos". Ils s'identifient aux fêtes patronales des communes et sont commercialisés dans des boutiques et des supermarchés, en s'articulant au commerce international. Ce sont bien les machines qui servent à transformer la goyave qui ont permis à la commune qui en produit le plus (Moniquirá) de se construire une identité particulière de "commune des bonbons».

Les tentatives de reconversion des cultures, comme nous l'avons déjà évoqué, n'exclue pas une stratégie paysanne de poursuite des cultures traditionnelles, qui sont celles qui garantissent la survie: on peut les nommer également stratégies du foyer ou stratégies domestiques¹⁴⁰.

Nous observons que les tentatives de reconversion sont plus souvent mises en œuvre dans l'arboriculture productrice de fruits. Cet aspect renvoie à une transformation essentielle s'agissant de l'agriculture qui se consacre aux tubercules, céréales et légumes, c'est-à-dire au remplacement du "transitoire" par le "permanent", qui implique une conception différente du temps et de l'espace. Culturellement, les productions permanentes s'appuient en effet sur une conception différente, non seulement de ces deux dernières dimensions, mais aussi du travail et de l'organisation; une relation différente avec le climat et le sol¹⁴¹. Ces productions entraînent une restauration environnementale, les racines pénètrent la terre et empêchent l'érosion; les oiseaux et les insectes qui ont besoin de plus de six mois pour se reproduire trouvent dans les pratiques agricoles permanentes des circonstances propices, et cela vaut également pour le processus de pollinisation. De la même manière, le fait que la terre ne soit pas remuée trop souvent permet que des millions de micro-organismes poursuivent leur évolution et enrichissent le sol. De plus, les arômes sont les éléments les plus efficaces dans la communication entre les plantes, les animaux et les hommes; et du fait que, dans les végétaux, notamment les fleurs et les fruits, les arômes sont les plus représentatifs¹⁴², la fruiticulture prend davantage d'importance dans la restauration de l'environnement. La dimension sensorielle trouve là une opportunité idéale de s'exprimer.

¹⁴⁰ Cf. R. RIVERA (1998), *op. cit.*

¹⁴¹ Cf. F. GARCÍA, *et al.*, "La disponibilidad de nutriente para las plantas, consecuencia de interacción química, biológica y bioquímica", en: *Cultura Científica*, n° 5, Tunja, Jotamar, 2007.

¹⁴² Cf. M. FREGONI (2005), *op. cit.*

Les cultures permanentes demandent aussi à l'agriculteur une plus grande intensité d'observation, de planification et de mesure, d'expérimentation et d'organisation, c'est-à-dire tout ce qui correspond à une progression en termes d'utilisation de procédés scientifiques et technologiques. Surveiller une plante pendant six mois, ce n'est pas la même chose que l'observer pendant 25, 30, 60 ou 200 ans (cette dernière durée s'applique aux oliviers, par exemple). De plus, la fruiticulture et l'arboriculture créent à la fois permanence et identité territoriale.

Les exemples semblent montrer que se produit une lente intégration de l'agriculture traditionnelle dans l'agro-industrie, à partir de la fruiticulture, notamment celle des caducifoliées: poires, pommes, prunes, abricots, cerises et raisin, en plus de la grande diversité de fruits tropicaux qu'offre la région. La redécouverte contemporaine des végétaux par les communautés est stimulée par le processus d'urbanisation, les habitants tendent à consommer davantage de fruits, identifiés à un facteur d'amélioration de la santé et d'enrichissement et redécouverte de la dimension culturelle du "sensoriel"¹⁴³. Le tableau qui suit donne quelques indicateurs du potentiel du département en termes de production de fruits.

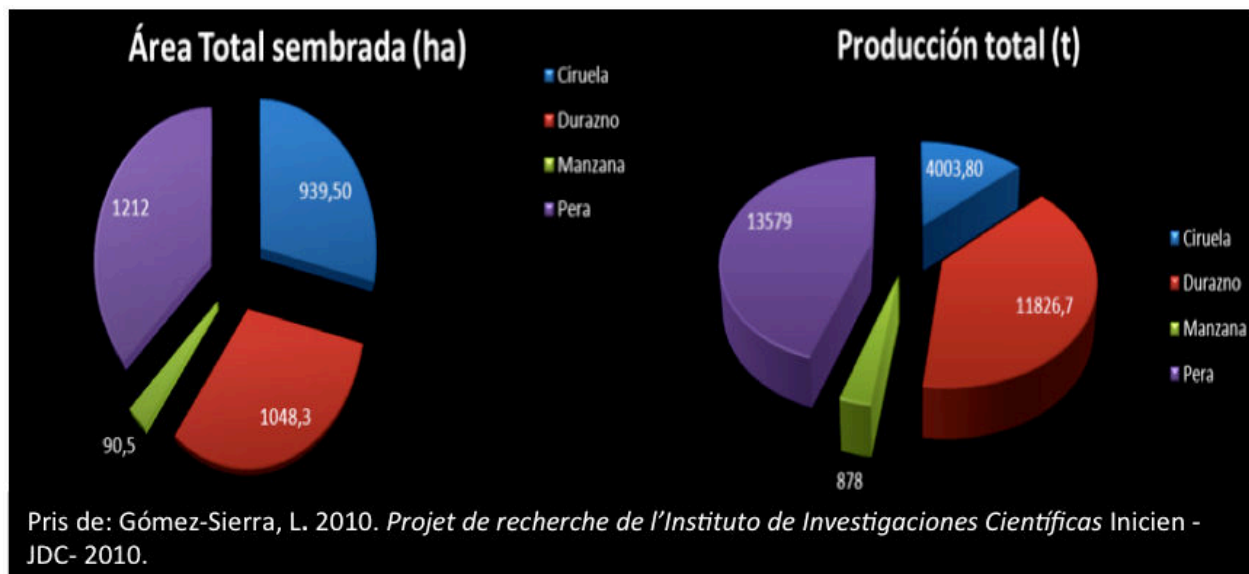
¹⁴³ Les fruits et légumes constituent un potentiel productif sur le haut-plateau. Ils sont considérés comme une réserve d'arômes, un "patrimoine aromatique et chromatique" (Gómez-Sierra, 2006); les journées ensoleillées et les nuits froides empêchent les arômes de s'évaporer. Les plantes les conservent et les concentrent, plus dans d'autres zones géographiques.

Tableau 4. Fruiticulture régionale.

CULTIVO	AREA COSECHADA (Has)	PRODUCCIÓN (Ton)	RENDIMIENTO OBTENIDO (Kg/Ha)
Aguacate	62	709	11.437
Brevo	201	963	4.791
Chirimoya	104	1.028	9.885
Ciruela	837	8.569	10.239
Cítricos	2.126	51.555	24.255
Curuba	1.432	19.942	13.926
Dátil	1	3	3.000
Durazno	541	5.189	9.591
Feijoa	158	989	6.246
Fresa	45	775	17.222
Banano	18	80	4.444
Borojón	3	20	8.000
Caducifolios	20	112	5.600
Granadilla	20	240	12.000
Guayaba	1.849	28.696	15.520
Lulo	431	4.360	10.127
Mango	24	396	16.500
Manzana	427	4.304	10.087
Melón	30	510	17.000
Mora	394	2.657	6.752
Papaya	80	1.659	20.868
Papayuela	38	247	6.500
Pera	1.175	14.726	12.532
Pitahaya	56	429	7.661
Tomate de árbol	604	11.702	19.397
Uchuva	42	623	15.000

Pris de: Secrétariats Départementaux d'Agriculture - URPAS, UMATA Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural. En: *Fruits et légumes de Colombie pour le monde* 2003. Culture surface cultivée production rendement obtenu: Avocat, figue prune orange, citron, mandarine etc. datte abricot, fraise, banane, caducifoliées, grenade, goyave, mangue, pomme, melon myrtille, melon, mûre, papaye, poire

Graphique 3. Production totale de fruits (caducifoliés)-2010.



Tubercules – Céréales, légumes

Les tubercules, les céréales et le maïs ont été fondamentaux dans l'économie préhispanique; le blé, l'orge et quelques légumes ont été introduits et cultivés à grande échelle à partir de la moitié du XXe siècle. Bien que les tomates soient indigènes, leur augmentation dans la production commerciale est récente dans le département. L'oignon *cabezona* (*Allium cepa*), l'oignon *junca* (*Allium Fistulosum L*) et la betterave (*Beta vulgaris*) sont d'autres végétaux, introduits également, dont la production massive a aussi commencée à la fin du siècle dernier.

La production de pomme de terre joue un rôle fondamental si l'on veut comprendre la population régionale. Cette culture a perduré malgré la conquête, la colonisation, la modernisation de l'économie, l'ouverture économique, la mondialisation et d'autres évènements régionaux et nationaux:

“La culture de la pomme de terre dans le Boyacá, - la plus importante du point de vue économique – a continué sous une forme qui est une

réminiscence de l'époque antérieure à la conquête. En règle général, les agriculteurs ne font pas de sillons verticalement comme en Cundinamarca; ils suivent les contours de la pente de manière semi-horizontale, ce qui rappelle les pratiques modernes de conservation des sols et qui peut être une survivance culturelle du temps où les indiens cultivaient en terrasses... Planter des tubercules sur des pentes raides exclue l'utilisation de machines et de bœufs, et tout le travail, des semis à la récolte, en passant par le désherbage et le sarclage, doit se faire à la main... Le moment de la récolte arrive environ 5 mois après les semis, et les femmes, les enfants et les vieillards fouillent la terre avec leurs doigts et jettent les patates dans des paniers. La houe reste l'outil principal".¹⁴⁴

L'auteur de ces mots rapporte que selon une étude de la Commission Economique pour l'Amérique Latine (CEPAL), il faut en Colombie 860 heures par homme et par hectare pour cultiver la pomme de terre; données à comparer aux 167 heures requises aux Etats-Unis. Par ailleurs, le rendement par travailleur et par unité de terre, comme les bas prix du marché, produisent plus de pertes que de gains.

"Le niveau de vie de ces communautés n'a pas progressé, malgré toute la science, la patience et la surveillance quasiment paternelle qu'ils ont accordées à leurs cultures. Même une bonne récolte ne suffit pas à couvrir les besoins des paysans. C'est ce qui explique que ces gens qui constituent 71% de la population colombienne ne perçoivent que 30% du revenu total de la nation".¹⁴⁵

Au bout de 52 ans, les techniques appliquées à la production de la pomme de terre n'ont pas substantiellement changées, la houe reste l'outil principal, même si d'autres activités sont réalisées à la main. Le tracteur, utile sur les sols plans, est sollicité uniquement pour la préparation du terrain. Par ailleurs, le nombre d'hectares cultivés a augmenté, des territoires intouchables du point de vue écologique ont été envahis, et les grands cultivateurs appelés

¹⁴⁴ O. FALS-BORDA (1957), *op. cit.*, p. 183-184.

¹⁴⁵ *Ibid.*, p. 186.

“paperos” ont émergé. Ces derniers ont investis des sommes importantes dans cette production, entraînant l’apparition d’une “classe salariée”: les ouvriers de la patate. Certains commerçants sèment jusqu’à 2000 *cargas*. Les problèmes de commercialisation de ce produit sont de plus en plus prégnants, plus graves que ceux décrits il y a plus de 50 ans.

“La superproduction tue les “paperos”. Près de 50.000 producteurs sont affectés par les prix bas du tubercule qui cette semaine est tombé à 10.000 pesos (5 euros) la carga... pour que le cultivateur puisse gagner sa vie, l’unité doit se vendre à 70.000 pesos (35 euros). Luis Alejandro Pérez, cultivateur de pommes de terre, se retrouve à la rue après avoir semé trois hectares en février.

*La situation est alarmante mais c’est le résultat de l’entêtement des paysans qui n’ont pas compris l’importance des cultures programmées, de l’association des cultures et de la diversification des produits, affirme Gerardo Arias, Secrétaire à l’Agriculture pour le Boyacá... Mais comment obliger un paysan à changer de culture s’il a cultivé la pomme de terre toute sa vie, si nous ne lui avons pas enseigné la manière de cultiver autre chose? dit le maire de Siachoque... Le maire de Toca indique que c’est le gouvernement national lui-même qui a décidé d’en finir avec la culture du blé et de l’orge, et que cela a influé directement sur la surproduction de pommes de terre. Le gouvernement importe de la nourriture sans penser que nos paysans meurent de faim entre deux récoltes”.*¹⁴⁶

Industrialisation, exportations, associations, intervention de l’Etat, reconversion des cultures etc., sont, entre autres, les initiatives “théoriques” qui réapparaissent chaque fois qu’il y a surproduction dans le département. Comme le disent quelques fonctionnaires de l’Etat, la surproduction de pommes de terre a quelque chose à voir avec l’importation de blé et d’orge, deux céréales complémentaires de la production agricole paysanne du haut-plateau. Les tubercules, le blé et l’orge ont correspondu pendant longtemps à une stratégie de rotation des

¹⁴⁶ BOYACÁ 7 DÍAS, (journal régional) “Paperos están llevando del bulto. Un negro panorama”, del 3 al 6 de agosto, 2007, p. 4-5.

terres et une manière de compléter la production des habitants de la campagne. Aujourd'hui les coûts de production de la monoculture sont énormes, les très petites propriétés ne permettent pas aux paysans de posséder des bœufs pour préparer la terre, ni même une technologie suffisante pour faire face à leur réalité productive. L'emploi excessif d'insecticides et de fertilisants chimiques entretient le retard de ces producteurs. Un des grands risques pour les sociétés agricoles est bien l'usage indiscriminé de produits chimiques.

De manière générale, 50.000 familles des 83 communes du Boyacá n'ont pas réussi à mettre en place (ni de leur propre initiative ni par nécessité) de processus raisonnablement techniques et technologiques; les bœufs, la houe, les heures de travail, l'absence de centres de recherche dans la région sont toujours une réalité. Il n'existe paradoxalement aucune autre région du pays qui possède une telle diversité d'opportunités pour utiliser le fer et l'acier dans le cadre de processus agro-industriels avancés. Aucun investissement digne de ce nom n'a été fait dans la construction métallurgique-mécanique. Le caractère transitoire des cultures aggrave un panorama déjà sombre, dans la mesure où, comme nous l'avons déjà évoqué, les problèmes environnementaux sont plus importants là où les cultures ne sont pas permanentes.

Le caractère transitoire de cette production s'articule efficacement à une mentalité de la modernité liée au mercantilisme, l'immédiateté de la vie, l'accélération du temps, l'élimination d' "échelles traditionnelles" et le choix de "sauter" des étapes du processus. Il est important d'expliquer comment la production agricole est immergée dans une construction culturelle complexe. Il est aussi nécessaire de réfléchir à l'origine d'une mentalité fondée sur l'immédiateté et de se demander à ce sujet comment se construit une conception éphémère de la société du Boyacá sur le haut-plateau andin? L'analyse peut débuter par le message chrétien, centré sur ce qui est notre demeure, "notre patrie est le ciel". Cette conception de la vie est accentuée par la perception des échecs et des erreurs des projets humains. Lorsque la plus grande partie de la production agricole provient de cultures transitoires, il est impossible de structurer des processus à long terme. De la même manière, la politique change les gouvernants tous les 4 ans, donc aussi les fonctionnaires; et les entreprises privées ne garantissent pas de stabilité. Beaucoup de professions ne sont pas exercées et les métiers, les affaires, les entreprises subissent en permanence de profonds changements. La production significative d'objets d'artisanat "jetables"

dans la région fait partie de cette logique de “vie éphémère” où rien n’est approfondi, le département est “à la dérive”, dans une continuelle “incomplétude”. "On n’approfondit rien de rien", comme le disait déjà Humboldt.

D’autres cultures transitoires existent, comme leur nom même l’indique. La production d’oignon *junca* (*Allium Fistulosum* L.) est un autre exemple de monoculture moderne dans le département, comme le note Raymond, 1989.¹⁴⁷

“Cette commune à 3030 mètres d’altitude produit tous les ans près de 200.000 tonnes d’oignon “de rama”. Chaque jour partent 50 camions chargés de ce produit. La production a commencé dans les années 1960. La première récolte est obtenue 4 mois après la mise en culture. L’oignon crée des emplois pour les hommes et les femmes. Eux, travaillent dans les champs, et elles dans les entrepôts où elles pèlent les oignons. A Aquitania, selon DANE, il y a 1245 hectares cultivés, la production annuelle est de 373.800 tonnes et chaque année le nombre d’heures de travail se monte à 571.050 dans la région.

*La superintendance au commerce et à l’industrie a ouvert une information judiciaire contre le maire d’Aquitania, 13 conseillers et 7 cultivateurs pour entente et malversations (en 2005, ils auraient jeté une partie de la production pour faire monter les prix. Selon la superintendance, en 2005, les producteurs d’oignons ont forcé les transporteurs d’oignons à décharger 20% de leur charge afin de limiter la surproduction et d’avoir des prix plus élevés”.*¹⁴⁸

Une fois de plus, les “professionnels de la production agricole” apparaissent dans le panorama, inondant les marchés de légumes. Il faut noter le paradoxe selon lequel malgré toute la qualité que sol, sous-sol et conditions climatiques donnent aux produits du département, il n’existe

¹⁴⁷ Cf. P. RAYMOND (1989), *op. cit.*

¹⁴⁸ BOYACÁ 7 DÍAS, (journal régional) “Cebolleros, a responder por precios. Aquitania vive del cultivo de la cebolla”, del 2 al 5 marzo de 2007, p. 4-5.

toujours pas de culture de la qualité, et le marché finit par homogénéiser les dits produits. La hiérarchie qualitative de la production agricole est la grande absente du département.¹⁴⁹

L'émergence productive de la zone tropicale des hautes Andes s'effectue par exemple par le biais de la tomate:

“Le Boyacá est, dans le pays, le premier producteur de tomates sous serre, plus de 4.000 personnes, entre producteurs, transporteurs et travailleurs, en vivent. En 2006, dans 32 communes, 2812 tonnes ont été produites, chiffre record des 8 années écoulées. En 2006, 800 hectares ont été semés. Les tomates de Ráquira et Santa Sofía traversent déjà les frontières. Il y a d'abord eu la culture à l'air libre, mais depuis 8 ans, dans les provinces de l'Alto Ricaurte ont commencé la transformation avec l'introduction de la culture sous serre et de systèmes d'irrigation (balles de riz et eau). Le secret se trouve dans le niveau de rendement assez bas de la culture sous serre. Plus de 10 employés par hectare sont nécessaires, et il y a 300 hectares... Pour la culture à l'air libre, cela représente seulement 400 journées de travail par an. Le département soutient les producteurs en se portant garant pour les prêts bancaires et en stimulant la logique d'association. Je crois que cette culture représente un potentiel économique pour le secteur paysan du Boyacá, et c'est pour cela que nous travaillons sur le processus d'introduction de bonnes pratiques agricoles pour que les affaires deviennent de plus en plus rentables. La Directrice du développement de l'élevage et de l'agriculture a dit...”¹⁵⁰

La culture de la tomate dans la région copie une coutume espagnole appelée “tomatina” qui se dévoile dans une expression “carnavalesque” à l'aide de tomates, impliquant un rapport inédit entre humains et végétaux.

¹⁴⁹ La culture de la qualité, de la distinction, ne semble pas courante, que ce soit dans les processus agricoles ou sociaux, ce qui a dans les relations entre personnes, notamment celles qui relèvent de la construction de la connaissance, une conséquence majeure: l'acteur social qui représente la connaissance n'est pas valorisé, ni même perçu comme le détenteur d'une information décisive.

¹⁵⁰ BOYACÁ 7 DÍAS, (journal régional) “Un negocio que madura en Boyacá”, del 8 - 11 junio de 2007, p. 4.

Cela commence avec le jet de tomates entre participants à demi nus; ils sautent, dansent et finissent par se confondre avec les fruits. Autour, la foule observe la masse humaine se couvrir de sauce rouge. Hommes, femmes et enfants participent à cette coutume espagnole, qui s'ajoute à d'autres expressions culturelles bien ancrées, comme la corrida, le combat de coqs (qui renvoie à la maltraitance des animaux), fêtes diverses, jeux autour de la généalogie "fils de personne", quêtes des ancêtres et religion espagnole.

*“Dans un des voyages que j’ai fait en Espagne, j’ai dû vivre une de ces fêtes en l’honneur de la tomate et je me suis immédiatement dit qu’il fallait que j’organise cela dans mon village, pour stimuler l’activité touristique et le développement, mais plus généralement pour montrer aux étrangers et aux gens du cru que le Boyacá produit la meilleure tomate du pays... Dix tonnes de tomates ont été utilisées dans la “tomatina” de Sutamarchán. Il y a eu un défilé de chars et des déguisements, des concours d’ingestion de tomates et des courses d’ânes. Sutamarchán n’est plus seulement célèbre pour ses saucisses, mais aussi pour être la seule localité d’Amérique latine qui organise une “tomatina”. L’évènement qui a rendu célèbre Bañol, Espagne, il y a 62 ans, a maintenant une version dans le Boyacá. Ce n’est pas seulement une fête, mais il y a aussi une journée de travail académique pour former les producteurs aux nouvelles tendances du marché et qui porte sur la culture de la tomate en Colombie et dans le monde”.*¹⁵¹

La recherche d'identité collective des localités du département conduit les représentants du gouvernement local à organiser des événements qui puissent engendrer de la reconnaissance, qui soit en mesure de les représenter, de les identifier aux niveaux régional et national. Ces stratégies identitaires mettent en œuvre d'ingénieux processus de créativité qui vont de l'imitation au rappel du passé en passant par la recherche de patrimoines territoriaux.

¹⁵¹ BOYACÁ 7 DÍAS, (journal régional) “Un negocio que madura en Boyacá”, del 8 al 11 junio, 2007, p. 5.

La compréhension de la société du Boyacá passe par celle de la représentation des individus dans l'agriculture. La compréhension du social passe par l'étude détaillée des processus agricoles. Religion, technologie, commerce, politique, initiatives scientifiques, éducation, santé et maladie, sont compréhensibles à partir de la relation entre l'humain et le végétal, par le biais de l'agriculture. Histoire, présent et projection régionale sont inscrites dans cette expression. Nous avons là le fil conducteur de notre analyse, dont le cœur est la réflexion sur l'incorporation de la viticulture dans la production régionale.

Scène festive de la production agricole régionale actuelle

Les activités d'élevage, d'agriculture, d'exploitation minière et d'artisanat de la région s'articulent en tant que mécanismes de représentation, récupération, création et restauration culturelle¹⁵². La globalisation exige une "patrimonialisation culturelle"¹⁵³ et ce processus s'"incarne" dans les localités par le biais de conscientisations collectives qui recourent à des manifestations traditionnelles. Ces dernières sont représentées dans le département par les fêtes structurées et programmées à l'aide de noms de saints chrétiens, d'expositions de bétail bovin, équin et ovin.¹⁵⁴ De même, des courses de taureaux et des combats de coqs sont organisés, accompagnés d'une ingestion massive de boissons alcoolisées: *chicha*, eau de vie, bière, rhum. Des quintaux de viande grillée sont consommés¹⁵⁵; des bonbons élaborés avec la pulpe de la goyave sont vendus; de nombreux bals sont organisés, appelés "verbenas". La majorité d'entre eux se déroulent au rythme du "vallenato" de la côte atlantique, de la salsa de la côte pacifique, des mariachi du Mexique ou de la musique locale qu'on appelle aujourd'hui la "carranguera". Ces festivités semblent être une forme de représentation des cultures paysannes, qui ont ainsi l'opportunité de redonner vie et de transformer divers éléments culturels, en même temps qu'elles leur donnent une continuité et en garantissent la pérennité. Il s'agit là de dispositifs de reconnaissance, d'appropriation et de rencontre interculturelle. En dernière analyse, ces

¹⁵² Cf. H. GIORDAN (1994), *op. cit.*

¹⁵³ Cf. F. GÓMEZ-SIERRA (2008), *op. cit.*

¹⁵⁴ L'utilisation du cheval pour inaugurer les activités festives, avec par exemple défilé de cavaliers dans les rues principales de la ville ou du village est un acte démonstratif symbolique de pouvoir. Il indique une capacité masculine à conquérir la femme, c'est une demande de soumission, comme au temps de la conquête espagnole. Les chevaux de race, dans le pays, ont aujourd'hui un lien avec le narcotrafic et la mafia.

¹⁵⁵ Dans l'une des régions les plus grandes du territoire national appelée Llanos de l'est, où les jésuites possédaient à l'époque coloniale l'Hacienda Caribabare avec approximativement 50. 000 têtes de bétail. La consommation de viande grillée a réussi à s'imposer comme coutume gastronomique dans presque tout le pays.

expressions traditionnelles sont toutefois agencées par des entreprises qui sont en général étrangères à la localité.

Au cours des 20 dernières années, les fêtes de villages ont progressivement intégré les concours de reines populaires¹⁵⁶ de beauté, en imitation de ceux qui se déroulent tous les ans à Carthagène (Colombie) depuis 1934. Dans ces populations, les femmes “reines” représentent les produits végétaux plus souvent que les minéraux. Ces “couronnements” réussissent à “féminiser le masculin”: la reine “de la tomate”, du café ou du chêne. Il s’agit d’une monarchie féminine au milieu d’un machisme régional prononcé; une revendication féminine, une invasion par le féminin par des voies non conventionnelles, car, bien que la participation des femmes aux activités publiques et à la formation professionnelle augmente dans le secteur rural, la discrimination persiste.

D’un autre côté, le conflit national, la réduction des propriétés aux très petits terrains (en général) et l’exécution de macro projets régionaux ont provoqué l’émergence dans la région d’une certaine “féminisation de l’agriculture”, c’est-à-dire une “féminisation du social”. Le conflit national a intensifié l’incorporation des hommes aux différentes armées en guerre; d’autres sont partis vers d’autres régions comme maçons ou pour participer à de grands travaux d’infrastructure: construction de ponts, d’oléoducs, de gazoducs, etc. Il s’agit d’une continuelle vente de force de travail paysan, pendant que la femme élève les enfants, s’occupe de leur éducation, administre le foyer et produit les aliments.

Dans les concours de reines de beauté, les femmes en général très jeunes pratiquent un rituel consistant à défiler, rire, saluer, porter des costumes typiques, répondre aux questions des jurés, danser et accepter les regards de ceux qui se sentent représentés dans les ressources d’origine végétale ou minérale. Dans le Boyacá, ces concours existent pour les légumes (tomate, oignon), la pomme de terre, les fruits (curuba, feijoa, raisin ou vigne, chirimoya, goyave, ananas, etc.), les fibres (cactus), les arbres (chêne), les minéraux (eau, émeraude) et le fer (acier). Au cours des

¹⁵⁶ En Colombie, les concours de reines de beauté ont commencé en 1904 dans la ville de Buga. Dans les années 1920 et 1930, de nombreuses villes les ont intégrés à l’occasion de carnivals, et c’est à Carthagène qu’est élue la reine “nationale”.

dernières années plusieurs “concours” ont été réunis: du froid, du transport, de la reine des reines et des espadrilles, etc.

“La tomate cherche la reine. Cinq départements et neuf communes du Boyacá disputent cette année le sceptre et la couronne de la troisième édition du concours de la Reine Nationale de la tomate et du curuba à Santa Sofia... 1200 tonnes de tomates à longue vie cultivées sur 60 hectares et au moins 500 tonnes de curuba ont été les raisons principales pour que le maire de Santa Sofia et les producteurs de tomate de la zone organisent le concours de reine nationale de la tomate et de la curuba... Ana Maritza Navarro est la nouvelle reine de Santa Sofia. Dès son arrivée dans la commune Mademoiselle Guaviare a distribué des sourires, d’affectueuses embrassades et fait d’aimables commentaires sur la terre de la tomate et de la curuba. A la fin, cette sympathie, ses connaissances sur la tomate et la curuba, son amabilité et son charisme lui ont permis d’obtenir le titre de reine nationale de la tomate. Elle a 21 ans et fait sa troisième année en Droit – Santa Sofia me semble une ville jolie qui célèbre la féminité par le biais de ce concours de beauté – pour elle, tout l’effort officiel qui est fait pour rendre attractives la région et le pays doit être soutenu par le touriste, et elle a admis que la transformation de la commune est une évidence.”¹⁵⁷

L’ensemble des actions nécessaires pour accéder aux ressources végétales constitue une activité capable de fournir les produits de base de la consommation et de l’autoconsommation; de représenter les traditions et les localités, de restaurer et d’enrichir les identités; de servir d’éléments d’échanges culturels par le biais de la célébration des reines; mais de plus, ces ressources sont aujourd’hui étudiées et utilisées pour l’élaboration de biocombustibles. C’est le cas pour le maïs, la canne à sucre, la palme africaine, la betterave sucrière, entre autres.

¹⁵⁷ BOYACÁ 7 DÍAS, (journal régional). “El tomate y la curuba buscan su tercera reina”, del 17 a 20 août 2007, p. 19.

“J’ai continué à produire de la canne à sucre pour fabriquer du “panela”, parce que ce truc des biocombustibles, c’est de l’escroquerie. Vous ne vous imaginez pas la quantité de canne qu’on doit couper pour produire 1 gallon d’alcool, et pour cette quantité, on vous paye une aumône, c’est pour cela qu’on est plusieurs à nous être retirés du projet, il ne faut pas croire ce que racontent les informations... Que c’est une bonne affaire. C’est pour cela que je continue à faire de la “panela””¹⁵⁸

Produire du biocombustible à l’aide de plantes – betteraves sucrières – cultivée par des agriculteurs paysans du haut-plateau central du Boyacá est un macroprojet dont on a parlé au niveau national, et a provoqué l’implication du Président de la République de Colombie, de la Reine de Suède, d’hommes politiques locaux et nationaux, de journalistes spécialistes de l’environnement, favorables ou non au projet.

Cette initiative, hautement technologique et “moderne”, a recouru, pour sa reformulation, au patrimoine agricole paysan de la région, aux conditions climatiques optimales pour l’obtention de sucres, et au “professionnalisme” des habitants des zones rurales du Boyacá en ce qui concerne la production de tubercules et de légumes. Avec l’irruption du projet biocombustible, l’accès aux végétaux est lié à une nouvelle opportunité qui commence à s’enraciner sur le territoire national. Il s’agit d’une nouvelle alternative d’accès aux ressources végétales, qui représente en même temps un danger pour la sécurité alimentaire locale.

“Le projet d’alcool carburant de Tuta a reçu le feu vert. Les machines ont commencé à arriver et les investisseurs ont annoncé que le projet bénéficierait d’un capital de 200.000 millions de pesos (100 millions d’euros). Sur plus de 10.000 hectares à Tuta et Duitama sera cultivée la betterave sucrière, matière première du biocombustible. On craint cependant pour l’alimentation en eau et la production d’aliments, qui baissera peut-être. Au mois de novembre, le président Álvaro Uribe lui-même, accompagné de la Reine Silya de Suède, est venu à Tuta poser la

¹⁵⁸ Entrevue avec un cultivateur de canne à sucre, commune de Santa Ana, Boyacá, novembre 2008.

première pierre du projet. Le risque de pénurie d'eau a été soulevé... Le gouvernement a créé une zone franche spécialement pour le projet... L'usine sera construite sur une superficie de 47 fanègues, créera 6000 emplois directs ou indirects, et sera prête au milieu de l'année 2009. Elle produira 300.000 litres de carburant tous les jours."¹⁵⁹.

Le projet a été enterré avant même sa mise en œuvre. Ceux qui l'avaient proposé pensaient convaincre les paysans de louer leurs terres, mais ces derniers n'ont pas considéré le projet comme viable. Comme nous l'avons déjà laissé entendre, l'habitant typique de la zone rurale du Boyacá conserve son statut en gardant la propriété d'un lopin de terre et en le cultivant avec le maximum de liberté et de créativité. Il n'aliène sa terre que dans des situations extrêmes.

Il s'agit là d'un des nombreux projets non aboutis proposés par les gouvernements ou les agents du développement.

2.1.2 Dans l'accès aux produits d'origine minérale.

Habituellement et de manière générale, les communautés recourent à l'extraction des minéraux utiles à l'alimentation et aux soins du corps comme l'eau, le sel, l'argile et la pierre-ponce. L'exploitation concerne aussi des matériaux colorants comme le kaolin et l'ocre, ou encore les minéraux qui servent à la décoration, comme les émeraudes et l'or; pour la construction des habitations: pierres, terre, chaux, argile; pour la fabrication de récipients, les céramiques à usage domestique ou industriel, le charbon et le pétrole.

Les données relatives à la période du mésozoïque créacé de la Cordillère orientale des Andes sont incontournables si l'on veut comprendre l'économie géologique régionale. Les principaux gisements sont des accumulations importantes de chaux, sel, émeraudes, métaux, plomb, cuivre, gypse, etc.

¹⁵⁹ BOYACÁ 7 DÍAS, (journal régional) "Proyecto de alcohol carburante de Tuta tiene Luz Verde", del 8 al 10 julio del 2008, p. 4-5.

Actuellement, l'activité minière représente, pour le département, 5% du produit intérieur brut; 68 des 123 communes exploitent les minéraux en 6800 endroits différents. Le minerai de fer, le charbon, la chaux et les émeraudes sont les plus représentatifs. La production annuelle de pétrole atteint seulement 1.927.000 barils.

On trouve dans le département: de l'argile et du kaolin, de l'asphalte, de la chaux, du charbon, du cuivre, du quartz, des diatomées, des émeraudes, du phosphate, du feldspath, des sources thermales, du mercure, de l'or, de l'argent, du pétrole, du plomb, du sélénium, du gypse, du magnésium, du travertin.

“Le Boyacá est la première zone du pays où une investigation complexe de la richesse minière et une description générale de la géologie du département ont été menées à bien. Le sous-sol est extrêmement riche. Seule Paz del Río a tenté d'exploiter une partie des minéraux, et, en plan du fer, des émeraudes, de la chaux et du charbon, il y a d'autres minéraux décisifs pour l'avenir de la région”¹⁶⁰

Les Muiscas employaient l'eau non seulement en tant que minéral brut dans l'alimentation, l'agriculture, les soins du corps – eaux thermales – mais aussi dans la symbolique religieuse; ainsi, c'est dans la lagune d'Iguaque qu'aurait été créé le monde. Les Muiscas disposaient de quantités importantes d'eau, alors qu'aujourd'hui le niveau des réserves est bas: lacs, rivières, nappes souterraines sont asséchés par une urbanisation massive. La rivière Chicamocha, emblème hydrologique régionale, est l'une des plus polluées du pays, et la monoculture transitoire d'oignon *junca* assèche le lac le plus grand, le plus beau et le plus utile du Boyacá et de Colombie¹⁶¹.

Le haut-plateau du Boyacá a tenté de remédier aux problèmes de surexploitation des ressources hydrologiques par l'agriculture paysanne en construisant un barrage (projet d'irrigation-retenu d'eau sur la rivière Chicamocha:

¹⁶⁰ Gouvernement du Boyacá, 1963, p. 120.

¹⁶¹ Le lac de Tota, de 47 kilomètres carrés, d'une profondeur maximale de 65 mètres, à 3015 mètres d'altitude. Température moyenne 12 degrés Celsius. L'entreprise Acerias Paz del Río a besoin pour sa production d'extraire de ce lac 220 litres d'eau par seconde.

“La lagune approvisionne actuellement 6311 utilisateurs du district d’irrigation du haut Chicamocha et couvre 9.300 hectares. Il a une capacité de 55 millions de m³ d’eau”. La lagune est à l’origine du district d’irrigation du Chiacamocha qui comprend les communes de Paipa, Duitama, Tibasosa, Nobsa, Firavitoba et Santa Rosa de Viterbo. Le district produit 190.000 tonnes d’aliments dont 150.000 litres de lait. Il compte aussi 11 stations de pompage, et 300 kilomètres de tuyauterie”¹⁶²

L’utilisation d’eau pour des activités agricoles et d’élevage, comme pour le “tourisme forcé” (tentative de faire des lacs du haut-plateau des lieux touristiques, avec des courses de *speedboats* qui utilisent beaucoup de carburant) met encore plus en péril l’écosystème hydrologique. De la même manière, l’exploitation du charbon draine les terrains en facilitant l’infiltration des eaux de surface, d’où une certaine désertification.

Le manque d’eau a stimulé l’installation dans la région de technologies liées à la récupération des eaux de pluie par le biais de réservoirs. Il a également conduit à détourner des cours d’eau pour garantir l’approvisionnement des systèmes d’irrigation et à construire des puits de plus de 200 mètres de profondeur d’où l’eau est extraite grâce à l’énergie électrique et éolienne. Outre l’irrigation, des systèmes d’arrosage par aspersion et goutte-à-goutte ont aussi été mis en place. La tuyauterie est en aluminium ou en PVC et utilise la gravité pour fonctionner.

Par ailleurs, le sel a joué un rôle important dans les consciences préhispaniques. Les Muisca utilisaient ce minéral à de fins alimentaires, et son exploitation nécessitaient parallèlement celle de l’argile. La consommation quotidienne de feuilles de coca était indissociable de la production de chaux, qui permet l’expression des principes actifs hallucinogènes de la plante. La fertilité était symbolisée par d’immenses sculptures phalliques en pierre (Silva Celis, E., 1988-1989). C’est ce matériau qui a permis de construire des autels ou des infrastructures diverses. Cette exploitation des minéraux n’a pas permis le développement technologique direct. L’abondance d’eau rendait inutile la construction de systèmes d’approvisionnement en eau ou d’irrigation.

¹⁶² EL DIARIO, (journal local) “Con recursos energéticos tradicionales, ¿necesitamos producir etanol?”, Abril 10, 2008, p. 4.

Les possibilités d'accès aux minéraux étant multiples dans la région, à l'époque moderne spécifiquement, le département a évolué à partir de la moitié du XXe siècle grâce au charbon, aux émeraudes et au minerai de fer. Les gisements de ce dernier minéral ont permis dans les années 1940 le développement de l'une des entreprises sidérurgiques intégrées les plus importantes du pays. Celle-ci a été vendue en 2007 à la multinationale brésilienne Voltorantim.

L'accès aux ressources minérales, à l'époque moderne, fournit des éléments d'analyse et de compréhension importants de la société du Boyacá. Nous illustrerons brièvement ci-après chacune des trois activités que nous avons évoquées.

Le minerai de fer

En 1924 l'ingénieur originaire du Boyacá Olimpo Gallo a découvert d'importants gisements de fer dans la zone de Paz del Rio. La naissance de la grande sidérurgie en 1947 a été le résultat d'une étude qui a coordonné les données sur: la disponibilité de l'eau, la proximité du lac de Tota, le charbon transformable en coke, le charbon thermique, le minerai de fer. La présence simultanée de matières premières indispensables à la fabrication d'un produit est appelé "système intégré". Les aciéries Paz del Rio sont l'unique sidérurgie intégrée du pays, avec la présence dans un rayon de moins de trente kilomètres de tous les ingrédients nécessaires à la production du produit fini.

L'entreprise a été financée initialement par le gouvernement national avec la collaboration de la France, du Royaume Uni et des Pays-Bas. En 1967, près de 99% du capital payé appartenait à 5000 actionnaires, et 1.3% à l'Etat. En 2003, les travailleurs, en majorité originaires du Boyacá, étaient les actionnaires majoritaires de la sidérurgie. L'entreprise a une influence directe sur la vie de 22 communes, a créé 2725 emplois directs et 10.000 emplois indirects. Cinquante mille personnes dépendent directement de l'entreprise, et cette dernière compte 4623 pensionnés.

Tableau 5. Evolution des gains de l'entreprise Paz de Río

Année	Gains en millions
2002	12.990
2003	40.555
2004	108.201
2005	60.033
2006	95.430

Adapté par l'auteur, source: Boyacá 7 días, du 13 au 15 mars 2007:12.

Effets de l'entreprise sidérurgique Paz del Río

La construction d'une entreprise d'une telle taille dans le domaine de l'exploitation minière, dans une région traditionnellement agricole, est sans aucun doute une transformation sociale. On assiste au tournant structurel d'une région typiquement agraire vers de nouveaux ordres de développement intégré.¹⁶³ Selon ce document, éducation, habitat, construction de routes, augmentation du tourisme, participation productive du département, emploi, services de santé, approvisionnement en eau, transport et processus de reforestation de la région, sont, entre autres, les effets de la création de l'entreprise. Elle a aussi permis d'installer 9 collèges techniques dans son aire d'influence et fait pression sur le Service National de l'Apprentissage (SENA). L'université de Tunja s'est considérablement enrichie, sur le plan de sa mission "technologique", l'entreprise elle-même ayant exigé la création de programmes d'ingénierie liés à la métallurgie, aux routes, aux transports, sans oublier l'électricité, la mécanique, les mines et la géologie.

Une voie de chemin de fer a même été ouverte. Elle possède le seul train électrique du pays, sur 36 kilomètres entre Paz del Río et Belencito, reliant les communes de Sogamoso, Nobsa, Corrales, Floresta, Busbanzá, Beteítiva, Tasco, Paz del Río et Socha. Plus de 520 kilomètres de routes ont en outre été construits. De nombreuses habitations ont été bâties pour le personnel de l'entreprise. D'autres industries ou commerces se sont greffés sur l'activité de Paz del Río: entreprises d'embouteillage, de fabrication de ciment, de construction mécanique, de briques, de transport de passagers ou de marchandises, agences bancaires, services divers, agences de tourisme...Entre 1956 et 1963, avant la mise en place d'une usine thermoélectrique à Paipa, les aciéries firent pénétrer l'alimentation électrique dans la vallée de Sogamoso. Près de 20

¹⁶³ Cf. ACERÍAS PAZ DE RÍO S.A, *Acerías Paz del Río y el departamento de Boyacá. Algunos aspectos de su incidencia económica y social*. Multilith Paz de Río, Bogotá, 1976.

entreprises de transport de marchandises, sans compter celles qui s'occupent des passagers, ont été enregistrées officiellement dans le département. Pour l'extraction du charbon, l'entreprise Paz del Rio a besoin chaque année de 12.000 m³ de bois, qui ont rendu nécessaire un programme de reforestation afin d'alimenter durablement l'activité.

Bien que l'entreprise ait fait quelques efforts pour doter technologiquement ses employés, puisque "l'exploitation minière nécessite de hauts niveaux de spécialisation technologique et de personnel bien formé", elle connaît depuis 30 ans de sérieuses difficultés, notamment à cause d'une articulation problématique avec la technologie moderne. Conséquence, elle a été vendue à l'entreprise brésilienne Voltorantim. Cette opération financière a donné le signal de départ de l'arrivée dans la région d'importants capitaux étrangers, conséquence directe de la globalisation de l'économie. La présence à Duitama et Tunja de grands magasins appartenant à des chaînes de distribution étrangères, comme Carrefour, confirme cette dynamique. Ces capitaux se sont aussi portés vers les services publics, comme celui de l'eau et de l'exploitation des minéraux, charbon et émeraudes surtout. Aujourd'hui, les minéraux sont les domaines prioritaires d'investissement pour les capitaux étrangers. Cette dynamique produit d'un côté l'ascension d'un secteur de l'économie nationale, et de l'autre, la détérioration de l'environnement et un grand risque pour l'activité agricole. Nous pensons que la dynamique décrite va accentuer les conflits, en Colombie. D'un côté on "vend le pays" et de l'autre, des groupes agissant à la marge de la loi veulent financer leurs activités à l'aide du narcotrafic ou de l'exploitation des minéraux. L'investissement conséquent de capital étranger dans les entreprises nationales fausse l'appréciation des "progrès" de l'économie colombienne. Il s'agit d'une politique internationale défendue par les riches du monde qui favoriserait, selon eux le "retour des riches"¹⁶⁴, ce qui, comme le suggère Reich¹⁶⁵ peut être interprété comme un symptôme négatif, la démocratie se révélant malade du capitalisme. Autrement dit, les richesses régionales ont été placées entre les mains de capitaux globaux.¹⁶⁶

¹⁶⁴ Cf. X. MOLENAT, "Inégalités. Le retour des riches", en: *Sciences Humaines*, n° 191, Auxerre Cedex, 2008.

¹⁶⁵ Cf. R. REICH, "La démocratie est malade du super capitalisme", en: *Sciences Humaines*, n° 191, Auxerre Cedex, 2008.

¹⁶⁶ Cf. J. GARCÍA-RUIZ, (2006), *op. cit.*

Vente des Aciéries Paz del Río

La non-viabilité de l'entreprise a conduit à une tentative de liquidation en 1999, action annulée en l'an 2000. Une alternative fut trouvée: la vente d'un grand nombre d'actions aux employés de l'entreprise. Toutefois, la pression des grands capitaux et une politique appelée "de sécurité démocratique" du président Uribe qui invitait les mêmes capitaux à investir dans le pays aboutit à la vente de l'entreprise en 2007.

“En juillet 2003, les employés et retraités des aciéries ont acheté la dette que l'entreprise avait envers l'IFI (Instituto de Fomento Industrial, Institut de Développement Industriel). De plus les travailleurs ont acquis le montant que l'entreprise sidérurgique devait au groupe d'entrepreneurs d'Antioquia. En échange des investissements opérés en faveur de l'entreprise, les employés et retraités ont reçu des titres et sont devenus les actionnaires majoritaires. En trois jours ont été vendues 52% des actions des aciéries, le prix minimum ayant été fixé à 426.723 millions de pesos (213.361.500 d'euros). Les actions des travailleurs de Paz del Rio coûteront au moins 278.076. millions de pesos (139.038.000 d'euros) lors d'une vente, mardi, à la bourse des valeurs de Colombie. Les fonds dégagés iront aux 5200 employés et retraités de l'entreprise qui ont investi, il y a trois ans, 13.300 millions de pesos (6.650.000 euros) pour éviter la liquidation de l'entreprise. Depuis 6 mois, l'université UPTC et la SENA conseillent les employés et retraités sur l'emploi des fonds (entreprise de fertilisants “durables” et écologiques, tourisme et vente d'appareils électroménagers”).¹⁶⁷

Les millions reçus par les travailleurs dépassent le montant du budget annuel du département, qui est de 600.000.000.000 de pesos (200.000.000 d'euros). Acheter l'entreprise de production d'énergie du Boyacá, construire des complexes touristiques avec fermes-auberges, terminaux de transports, centres d'approvisionnement; parcs technologiques et industriels, compagnies

¹⁶⁷ BOYACÁ 7 DÍAS, (journal régional). “La multiplicación de los pesos”, del 13 al 15 marzo 2007, p. 12.

aériennes régionales, entre autres, ont été les principales suggestions d'investissement de l'argent ainsi obtenu.

“Le président du syndicat des travailleurs a dit qu’il n’était pas pertinent d’investir dans des entreprises où il y avait de fortes influences politiques... Construction, vente de voitures, fermes ont poussé comme de champignons, ces jours-ci, on vit une période de “grosses vaches”, à Sogamoso se sont vendues en deux mois plus de 200 voitures, la maison de passe la plus célèbre a été rénovée, tout est subitement devenu plus cher en ville. Des hypermarchés comme Carrefour se sont installés. Des stations d’essence se sont bâties, et dans les tavernes la vente de bière a baissé au profit du whisky”¹⁶⁸

La vente des aciéries Paz del Rio a été un évènement sans précédent pour la région. Elle a démontré, en premier lieu, la capacité d'organisation et la personnalité corporatiste des ouvriers, lors de la décision de capitaliser l'entreprise au moment de la crise. Ils ont toutefois décidé de vendre seulement trois ans plus tard, sous la pression du capital étranger. Les gains réalisés par l'entreprise au premier semestre 2008 ont été astronomiques. Les nouveaux propriétaires ont par surcroît signé des contrats de plusieurs millions avec des cimenteries installées dans la région, comme l'entreprise suisse Holcim, qui a pris l'initiative de faire de sa zone de production et des zones limitrophes une zone franche. Les aciéries ont aussi lancé un concours au niveau latino-américain pour 100 postes de travail dans les domaines industriel, commercial, financier, logistique et des ressources humaines. Ils concernent des emplois dans les secteurs commerciaux du métal, du ciment, de la cellulose et du papier, dans l'agro-industrie, la sidérurgie, l'énergie et la chimie.

Par ailleurs, quelques autres pays protagonistes ou émergents de l'économie mondiale se sont donné pour tâche d'étudier le potentiel de matières premières disponibles en Amérique Latine. La Chine l'a déjà fait et la Russie commence. Derrière Paz del Rio, des entrepreneurs indiens investissaient aussi: le Brésil et l'Inde sont aujourd'hui des puissances économiques émergentes,

¹⁶⁸ BOYACÁ 7 DÍAS, (journal régional). “Todos tras la plata de Acerías. Coqueteos trabajadores y pensionados. La danza de los millones”, del 4 al 7 mayo de 2007, p. 4-5.

sous l'effet d'une transformation sociale qui relève elle-même d'initiatives en termes d'éducation. La région qui nous occupe ici n'a pas réussi à s'approprier sa territorialité à cause de son manque de maîtrise technique et scientifique. L'histoire de "dé-territorialité" régionale poursuit son chemin. Le département a commencé par se séparer d'extensions territoriales importantes, et il se sépare aujourd'hui de son industrie fondée sur les matières premières qui sont toujours des sources de richesse.

On peut penser, toutefois, que la région deviendra un protagoniste économique sérieux dans les 40 prochaines années grâce à sa richesse en matières premières et compte tenu des besoins énergétiques dans le monde. Cela dit, la situation inverse est aussi envisageable, dans la mesure où le manque de matière grise pourrait au contraire conduire la région à devenir plus dépendante. Il faut aussi noter que les problèmes environnementaux dus à l'exploitation du charbon, de la chaux et du minerai de fer, sont déjà fort accusés, du fait que l'exploitation nécessite de grandes quantités de bois (étayage de galeries). Les voies souterraines favorisent à leur tour l'infiltration de l'eau, provoquant en surface un phénomène de désertification. L'exploitation du charbon est devenue en elle-même un problème environnemental (envahissement de territoires vierges, contamination des eaux, déplacement des terres agricoles et corruption). Le transport de charges lourdes nécessite la construction de routes qui n'existent pas encore.

Les aliments et les combustibles, au cours de la dernière décennie, ont vu leur production exploser pour répondre à une demande qui croît très vite. La cause n'est pas uniquement l'évolution démographique, ni même le changement climatique seul, mais aussi l'effet de l'émergence d'économies asiatiques puissantes, notamment celle de la Chine qui a besoin de toujours plus d'énergie et d'aliments de qualité. Plus de 400 millions de citoyens chinois peuvent aujourd'hui exiger de tels aliments et veulent voyager en tant que touristes. Ces deux demandes engendrent, géopolitiquement, des processus d'appropriation nationale et régionale de patrimoines contenus dans le sol, dans le climat et la culture. Or, les minéraux comme le charbon et le pétrole sont, dans la région qui nous intéresse, les ressources énergétiques catégoriques les plus connues; les énergies alternatives ne sont encore que des propositions émergentes peu répandues. Des indices de l'existence d'autres richesses minérales régionales existent, mais le manque de données spécialisées à ce sujet empêche la recherche d'options raisonnables.

Ces éléments signifient que les potentialités du sol et du climat sont subordonnées aussi à la culture. Celle-ci est la seule capable de produire des richesses grâce à son esprit de créativité et de fantaisie, née et développée au cœur de la science et de l'expérience, comme nous l'ont montré récemment quelques sociétés orientales. Le Boyacá a accumulé un patrimoine "agro-culturel" essentiel, avec les produits agricoles paysans. Cela doit être articulé prioritairement avec des propositions scientifiques institutionnelles, centrées d'abord sur l'université, et soutenues par toute la société civile. Nous pensons qu'il y a une relation très étroite entre le manque d'information utile circulant sur le territoire et le manque de "compétitivité" et de bien-être des habitants. La disponibilité de matières premières est attestée, mais la privation de "matière grise" capable de les transformer et de les recréer renforce un système de dépendance et de tyrannie, dont les exemples foisonnent dans l'histoire du pays.

Le charbon

Une grande partie de la population rurale du Boyacá se consacre à l'exploitation du charbon, utile à la cuisson des aliments, mais aussi matière première pour l'élaboration de l'acier dans l'entreprise sidérurgique Paz del Rio, et matériel pour la production d'énergie thermoélectrique (Termo Paipa). Il sert aussi de carburant pour la cuisson de tuiles, de briques et d'objets d'artisanat en argile, ou encore pour le séchage du tabac. Le charbon est aussi un matériel de base pour l'élaboration d'artisanat dans la commune de Tópaga, et au cours des trois dernières années, au cœur d'un projet d'exportation. Il s'agit des raisons, parmi d'autres, qui poussent les habitants du Boyacá à exploiter ce minéral. La crise énergétique, en particulier celle du pétrole, fait du charbon un recours, y compris en Colombie. Plus de 123 communes du département qui fait l'objet de la présente étude exploitent le charbon: il y a plus de 4000 exploitations artisanales, dont 1200 illégales.

“La production de charbon sur le haut-plateau entretient près de 50.000 emplois directs. C'est pour cela que l'activité minière artisanale doit céder la place à une production mécanisée... La construction d'un train destiné à transporter le charbon pourrait créer entre 5000 et 7000 nouveaux emplois directs et 3000 indirects. Actuellement, l'activité minière sur le

haut-plateau engendre 20.000 emplois directs qui bénéficient à environ 15.000 ou 18.000 familles. Les environmentalistes craignent que l'accélération de l'exploitation du charbon n'augmente le rythme de la détérioration de l'environnement”¹⁶⁹

Les réserves de ce minrai dans le Boyacá dépassent les 200 millions de tonnes. Cela signifie que la production augmentera, bien que de nombreux paysans qui en produisent aujourd'hui estiment que le prix de vente ne compense pas les coûts de production. Aux problèmes environnementaux s'ajoutent les problèmes sociaux liés au monopole bureaucratique des licences. Par ailleurs, l'exploitation artisanale se fait dans des conditions où l'absence de sécurité entraîne de trop nombreux décès de mineurs.

“Les veuves et les orphelins de l'exploitation minière illégale. Huit mineurs sont morts tués par la mine. Quatre enfants de moins de cinq ans et une veuve qui ne savent pas quoi faire... la concentration de gaz dans les mines est de 2000 parts par millions alors que le niveau tolérable est au maximum de 50. Le Boyacá occupe la première place en ce qui concerne le nombre d'accidents du travail... Aucun mineur n'a d'assurance sociale... les accidents dans les mines se produisent par manque de prévention dans une activité anti-technique, au cours des dernières années, la mine a tué dans le Boyacá 45 personnes et fait près de 30 blessés. Les mineurs disent qu'ils vivent dos au mur. Les risques sont: les explosions, les écroulements, et l'intoxication par le gaz, entre autres”¹⁷⁰

Alors que dans le domaine agricole diverses activités sont exécutées par des enfants, comme la cueillette des fruits, l'arrosage, l'empaquetage, le désherbage, les mines leur sont interdites. Mais:

¹⁶⁹ BOYACÁ 7 DÍAS, (journal régional). “Impacto social y ambiental del proyecto del tren”, del 16 al 18 septiembre, 2008, p. 6.

¹⁷⁰ BOYACÁ 7 DÍAS, (journal régional). “Viudas del Carbón: ¿Quién responde?, Una historia de amor en medio de la tragedia”, del 9 al 11 febrero, 2007, p. 4-5.

“Au moins 1390 enfants travaillent dans les mines du département. Un enfant a laissé ses livres de classe pour de pesantes pioches et les obscurs tunnels des mines de Gámeza, Corrales, Tasco et Monguí”. En 2003, 870 enfants travaillaient dans les mines d’émeraudes, et 520 dans les exploitations carbonifères. Quelques-uns d’entre eux ont reconnu travailler entre 3 heures et 8 heures du matin pour ne pas être découverts par les autorités. J’ai travaillé à sortir du charbon pour pouvoir me payer un téléphone portable, avoir toujours l’air bien et séduire les filles”¹⁷¹

L’Etat, devant ces difficultés, agit de manière permissive, policière et répressive:

“Près de 100 mineurs de Ventaquemada et leurs familles étaient sur le point de prendre d’assaut la mairie pour protester contre la fermeture de leurs mines, et 23 d’entre eux ont été arrêtés... ils protestent contre le gouvernement, parce que selon eux, il ne les laisse pas travailler. Les autorités ont mis en détention 23 ouvriers des mines. Le maire dit que les mines avaient déjà été fermées, et que leur exploitation est donc illégale. Le manque de licences environnementales, qui doivent être obtenues auprès de CORPOBOYACÁ transforme 500 mineurs de Ventaquemada en travailleurs illégaux. L’opération policière a été ordonnée par la direction de la police nationale en coordination avec le maire de la commune concernée, sous l’accusation d’exploitation illégale de ressources naturelles. Les mineurs ont affirmé qu’ils avaient tenté sans succès d’obtenir des licences auprès des autorités compétentes. L’action policière a provoqué la réaction de 50 paysans qui ont fait le voyage jusqu’à Tunja pour demander la libération de leurs compagnons, qui ont été élargi vers 9 heures du matin à la condition qu’ils se présentent au tribunal de Ventaquemada à une audience publique”.

¹⁷¹ BOYACÁ 7 DÍAS, (journal régional). “Más de mil niños en Boyacá realizan trabajos de riesgo”, del 15 al 18 junio, 2007, p. 4-5.

“Quand nous sommes arrivés au tribunal, ils nous ont mis des pancartes avec des numéros et ils nous ont pris en photo de face et de profil comme si on étaient des délinquants” ont dit les accusés: nous ne sommes pas des délinquants, nous sommes des travailleurs avec une famille dont nous devons nous occuper, voilà l’un des slogans criés par une centaine d’ouvriers du charbon lors d’une manifestation devant la mairie de Ventaquemada. Les ouvriers ont menacé de fermer la route qui mène de Tunja à Bogotá si on ne leur donnait pas une réponse rapide”.

“Ils devront construire une prison pour plus de 1000 personnes qui sont affectées par les mesures qu’ils sont en train de prendre, puisque nous sommes disposés à faire valoir nos droits, a dit Juan Leonidas Barrantes, propriétaire d’une mine. Il a ajouté qu’il est responsable de 22 travailleurs qui tous tombent sous le coup de la loi. Même si les avocats des mineurs ont allégué que l’arrestation de leurs clients était illégale, le procureur a réussi à prouver, photos et vidéos à l’appui, que les arrestations avaient eu lieu en flagrant délit, ce qui a permis au juge d’instruction de considérer les arrestations comme légales”.

“Il y a un complot pour nous expulser du marché”.

“Persécution de la part du maire, complot politique et économique et même subornation pour nous empêcher de travailler, ont dénoncé les ouvriers de Ventaquemada.

Les ouvriers du charbon affirment qu’on essaye de faire place nette pour l’entreprise intéressée par l’exploitation du charbon, et qu’ils livreront bataille pour que le droit au travail soit respecté.

Ils affirment que l’entreprise mentionnée a des liens avec l’homme politique Gustavo Fuentes Díaz et que tout indique que CORPOCHIVOR lui donnera sa licence environnementale. Il n’a pas été possible de parler à cet homme politique... Ils disent que le maire leur a interdit la mine à eux seuls et qu’il favorise l’entreprise, que le maire les persécute

A la fin du mois de décembre est venu à la mine l'ingénieur Carlos Olarte, fonctionnaire de CORPOCHIVOR et il m'a demandé quand c'était mon anniversaire, et je lui ai dit qu'il n'y en avait pas pour les travailleurs et rien à leur donner a assuré Juver Rodríguez, propriétaire d'une mine sur le coteau du Boquerón, il venait pour nous faire travailler, mais on ne lui a rien dit. Dans la région, il n'y a aucune entreprise qui produise 800.000 tonnes par an et c'est ce que nous recherchons, en créant du développement et ensuite des emplois pour quelque 900 personnes”¹⁷².

Les relations établies au sein de l'industrie de l'exploitation du charbon sont pour l'essentiel “inégaies”. Il est difficile de parler d'économie familiale compte tenu des tâches plutôt risquées qu'implique cette activité. Il s'agit d'un exercice masculin, en général, les femmes, les enfants et les personnes âgées n'y participant pas. Il s'agit d'une détérioration de l'économie familiale paysanne où l'on peut noter l'absence de technologie.

Les émeraudes¹⁷³

L'exploitation du charbon, aussi bien que celle du minerai de fer, est de caractère essentiellement industriel, sa valeur symbolique est moindre quand bien même elle serait liée à des activités artisanales. Mais, comme l'accès aux ressources végétales, elle a des motivations symboliques et ce pouvoir symbolique est décisif. D'autres minéraux sont dans ce cas. Dans la région, les émeraudes sont affectées de cette dimension. Le Boyacá est le premier producteur mondial de cette pierre précieuse... ce qui forme un contraste saisissant avec le niveau du NBI (Necesidades Básicas Insatisfechas, Besoins de Base Insatisfaits) des habitants

La symbolique de l'émeraude, dans différentes civilisations, exprime pouvoir, richesse, et se trouve liée aux offrandes religieuses et à la décoration de temples. La Bible relate dans le Livre d'Esther cette somptuosité. Cette pierre précieuse a aussi été utilisée dans des pratiques

¹⁷² BOYACÁ 7 DÍAS, (journal régional). “Carboneros enardecidos La ven negra. Hay complot para sacarnos del mercado”, del 13 aal 15 marzo, 2007, p. 4-5.

¹⁷³ Le potentiel d'exploitation, en surface, est de 65.900 ha.

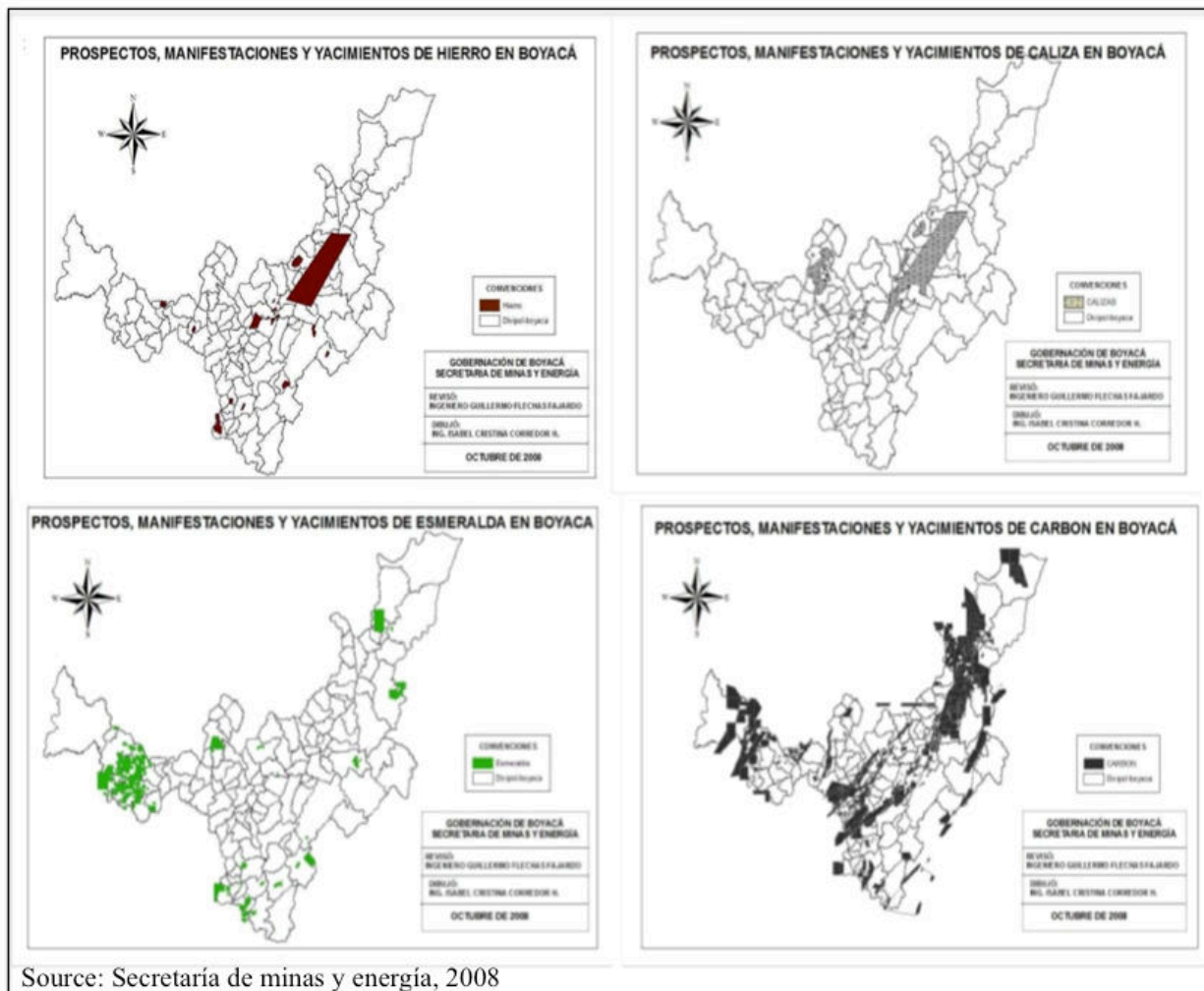
divinatoires ou de guérison de maladies (morsures de serpents et autres animaux venimeux) et à l'occasion des accouchements.¹⁷⁴

Au Mexique, elle était une pierre sacrée destinée à la parure des prêtres et des empereurs. Différents systèmes religieux ont aussi eu besoin de cette pierre pour faire des offrandes, décorer des espaces particuliers et accomplir des rites. Dans la vallée de Manta, au Pérou, les indigènes l'adoraient sous le nom de Déesse Verte. Empereurs, rois, papes, monarques et autres personnes de pouvoir ont souvent cherché à bénéficier des valeurs de reconnaissance, d'autorité et de prestige liées à l'émeraude. Pour le christianisme, l'utilisation de métaux précieux comme l'or, mais aussi des pierres précieuses, et notamment l'émeraude, a été une constante, qu'il s'agisse de décorer des objets, des vêtements ou des espaces sacrés. Dans la région qui nous occupe, cela est illustré par la custode de San Bartolomé, élaborée par des travailleurs colombiens entre 1700 et 1707. Cet objet pèse 18 livres, mesure 80 centimètres, 1485 émeraudes ont été utilisées pour le réaliser, mais aussi 62 perles, 18 améthystes, 28 diamants et 13 rubis. En 1965, sa valeur a été établie à deux millions de dollars.

La géographie religieuse du département coïncide non seulement avec une grande richesse environnementale, mais aussi avec des pierres précieuses comme l'émeraude. Il semble que la religion ne puisse pas s'y exprimer à travers la pauvreté. Il semble que l'expression de richesse partielle représentée par la disponibilité de moyens de réaliser des offrandes justifie la profonde religiosité des Muiscas. Hypothèse: les processus de sécularisation ne sont pas seulement une "augmentation" de la rationalité sociale mais aussi le résultat d'une limitation des ressources ou de la perte de leur symbolique; autrement dit, plus il y a de pauvreté agricole, plus la religiosité s'appauvrit. Divers animaux, végétaux et minéraux se sont transformés, avec le temps, en produits de consommation et d'usage, sans plus de relations symboliques avec les dieux.

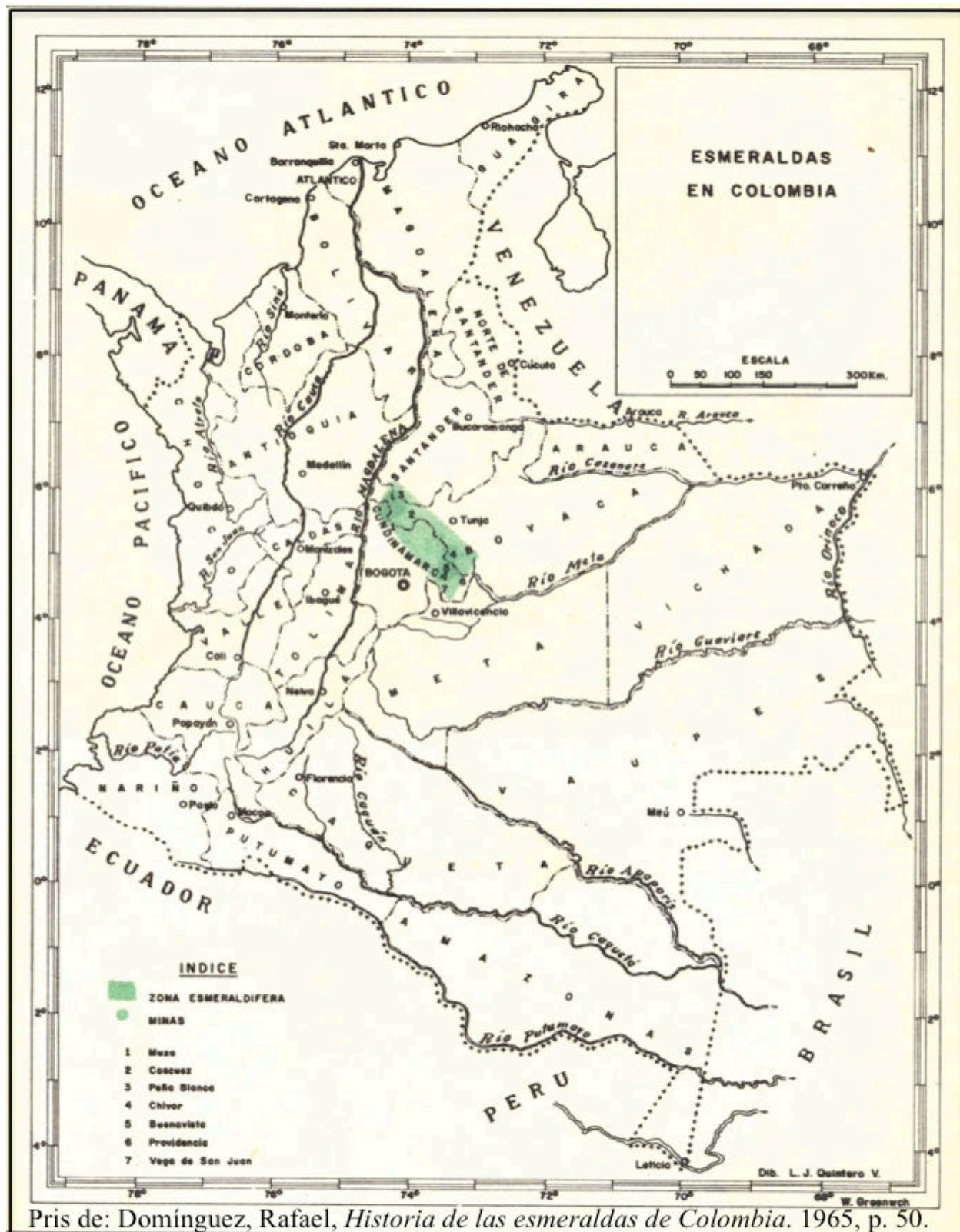
¹⁷⁴ Cf. R. DOMÍNGUEZ (1965), *op. cit.*

Carte 10. Les minéraux en Boyacá.



Source: Secretaría de minas y energía, 2008

Carte 11. Géographie des émeraudes en Colombie



Pris de: Domínguez, Rafael, *Historia de las esmeraldas de Colombia*. 1965, p. 50.

En 1995 les revenus du département issus de l'exploitation des émeraudes ont été de 1.6%, ceux de la bière de 64.8%, du pétrole, 3.7% et du charbon 0.5%. La population de 16 communes de la zone riche en émeraudes du Boyacá, selon les données fournies par le gouvernement (DANE)¹⁷⁵ est approximativement de 218.429 habitants et 77.5 % d'entre eux ne sont pas en mesure de satisfaire leurs besoins de base. De la même manière, dans la province d'Oriente, soit 8 communes et 40.249 habitants, 66.2% des habitants sont dans ce cas. Selon un informateur, plus de 90% des pierres extraites quittent le territoire. La taille ne se fait pas dans le pays, elle ne satisfait pas aux critères des clients étrangers. On estime généralement que cela est dû à l'absence d'un programme sérieux de formation en géologie, gemmologie, taille et dessin, contrairement à ce qui existe dans d'autres pays où la formation peut durer jusqu'à sept ans.

Les batailles pour le contrôle des zones riches en émeraudes a entraîné l'un des conflits les plus violents du Boyacá au cours des années 1970 et 1980. Divers acteurs sociaux y ont participé. Au cours des dernières années, l'exploitation s'est trouvée liée à une lutte de pouvoir entre guérilla et paramilitaires. Il semble que l'articulation des "groupes aux marges de la loi" avec la production et l'élaboration de la cocaïne se soit étendue à la faveur de la production de minéraux comme l'or et les émeraudes. Comme tous les conflits, celui-ci a contribué à désarticuler les rapports sociaux dans le local. Au niveau national a été construit un imaginaire qui relie les chevaux de race et les émeraudes, d'une part, et le narcotrafic et les paramilitaires de l'autre. Le lien est aussi fait avec la violence, l'analphabétisme, le machisme, la misère, le travail forcé des mineurs et la carence des institutions; le manque de technologie, le manque de confiance, les intérêts personnels, l'absence d'organisations de base sont aussi liés à cette dynamique. En ce qui concerne les émeraudes, on ne connaît pas l'ampleur de la production puisque certaines concessions et exportations sont fictives, qu'il y a de la contrebande, des acteurs qui réimportent, blanchissent de l'argent sale (dollars), etc.

¹⁷⁵ Cf. DANE, "Censo Nacional República de Colombia año 2005" (Recensement national de la République Colombienne, 2005).

“Il y a encore peu de temps, nous étions considérés comme des riches et le terme de sanctuaire a toujours été utilisé négativement concernant le groupe que nous formons (les exploitants d'émeraude), ce qui a conduit à mal interpréter son véritable potentiel social, créateur d'emplois et de dividendes avec peu d'investissements en capital pour les machines et les équipements divers, on n'a pas su mettre à profit la grande capacité innée de notre population pour la joaillerie. Il manque une formation institutionnalisée et unifiée pour la professionnalisation de nos vendeurs”. (Une personne assistant au forum).

“Le secteur de l'émeraude n'est pas étranger à la réalité nationale, d'où l'équation: risque contre rentabilité, où l'on analyse les facteurs financiers, géologiques et politiques. Dans le secteur financier, on s'occupe des coûts de production, de l'investissement, des dividendes, des impôts, des contreparties. Dans le domaine géologique, on étudie les sols, les licences environnementales, l'achat des terres... En politique, les exploitants d'émeraudes doivent tenir compte des changements de gouvernement, des politiques gouvernementales et autres idéologies, des conflits sociaux, des forces armées, de l'ordre public. Il est aussi nécessaire que l'Etat soutienne nos régions avec des activités autres que l'exploitation des mines, pour permettre le développement de nos populations, les sortir de l'état attardé et de l'abandon dans lesquelles elles sont coincées par manque de moyens de subsistance et d'alternatives aux mines; cette absence de l'Etat se révèle dans la misère, les conflits sociaux et l'abandon de la population. Epicerie sociale, cours, micro-entreprises constituent une partie des solutions” (Une personne assistant au forum).

“Nous les commerçants, nous devons faire en sorte que les traitements réservés à nos marchandises emploient des huiles reconnues internationalement, comme l'huile de cèdre ou l'huile balsamique, et pas avec des résines synthétiques qui abiment les pierres comme tout le monde

le sait, comme l'huile de palme et d'orticón. Ces étrangers, ce sont des firmes fantômes qui débarquent dans le commerce des émeraudes comme des joueurs qui arrivent dans un casino, avec la différence que dans les casinos on ne vous permet pas de jouer sans argent alors qu'ici le gouvernement fait semblant de ne rien voir, ils font et défont et après ils disparaissent. Il semble que l'Etat se fiche que les étrangers s'en tirent sans payer aucune taxe tant que les nationaux paient leurs impôts". (Pinilla Luciano, commerçant).¹⁷⁶

Il existe dans l'exploitation des minéraux une centralité des processus: les décisions sont élaborées et prises depuis une agence qui en général méconnaît le contexte et les conditions de travail des ouvriers. Une relation hégémonique et l'absence de participation se créent ainsi. La centralité empêche la compréhension des exigences et conditions de ceux qui travaillent.

La corruption comme problème social, c'est la destruction du mérite, de la capacité de compétition et de la participation. L'abus de pouvoir dans ses différentes expressions détruit la confiance dans les relations sociales. Si la corruption caractérise en général l'abus de pouvoir politique, elle s'est étendue aujourd'hui à beaucoup d'autres sphères de la vie quotidienne.

2.1.3. Production artisanale et commerce.

Dans les régions, l'artisanat opère grâce à divers matériaux et dans différents buts. L'artisanat, dans le département et dans tout le pays, s'exprime dans une chaîne de fêtes artisanales articulées aux fêtes des communes qui trouvent leur apogée dans deux grands événements organisés dans la capitale de la Colombie: "Fête des colonies et fête internationale de l'artisanat", indications d'une reconnaissance culturelle.

¹⁷⁶ Deuxième Forum National de l'Émeraude, Paipa, 1996.

Tableau 6. Matières premières de l'artisanat régional.

Origine animale	Principaux produits
Laine	Ponchos, sacs, couvertures, bonnets, bas
Peaux	Vêtements, sacs chaussures,
Crin	Tapis, décorations
Cornes	Boucles d'oreilles, bracelets, colliers, éperons pour les coqs de combat
Origine végétale	
Fibres: cactus	Chaussures traditionnelles (espadrilles),
Paille	Paniers
Bois	Meubles: pour la maison, le bureau; mais aussi guitares
Graines	Boucles d'oreille, colliers, bracelets
Feuilles	Emballage d'aliments
Osier	Corbeilles
Coton	Couvertures
Calebasses	Récipients pour aliments, masques
Origine minérale	
Pierres	Décorations
Terre	Marmites, contenants divers, décorations
Agile	Vases
Charbon	Sculptures symboliques
Emeraudes	bijoux
Cuivre	Cloches
Gypse	Objets de décoration
Fer	Objets forgés

L'univers de la production artisanale, où un bon pourcentage des articles sont élaborés à l'aide de matériaux jetables, peut être un indicateur de compétition et de revendication par rapport aux bijoux classiques et des élites fabriqués avec des métaux précieux qui restent hors de portée des classes populaires. Ces produits peuvent se lire comme des conceptions émergentes de décoration corporelle, avec des colliers, bracelets, chapeaux, bourses, pochettes, portefeuilles, boucles d'oreille, etc. Il s'agit bien de l'expression d'exercices et de désirs de changement, dans une tendance orientée de manière évidente vers le "transitoire", en contrepoint au "durable"; il s'agit d'une conception différente du temps. La pratique des cultures transitoires s'inscrit dans la même logique. L'artisanat moderne, de ce point de vue, est le reflet d'une société de l'immédiat, de ce qui peut être changé rapidement, c'est-à-dire d'une certaine anthropologie de l'éphémère. C'est ce que veut aussi le touriste, déambuler sans être ni d'ici ni de là-bas. L'artisanat n'est plus un art et n'a plus de rapport avec la science, c'est-à-dire avec le soin apporté à la fabrication et des méthodes rigoureuses et de contrôle de qualité. L'expression artisanale est celle de l'incomplet, qui est, dans certains contextes, éminemment péjoratif. Cette activité représente ce qu'il y a de plus facile et de plus rapide dans l'action d'une communauté. Que signifie, pour une société humaine, devoir affronter ce qui exige rigueur et contrôle permanent?

Le sentiment le plus répandu est que l'expression artisanale est proportionnelle à la "folklorisation" du social quotidien. Ainsi la région est-elle connue au niveau national pour sa production artisanale d'objets en argile, de meubles rustiques, la vannerie, les vêtements en laine de mouton, entre autres.

“La “Fashion” (mode) de la laine a été l'un des événements majeurs de la fête de l'artisanat de Nobsa. Le talent des artisans du cru a étonné les touristes venus pour profiter de la fête des Fleurs de Medellin. Les meubles rustiques et les accessoires domestiques en bois, les cloches, lampes, articles en fer forgé, vêtements en laine, textiles, macramé, ont fait partie des quelques 300 tonnes de marchandises vendues par les artisans de Nobsa à Medellin”

“Jusqu’au 18 juin prochain se déroulera la VIIe fête des colonies. Vous pourrez admirer les meilleurs produits du Boyacá dans le pavillon réservé aux produits touristiques et culturels de la région centrale à Corferias”.

“Vêtements, céramique, produits en agave et fibres de bambou, sandwiches, nourriture typique et guitares sont exposés dans 40 stands qui présentent les produits du département, en provenance des communes de Arcabuco, Moniquirá, Chiquinquirá, Nobsa, Tibasosa, Tunja, Duitama, Sogamoso, Villa de Leyva, Ráquira, entre autres. Les excellents résultats économiques; les relations commerciales et le bon accueil faits aux produits motive les entrepreneurs du Boyacá à participer, puisqu’ils trouvent dans la fête des opportunités de commercialisation nouvelles. Autres évènements: gastronomie colombienne, journée mondiale des étoffes de laine, festival du ballon, Ton Boyacá, Mon Boyacá, festival international de la Danse.”¹⁷⁷

La production nationale et régionale ayant été traversée par le conflit, le processus de déplacement forcé s’est trouvé stimulé. De nombreux groupes ont consolidé leurs processus d’élaboration artisanale et agricole, en partie dirigés par des ONG: champignons, café, quinoa, herbes aromatiques, escargots, uchucas; la commercialisation de ces produits commence à s’affranchir d’intermédiaires superflus et à se doter de technologies aux communications; les négociations s’effectuent de plus en plus en direct avec les consommateurs grâce au téléphone portable.

Les activités productives liées aux végétaux, animaux, minéraux et produits artisanaux soutiennent dans la région des dynamiques de commercialisation qui ressemblent à celles des Muiscas au temps de leur splendeur. Il y a notamment abondance d’activités commerciales concernant des produits d’origine paysanne: en particulier sur les marchés des 123 communes du département. Ces activités sont tout de même articulées à celles des chaînes de magasins et tiennent compte des besoins des grandes villes comme Bogotá.

¹⁷⁷ BOYACÁ 7 DÍAS, (journal regional). “Productos boyacenses en la Feria”, del 12 al 14 julio 2007, p.15.

Les trois villes principales, Tunja, Duitama et Sogamoso, au cours des cinq dernières années, ont accueilli des chaînes étrangères de grands magasins: la firme française Carrefour, Almacenes Éxito et boutiques Olímpica. Ces implantations contribuent à la création de nouveaux codes productifs et commerciaux, qui doivent s'ajuster à des normes spécifiques d'emballage et de transport, de stockage, d'hygiène et de consommation des aliments. Cela a obligé certains producteurs paysans à se lancer dans des cultures spécialisées pour répondre aux exigences des consommateurs, ainsi que nous l'analysons dans cette étude. Les grands centres commerciaux, surtout Carrefour, ont lancé des modes alimentaires européennes, notamment en ce qui concerne la consommation de vin, de fromages affinés, de charcuterie et de "pain français".

Au terme de ces premiers chapitres, il semble possible de conclure que l'accès aux ressources végétales et minérales implique une compréhension de la globalisation comme prise de conscience tellurique; c'est-à-dire une réflexion collective sur sa valeur, son utilité et ses limites. Le conflit national, en Colombie, a pour fondement la lutte pour l'appropriation des terres et les différentes "armées" qui participent au conflit réalisent des actions en ce sens. De la même manière, un paysan du Boyacá se reconnaît-il et se représente-t-il dans la possession d'un morceau de terre.¹⁷⁸ De fait, bien qu'il existe des manières modernes de concevoir le capital (compte d'épargne, actions en bourse, titres, etc.) les paysans préfèrent investir leurs excédents dans l'achat de terre, pour s'assurer un avenir plus digne, selon leurs propres conceptions.

Le secteur de l'agriculture et de l'élevage expérimente des étapes de diversification, spécialisation et automatisation d'une économie de subsistance avec excédents pour mettre en place des changements au niveau technologique, organisationnel et administratif. Pour assurer le développement de ces processus, il est nécessaire de donner la possibilité à la famille rurale d'augmenter sa production destinée à l'autoconsommation aussi bien qu'aux marchés spécialisés. Le secteur agricole a besoin d'un système de soutien institutionnel pour la commercialisation, l'obtention de crédits, la production et l'assistance professionnelle.

¹⁷⁸ Cf. O. FALS-BORDA (1957), *op. cit.*

On constate aujourd'hui une faible productivité, qui est déficiente au niveau technique et technologique; la carence est patente en termes de réseau de structure physique et le manque de capitaux; il y a un déficit de main d'œuvre rurale qualifiée. Il faut penser et étudier de manière détaillée les logiques d'organisation du capital social paysan: coopératives, entreprises associatives, sociétés agricoles de transformation ou toute autre forme officiellement reconnue.

L'industrialisation rurale ne fait pas référence à des industries sophistiquées avec important investissement en capital et main d'œuvre réduite. Les technologies impliquées doivent être d'un niveau approprié aux conditions socioéconomiques de chaque zone rurale, il doit exister un équilibre entre technologie agricole, industrielle et les services.

Il semble que le processus de production agricole et d'élevage soit soumis aux lois du marché des matières premières qui, en fonction de la nouvelle conception de la valeur ajoutée, de la recherche de patrimoines, n'est plus viable. De même, une nouvelle ruralité implique une entrée de l'agro-industrie dans les cultures paysannes, l'acquisition d'information nécessaire au fonctionnement d'une agriculture spécialisée ou de précision, et, enfin, une révision des techniques productives et des technologies afférentes.

On perçoit dans les activités productives agricoles une forte dose d'interventionnisme étatique, qui pâtissent d'appréciations trop légères portées par des fonctionnaires qui voient dans l'association et la reconversion des cultures une question seulement technique, et font l'impasse sur la remise en question culturelle que cela implique. Or les productions agricoles sont simultanément culturelles, l'agriculture comme culture des plantes est analogiquement la culture de l'humain, de la coutume, de la vertu, de la connaissance et de l'imitation.

Comme nous avons tenté de le montrer, la représentation régionale trouve dans l'accès aux végétaux sa meilleure scène de représentation de l'identité, notamment dans le cadre des activités agricoles. Ces tâches, réalisées dans l'univers tropical haut-andin, ont bénéficié d'excellents éléments climatiques et topographiques qui ont favorisé, depuis l'époque précolombienne, l'abondance de la flore, de la faune et des minéraux. C'est grâce à ces conditions que ne s'est pas fait jour le besoin de forcer la créativité dans le but d'obtenir le fruit des ressources disponibles.

La vie sur le haut-plateau s'est déroulée "sans effort", pourrait-on dire en simplifiant les choses. Cependant, du fait de l'augmentation de la population, de l'invasion espagnole, de politiques qui ont favorisé des processus inégalitaires, parce que pour satisfaire des besoins de base il n'a pas été indispensable de mettre en pratique des systèmes d'éducation compétitifs, la pression productive s'est exercée autant sur la population illettrée que sur son pendant lettré.

Le Boyacá, comme l'indique Fals-Borda en 1957¹⁷⁹, possédait au milieu du XXe siècle une population dont 60% ne savait ni lire ni écrire. Autrement dit, la production a été augmentée sans tenir compte de la population, les processus productifs dans le département continuent à manquer de systèmes technologiques efficaces alors que la technologie est la réponse donnée par les cultures pour maintenir leur compétitivité dans le grand jeu de l'évolution. L'exploitation de minéraux comme le fer et le charbon, ou encore les émeraudes, a été incapable de structurer ou même d'introduire ce type de processus dans la région, au détriment du plus grand nombre. Au contraire, la pression de la demande a conduit des milliers de paysans à ouvrir des mines sans respecter les conditions minimales de sécurité, causant ainsi la mort de mineurs et nombre de conflits, ainsi que nous l'avons déjà évoqué. L'extraction des deux minerais cités (fer et charbon) s'est faite sans aucune amélioration de la qualité de la vie des paysans. C'est le contraire de la démarche mise en place par les cultivateurs de café.

C'est dans ce panorama que s'inscrit cette étude sur l'incorporation récente de la viticulture dans la zone centrale du département du Boyacá.

Quel est donc le rôle de cette arboriculture dans la restauration culturelle et dans la pression scientifique et technologique appliquée à l'agriculture?

Quel est le rôle des petits propriétaires terriens dans la production contemporaine? Comment ces producteurs doivent-ils s'organiser en ces temps de globalisation des marchés? Au milieu de la riche biodiversité haut-andine régionale tropicale, pourquoi la production manque-t-elle autant de diversité, et se trouve-t-elle réduite aux produits qui présentent pour les paysans le plus d'inconvénients? Est-ce le manque d'informations techniques sur la transformation des matières premières qui rend les économies paysannes si fragiles? Quelle est la relation entre les obstacles naturels et "culturels" qui entravent la production paysanne régionale actuelle?

¹⁷⁹ *Ibid.*

Pour synthétiser, la symbiose entre culture et végétaux est une permanence régionale enrichie par l'activité agricole, et aussi le théâtre d'une importante activité artisanale. L'artisanat se présente comme un facteur de restauration des identités locales qui se mêlent à des expressions de religiosité populaire, ou folkloriques, et qui relève de la séduction des touristes. La majorité des communes s'efforcent de redécouvrir les symboles et géo-symboles apparus dans le dynamisme de l'agriculture ou de phénomènes qui lui sont liés. Par exemple, celle liée au Festival "Charrue et Attelage" de la commune de Jenesano, au cours des festivités de la Vierge Del Carmen, qui est un hommage aux paysans. Il semble que quelques sociétés traditionnelles agricoles ne soient pas encore entrées dans la phase de mécanisation et d'industrialisation qu'exige le développement dans le monde moderne. Par exemple, beaucoup de paysans se sont rendus compte que leur tracteur restait trop longtemps immobilisé et que les sols se détérioraient sous l'action des machines de la modernité, ce qui n'est pas le cas des terrains si difficiles d'accès que seuls les bœufs permettent de travailler. Mais ces constatations ne doivent pas nous empêcher d'imaginer des solutions technologiques raisonnables adaptées à ces conditions sociogéographiques particulières de production paysanne.

Nous avons déjà mentionné que les problèmes aigus du contexte national et régional sont liés au manque d'information qui empêche que la production agricole et minière puisse acquérir une valeur ajoutée. Aujourd'hui, comme l'indiquent certaines études et certains chiffres, la richesse des nations n'est pas seulement faite de la disponibilité des matières premières: ce qui est décisif, c'est la disponibilité de "matière grise" qui ne s'obtient que par la construction de systèmes éducatifs rigoureux et raisonnables.

La variété et la quantité de produits agricoles: fruits, légumes, tubercules, blé, orge, maïs, canne à sucre, etc. pâtissent de l'absence de systèmes agro-industriels, d'ingénierie génétique ou de biotechnologie. Les minéraux comme les émeraudes, le charbon, le fer converti en acier, souffrent du manque de possibilités d'affinage dans l'élaboration du produit fini, et finissent par être commercialisés, trop souvent, sous forme de matières premières. Il existe toute une variété de produits végétaux qui, du bois travaillé à la pharmacologie en passant par l'extraction d'arômes et les cosmétiques, pourraient faire l'objet d'une production industrielle dans la région.

L'abondance de matières premières et le manque de "matière grise" est la conséquence de l'incurie de systèmes d'éducation qui ne tiennent pas compte des contextes locaux. L'éducation doit servir à former des individus pour qu'ils vivent dignement. Si le système n'a pas réussi dans cette tâche, il est urgent de le repenser. Cela doit se faire en collaboration et en bonne coordination avec d'autres institutions, y compris celles qui se trouvent au plus près des cultures régionales, telles l'Église catholique et celles qui relèvent du champ politique.

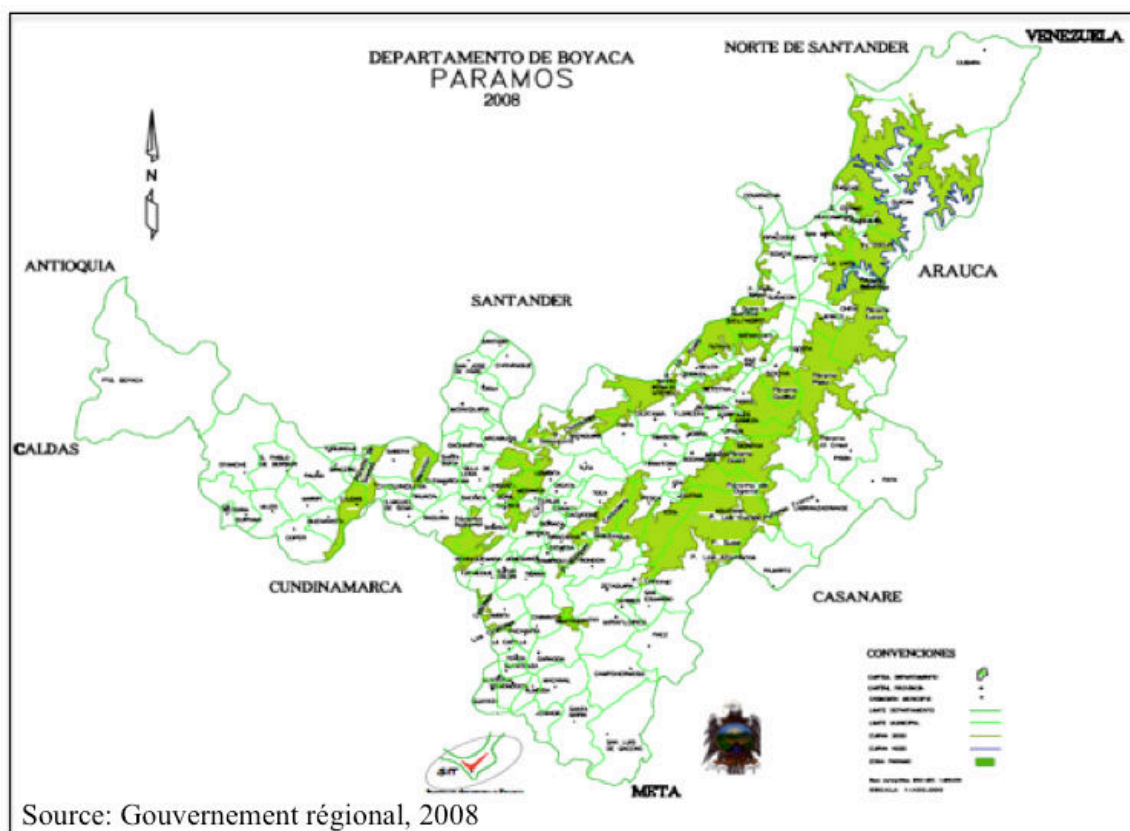
En dépit de son abondance et du fait qu'elle a amorcé son processus d'articulation aux économies globales, la production agricole et l'élevage de la région n'a pas réussi à se connecter au système nutritionnel local. De là la nécessité de travailler pour une agriculture régionale qui privilégie l'enrichissement nutritionnel des populations locales. Mais l'un des produits les plus cultivés et consommés n'est autre que la pomme de terre, élément incontournable de la nutrition locale. Il convient donc avant tout de faire l'histoire sociale de la pomme de terre, avec pour hypothèse de travail le déficit préoccupant de systèmes techniques et technologiques dans la région, ainsi que l'état de dénutrition et de pauvreté de nombre d'habitants du Boyacá, conséquence du système historique de production de cette tubercule.

Le changement climatique est l'occasion de repenser les formes émergentes d'accès aux végétaux, qui doivent être fondamentalement soutenues par des transformations techniques et technologiques. C'est l'opportunité pour que le département essentiellement représenté par les cultures agricoles s'articule à des changements structurels produits par les nouvelles technologies (TIC). Le développement de l'exploitation minière répond sans aucun doute à la pression énergétique mondiale. Mais il ne faut à aucun moment laisser de côté les systèmes agricoles sociaux patrimoniaux, compte tenu notamment de la relation qu'ils entretiennent avec la biodiversité. Les conditions anti techniques qui régissent majoritairement l'exploitation du charbon dans le département ne sont rien d'autres qu'un facteur permanent de risque et de pollution de l'environnement.

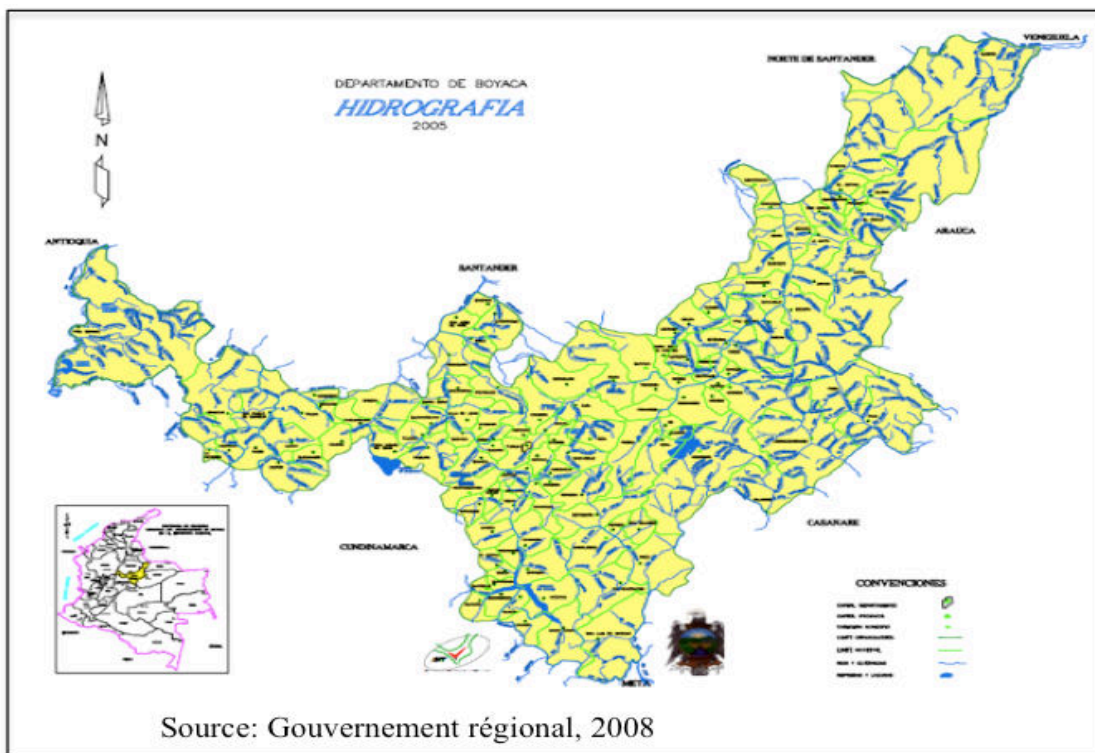
Carte 13. Aéroport du Boyacá.



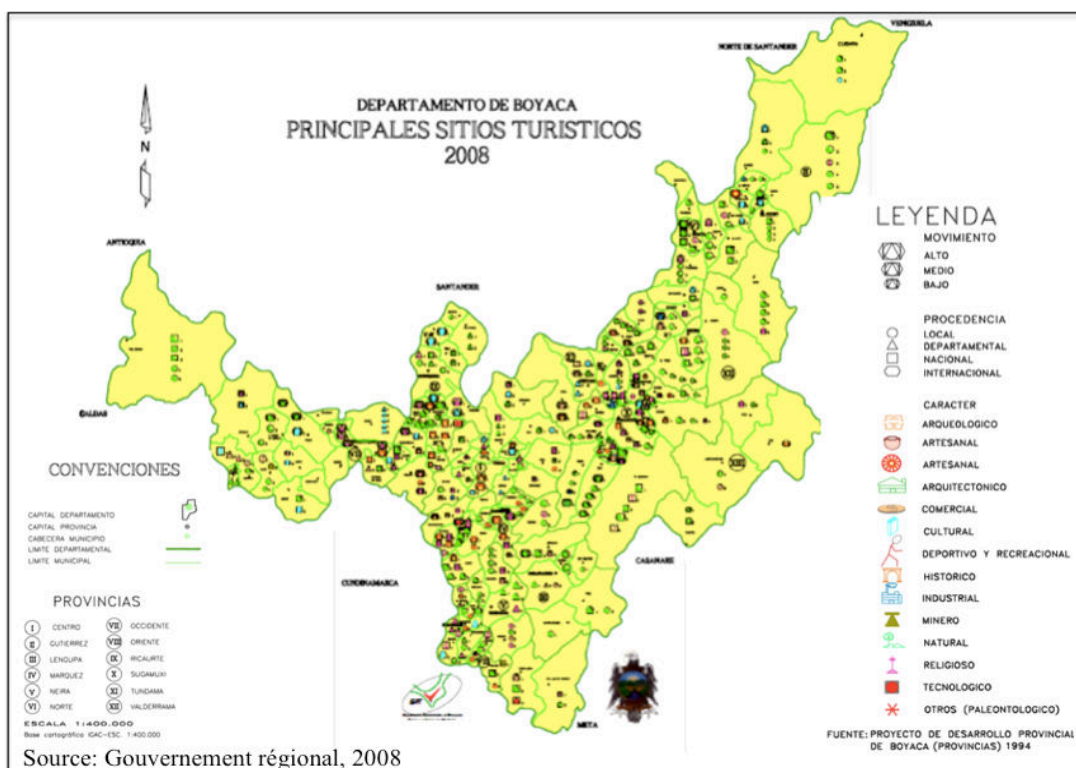
Carte 14. Environnement du Boyacá.



Carte 15. Hydrographie du Boyacá.



Carte 16. Principaux sites touristiques du Boyacá.



3. Christianisme et symbolisme végétal.

Le système de croyances du christianisme catholique a favorisé le développement d'agriculture spécifiques, du simple fait des besoins de ses rites. Sa doctrine impose comme condition d'appartenance de célébrer les "sacrements"¹⁸⁰, actions qui nécessitent une "matière première" qui fait l'acquisition d'un signifié par le biais de l'intervention d'un acteur spirituel ou d'un prêtre.

Tableau 7. Sacrements chrétiens catholiques et matières premières nécessaires à leur célébration.

Sacrements	Matières utilisées pour signifier un effet
Baptême	Eau
Eucharistie	Vin, pain (raisin, blé)
Confirmation	Huile (d'olive)
Confession	Péchés
Onction des malades	Huile (d'olive)
Mariage	Consensus
Ordination	Huile (d'olive)

Trois plantes ont tenu un rôle décisif dans la consolidation du christianisme: la vigne, l'olivier et le blé. Un seul minéral a eu la même importance: l'eau, indispensable aux rituels. Aucun rite n'exige l'offrande ou le sacrifice d'un animal, mais ces derniers ont trouvé une utilité sous la forme de symboles, non seulement pour être cités dans la bible, mais aussi pour leur relation avec la vie de Jésus. Les brebis, en particulier, ont acquis une signification centrale dans le christianisme, qui s'est autoproclamé "berger de Dieu".

¹⁸⁰ Le sacrement est un rite sacré que l'église catholique célèbre pour obtenir un effet spirituel grâce à l'utilisation d'éléments matériels.

Le département qui nous intéresse, en plus d'être le plus religieux du pays, est aussi l'un des plus grands producteurs de bétail ovin et d'objets d'artisanat produits avec leur laine. A l'époque coloniale déjà, les jésuites possédaient dans l'hacienda de Tuta, dix mille têtes de bétail. La symbolique liée à cet animal est partagée par différentes religions, et son intérêt alimentaire a été découvert par de nombreuses civilisations.

Le christianisme a été un moteur essentiel du développement de la viticulture, de la culture des oliviers et de celle du blé. Le Moyen Âge a été pour l'Europe synonyme de la mise en place et du progrès d'une agriculture de plus en plus performante, sous l'impulsion des couvents et des monastères. La culture des trois plantes citées explique, en partie, le système alimentaire toujours en vigueur en Italie, en France et en Espagne, où la présence du christianisme a été déterminante et précoce, avant que la religion soit exportée. Autrement dit, les systèmes de croyances peuvent donner naissance à des systèmes nutritionnels, provoquer l'émergence de nouvelles technologies et en supprimer d'autres.

La vigne et le vin constituent pour la civilisation occidentale une composante fondamentale du pouvoir symbolique,¹⁸¹ mythologique¹⁸², religieux¹⁸³, une scène où le commerce des grands capitaux financiers a joué un grand rôle¹⁸⁴. Le vin est un carburant social¹⁸⁵, qui représente des régions entières, tels que la Champagne, la Bourgogne, la Toscane, la Vallée de Napa, Mendoza, la Vallée de Maipó, Swan Valley, Murray Valley, Paar Valley, etc. De la même manière, les noms des vins, apposés de manière artistique sur les étiquettes ont réussi à envahir le quotidien, mais aussi les sphères les plus extrêmes et complexes de la vie humaine. Nommer le vin requiert des systèmes complexes de créativité du fait que ces boissons représentent des patrimoines nationaux, régionaux et locaux, ainsi que des sentiments collectifs et individuels.

Tout comme la vigne a été identifiée par les religions de la Méditerranée par des allusions et des caractéristiques anthropomorphiques, comme lorsque Jésus dit "je suis la vigne"¹⁸⁶, de la même

¹⁸¹ Cf. T. UNWIN (1993), *op. cit.*

¹⁸² Cf. J. GAUTIER, *Le vin de la mythologie à l'œnologie, l'esprit d'une civilisation*, Bordeaux Éditions Féret, 2003.

¹⁸³ Cf. J. NOSSITER, "Mondo vino", La Série, 10 films produits et réalisés par Jonathan Nossiter, TFL-video 2008.

¹⁸⁴ Cf. J. HUGH (1989), *op. cit.*

¹⁸⁵ Cf. M. DEMMOSSIER (1999), *op. cit.*

¹⁸⁶ Cf. F. GÓMEZ-SIERRA, "De regreso al futuro" Arte, religión y ciencia en la consolidación de nuevas sociedades agrícolas regionales", en: *Cultura Científica*, n° 7, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas, inician, Fundación Universitaria Juan de Castellanos, 2009.

manière, le vin, dans l'exercice de la dégustation, est personnalisé à l'aide de concepts tels que le "caractère", l'"élégance, l'"équilibre", les termes "franc", "généreux", "jeune", "avec du corps", "rustique", "agressif", "agréable", "aimable", "ample", "austère", "chaleureux", "a de la classe", "délicat", "distingué", féminin, "fort", "honnête", "noble", "nerveux", "petit", "puissant", "riche", "sévère", "viril", etc. Cette caractérisation de la vigne et du vin par des concepts anthropomorphiques fonde la vie sociale de la plante et sa relation étroite avec l'évolution de civilisations agricoles qui ont enrichi ce qui est aujourd'hui appelé "société occidentale".



Photo 5. Détails viticoles taillés dans le bois. Autel de Pelicanos. Église- San Francisco – Tunja.



Mosaïque 1. Expressions rituelles du raisin et du blé pour le début et la fin de l'année (année passée, nouvelle année) pour attirer prospérité et chance. Tunja.

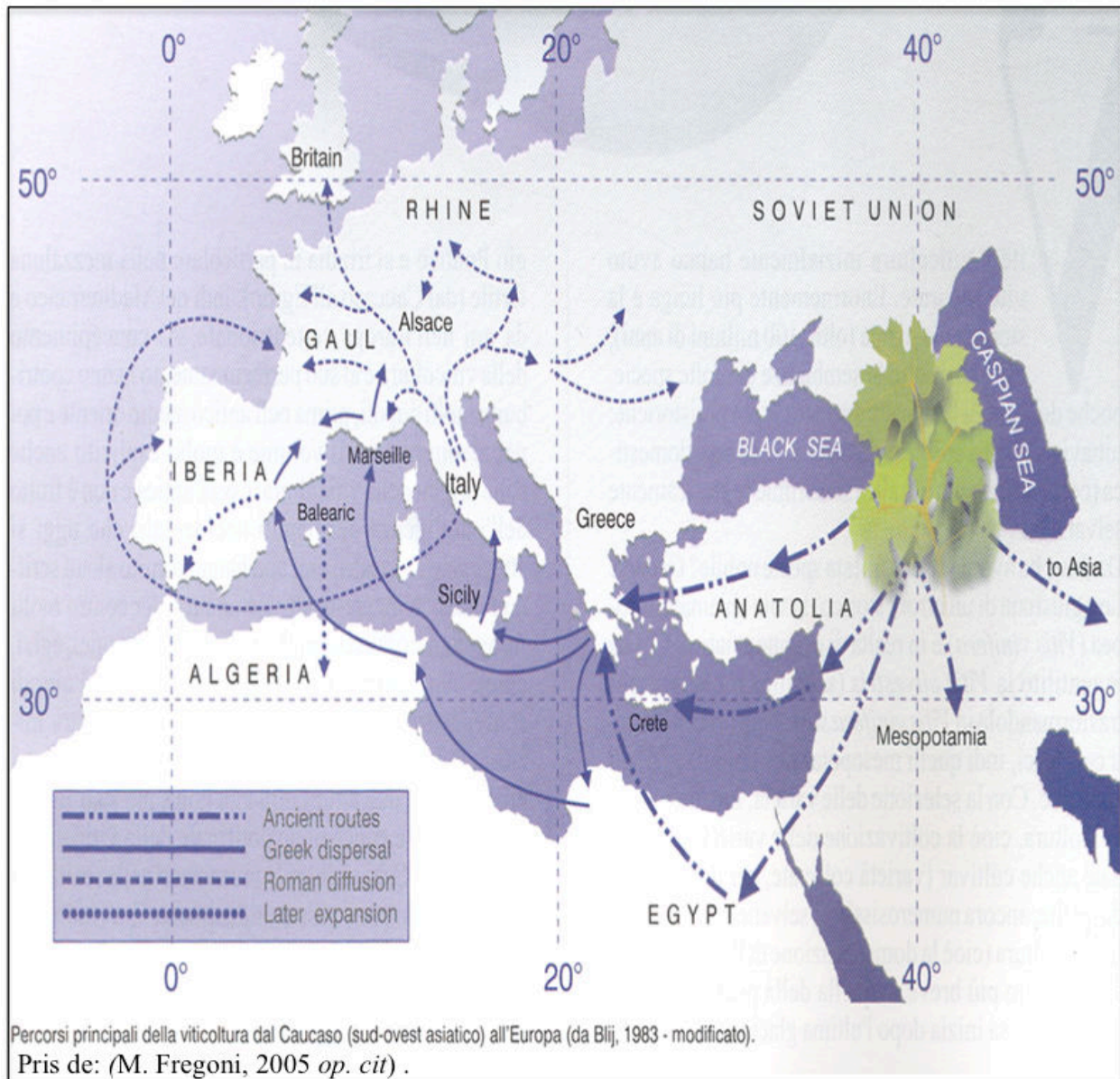
Le vin est parvenu à représenter certaines circonstances de la vie: couleurs, saveurs, animaux, plantes et éléments chimiques; étapes de développements, noms propres, noms de famille, saints; éléments géographiques, palaces, tours et villes; mythologies, professions, femmes, etc.

L'âge de la vigne est d'approximativement 100 millions d'années. Elle est originaire de l'actuel Caucase¹⁸⁷. Le site aujourd'hui reconnu comme le berceau de la vigne a été le lieu de migrations d'hominidés qui, après avoir passé 1.9 millions d'années sur le continent africain, ont décidé de partir vers des régions plus septentrionales, par exemple l'actuelle Géorgie¹⁸⁸, des zones aux caractéristiques plus attractives" pour l'habitat: une extraordinaire diversité écologique, une mosaïque de forêts et de savanes et une plus grande disponibilité d'eau. C'est là que, probablement, l'homme a commencé la culture de la vigne, vouée à s'étendre dans tout l'orient où, simultanément, se sont constituées de grandes civilisations agricoles (Egypte, Rome, Grèce, Mésopotamie). Voir carte n° 17.

¹⁸⁷ Cf. M. FREGONI (2005), *op. cit.*, P. MC GOVERN (2003), *op. cit.*

¹⁸⁸ Cf. K. WONG (2003), *op. cit.*

Carte 17. Principales routes de la viticulture: du Caucase (sud-ouest asiatique) à l'Europe.



Par ailleurs, c'est dans la région méditerranéenne que trouvent leur origine deux grandes religions monothéistes: le judaïsme et le christianisme qui ont toutes deux créé une relation essentielle avec la vigne. Le christianisme a joué un rôle essentiel dans l'extension de cette symbolique,

trouvant dans l'empire Romain son meilleur allié, pour ensuite incarner des coutumes religieuses diverses qui ont aussi réussi à s'incorporer aux religions en Amérique du Sud. La conquête de l'Amérique latine est essentiellement une extension de l'idéologie chrétienne, surtout espagnole, la France et le Portugal ayant participé à une moindre échelle. C'est dans ce cadre que la culture de la vigne en Amérique trouve son origine (voir carte 18). La plante est arrivée sur ce continent grâce à Christophe Colomb et à la confession, catholique, des Rois¹⁸⁹. Selon Moriondo ¹⁹⁰ la diffusion rapide de la vigne en Amérique Latine s'explique non seulement par l'extension de l'idéologie chrétienne mais à une culture de la consommation de vin que les conquistadors avaient développée. La mise en culture de la vigne remonte, au Mexique, aux années 1520-1530. Après la conquête, le général Cortés confia à ses collaborateurs espagnols des hectares de terre et cent esclaves, contre la promesse de planter 1000 hectares de vigne de qualité. Depuis cette région, la plante fut transportée vers l'empire Inca, et il semble que la viticulture ait été présente au cours de la première partie du XVIe siècle au Chili et au Pérou. Les premières vignes y auraient été plantées vers 1550-1556. De même en Argentine.

Les débuts de la présence de cette plante (*vitisvinifera*) sur le territoire de l'actuelle Colombie, articulées au processus de christianisation culturelle entrepris à partir de 1500, sont décrites par le chroniqueur et poète Juan de Castellanos (Alanis, Espagne 1522 –Tunja 1607):

¹⁸⁹ Cf. M. BERMÚDEZ, *El Espíritu del Vino*, Bogotá, Universidad Externado de Colombia, 1999.

¹⁹⁰ Cf. C. MORIONDO, "Dalla scoperta dell'America nacque un'altra viticoltura", en: *Civiltà del Bere*, n° 10, Milano, 2004.

Carte 18. Origine de la culture de la vigne en Amérique.



Carte 19. La Colombie Viticole.



*“Hay pepinos, cohombros y melones,
Copia de calabazasberenjenas,
Hay naranja y limas y limones,
De que casas y huertas están llenas
Hay uvas a sus tiempos y sazones
De parras que se dan allí muy buenas
Hay de la tierra frutas diferentes
Gustosas, olorosas y excelentes”.*¹⁹¹

*“Il y a des concombres et des melons,
Des quantités d’aubergines,
Il y a des citrons verts et jaunes,
Qui remplissent maisons et jardins,
Il y a des grappes en leurs temps et saisons,
Les treilles sont ici très bonnes,
Il y a tant de différents fruits de la terre,
Goûteux, odorants et excellents”.*

Cependant, les données de Fregoni ¹⁹²sont différentes, en ce qui concerne les types de vignes présentes en ces lieux. Il identifie 10.252 variétés de vitisvinifera, 4648 hybrides, 1489 variétés inconnues, 923 variétés forestières, pour un total de 17.312.

La vitisvinifera est l’espèce la plus diffusée et 90% des vins du monde en proviennent. L’Amérique du Nord et Centrale ont vu la naissance de certaines espèces¹⁹³. Mais alors comment expliquer que cette abondance d’espèces, notamment en provenance d’Amérique, n’ait pas suscité de culture vinicole dans les civilisations précolombiennes? L’explication peut résider dans l’abondance de fruits sous les tropiques: plus de 3000 espèces de fruits comestibles sont disponibles dans les zones tropicales d’Amérique du Sud, dont beaucoup contiennent plus de

¹⁹¹ G. RIVAS (1997), *op. cit.*, p. 699.

¹⁹² Cf. M. FREGONI, “Sono 17.312 i vitigni nel mondo. C’è ancora spazio per i nostri?”, en: *Civiltà del Bere*, n°12, Milano, 2001., T. Unwin, (1993), *op. cit.*

¹⁹³ Cf. M. FREGONI (2005), *op. cit.*

sucre que le raisin, et sont donc plus utiles pour la fabrication de boissons fermentées qui ont toujours remplacé le vin, avec succès. Par exemple, la Colombie compte plus de 1000 fruits comestibles, avec lesquels sont élaborées des boissons alcoolisées. La viticulture en Nouvelle Grenade a sûrement été le résultat d'une pression symbolique de la religion chrétienne, dans la mesure où les missionnaires devaient célébrer la messe avec du véritable vin, c'est-à-dire cette boisson élaborée à partir de raisin.

Le "besoin" corporel d'alcool et plus généralement d'hallucination a toujours été dépendant de plantes comme la marijuana, le maïs et la coca, en Colombie. L'histoire sociale et la technologie développée pour la production de ces plantes pourront faire l'objet d'une autre recherche, mais il est déjà possible de faire l'hypothèse que l'absence de ces plantes en Europe a conduit les peuples de ce continent à développer des technologies vitivinicoles avancées afin de satisfaire le "besoin" d'un lubrifiant de la pensée.

Une fois découvertes les côtes Pacifiques colombiennes en 1512¹⁹⁴ et fondées les villes de Santa Marta (1526) et Carthagène (1533), furent constitués des districts administratifs (*capitulaciones* et *gobernaciones*). C'est à partir de ces lieux que furent organisées les expéditions vers l'intérieur du pays. Vers 1537 fut découvert le territoire d'Antioquia (Colombie), et au sud, vers l'Equateur et le Pérou actuels, furent fondées en 1536 Santiago de Cali et Popayán. Une expédition organisée depuis la côte Atlantique permit de fonder Bogotá en 1538 et Tunja en 1539. Beaucoup d'autres villes furent fondées à cette époque, et c'est en ces lieux que les communautés religieuses s'enracinèrent, avec leurs missionnaires, couvents, paroisses, églises et monuments, et entreprirent une "nouvelle croisade" destinée à installer le christianisme sur tout le territoire colombien. Ces initiatives d'endoctrinement nécessitaient une pratique permanente de rites employant le vin, le blé et l'olivier.

Le marché et la consommation de vin à l'époque coloniale, selon Ojeda,¹⁹⁵ étaient soutenus par les besoins du rituel et par une hispanisation de la culture néo-grenadine. Ce dernier facteur a

¹⁹⁴ Cf. N. DEL CASTILLO, "Descubrimiento de las costas colombianas", en: *Grande encyclopédie de Colombie*, Historia I, Bogotá, Bibliothèque: El Tiempo, Cercle de lecteurs, 2007.

¹⁹⁵ Cf. R. OJEDA, "La historia del vino en la Nueva Granada. Perspectivas de investigación" en: *El Astrolabio*, n° 2, Bogotá, 2004.

permis d'assurer la continuité de la coutume de la consommation de vin. De la même manière, le mythe d'El Dorado a-t-il attiré vers la Nouvelle Grenade des centaines d'Européens, consommateurs de vin qui ont mis en place les stratégies susceptibles de leur permettre de continuer à consommer. La première ville à avoir bénéficié de cette influence fut Carthagène mais, très vite, les familles de l'intérieur du pays exigèrent de pouvoir profiter de la boisson. Ojeda évoque les archives qui, dès 1546, mentionnent l'arrivée de chargements de vin transportés sur le fleuve Magdalena jusqu'au port de Honda, avec pour destination finale Bogotá et Tunja.

A cause des changements climatiques et de la difficulté du transport de vin depuis la côte atlantique jusqu'au haut-plateau, la viticulture sur ce dernier devint progressivement une option envisageable, sinon souhaitable, sous la colonie. Le but était d'achalander de petits marchés, notamment celui du culte chrétien, assuré par les jésuites. Les chroniques disent qu'il y avait à l'époque sur le haut-plateau andin de Colombie des agriculteurs d'envergure, dans la grande propriété de Chiquinquirá, près de Villa de Leyva, qui cultivaient aussi oliviers et blé.

Par ailleurs, bien qu'il fût interdit aux indigènes de cultiver la vigne, quelques-uns d'entre eux, notamment les notables, finirent par consommer du vin: stratégie d'acquisition d'un nouveau statut. Cette stratégie, conjointement à l'hispanisation de la société néo-grenadine et à la célébration du culte chrétien, fut le principal moteur de la consommation sous la colonie. Ces éléments sont les effets d'une globalisation de la culture européenne sous la colonie, d'une demande de la part d'une société théocratique et d'une exigence de la culture hidalga (fille de personne) qui voulait qu'on achète une position sociale pour s'imposer dans son environnement.

Alors que le vin et l'huile sont des éléments essentiels du culte chrétien, et que le breuvage est cher, notamment, dans la région qui nous intéresse où les paysans sont pauvres, ces derniers ne sont pas les bénéficiaires de la viticulture et de la culture de l'olivier. Au contraire, la classe moyenne cherche à se représenter *dans* et *par* ces deux plantes; mais de fait, l'huile extraite du fruit de l'olivier est indispensable aux cérémonies chrétiennes.

L'olivier, dont l'existence sur terre est attestée depuis 500.000 ans, a accompagné les processus culturels, au même titre que la vigne et le blé, dans le croissant fertile entre Tigre et Euphrate et

plus largement au cœur de l'espace méditerranéen. Il a aussi joué un rôle décisif dans le processus de domestication des plantes, et au final dans la consolidation de l'agriculture¹⁹⁶. Sa symbolique religieuse est aussi significative: de la momification égyptienne, indicateur de la fin du déluge chez les hébreux à l'effet de consécration et d'onction dans le christianisme. L' "oint" par excellence est Jésus-Christ, et celui qui est oint d'huile devient sacré. Il est notoire que l'olive et son huile ont aussi joué un grand rôle dans la nutrition des peuples et dans l'esthétique personnelle et cosmétique, ainsi que dans la conception du corps chez les Grecs et les Romains.

Les communautés religieuses du Boyacá ont tenté sous la colonie, comme ils l'ont fait avec la vigne et le blé, de planter des oliviers pour satisfaire la demande d'huile destinée à la célébration des sacrements et l'exécution des rites. L'olivier fut planté à Tunja, Monguí, Nobsa, Panqueba et Villa de Leyva. C'est en ce dernier lieu qu'on planta le plus d'arbres. Ils y sont encore aujourd'hui. Ces oliviers furent apportés par les Espagnols, comme au Mexique, au Chili, en Argentine et au Pérou, aux XVIe et XVIIe siècle.

Dans la vallée de Villa de Leyva, province d'Alto Ricaurte, approximativement 50.000 oliviers sont plantés, mais selon Tagua¹⁹⁷, la majorité d'entre eux sont malades ou abandonnés. C'est pour cette raison qu'on peut qualifier la culture de cet arbre d'artisanale, en plus d'être "forestière" et que la production est peu importante. L'auteur cité en référence estime qu'un olivier sur quinze produit effectivement. Nous avons à faire là à un problème transversal: le manque d'informations techniques a empêché l'adoption d'une culture de la qualité et de l'efficacité. L'élément technique et technologique fait de nouveau ici son apparition comme toile de fond pour la lecture d'une culture dans son expression et sa production. Dans le Boyacá, il est impossible de parler de techniques et de technologies appliquées aux processus agricoles, l'élément anthropologique de l'éphémère revient au premier plan. Un arbre qui a produit des olives pendant 2000 ans se trouve totalement abandonné, alors qu'autour abonde le plastique qui protège des milliers d'hectares de tomates, culture éminemment transitoire. Mais la superficialité de la production agricole, c'est-à-dire la carence technologique et technique est transposable à d'autres secteurs de la vie sociale, comme la politique, l'économie, l'entreprise etc.

¹⁹⁶ Cf. R. ANGELINI (coordinata da) *L'ulivo e olio*. Milan, ART Servizi Editoriali, 2009.

¹⁹⁷ Cf. F. TAGUA, *El cultivo del olivo en el departamento de Boyacá*. Bogotá, Ediciones Cisnecolor Ltda, 2009.

3.1 Symbolisme et ritualité vitivinicole

Dans le christianisme, la disponibilité de matières premières comme l'eau, le vin, l'huile et le pain ne suffit pas à assurer la transmission de son message, pas plus que les textes sacrés: il s'agit en effet d'un système de croyances rigoureusement fondé sur les images: peintes, sculptées, taillées, l'art est décisif dans la consolidation de la religion. D'où l'importance de la Renaissance comme expression fondamentale du message chrétien dans la peinture et la sculpture. Ces deux manifestations artistiques ont imprégné la culture occidentale d'une expression complexe de sentiments. Dans la conscience collective d'une grande partie de la population concernée, perdurent et s'incorporent les images chrétiennes de la période évoquée et d'autres époques. Celles-ci sont chargées de toutes les émotions possibles, depuis la "Nativité Mystique" de Sandro Boticelli jusqu'à "La Pietà" de Michel-Ange, etc.

L'image est plus qu'un produit de la perception, qui se manifeste comme le résultat d'une symbolisation personnelle ou collective. Tout ce qui passe par le regard ou l'œil intérieur peut devenir effigie ou se transformer par elle¹⁹⁸. Elle est plus proche de la réalité que dans la forme de l'être, elle a besoin d'un moyen pour se présenter ou se représenter à elle-même. La Renaissance et l'histoire de l'art comme disciplines excluent en quelque sorte "toutes ces images" qui ont un caractère artistique incertain. La production d'images est un fait symbolique collectif et nettement matériel, produit de la modernité. Le moyen qui la transporte, lui donne une superficie avec un signifié, et une forme perceptive. Le pouvoir institutionnel opère seulement avec des images externes par le biais de la fascination des moyens technologiques qui dans certains cas séduisent le spectateur (ou tentent de le faire). Le digital, comme un miroir, constitue l'utopie de l'homme, en lui fournissant un corps qui n'est pas, mais qui d'une certaine manière appelle l'être. Le miroir, comme moyen, la capture et le renvoie comme nous la percevons, la peinture est une tentative d'imitation du miroir.

La peinture a été (dans l'historiographie de l'image) un des premiers mécanismes par lesquels l'homme a pu exercer le contrôle total sur un milieu ou un paysage virtuel. Toute image se

¹⁹⁸ Cf. H. BELTING, *Antropología de la imagen* (traducción Gonzalo María Vélez Espinosa), Madrid. Katz Editores, 2007.

construit par le biais d'une évocation (ou trace mnésique) du passé, reconfigurée et re-signifiée en accord avec un nouvel environnement qui lui donne naissance et devient sujet de la "loi des apparences". Mais elle s'affirme ontologiquement à travers le moyen qui la projette et lui donne forme dans le monde social et culturel. En soi, ce n'est pas l'image qui crée le corps, mais ce dernier qui lui donne sa forme. Les images ne signifient pas toutes la même chose pour tous et en tout temps, il est nécessaire d'opérer une réflexion historique sur chacune. L'homme est leur lieu naturel où elles prennent sens de manière réflexive. La transmission des images est en général intentionnelle et consciente et devient du même coup un modèle d'orientation. L'espace peut être créé dans l'impression de l'image et par conséquent engendrer de l'identité.

L'expression "lieux du manque de lieu" réfère aux images de lieux que nous n'avons jamais visités; à des espaces créés par divers moyens, sans déplacement aucun, ou des espaces disparus et remémorés alternativement comme nouveaux. Influencé par la polémique ethno-philosophique d'Augé, Belting présuppose que les images ne peuvent pas être comme les cultures, anthropologiquement situables. Toute image est-elle un souvenir, ou implique-t-elle avoir déjà été là? L'oubli sert à se souvenir, mais l'imagination exclue la mémoire. La production de l'imaginaire obéit à un processus social tandis que la fiction est une création technologique. L'image la produit; par exemple, un appareil photographie, mais c'est le sujet qui se l'approprie.

L'histoire de la représentation humaine a été l'écriture du corps et on a assigné à ce dernier un jeu de rôles, en tant que porteur d'un être social. Personne-corps-image sont des éléments inséparables; le corps est une forme de domination politique, les totalitarismes ont construit des images stéréotypés de soulèvements de l'être national, alors même qu'ils annihilent massivement les "autres", corporellement étrangers. Sous les paramètres de beauté et de laideur sont enfermés des scénarii culturels qui ont des visées idéologiques et politiques.

L'olivier, le blé et la vigne ont aussi besoin de transiter par l'art de l'image, stratégie de transmission d'un message et imposition d'une idéologie. La vitiviniculture nationale, avant d'être une agriculture, a été créée et transmise comme art par le moyen d'icônes. La culture de

l'image¹⁹⁹, a été décisive pour l'expression et la transformation mythologique aussi bien que pour le changement social.

La symbolique vitivinicole fonde la sacralité rituelle dans deux des trois religions monothéistes. Dans le judaïsme et le christianisme, c'est seulement à travers le vin que l'humanité peut communiquer avec la divinité. De la même manière, pour ces deux systèmes de croyances, cette boisson est symbole de vie et d'immortalité, tout comme pour les Egyptiens, les Grecs et les Romains.

Cette présence basique du vin dans le quotidien religieux d'un nombre important d'humains sur la terre s'est transformée en mythe depuis des temps reculés et l'art s'est fait décisif pour l'expliquer:

“Avant la science, avant la religion existe le mythe. Le mythe est un mode ingénu, fantastique et préscientifique d'expliquer l'origine des choses et des hommes, les usages, les coutumes et les lois, mais qui peut dévoiler des mondes de superstitions et de magies que l'art sait raconter dans leurs plus minimes détails”²⁰⁰.

C'est pour cette raison que le vin et la vigne, sculptés, peints, taillés dans le bois et photographiés ont été des éléments décisifs non seulement pour la transmission d'une idéologie mais aussi pour la mise en œuvre d'une agriculture et la transformation d'un écosystème ou d'une société. L'art vitivinicole est une source capable de montrer des éléments intégrateurs et qui favorisent la corrélation pour la compréhension et l'explication du social.

L'effort en vue de comprendre naturellement le contexte a conduit fondamentalement les sociétés agricoles à créer des divinités liées à leurs activités. Bien qu'en Mésopotamie et en Egypte aient existé de nombreuses divinités associées à la vigne et au vin, elles n'ont jamais eu l'importance

¹⁹⁹ Cf. A. APPADURAI, *Après le colonialisme. Les conséquences culturelles de la globalisation*, Paris. Petite bibliothèque Payot, 2005.

²⁰⁰ P. MENON, “Il vino nella storia dell'arte, l'arte nella storia del vino”, en: *Civiltà del Bere*, n° 12, Milan, 2005, p. 68.

prise par celles créées dans les cultures grecque et romaine (Dionysos et Bacchus)²⁰¹. Selon l'auteur cité en référence, le dieu grec du vin, né dans les montagnes, est habituellement représenté en compagnie de divinités secondaires associées à la fertilité de la nature et liées aux esprits de la montagne, des forêts, des prairies, des jardins et des campagnes.

Dieu du vin et de la vigne, Dionysos est aussi une force de la nature et il ne règne pas seulement sur le jus de raisin fermenté, mais aussi sur la sève des jeunes arbres. Du fait de l'influence du mysticisme orphique, Dionysos s'est transformé en divinité qui représente les dimensions de l' "au-delà" et il est ainsi devenu un dieu qui meurt, descend outre-tombe et ressuscite, liant ainsi son existence avec un symbolisme très répandu de la mort et de la résurrection de la vigne (hiver-printemps).

Dionysos était souvent célébré en Grèce, lors de fêtes à caractère rural associées au calendrier viticole; sous le nom de Bacchus, il était très connu aussi en Italie, dès le IIe siècle avant Jésus-Christ, lié rapidement au dieu de la fertilité et des campagnes²⁰².

La signification de la vigne pour la politique expansionniste de l'empire romain (les soldats romains recevaient quotidiennement une ration de vin et un morceau de fromage,²⁰³ Hugh, explique le triomphe de Bacchus sur Dionysos, en tant que divinité de la vigne et du vin. Habituellement, le concept Bacchus est plus associé au jus de raisin fermenté que celui de Dionysos.

Le dieu du vin romain était vénéré, à l'origine, sous la forme du lierre; plus tard, il a pris la forme du visage d'un jeune homme barbu, portant couronne de lierre, de laurier et de feuilles de vigne. On lui a ensuite consacré des arbres représentant la sensualité, la longévité, l'abondance et le sucre de la vigne, ou encore la yeuse et le figuier.²⁰⁴

Le vin et la vigne font aussi partie du symbolisme structurel de la religion hébraïque qui se déploie dans la littérature sacrée, narrée dans l'Ancien Testament de la Bible. Cette

²⁰¹ Cf. T. UNWIN (1993), *op. cit.*

²⁰² *Ibid.*

²⁰³ Cf. J. HUGH (1989), *op. cit.*

²⁰⁴ Cf. P. MENON (2004), *op. cit.*

représentation profonde s'est renforcée dans le christianisme, où le vin est devenue la boisson alcoolisée la plus importante²⁰⁵.

Cette expression mythologique variée liée au rôle social de la vigne et du vin a conduit les artistes d'hier et d'aujourd'hui à personnifier les divinités mentionnées. La plante et le vin ont "anthropomorphisé" la divinité. A ce sujet, Dionysos partage avec la vigne un caractère végétatif (il meurt en hiver et ressuscite au printemps). Mais le processus évoqué n'affecte pas seulement les dieux. Il est intéressant que dans le christianisme Dieu s'identifie avec la vigne, en un mécanisme inverse puisque il s'agit d'une "anthropomorphisation" et d'une divinisation de la plante, "je suis la vigne"²⁰⁶, et le vin est un pont structurel pour que s'établisse la communication avec le divin. Cette symbolique, dans le mythe vitivinicole, est depuis des siècles, indispensable à l'expression artistique, dont les insinuations constantes font toujours l'objet d'admiration et d'analyse. Menon,²⁰⁷ indique que l'art a permis de redécouvrir le vin en tant que boisson sacrée pour les dieux et les hommes, et aide à comprendre les grands thèmes de la vie, la réalité, la fiction, le plaisir, l'oubli, la vérité et le mensonge, la richesse et la pauvreté, le sacré et le profane.

De grands artistes, depuis Exequias, peintre et céramiste grec (550 à 525 avant Jésus-Christ) jusqu'à Pablo Picasso, se sont exprimés à travers les contenants du "divin nectar", en sculptant ou en peignant: coupes, calices, vases, amphores, jarres, avec de l'or, du bronze, de la céramique, de l'argent, du verre ou du cristal. On peut donner en exemple le "Kylix", coupe large et basse en céramique dédiée par son créateur au dieu du vin en 500 avant Jésus-Christ (musée du verre de Murano, Italie). De nombreuses fresques, mosaïques, décorations murales antiques peuvent aussi être citées, donnent à lire l'histoire de la vigne, du vin, des rites, de la poésie et de la sacralité qui leur sont liés. Dans l'Antiquité, il n'était pas rare que des familles puissantes ornassent leurs façades de mosaïques: la ville de Pompéi l'atteste. Les narrations évangéliques ont aussi inspiré des œuvres comme "Les noces de Cana" de Giotto. D'autres œuvres continuent à narrer ainsi les beautés de l'Antiquité qui en deviennent éternelles"²⁰⁸.

²⁰⁵ Cf. T. UNWIN (1993), *op. cit.*

²⁰⁶ BIBLE de Jérusalem, Evangile de Saint-Jean, 15, 1.

²⁰⁷ Cf. P. MENON, (2005), *op. cit.*

²⁰⁸ Cf. P. MENON, "Profumo di mosto sulle pareti antiche", en: *Civiltà del Bere*, n° 3, Milan, 2005.

A toutes les époques, Dionysos et Bacchus, ainsi que des scènes liées au christianisme, ont été peints sur toile, par de nombreux artistes. On peut citer: “Le Bacchus”, du Caravage (Florence), “Le Banquet Nuptial” de Pieter Bruegel (Musée de Vienne), “La Vendange” et “Le Buveur” de Francisco Goya, ou encore “La Vierge des Raisins” de Lucas Cranach (Arte Pinakothen, Munich).

De la même manière, l’expression de ce mythe dans la sculpture a réussi à rapprocher les hommes des dieux, et réciproquement. Cette manifestation a permis que le dieu du vin se fasse homme. Ainsi, le culte dionysiaque témoigne du grand effort que fait l’humanité pour rompre la barrière qui la sépare du divin; le dieu de la végétation et de la vie, des fruits, du renouveau saisonnier, le seigneur des arbres, de la fécondité, le génie de la sève et des bourgeons, prend un tour corporel humain, se régénérant dans les mains des artistes. Argile, marbre, bronze, céramique, bois, verre, pierre ou argent, cire ou stuc, entre autres, sont modelés et transformés en images séductrices. Par exemple: “Le Calice d’Antioche”, première moitié du Vie siècle (Metropolitan Museum of Art, New York) “Les Saisons” et “Dionysos” (musée du Vatican), le portail central de la Basilique Saint-Marc à Venise, et “Le Bacchus” de Michel-Ange.

Les expressions artistiques qui enrichissent la compréhension mythologique liée à la vigne et au vin ont aussi été illustrées par le biais d’incises ou de notations diverses inscrites sur les pages des livres liturgiques, d’histoire, de philosophie, de littérature, de science ou de droit.²⁰⁹

Il pourrait être tentant d’affirmer que les expressions artistiques créées au nom de ces dieux et du christianisme sont des “manifestations éloignées et externes” par rapport au jus de raisin, du simple fait que l’expression artistique la plus proche du vin est imprimée sur un morceau de papier, l’étiquette. Celle-ci, comme le dit Menon,²¹⁰ transmet l’âme du vin. Mots, images, signes, numéros et diversité de sentiments sont imprimés là, comme la couleur, le temps, l’origine, les interdictions et les séductions exercées. Ces données inspirent non seulement des artistes renommés, mais aussi des producteurs paysans ou industriels, ou encore des consommateurs plus ou moins éclairés. Ce “sceau” identifie une bouteille qui sans cela resterait anonyme, tandis que l’art s’exprime sur le récipient qui, lui, est généralement un article standard. L’étiquette comme

²⁰⁹ Cf. P. MENON, “Quante tele dipinte con botiglie e uva”, en: *Civiltà del Bere*. n° 4, Milan, 2005.

²¹⁰ Cf. P. MENON, “Artisti contemporanei sulle etichete vinarie”, en: *Civiltà del Bere*. n° 9, Milan, 2005.

expression artistique crée une identité parce que l'artiste lui imprime une physionomie reconnaissable. Des peintres célèbres ont contribué à cette forme moderne de séduction de Bacchus; par exemple, le vin "*Brunello di Montalcino*". Dénomination d'origine contrôlée et garantie depuis 1997, il utilise comme étiquette une image miniaturisée de l'œuvre "Le rapt d'Europe" du colombien Fernando Botero. Il serait étonnant que l'on construise de nos jours un temple à Dionysos ou Bacchus: à la place, on trouve de nombreuses étiquettes qui renvoient aux sites où l'on rendait un culte à ces divinités.

Par conséquent, nous pouvons émettre la proposition suivante: le contexte qui accompagne la consolidation du mythe œnologique est étroitement lié à la vie agricole paysanne. Celle-ci s'est fondamentalement développée dans des zones géographiques aptes et reconnues pour le travail qui y a été fait en termes de domestication des plantes, ce qui à son tour a servi de pierre angulaire dans la formation de systèmes religieux, dont la logique suit la sacralisation de la nature. La vigne, dans le cas de la croyance judéo-chrétienne, apparaît principalement comme un élément de cohésion religieux. Il pourrait être intéressant d'observer l'évolution des projets viticoles dans les pays sans tradition chrétienne.

3.1.1 Iconographie vitivinicole régionale

La récente apparition de la viticulture dans le Boyacá²¹¹, est aussi la manifestation artistique lointaine d'une symbolique qui s'est profondément enracinée dans le monde occidental. Les expressions artistiques vitivinicoles dans ce département appartiennent en majorité au système de croyances chrétien introduit par la Conquête et articulé de manière surprenante à la religion indigène:

“Les religions muisca et catholique avaient certainement des similitudes dans le rituel, les symboles et la fonction, qui facilitèrent la formation d'une synthèse religieuse au sein de la population muisca colonisée, manifesté par un catholicisme régional qui n'est autre qu'un mélange des

²¹¹ Cf. M. QUIJANO-RICO, "La región del sol de oro. Terroir y biotecnología de la infamación", en: *Cultura científica*, n° 6, Tunja, Instituto de investigaciones Científicas, Inicien, Fundación Universitaria Juan de Castellanos, 2008., M. QUIJANO-RICO, "El Chicamocha: Río del vino de gran altura", en: *Cultura Científica*, n° 5, Tunja, Instituto de investigaciones Científicas, Inicien, Fundación Universitaria Juan de Castellanos, 2007.

*deux systèmes de croyances, différent du système catholique dogmatique, puisque, comme on le sait, la variété et le mélange de coutumes nuance les croyances.*²¹²

La logique consistant à sacrifier la nature, adoptée par quelques religions, dont la religion muisca, semble être le résultat d'une symbiose réussie entre l'homme et la nature, et qui se nomme Agriculture²¹³. Dionysos et Bacchus viennent de la campagne et représentent la végétation; de la même manière, le dieu incarné du christianisme est identifié à une plante et son message s'articule souvent avec des activités agricoles. Tout cela dévoile une scène propice à la continuité du mythe sur le territoire où est née la légende d'El Dorado, où l'on rendait un culte au soleil et où la vie agricole continue à être une expression culturelle primordiale.

L'art vitivinicole du Boyacá est concentré dans les temples chrétiens. Les constructions datent de la moitié des XVI e et XVIIe siècles, à partir de la fondation de la ville de Tunja, en 1539. Les conquistadors et les missionnaires des ordres religieux: dominicains, augustins, franciscains et jésuites²¹⁴, les ont construits pour servir leur projet d'endoctrinement. Ils furent de prudents stratèges en les dotant de la symbolique de la croix, de la lumière, de l'eau et surtout de la vigne, du blé et de l'olivier, protagonistes dans la structuration des religions méditerranéennes²¹⁵.

Il semble raisonnable de se demander si l'effort artistique vitivinicole des artistes créoles de l'époque s'est focalisé sur la reproduction des œuvres de cette classe, si l'inspiration directe fut la vigne et les fruits existants ou si les travaux furent élaborés par des artistes du Vieux monde déjà familiarisés avec ce type d'agriculture. Très tôt, le territoire découvert fut "re-territorialisé" par les ordres religieux établis dans la ville.

La présence des ordres religieux par le biais des couvents nécessitait l'établissement d'une règle générale valide pour ce type de vie en communauté: l'autosuffisance. Les moines ne devaient pas seulement respecter les normes spirituelles, mais aussi assurer par l'agriculture et l'élevage la subsistance quotidienne de la communauté. Ces stratégies ont été celles déployées par les

²¹² M. LÓPEZ (1989), *op. cit.*, p. 78.

²¹³ Cf. M. QUIJAN O RICO (2008), *op. cit.*

²¹⁴ Cf. J. OCAMPO-LÓPEZ (1997), *op.cit.*

²¹⁵ Cf. J. NOSSITER (2008), *op. cit.*

communautés du même genre au cours du Moyen Âge européen, pendant lequel le rôle des monastères dans le développement de l'agriculture et de l'élevage a été décisif. La viticulture européenne a donc bien été soutenue, qualifiée, transmise et protégée par les moines²¹⁶.

Environ 10 couvents ont été fondés et survivent aujourd'hui dans le département du Boyacá. Bien que ces congrégations aient eu comme principe l'autosuffisance, aucune d'elle n'a développé la mentalité de "rentabilité maximum" plus que les jésuites. Cela ne signifie pas que les autres communautés ne l'aient pas tenté, mais dans le cas des franciscains, pour ce qui concerne les ordres mendiants, il est possible qu'ils n'aient pas pris d'initiatives d'ordre entrepreneurial, notamment en ce qui concerne la culture de la vigne.

²¹⁶ Cf. T. ONWIN (1993), *op. cit.*

Tableau 8. Géographie des communautés religieuses dans la province de Tunja

Ordre Religieux	Doctrines assignées	Ordre religieux	Doctrines assignées	
Dominicains	Paipa	Augustins	Cómbita	
	Moniquirá		Sáchica	
	Guateque		Sotaquirá	
	Sutatenza		Oicatá	
	Somondoco		Busbanzá	
	Garagoa		Nobsa	
	Boyacá		Tutasa	
	Chirivi		Ráquirá	
	Samacá		Tinjacá	
	Cerínza		Tasco	
	Muzo		Chiscas	
	Saboyá		Convento del desierto de la candelaria (1604)	
	Tinjacá, Tibaná		Franciscains	Tunja, Sogamoso
	Villa de Leyva			Cúitiva
	Ramiriquí	Firavitoba		
	Turmequé	Iza		
	Viracachá	Mongua		
	Cocuy	Monguí		
	Pesca, Tuta	Tota		
	Chiscas	Tibasosa		
	Guacamayas	Sativasur		
	Chiquinquirá	Socotá		
	Chita	Tunja		
	Soatá	Pisba		
	Susacón	Paya		
	Boavita	Mongua		
	Construction couvent de Santo Ecce Homo (1620)	Labranza grande		
		Llanos de Casanare		
		Tópaga		

Tableau 9. Couvents dans le Boyacá

Ordre Religieux	Nom du Couvent	Lieu	Fondation – An	Etat Actuel
Dominicains	Saint Dominique	Tunja	1556	Université Saint Thomas
	Santo Ecce Homo	Sutamarchán	1620	Abandon
Augustins	Désert de la Candelaria	Ráquira	1604	Hôtel...
	Notre Dame del Topo	Tunja	1683	Centre de culte chrétien
Franciscains	Couvent des Clarisses	Tunja	1683	Fonctionne (Sanctuaire del Topo)
	Couvent S. Francisco	Tunja	1572	Paroisse
	Couvent de Monguí	Monguí	1702	Abandon-Restauration
Jésuites	Couvent de la compagnie de Jésus	Tunja	1611	Collège de Boyacá

Tableau 10. Églises et couvents les plus anciens de Tunja.

ÉGLISES	1567-1574
Basilique Métropolitaine Santiago de Tunja	1572
Chapelle de San Laureano	1566
Temple de Santa Bárbara	1623
Couvent de Santa Clara la Real	1571
Eglise et Couvent del Topo	1683
Couvent de San Francisco	1572
Temple de San Ignacio	Siglo XVII
Temple de Santo Domingo	1658
Cloître de San Agustín	1537

La présence de personnel féminin et masculin au sein des couvents exigeait une “occupation Sainte du temps” employé en majorité aux travaux agricoles. Les céréales comme le blé et l’orge, les fruits caducifoliées (pompes, poire, abricot, prunes et raisin), les légumes, verts ou non, l’oléagineux tel l’olivier, étaient cultivés. Il est probable que moines et sœurs avaient des visées, non pas entrepreneuriales, au contraire des jésuites avec le blé, la canne à sucre, le cacao ou la

vigne, mais d'autosuffisance. Mais aucune des possibilités offertes par les tropiques ne permettait de remplacer le "précepte" de l'Eglise imposant la célébration de la messe avec du vin de raisin, des hosties faites de farine de blé, et de pratiquer des rites avec de l'huile d'olive. C'est pour cette raison qu'on peut encore aujourd'hui admirer des oliviers dans le secteur de Villa de Leyva qui comprend les communes de SÁCHICA, Tinjacá, Ráquira, Sutamarchán, Villa de Leyva; ou encore dans les communes de Tunja, Cómbita, Monguí, Panqueba, San José de Miranda et Santander del Sur, etc. La vigne est aussi répartie sur les communes de la province du nord du département, telles Susacón, Soatá, San Mateo, Guacamayas, et d'autres communes des provinces de Tundama et Sugamuxi.

Ces "bio-indicateurs" viticoles, "vignes plantées dans les cours des maisons" font partie intégrante des stratégies qui ont conduit à la création du "Projet vitivinicole de la Valle del sol et territoires limitrophes".

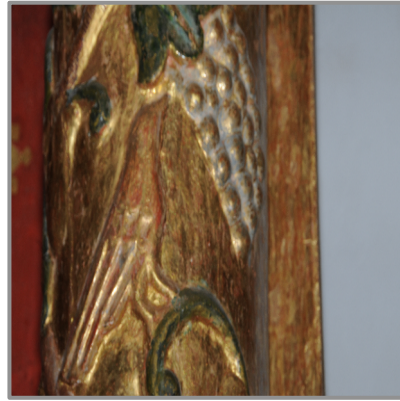
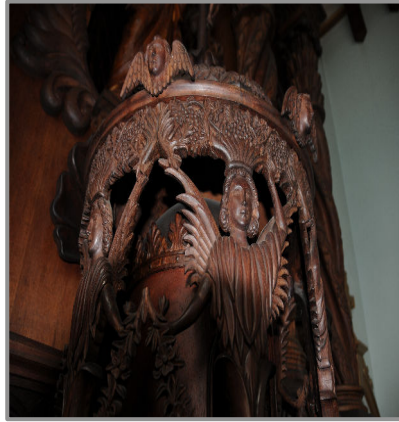
“Autour d'une sorte de culte rendu à la vigne, plantée dans les cours intérieures des maisons, se donnaient à voir de faibles signes d'une culture viticole. Ces signaux pouvaient être des indicateurs pertinents de l'aptitude régionale à la viticulture; il valait la peine de vérifier où et dans quel état elles étaient, combien et de quelle sorte il y en avait.

A la fin des années 1960, j'ai commencé à me rendre fréquemment à Firavitoba pour collecter ces informations. Je suis ainsi allé à la maison de Gerardo et Arcelia Figueroa... L'enquête sur les vignes s'est étendue à d'autres villages de la région. Il s'est avéré que c'est à Firavitoba que se concentraient la plupart d'entre elles. Les ceps, en bon état, produisaient assez bien. S'agissant de la variété, on a d'abord pensé à la portugaise Azul de Austria ("bleu d'Autriche"). Des observations ultérieures ont permis de déterminer que nous avions affaire à la "Misión" de Californie, la "País" du Chili, ou à la "criolla" Argentine. Elle a pu être introduite

*au temps de la Colonie. Coïncidence, Firavitoba a été pendant cette période un des sièges des jésuites”.*²¹⁷

Une symbolique vitivinicole d’origine artistique peut être observée dans divers temples construits sur le territoire, sous forme de peintures et de sculptures en bois, bronze et or. Elle s’exprime aussi à travers la technique de la broderie en relief, activité pratiquée habituellement par les nonnes cloîtrées: voir, par exemple, le couvent de Santa Bárbara de Tunja.

²¹⁷ M. QUIJANO-RICO, “Los vinos del Valle del Sol. El nacimiento de la viticultura y la enología de clima tropical frío”, en: *Cultura científica*, n° 1, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas, Inicien, Fundación Universitaria Juan de Castellanos, 2001, p. 8.



Mosaïque 2. Manifestations de l'iconographie vitivinicole régionale

Les moines débutèrent les activités d'endoctrinement en utilisant comme base les villages indigènes déjà installés, en priorité les plus peuplés, parmi lesquels: Duitama, Sogamoso et Firavitoba, lieu qui servirent de référence pour lancer le projet évoqué. Ce qui précède permet d'avoir une idée des lieux d'implantation des tentatives viticoles dans la région, en fonction des doctrines, des Églises ou des couvents qui avaient besoin de la symbolique vitivinicole.

Comme nous l'avons suggéré, la présence réelle ne suffit pas, la vigne et le vin, le blé et le pain doivent être exprimés aussi par le biais d'images créées par l'art²¹⁸.

Mais comment l'iconographie chrétienne est-elle parvenue à s'insérer dans les imaginaires religieux des peuples indigènes? Selon Duncan, 2007²¹⁹, il n'existe pas d'"esthétique individuelle occidentale" et l'art précolombien est une expression visuelle avec des fins fonctionnelles, esthétiques et collectives. Il est aussi expérience du regard, du visuel, projetée de manière culturelle.

“La solution des chrétiens, romains et byzantins, a été de mettre l'accent sur l'utilisation de l'image pour communiquer le concept, de manière à ce que l'image domine le concept. La solution précolombienne fut de conceptualiser l'image à l'extrême, ce qui a permis au concept de dominer l'image”²²⁰.

L'église catholique a assumé un rôle fondamental dans le processus de colonisation, et a propagé culture et langue, ou encore l'art, par le biais de l'évangélisation. Les communautés religieuses ont trouvé dans les images le meilleur moyen pour la diffusion et la consolidation des croyances quotidiennes de la population indigène²²¹; peintre, sculpteurs, tailleur, décorateur, dessinateur, brodeur, etc., entre autres, ont été des professions très développées à Tunja, pendant la période coloniale.

Comme nous l'avons déjà dit, les conditions géographiques et culturelles qui ont fait des sociétés précolombiennes des communautés pratiquant majoritairement l'élevage et l'agriculture selon le système de la production verticale ou de la complémentarité écologique²²², ont rendu possible

²¹⁸ Bien que la dimension artistique fasse partie de la quotidienneté culturelle des sociétés, l'occidentale s'est développée en relation avec une conception économique et de marché, alors que l'art précolombien a été essentiellement un besoin d'abstraction. Les subjectivités et individualités semblent bien être absentes de l'art précolombien.

²¹⁹ Cf. R. DUNCAN, “Arte precolombino”, en: *Grande Encyclopédie de Colombie, Estética 1*, Bogotá, El tiempo, Cercle de lecteurs, 2007.

²²⁰ *Ibid.*, p. 12.

²²¹ Cf. M. FAJARDO, “El arte neogranadino del período colonial”, en: *Grande encyclopédie de Colombie Arte 1*, Bogotá, El Tiempo, Cercle de lecteurs, 2007.

²²² Cf. J. MURRÁ (1974), *op. cit.*

l'abondance d'aliments dans les villes de l'époque, et par conséquent bon nombre d'habitants ont pu se consacrer à des activités artistiques. Tunja fut un théâtre propice au déploiement des arts. Cette ville a même surpassé Santa Fe de Bogotá, du point de vue de l'organisation économique, facilitant grandement la vie de ceux qui se consacraient aux arts et lettres. A partir de 1583, la ville commença à accueillir des peintres d'origine espagnole, italienne et quiteño (du Quito); ils peignaient sur commande, des scènes liées aux narrations bibliques et aux célébrations de la vie chrétienne. L'école de la famille Figueroa, fondée dans la commune de Turmequé, domina la vie artistique de cette période²²³. Elle fut par la suite transférée à Santa Fe de Bogotá et eut un rôle décisif dans la formation artistique du grand peintre du XVIIe siècle Gregorio Vásquez de Arce y Ceballos (1638-1711), auteur, entre autres œuvres, de "El Otoño" ("L'automne"), peinture qui exprime la symbolique viticole de l'époque.

En plus des demandes liées aux représentations religieuses, les familles riches et les notables avaient pris l'habitude d'embellir leurs demeures en les décorant avec des plantes, des animaux ou des dieux, comme on peut en admirer aujourd'hui, bien préservées, dans la maison-musée du fondateur de Tunja, Gonzalo Suárez Rendón. La peinture côtoyait d'autres types d'expressions artistiques, comme le travail de l'argent, de l'or et des émeraudes, en lien avec la liturgie du christianisme: custodes, plats de cérémonie, cupules, calices, coupes, tabernacles, pupitres, urnes, encensoirs reliquaires, croix, navettes, étendards, etc. Les meubles, les autels et les hauts reliefs en gypse et les polychromes furent aussi produits en grand nombre. Les artistes travaillaient le bois avec une adresse extraordinaire, créant du même coup un style particulier à partir d'éléments baroques proprement européens²²⁴. La majorité des églises de l'époque à Tunja et ses alentours, conservent encore en abondance des sculptures, décorations et objets issus d'autres modes d'expression artistique, telles les soieries brodées des pièces liturgiques.

²²³ Cf. M. FAJARDO (2007), *op. cit.*

²²⁴ *Ibid.*



Photo N.6 "El Otoño", de Gregorio Vásquez de Arce y Ceballos (1638-1711). Source: Gran enciclopedia de Colombia, V. 6, p. 131

Les représentations vitivinicoles sont inscrites dans ces caractéristiques de l'art "néo-grenadin de l'époque coloniale" où le processus évangéliste a provoqué l'inspiration et constitua le principal organisme employeur d'un personnel qualifié: architectes, peintres, sculpteurs, spécialistes du travail de l'argent, tailleurs et spécialistes de la broderie. Les plantes, branches, feuilles, racines, la couleur des raisins et de la vigne furent évidemment représentées. Il paraît donc évident que, sous la pression symbolique de la plante, des vignes aient été plantées dans les maisons et les jardins, tout comme le faisaient certains ordres religieux.

Il est impossible de déduire des travaux réalisés alors que l'artiste vitivinicole ait été informé de la variété de vigne qu'il était en train de peindre. Il n'avait d'intérêt que pour le symbole, comme celui figurant sur un tissu hébergé dans la église temple de "Sainte Catherine" (XVIIe siècle) situé dans la commune de Oicatá: les grappes ne sont pas proportionnées aux feuilles ou aux branches. En général, les représentations suivent les lois de la gravité, mais tout ce que l'on voit est cette disproportion. Cela indique un manque de familiarité de l'artiste avec la plante. Autrement dit, l'intérêt du réalisateur était uniquement artistique et symbolique. Dans ce cas précis, le message religieux importait beaucoup plus que le respect des proportions de la plante. D'autres œuvres, notamment italiennes, montrent pourtant une connaissance du thème choisi, ou du modèle, par l'artiste. Buccellati,²²⁵ évoque le cas de Garnier Valletti, qui, dans la peinture de la grappe, fait coïncider les feuilles, les fruits et la localité: en d'autres termes, il peint la variété et le terroir.

*"Le particulier est confié à l'image et non aux mots. On peut à ce sujet se reporter aux innombrables dessins de raisins, habituellement représentés dans le seul respect de la forme et de la dimension mais agrémentés dans ce cas de détails particuliers... donc une création exacte du modèle qui indique clairement l'intention de l'artiste de représenter les caractéristiques et les différences de variétés"*²²⁶.

²²⁵ Cf. G. BUCCELLATI, *La collezione Garnier Valletti dell' Instituto di coltivazioni arboree*. Università degli Studi di Milano, 1998.

²²⁶ T. ECCHER, 1998. "Francesco Garnier Valletti: da artigiano a pomólogo, una vita tra scienza ed arte nell' Europa dell' Ottocento". En: *La collezione Garnier Valletti dell' Instituto di coltivazioni arboree*. Université de Milan. 1998, p. 87.

L'art appliqué à la viticulture régionale sous la colonisation et pendant les périodes suivantes semble avoir été assez éloigné de la préoccupation des détails variétaux, c'est-à-dire de la familiarité avec la vigne, les sarments et les grappes de raisin. Ce "manque de perfection" artistique n'a cependant pas constitué un obstacle pour l'incorporation dans les communautés des mythes de Dionysos et Bacchus, accueillis de manière extraordinaire par le christianisme mais aujourd'hui développés de manière prometteuse par le projet vitivinicole de la Valle del Sol, où des paysans les ont adoptés pour les mêler à leurs cultures traditionnelles.

3.2 Production de raisin et consommation de vin national

Le dictionnaire français Larousse sur les vins du monde ne consacre à la Colombie, en relation avec les vins et la vigne, qu'un petit paragraphe de 6 lignes, sans aucune carte, traitement opposé à celui réservé aux zones identifiées comme possédant une culture viticole.

“Colombie. Ce pays, qui récolte environ 100 hectolitres de vin par an, est le plus petit producteur de vin d’Amérique. Les conditions de culture de la vigne y sont d’ailleurs étonnantes; le cycle habituel des vendanges est ici totalement bouleversé, le raisin sous ce climat venant à maturité plusieurs fois par an. Tous les vins produits sont doux; on élabore principalement des vins pour desserts baptisés vermouth muscat, voire manzanilla ou porto, mais aussi quelque vins de table légers, doux, eux aussi²²⁷”.

Selon cette appréciation, la Colombie n'existe pas dans le monde vinicole. Pourtant, une telle culture existe bien, semblable à ce qu'elle est dans d'autres zones reconnues comme vinicoles elles bien qu'en cours de développement à partir du Boyacá, comme nous le montrerons.

Les tentatives de viticulture moderne en Colombie ont parfois été comparables à celles de Don Quichotte dans le domaine guerrier. En 1920, don Inocencio Franco introduisit la vigne dans la vallée du Cauca, régions de Tuluá et de Bolívar. Les jésuites firent aussi des essais infructueux

²²⁷ G. DEBUIGNE, *Les vins*. Larousse, Paris, 1998, p. 96.

dans la province Norte de Santander et à Buga, et d'autres à Sogamoso, qui portèrent leurs fruits. En 1930, Charton voulut créer un vignoble à Apulo, département de Cundinamarca, sans succès. La première expérimentation à dimension industrielle fut initiée par l'entreprise Davis et Eduardo Puyana, dans le vignoble de Guamo, Tolima. En 1960, ses animateurs avaient déjà réussi à importer 103 variétés en provenance de France, d'Allemagne, d'Espagne, d'Italie, des USA, du Brésil et du Pérou. Selon l'auteur, seules 12 variétés purent être acclimatées, et 3 retenues pour être mises en culture²²⁸.

Bermúdez évoque aussi les tentatives, en 1980, de l'Allemand Asenkerschbauner dans le cadre d'un petit projet dans la commune de Villa de Leyva (Boyacá). Dans l'hacienda "El Escorial", à Sutamarchán, dans le même département, fut aussi planté un vignoble. Marco Quijano Rico a fait de même sur le coteau de Puntalarga, à Nobsa, en 1982. Le déroulement de cette expérience est d'ailleurs ce qui fait l'objet de la présente étude. Les chapitres qui suivent ont pour objectif d'examiner en détail la création, le développement, l'extension du projet en direction des communautés rurales. Il existe sûrement d'autres initiatives au niveau national en Colombie; mais elles sont restées discrètes et réduites à quelques pieds, comme à Zapatoca et Bucaramanga.

3.2.1 Dans la vallée du Cauca

La vigne est cultivée dans le département de la vallée du Cauca depuis 1925. En 1995, il y avait 1645 hectares qui produisaient 16.237 tonnes de raisin. Dix-sept communes ont une activité viticole²²⁹.

²²⁸ Cf. M. BERMÚDEZ (1999), *op. cit.*

²²⁹ Cf. J. GALINDO, (1996) *et al, op. cit.*

Tableau 11. Entreprise Grajales Hermanos, superficie cultivée en raisin, hectares.

Propriétés	1948	1988	Propriétés	1948	1988
El Edén	2.00		San Juanito		20.51
El Paraíso	1.00		La Sabana		6.15
La Delia	3.00		California		34.3
La Rivera		57.26	El Palmar		10.77
Las Delicias		12.00	Villadalia		1.60
La Marta		41.00	El Porvenir		4.00
La Pista		24.14	La Despensa		4.48
La Palmera		8.55	Villasandra (Toro)		22.00
El Caney 1 y 2		8.70	Samaria (Toro)		64.00
Total	6.00	151.65	Total		167.81

Source: BAQUERO, Alberto: "Aproximación al modelo Grajales". En: Supelano, A. (comp), *Lecturas de Cega, Desarrollo Regional*, Bogotá, Cega, 1991.

Tableau 12. Viticulture dans la vallée du Cauca, 1996

Commune	Hectares	Commune	Hectares
Andalucía	19	Río Frío	2
Bolívar	75	Roldanillo	415
Buga	6	San Pedro	6
El Cerrito	109	Toro	170
Ginebra	369	Tulúa	15
Guacamí	18	Yotoco	4
La Unión	403	Yumbo	6
La Victoria	17	Zarzal	2
Palmera	9	TOTAL	620
TOTAL	1025		

Adapté par l'auteur, source, (J. Galindo, 1996, *op.cit.*)

Tableau 13. Cultures de raisin en 1988 La Unión, Roldanillo, Toro et La Victoria Hectares.

Etat des cultures			
Commune	Total	En production	En jachère
La unión	658.1	522.8	135.3
Toro	200.3	168.7	31.6
Roldanillo	75.4	59.2	16.2
La Victoria	10.2	9.1	1.1
Total	944.0	759.9	184.1
Grajales Hermanos	324.0	248.2	75.80
Source: (A. Baquero, 1991, <i>op.cit</i>)			

Cette culture produit environ 500 journées de travail par hectare, par comparaison avec les 82 correspondant à la canne à sucre. En 1995, l'ensemble a représenté 822.500, journées directes. Avec la vigne, la main d'œuvre s'enracine donc dans la région, puisque la culture nécessite un travail permanent et que chaque plante produit deux récoltes par an. Dans la vallée du Cauca travaillent 3885 viticulteurs, dont 82% vivent sur leurs terres, et chacun possède en moyenne 793 plantes. La variété la plus cultivée est l'Isabella. Pour mieux répondre aux besoins des viticulteurs, le Centre d'Investigation Vitivinicole Tropicale de Genève a été créé (CENIUVA).

Une étude sur la production de raisin et le processus agro-industriel d'élaboration du vin, appelé *Proyecto Grajales* (projet Grajales), dans la commune de la Unión, zone Viticole de la vallée du Cauca a été faite par Baquero²³⁰. L'auteur utilise dans son travail le concept "les raisins du progrès" et montre comment le projet est né grâce aux conseils et au soutien de l'Etat, et a été articulé à des facteurs contextuels déterminants, tels que la présence du fleuve Cauca, la mécanisation de la culture, la collaboration intergouvernementale, l'infrastructure d'Etat et les forces économiques traditionnelles. Il indique qu'il faut ajouter à ces éléments que la surface réservée aujourd'hui à l'activité vinicole fut la terre des indiens où ces derniers cultivaient du maïs, des bananiers, du yucca, des haricots noirs, et où l'on consommait du poisson. Dans cette hacienda ont aussi travaillé par le passé des esclaves, dans l'exploitation de la canne à sucre.

²³⁰ Cf. A. BAQUERO, "Aproximación al modelo Grajales". En: Supelano, A. (comp), *Lecturas de Cega, Desarrollo Regional*, Bogotá, Cega, 1991.

Pour ces terres, le XXe siècle a signifié une présence accrue de bétail bovin, porcin, ovin et chevalin; des plantations de maïs, bananiers, de tabac et de cacao, ainsi que l'arrivée du café. La région a aussi connu une urbanisation importante. L'Etat a investi dans la santé et l'éducation, ainsi que dans la restructuration agraire. Cet ensemble constitue pour la culture des fruits une base solide, que l'auteur considère comme un "moteur du développement, notamment en ce qui concerne le raisin et la maracuja, d'abord, la tomate, le melon, la pitaya, la pomme californienne, le zapayo, etc.

En tant que processus social, le projet Grajales a été soutenu par la France, le gouvernement de López Pumarejo (1934 - 1938), la paroisse de la commune de La Unión et 400 viticulteurs des communes de Toro, Roldanillo et la Victoria, qui cultivaient 944 hectares appartenant en majorité à de petits agriculteurs financés à 90% par l'institut national de gestion des affaires agraires. Le problème était la commercialisation du raisin. Bien qu'un marché existât, les grands bénéficiaires demeuraient les intermédiaires (et le sont d'ailleurs toujours: ceux qui sélectionnent, reçoivent, payent, achètent). La commercialisation du raisin a tout de même stimulé des processus technologiques comme l'achat de matériel de refroidissement, a financé l'agriculture spécialisée et a conduit à un changement de mentalité des paysans qui ont incorporé à leur processus productif "la technification et la qualité du produit comme indicateurs d'excellence".

L'effet Grajales dans la vallée du Cauca, notamment dans la commune de La Unión, est bien lié à l'introduction de la culture de la qualité, l'appropriation de la notion de 'haut rendement', la recherche de terres aptes à la spécialisation et à la formation de la main d'œuvre, entre autres. L'expérience a aussi permis de constater que l'agriculture spécialisée peut être associée à la diversification des cultures et que l'Etat se révèle efficace quand il affirme sa présence par le biais de macro projets, comme c'est le cas ici. L'agriculture familiale et son système économique sont décisifs pour la transformation agricole. La modernisation agricole dans la culture des fruits tropicaux requiert un usage intensif de technologie, de capital, de terre adéquate et de main-d'œuvre. Le projet montre aussi comment les initiatives privées soutenues par l'Etat peuvent connaître le succès et conduire la modernisation agricole.

L'effet indirect sur la commune de La Unión, s'est traduit par la création de coopératives de taxis, l'achat de jeeps, de moyens de transport des marchandises, la création de magasins et de restaurants, la fixation sur place d'une main-d'œuvre qualifiée, paysanne ou non, etc. De la même manière, cette initiative a permis de fonder un centre agricole andin où qualité et compétence sont les valeurs cardinales. La culture de la vigne a agi comme un facteur dynamisant pour aboutir à l'émergence d'une région agricole de pointe, avec d'évidents bénéfices économiques et sociaux, ainsi qu'en termes de rentabilité. La description effectuée par l'auteur cité en référence laisse entrevoir que les sociétés rurales de Colombie ne sont toujours pas sorties d'un système de type patriarcal et demeurent articulées à des politiques qu'on peut qualifier de "paroissiales", paternalistes et qui n'engendrent pas d'investissements.

L'initiative de Gerardo Grajales, Grajales Hermanos ou casa Grajales, a transformé la région sans s'être assigné cet objectif. D'où le passage d'une économie d'accumulation simple à une économie agro-industrielle moderne. L'entreprise Grajales a inauguré son passage à l'agro-industrie en 1977 lors du lancement de la Casa Grajales S.A, productrice de vins.

Au cours des dernières années, Grajales s'est trouvée prise au cœur d'affaires de corruption liées au narcotrafic. Quelques-uns de ses membres ont été assassinés, d'autres emprisonnés, mais le projet poursuit sa route. Cette entreprise viticole, du fait de la superficie cultivée et du volume produit, est la seule qui puisse représenter le pays dans ce secteur.

“Carlos Alberto Montería Mantilla, ex-gérant du groupe Grajales, a été capturé au cours des dernières heures, avec neuf autres personnes, en raison de leur participation probable à un réseau international de blanchiment d'argent pour Lorena Henao Montoya, épouse du narco trafiquant disparu Iván Urdinola Grajales, ont indiqué ce lundi les autorités. Celles-ci confirment que le réseau a lavé 80 millions de dollars en Colombie et 200 à l'étranger. L'argent d'origine illicite était confié par le groupe Grajales à d'autres entreprises, dans lesquelles des

membres de la famille possèdent aussi des intérêts et font office de dirigeants”²³¹

*“Devant la juridiction spéciale Quinto Penal de Cali, a commencé aujourd’hui le procès de 6 membres de la famille Grajales et de deux personnes accusées de délinquance en réunion et de blanchiment d’actifs”*²³².

*“La vente des actifs non opérationnels, la formation d’une nouvelle équipe de direction et une étude de viabilité commerciale ont été les mesures analysées aujourd’hui au sein du Conseil National des Stupéfiants (Consejo Nacional de Estupefacientes) pour sauver le groupe Grajales. 20 entreprises du groupe font face aujourd’hui à une cessation d’activité”*²³³.

Malgré certains inconvénients du projet, le processus donne à voir l’efficacité des macro projets étatiques, comme la construction de routes, de systèmes d’irrigation, la construction d’hôpitaux ou d’établissements d’éducation, etc. Pour que petits producteurs et entrepreneurs puissent se consacrer avec plus de tranquillité d’esprit à leurs affaires, ces actions d’Etat sont indispensables. Parce que l’effort de l’Etat est plus centralisé et moins efficace dans les campagnes (l’histoire dévoile un Etat majoritairement urbain qui oublie la réalité rurale, auteur de projets industriels pharaoniques au détriment des initiatives agricoles ou d’élevage). Bien que les vins produits dans la vallée du Cauca ne soient pas compétitifs sur le marché international, le projet demeure un symbole national.

Selon Galindo ²³⁴, en 1995, la vallée du Cauca a produit 16.237 tonnes de raisin. Une partie de cette production était le fait du projet Grajales, qui se déployait sur 323.990 hectares. Les Grajales élaborent du vin du même nom, les fruits en surplus sont vendus tels quels sur les marchés national et international. Aujourd’hui les raisins Isabella sont vendus dans tout le pays

²³¹ www.fac.mil.co (13 juin - 2006).

²³² www.radiosantafe.com (27 mars - 2007).

²³³ www.dne.gov.co (11 octobre - 2007).

²³⁴ Cf. J. GALINDO et al. (1996), *op. cit.*

grâce à l'amélioration du système de commercialisation, routes aussi bien que moyens de transport. Un kilo de ce raisin ne dépasse pas 3000 pesos, (1.2 euros) sur les marchés. L'offre importante a fait baisser le prix, ce qui a provoqué un regain d'intérêt chez les consommateurs. Un ensemble de publications scientifiques faisant l'éloge des bienfaits du fruit pour la santé ont eu un rôle décisif dans l'augmentation de la consommation.

3.2.2. Dans la vallée de Villa de Leyva, Boyacá.

La vitiviniculture qui émerge dans la zone de Villa de Leyva, a aussi pour contexte l'imposante Cordillère des Andes. Dans le passé, cette belle vallée hébergeait une mer qui explique la richesse géologique et paléontologique du lieu (fossiles). De nombreux visiteurs viennent régulièrement rendre visite dans ce parc paléontologique à un fossile de Kronosaure de 115 millions d'années. Environ 100 reproductions de dinosaures complètent l'attraction, sur une trentaine d'hectares. On trouve aussi dans la vallée des zones désertiques, des microclimats qui enregistrent des températures qui oscillent entre 17 et 18° C avec 2215 msnm, conditions idéales pour la vigne. Ce climat est populairement désigné comme "le meilleur pour vivre".

Du point de vue culturel, cette région a longtemps été habitée par le peuple Muisca. Ce dernier sacralisait la nature, ainsi que l'exigeait leur système de croyances, et identifiait comme lieu de création de l'humanité des lacs situés dans les collines qui entourent la vallée. Ces réserves de faune et de flore sont rassemblées aujourd'hui dans ce qui constitue le Sanctuaire de Flore et de Faune d'Igaque.

Villa de Leyva fut fondée en 1572. Les Augustins construisirent en 1604 le couvent de la Candelaria et les Dominicains celui de Santo Ecce-Homo en 1620. Ces deux lieux sont aujourd'hui des géo-symboles mobilisateurs. Au XVIe et XVIIe siècles, ce territoire était le premier producteur de blé du pays, ce qui avait permis de développer une technique de broyage avec des moulins en pierre actionnés grâce à l'énergie hydraulique. L'histoire sociale du blé est similaire à celle de la vigne, comme résultat de pressions culturelles qui ont à leur tour produit des pressions génétiques qui ont réussi à s'adapter, avec le temps, au climat local. Le centre-ville possède la plus grande place de toute l'Amérique latine (14.000 mètres carrés). Il fut construit pour faciliter les échanges commerciaux, mais aussi pour des raisons militaires (défilés et réunion

des troupes). En 1954, elle fut déclarée Monument National. Selon le recensement de 2005, 9645 personnes habitent la commune, dont 4426 urbains et 5219 ruraux.

En vertu de ces divers éléments, mais aussi grâce à la générosité de son climat, la ville est devenue une destination touristique, résidence des élites colombiennes et étrangères, et a attiré du capital financier aussi bien qu'humain, culturel ou scientifique. C'est aussi la ville des festivals: de l'astronomie, pour sa fête patronale, du vent et des comètes, du cinéma, de la gastronomie, de l'arbre, de l'eau et des lumières... C'est dans ce contexte que dans les années 1980 Pablo Toro, un ingénieur en mécanique et architecte diplômé de l'université Cornell (USA), ayant un parcours à la fois paysan et industriel, né à Manizales (en pleine zone de culture du café) eut l'idée de planter un vignoble, sous la direction scientifique de l'université de Davis aux Etats-Unis et du pépiniériste Montpelliérain (de Montpellier, France) Richter.

Pour développer ce projet, monsieur Toro a d'abord acheté 50 hectares et, en 1998, fondé le vignoble "Ain Karim", nom qui signifie en hébreu "prospérité" et qui désigne aussi un lieu géographique, un village situé à 7 kilomètres de Jérusalem, Israël. C'est là que, selon la bible, eut lieu la visite de Marie à Sainte Elisabeth, la mère de Saint Jean-Baptiste, et où a été créé le chant du Magnificat (voir photo n° 8).

Sur 50 hectares, 12 sont plantés, en Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon blanc, amenés de France, et de Chardonnay provenant de la vallée de Napa (Californie, Etats-Unis). La production est d'environ 3 tonnes par hectares. 38.000 plantes sont en place, chaque vendange produit 5000 litres, soit 25.000 bouteilles à l'année.

Le vignoble est un beau paysage naturel avec des éléments esthétiques peu communs dans la région, des prés entretenus, des informations écrites sur des plaques en bois situés à des points névralgiques. Le tout est bordé d'un calme lac. S'y trouvent aussi un grand parking, la maison du propriétaire et d'autres constructions qui complètent cet agréable paysage viticole. Des espaces ont été construits pour y mener le processus de maturation et de fermentation (vinification), pour y vendre la production aux côtés de fromages français, espagnols et italiens. Une exquise boutique vend également des souvenirs. La fermentation, ou affinement, se déroule dans une jolie

cave, où, dans un silence rigoureux et dans le demi-jour, le vin dort mystérieusement pendant 14, 12, 6 ou 4 mois selon les cas, dans des tonneaux en chêne venus de France, pour être ensuite mis en bouteille et étiqueté du nom de “*Marqués de Villa de Leyva*”. L’ensemble constitue un paysage vitivinicole de type californien, comme on peut en voir dans le film “*Mondovino*”.



Photo 7. Architecture du paysage du vignoble “AIN KARIM”. Commune de Villa de Leyva.



Photo 8. Symbolique vitivinicole catholique. Vignoble “AIN KARIM”.



Photo 9. Cave de “AIN KARIM”.



Photo 10. Espace social d’“AIN KARIM”.

Un autre vignoble, appelé “Vinícola Tierra Prometida” (Vins Terre promise) à proximité de Villa de Leyva, est plus connu sous le nom de “Guananí”, nom indigène mésoaméricain donné à l’origine à l’île sur laquelle Christophe Colomb a débarqué la première fois en atteignant le Nouveau Continent. L’île fut par la suite baptisée San Salvador.

Ce vignoble a été fondé en 1983 par Joachim Herzberg, ingénieur agronome d’origine allemande. Dix mille pieds ont été plantés, en: Cabernet Sauvignon et Chardonnay. Le vignoble produit tous les ans 13.000 bouteilles du vin *Viña de la Villa*. La propriété utilise des raisins Isabella pour élaborer des vins, ainsi qu’un fruit appelé *feijoa*. Le processus de fermentation est respecté, mais il n’y a pas de cave. La Conférence Episcopale a, selon le propriétaire, approuvé le vin pour la célébration des rites eucharistiques.



Photo 11. Un paysage du Vignoble “Guanani”, commune de Villa de Leyva.

3.2.3 Viniculture et culture de la consommation de vin en Colombie

Nombreuses sont les publications sur le vin et la santé qui affirme l'existence de multiples bénéfices pour ceux qui en consomment de manière modérée: moindre sensibilité aux maladies, espérance de vie plus longue, polyphénols en quantité dans le vin. De la même manière, le resverastrol, produit par le raisin, devient dans le vin un composant préventif contre le cancer et les maladies cardiovasculaires etc .²³⁵

Le raisin s'articule à des conceptions symboliques. Consommé au cours de la nuit de Noël et du nouvel an, les grains sont censés assurer prospérité, chance, amour, santé, emploi, voyages, entre autres. Les ventes sont multipliées par 3 ou 4 au cours de ces périodes de fête. Ce fruit est aussi supposé être adapté à l'alimentation d'un convalescent: on peut d'ailleurs en trouver dans les magasins situés près des hôpitaux et des cliniques. La consommation du raisin, pour les paysans, est aussi le meilleur hommage à rendre à une personne récemment décédée et très aimée. Ces considérations renforcent le caractère symbolique légitimateur de divers processus sociaux, parmi lesquels ceux liés à la production agricole.

L'histoire montre que les initiatives vitivinicoles nationales, comme pour le blé, sont allées plus loin que la satisfaction des exigences rituelles du christianisme, pour se transformer en "carburant social" et en élément important pour le commerce. Boire du vin durant la période coloniale sous la colonie marquait l'appartenance du buveur à la classe moyenne-supérieure; aujourd'hui on peut observer une montée en puissance de sa consommation aux niveaux national et régional.

En Colombie, et spécifiquement dans le Boyacá, consommer du vin est un comportement nouveau qui résulte de la combinaison de plusieurs facteurs, ceux à caractère économique et commercial étant décisifs. La globalisation comme phénomène économique a mis en circulation des capitaux, dont ceux investis dans des hypermarchés d'origine européenne, comme Carrefour²³⁶, qui influencent les comportements alimentaires, comme celui qui consiste à boire

²³⁵ www.vinetsante.com.

²³⁶ Le groupe Carrefour a été fondé en 1963. Il est présent dans 30 pays, du Japon à l'Argentine, en passant par l'Égypte et la Grèce. Il emploie plus de 456.000 personnes. Les revenus du groupe en 2008 ont été de 97.6 milliards d'euros. Aujourd'hui, 52% des profits proviennent de l'étranger, et non de France. Les premiers représentants du groupe sont arrivés en Colombie en 1997. L'un des critères de l'installation de Carrefour fut le fait que la Colombie possédait la troisième population la plus importante d'Amérique latine, avec une économie

du vin au cours des repas et des réunions sociales. Le vin est l'un des produits les plus représentatifs de la globalisation. Aux processus économiques se sont ajoutées les migrations de touristes, d'étudiants, du personnel politique et administratif, des sportifs qui se retrouvent souvent en Europe ou d'autres zones viticoles du monde. Cette bonne image du vin est aussi due à l'abondante publicité dont font l'objet ses effets bénéfiques sur la santé, la fertilité et la longévité entre autres.

Le vin pour la classe populaire reste un symbole quasiment magique, le produit devant être consommé notamment à Noël et à Pâques. Peu importe s'il s'agit de "vin" fabriqué à partir de pomme ou d'abricot, il suffit qu'il soit fabriqué à partir de jus de fruits fermenté à l'aide de sucre. Le prix relativement bas est sans aucun doute un élément qui stimule la consommation (jamais plus d'un euro). Ce type de produit est apprécié pour sa saveur très douce. Les paysans le consomment au cours des fêtes évoquées, avant le déjeuner, comme un médicament, accompagné de galettes sucrées.

Par ailleurs, le rituel sacramentel du christianisme, qui a besoin de vin pour sa célébration, a été "relayé", comme stimulant de la consommation, par un autre élément fondamental de la culture européenne: le fait de consommer du vin au cours des repas et de poursuivre, ou reproduire ainsi, une tradition hispanique "de classe" où l'ingestion des autres produits alcoolisés est réservée aux classes populaires. La culture européenne voit ainsi son hégémonie maintenue, en tant qu'exportatrice de coutumes et d'usages.

La culture du vin est un maillon de la chaîne de la culture européenne structurée institutionnellement à partir d'une religion monothéiste, d'une politique marquée par le droit romain et des principes de la révolution française. Le vin n'est pas seulement une boisson issue de la fermentation du raisin, c'est une culture millénaire, symbolique et productrice d'économie, de science et de technologie. La tendance à l'eurocentrisme peut être interprétée comme une inclination vers des indicateurs axiologiques que les sociétés concernées ont réussi à consolider. Il faut aussi tenir compte du fait que, pour beaucoup, le vin n'est pas seulement une boisson qui

relativement stable. En 1998, Carrefour ouvrit son premier magasin à Bogotá. En moins d'une décennie, 66 magasins ont été ouverts dans les principales villes de Colombie, avec plus de 8000 employés. www.carrefour.com 31-XII-2009).

satisfait leurs sens, mais une manière de se connecter à la société. Il faut donc, pour appréhender le phénomène, analyser d'autres éléments décisifs, comme le système de consolidation esthétique que la Renaissance a incorporé et qui a été à l'origine à des éléments cardinaux apposés sur les marques de mode, de parfums, produits gastronomiques, science et technologie, etc.

Pourquoi la société globale poursuit-elle son processus d'eupéanisation? Est-il envisageable que certaines sociétés commencent aussi à se "siniser"? Il semble, d'après certains points de vue, que les chinois au contraire s'eupéanisent, en tout cas en ce qui concerne la mode. Leur économie est par exemple fondée sur des imitations de différents champs technologiques.

La consommation de vin d'origine nationale doit s'articuler à cette différenciation marquée en termes de strate sociale. Si l'histoire montre que la consommation a toujours été relativement basse, cela signifie que la population qui peut se payer du vin est peu nombreuse, peut-être 4.84%, correspondant en l'an 2000 à la strate numéro 5. Mais ces données peuvent aussi indiquer le contraire: l'augmentation de la consommation correspond peut-être à une augmentation de la population qui dispose de suffisamment de moyens pour consommer, c'est-à-dire à une augmentation du nombre de membres de la classe moyenne. Il faut noter cependant que la demande de boissons alcoolisées plus "populaires" (bière, whisky, eau-de-vie etc) augmente aussi.

Il est important de replacer la consommation de boissons alcoolisées dans un contexte physiologique culturel. Bien que la fermentation soit un processus naturel, puisque tout ce qui intègre du sucre fermente, il semble que l'homme ait exploité cette propriété de la nature pour consommer des boissons fermentées, le phénomène s'étant accentué à mesure que les sociétés humaines se sédentarisèrent, s'urbanisèrent et s'industrialisèrent, notamment dans le monde occidental. Du point de vue de l'anthropologie culturelle, il serait intéressant d'étudier les boissons alcoolisées comme signifiantes dans le champ de la nutrition, du contrôle, de l'exercice de la religion, de la distinction de classe et de la technologie utilisée dans les modes de production, la transformation, la conservation, le système de distribution et le perfectionnement. Du point de vue politique, il y a un Etat qui contrôle et qui permet; il y a en quelque sorte une tolérance contrôlée.

“La primauté de l’eau comme boisson a commencé à être contestée il y a seulement 10.000 ans. Les boissons alcoolisées n’existent pas à l’état naturel, elles doivent être volontairement fabriquées. En plus d’offrir une alternative à l’eau contaminée et infestée de ces temps reculés, ces nouvelles boissons ont dès leur “découverte” assumé d’autres rôles. Beaucoup d’entre elles ont été utilisées comme monnaie, pour les rites religieux, symboles politiques ou source d’inspiration artistique et philosophique. Quelques-unes ont été utilisées pour exalter le pouvoir et le statut d’une classe dominante, d’autres pour subjuguier les opprimés. Des boissons particulières ont été choisies pour célébrer les naissances, commémorer des disparitions, unir et renforcer les liens sociaux, d’autres encore pour sceller des transactions ou des contrats commerciaux, accorder les sentiments et les âmes, pour accompagner l’ingestion de médicaments ou de poisons... Entre augmentation et décroissance de la consommation, époques différentes, lieux et cultures divers, des populations primitives aux salles à manger luxueuses des anciens Grecs et aux cafés des Lumières... Chaque boisson particulière a gagné sa popularité en satisfaisant un besoin particulier, en s’accordant à une tendance historique: dans certains cas, ces boissons ont même influencé le cours des événements de l’histoire”²³⁷.

La religion a été une scène pour l’expression de la politique, en ce qui concerne la consommation de boissons alcoolisées: “les dieux se nourrissent de l’alcool et de l’état d’ébriété”²³⁸. Mais elle les prohibe souvent tout en se fondant sur elles; elle les contrôle, châtie les consommateurs et met en garde sur les processus de sécularisation et de laïcisation qui peuvent se développer à partir d’elles. De la même manière, les idéologies, les normes, les structures sociales, les célébrations et les interdictions ont toujours dépendu partiellement de la place qu’occupe l’alcool dans les sociétés concernées. Ce phénomène a été étudié par la biologie et la biochimie pour expliquer sa consommation comme un besoin organique. En Occident la médecine considère la consommation

²³⁷ T. STANDAGE, *Una storia del mondo in sei bicchieri*, Torino Codice edizioni, 2005, p. 7-8.

²³⁸ Cf. F. GÓMEZ-SIERRA (2009), *op. cit.*

excessive d'alcool comme une maladie qui, dans certains cas, doit être soignée par la psychologie et la psychiatrie²³⁹.

La viticulture est présente dans l'imaginaire populaire national dans la mesure où la Colombie est un pays qui se déclare et se considère chrétien catholique à 95%, pour 46 millions d'habitants²⁴⁰. De nombreux éléments ont contribué à la construction de cet imaginaire: langage biblique, célébration du rituel eucharistique et expressions vitivinicoles artistiques déployées sur 462 années. En 2003, l'entreprise Enalia a commercialisé, et vendu, 2.720.846 litres. Cette année-là, la production totale de "vins" au sens large a atteint les 32.823.160 litres²⁴¹.

A la consommation de boisson produite dans le pays, il faut ajouter la consommation de produits importés, dont le volume a triplé en cinq ans. En 2006, le marché du vin a connu une croissance de 15% par rapport à 2005, et les activités éducatives comme les cours de sommellerie, de dégustation, les conférences d'œnologues, les fêtes organisées par des chaînes comme Carrefour ou les Almacenes²⁴², ou encore Tiendas Olímpica²⁴³ et la chaîne régionale Almacenes Paraíso, ont explosé.

“Il y a 4 ans, les magasins appartenant à des chaînes disposaient de seulement 7 mètres carrés réservés au vin, aujourd'hui elles en ont 40; il y avait 300 références de vin, aujourd'hui il y en a plus de 950; le club du vin, au bout d'un an, avait 4800 affiliés; la consommation est passée de 0.3 litres par personne à 0.9 litres. Les strates (sociales) 3 et 4 consomment aujourd'hui du vin alors qu'il y a seulement 4 ans, seule la couche numéro

²³⁹ L'alcoolisme peut cependant être un indicateur de la carence en espaces de socialisation, dans la mesure où l'ingestion d'alcool est en général un phénomène de groupe et s'opère autour d'un thème de discussion. Il est peut-être aussi lié à une carence d'ordre physiologique (le manque d'oxygène en altitude, pour le cas qui nous intéresse).

²⁴⁰ Cf. DANE (2005), *op. cit.*

²⁴¹ Cf. INSTITUTO ESPAÑOL DE COMERCIO EXTERIOR, ICEX, *El mercado de vinícola en Colombia*, Bureau économique et commercial de l'ambassade d'Espagne, Bogotá 2005.

²⁴² Il s'agit d'une entreprise colombienne née en 1949. Elle possède aujourd'hui 260 points de vente dans le pays, et a enregistré en 2008 un revenu opérationnel de 3.2 milliards de dollars. Elle emploie 57000 personnes. Elle a réussi à absorber les grands magasins Carulla vivero, Pomona Ley, Surtimax, etc. Le groupe français Casino en est aujourd'hui l'actionnaire majoritaire.

²⁴³ Tiendas Olímpica, réseau national de supermarchés.

6 en consommait; lors de la fête gastronomique organisée en 2006 par Corferias, 3000 personnes des couches 3 et 4 étaient présentes”²⁴⁴.

Cette boisson s’est de plus en plus articulée à l’un des grands types de manifestations publiques du pays, l’organisation des fêtes CORFERIAS, exhibitions massives de produits divers. La Colombie organise ces fêtes depuis 4 ans bien que n’étant toujours pas classée parmi les producteurs de vin internationaux.

“La seule et plus importante fête internationale des vins en Colombie. Apprenez la culture du vin, participez à 24 conférences et débats avec 30 experts internationaux. Visitez les stands de producteurs du monde entier pour faire une expérience unique et découvrez que le vin est une passion qui communique avec beaucoup d’autres sentiments. Nous attribuerons des médailles d’or et d’argent aux meilleurs vins dans 14 catégories différentes”²⁴⁵

La même activité a été organisée en 2008. Un journaliste spécialisé qui écrit dans les éditions dominicales des articles consacrés à la culture viticole ou aux boissons alcoolisées a dit:

“Le troisième événement consacré au vin se tiendra dans le cadre des Corferias du 12 au 14 juin. Fête viticole unique en son genre en Colombie et l’une des plus importantes en Amérique Latine. Ceux qui aiment le vin pourront trouver au même endroit des bouteilles de toutes les provenances et à tous les prix, venues notamment de grandes régions productrices comme la France, l’Italie, l’Espagne, le Portugal, entre autres. En provenance de France notamment, mais aussi d’autres pays, plusieurs dénominations seront présentées, aux côtés de représentants du Nouveau

²⁴⁴ L. MARTÍNEZ, “El vino echa raíces en el país”, *El Tiempo*, dimanche 25 février 2007, p. 1-8.

²⁴⁵ *El Espectador*, del 3 al 9 de junio del 2007.

Monde, Australie, Californie, Afrique du Sud et Uruguay, mais aussi Argentine et Chili”²⁴⁶.

J’ai moi-même assisté à cette manifestation, le jeudi 12 juin 2008, à partir de 13 heures, après avoir payé un droit d’entrée de 30.000 pesos (15 euros) et loué un verre pour 6000 pesos (3 euros). L’espace qui sert habituellement à la présentation d’artisanat ou de gastronomie nationale, à l’exposition d’animaux d’élevage, de machines agricoles, de livres ou de cosmétiques, ou encore à l’organisation de congrès politiques ou de débats lors d’élections, s’était subitement transformé et adapté à la présentation de vin, à la fois comme: “carburant social”, boisson alcoolique, produit symbolique et commercial garant de statuts et ingrédient de la globalisation, porteur d’eurocentrisme.

A l’intérieur, des mannequins (hommes et femmes), décorations (en plastique) symbolisant la vigne et le vin; des dégustations de fromages d’un nombre réduit de marques et de provenances, imités des fabrications hollandaises, françaises et italiennes; de la cristallerie fine d’Italie, verres à vin et autres récipients – carafes à décantation par exemple. J’y ai vu du jambon d’Italie ou d’Espagne, appellations d’origine (Serrano et Prosciuto), au côté de livres traitant du vin ou de la culture vinicole. Une exhibition gastronomique complétée par la présentation de chocolats fins “Appellation d’Origine” commercialisés surtout en Suisse et aux Etats-Unis et fabriqués à partir du cacao cultivé par les paysans de San Vicente de Chucurí dans le département de Santander en Colombie.

"Cette exceptionnelle famille de produits d'origine s'impose par ses exquis saveurs riches en arômes de fleurs et de fruits mêlés de noix pour satisfaire les palais les plus exigeants. Il y en a pour tous les goûts...chocolat au café colombien ou chocolat aux fruits tropicaux exotiques.

Le chocolat et le vin peuvent interagir en créant une expérience sensorielle mémorable. Parmi d'autres aspects qu'ils ont en commun, il faut noter les tanins, qui produisent cette saveur sèche et légèrement amère. Connue sous

²⁴⁶ H. SABOGAL, “El tercer evento dedicado al vino se realizará en Corferias del 12 al 14 de junio. Cómo pasarla bien en Expovinos”, en: journal *El Espectador*, domingo 8 junio 2008, p. 66.

le nom de “ménage”, cette technique vise à maintenir éveillé les sens et à mettre en synchronie les arômes et les saveurs, au lieu de les mettre en compétition.

Pour réussir un “ménage” il faut tenir compte de la sensation tactile dégagée par le vin dans la bouche, douce ou amère, crémeuse, veloutée ou fluide, ou au contraire épaisse, sèche ou astringente. Le vin doit être puissant, exubérant et mûr pour qu’on puisse apprécier sa combinaison magique avec un chocolat fin, comme celui de Santander”²⁴⁷.

La scène centrale était constituée d’un espace réservé à la célébration du “rituel œnologique” de la dégustation à l’aveugle: 12 œnologues face à une “mer” de verres en cristal, des bouteilles dissimulées par des voiles de couleur rouge, des récipients en plastique pour recracher les crus dégustés par les goûteurs qui utilisaient les vins, les mains, les yeux et la bouche, le tout sous le regard de spectateurs, photographes, cameramen et journalistes.

J’ai effectué la visite, parcours fort anarchique (contrairement à ce que recommandait le “guide” que j’avais lu), en quatre heures environ. Le plan proposait de suivre un ordre précis de visite et de dégustation, d’abord les vins pétillants, puis les blancs, et en dernier les rouges. Les personnes qui offraient le vin avaient reçu une formation qu’elles mettaient en pratique de manière “mémorielle”. L’exercice de dégustation était accompagné d’un cycle de conférences aux thématiques évidemment proches de celle de l’exposition, organisées dans 4 salles.

La publicité était une des manières d’intégrer les participants au monde du vin; elle était composée sur d’élégants feuillets délivrant un lyrisme profond sur le thème de l’œnologie:

“Sibaris. Un plat raffiné sur une table apprêtée, une conversation passionnante, le plaisir de regarder une élégante architecture, une musique entraînante et la volupté d’un vin Sibaris: tous moments qui sont l’occasion de profiter des plaisirs de la vie. Sibaris est une ligne de produits qui correspond à une réserve spéciale, à la bouche élégante et aux tanins soyeux, bien balancés par des arômes fruités et de subtiles

²⁴⁷ Feuille publicitaire pour le “Chocolat Santander. Colombian Single Origin, 2008.

notes apportées par le vieillissement en fûts de chêne. Comme dans l'Antiquité, les vins Sibaris stimulent la jouissance et valorisent le raffinement dans la vie quotidienne. Ceux qui sont attachés aux règles du savoir-vivre ne pourront pas résister devant les enchantements d'un Sibaris”²⁴⁸

La majorité des entreprises invitées provenaient des pays traditionnellement viticoles. Elles côtoyaient les grandes entreprises nationales importatrices de vin, mais aussi des producteurs nationaux et régionaux de Colombie.

“Notre technique européenne et la qualité de nos vignes font que nous pouvons produire des vins fins aux caractéristiques uniques. Le fait que nous produisons moins de trois tonnes par hectare rendent nos raisins très concentrés et transmettent leurs merveilleuses propriétés à nos vins - Marqués de Villa de Leyva-... Villa de Leyva fondé en 1572 offre un climat idéal pour la culture de ceps de vigne de qualité, c'est d'ailleurs là que nous produisons notre excellent raisin Cabernet Sauvignon, avec des rendements à l'hectare de moins de quatre tonnes, ce qui garantit une qualité optimale à nos vins... Vieillis en fûts de chêne importés, ces vins sont le fruit de l'immense amour avec lequel nous cultivons notre vigne et qui nous permet de produire des raisins qui se distinguent par leur intense fragrance, leur arôme, leur couleur et leur variété typique”.²⁴⁹

L'augmentation de la consommation de vin au niveau national peut être un indicateur de la croissance de la classe moyenne, de la globalisation économique, de la consolidation de relations commerciales idoines, matérialisées par la diminution des tarifs, une permanence dans l'hégémonie des valeurs européennes et une certaine homogénéité du goût qui pourrait indiquer une popularisation ou une disparition des élites traditionnelles.

²⁴⁸ Cf. H. AMENÁBAR, 2008. Publicité vinicole.

²⁴⁹ Cf. Feuille publicitaire vantant le vin, “Marqués de Villa de Leyva”, 2008.



Mosaïque 3. Manifestations d'une culture vinicole émergente: fête vinicole de Bogotá Troisième édition. Années 2008 et 2010.

L'accès de la classe populaire aux biens et services qui étaient auparavant l'apanage des élites, comme la pratique de sports comme le tennis; l'accès à des modes exclusives, l'utilisation de l'information et, dans ce cas, la consommation d'un produit coté comme le vin, nous conduit à nous interroger sur la réalité actuelle des élites et les stratégies qu'elles commencent à tisser pour se maintenir au pouvoir. Comme l'évoque Appadurai,²⁵⁰ les technologies de l'information diminuent les distances entre la classe populaire et les élites.

*“L’augmentation de la consommation de vin est le résultat de l’évolution culturelle, de la globalisation, des changements d’habitudes alimentaires, de la croissance économique, de l’expansion urbaine, du souci du bien-être et de la santé”.*²⁵¹

La croissance des importations de vin

Au cours des cinq dernières années, la consommation de vin en Colombie a considérablement augmenté. Dans les années 1960 la réduction des tarifs avait amorcé la tendance, permettant une augmentation des importations de vin chilien. Aujourd'hui, le Chili est le premier exportateur de vin vers la Colombie. En 2000, 340.476 caisses de 9 litres de vin ont été exportés; en 2005 48.3% en plus. Derrière le Chili, on trouve dans l'ordre l'Argentine, la France et l'Espagne.

Tableau 14. Croissance de la consommation de vin en Colombie entre 2000 et 2005

Année	Importations en Caisses	Croissance
2001	694.050	
2002	655.486	-5,5
2003	754.700	15.4
2004	913.561	21
2005	961.366	5.2

Source: Asociación colombiana des Importateurs de Boissons Alcoolisées et de Vins (Asociación Colombiana de Importadores de Licores y Vinos, ACODIL,./www.revistalabarra.com.co/

²⁵⁰ Cf. A. APPADURAI (2005), *op. cit.*

²⁵¹ H. SABOGAL, “Cada vino es cada vino. Bebida enigmática que adquiere cada vez más seguidores en el mundo” en: *El Espectador*, domingo 15 junio, 2008, p. 67.

“Les supermarchés consacrent leur énergie à attirer l’attention des consommateurs et le sommelier est un personnage central. Dans les boutiques où il est présent, les ventes ont augmenté de 50%. Entre 2000 et 2003, il y a eu une croissance de 20% dans l’importation de vins en provenance d’Europe. A Bogotá dans un restaurant où l’on vendait 8 à 10 bouteilles en un jour, on est passé à deux caisses pour 250.000 pesos (100 euros). La croissance a été de 50% en un mois, et chaque jour 80% des tables servies commandent du vin.”²⁵²

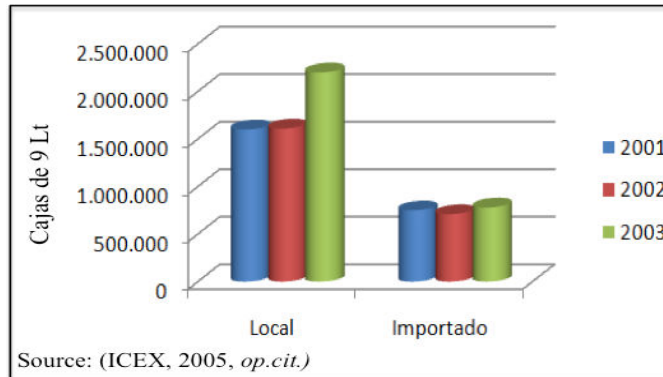
Selon l’Institut Espagnol du Commerce Extérieur²⁵³, seulement 15% de la population colombienne, un pourcentage qui correspond aux classes aisées, consomme du vin. Toutefois, le même document indique que la tendance de cette population est à l’augmentation, d’où l’intérêt de nombreuses entreprises productrices pour l’ouverture de succursales en Colombie. Le marché du vin y a d’ailleurs changé avec la réforme fiscale 788 du 27 décembre 2002, qui a supprimé la taxe sur la valeur ajoutée sur les vins et les vins et boissons alcoolisées, et a introduit un impôt sur la consommation en fonction du degré alcoolique des boissons. 80% des vins sont aujourd’hui vendus en grandes surfaces appartenant à des chaînes, et 20% dans des boutiques de quartier ou des épiceries spécialisées.

En dépit des efforts consentis pour augmenter la consommation de vin, les prix sont toujours élevés et c’est un élément déterminant au moment d’en acheter. De fait, comme l’indique l’étude, d’autres données entrent en ligne de compte, du point de vue de l’acheteur colombien: les qualités organoleptiques, les dénominations d’origine, les récoltes importantes, l’image, ou encore le prestige. Il semble que les grands consommateurs se trouvent aujourd’hui concentrés dans les grandes villes comme Bogotá. 80% de l’ensemble des ventes réalisées dans le pays se font là. Les lieux de grande consommation sont les hôtels, les restaurants ou les boîtes de nuit. Les 20% restant sont répartis entre Medellín, Cali, Barranquilla etc.

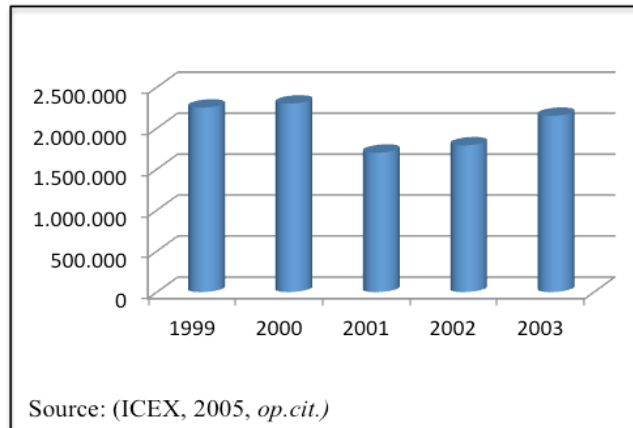
²⁵² www.larepublica.com.co (31-08-2004).

²⁵³ Cf. ICEX (2005), *op. cit.*

Graphique 4. Marché des vins locaux et importés en Colombie, années 2001-2003



Graphique 5. Marché des vins nationaux, années 1999-2003



Graphique 6. Marché des vins importés, années 1999-2003

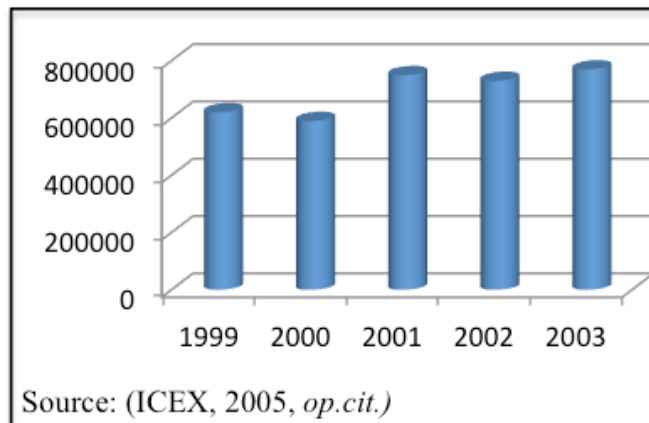


Tableau 15. Statistiques, importation de vins par pays d'origine, année 2003

RANG	PAYS	IMPO Poids (Kilos) Année 2003	IMPO FOB	Part de marché	Part de marché
			Année 2003 (US\$)	(en volume)	(en valeur)
1	CHILI	5.011.103	7.390.717	58,92%	57,25%
2	FRANCE	880.886	2.000.403	10,36%	15,50%
3	ESPAGNE	1.170.767	1.786.019	13,76%	13,83%
4	ARGENTINE	886.120	683.571	10,42%	5,29%
5	ITALIE	271.102	610.027	3,19%	4,73%
6	ETATS6 UNIS	142.850	213.312	1,68%	1,65%
7	ALLEMAGNE	64.593	111.143	0,76%	0,86%
8	BRESIL	47.840	38.200	0,56%	0,30%
9	PORTUGAL	7.415	28.937	0,09%	0,22%
10	AUSTRALIE	13.098	12.036	0,15%	0,09%
11	AUTRES	9.851	35.557	0,12%	0,28%
TOTAL		8.505.624	12.909.922	100,00%	100,00%

Source: (ICEX, 2005, *op. cit.*)

La Colombie a importé du vin en 2003 pour un montant total de 11.3 millions de dollars. C'est le Chili qui a le plus exporté vers la Colombie pendant cette période, tant en valeur (60%) qu'en volume.

Tableau 16. Importateurs de vin espagnol, année 2003

RAISON SOCIALE	VILLE	IMPO FOB	IMPO POIDS
		(US\$)	(Kgs)
MARPICO S.A	BUCARAMANGA	622.843	228.077
CASA IBAÑEZ LTDA	BOGOTA	381.439	447.600
GRANDES SUPERFICIES DE COLOMBIA CARREFOUR	BOGOTA	225.442	191.229
ARCHEVECHE DE IBAGUE	IBAGUE	79.130	38633*
EMCOCABLES S.A	CAJICA	55.581	15.149
PEDRO RINCÓN RAMOS	BOGOTA	50.291	18.071
PEDRO DOMEG COLOMBIA S.A	BOGOTA	48.977	17.595
COOP LECHERA DE ANTIOQUIA COLANTA LTDA	MEDELLIN	37.223	10.800
LA CAVA LTADA Y CIA SCA	YUMBO	30.065	10.195
MISIONEROS CLARETIANOS	BOGOTA	29.400	12.600
ARCHEVECHE DE MEDELLIN	MEDELLIN	25.500	19.500
SDAD. IMPORTADORA COLOMBIANA LTDA	BARRANQUILLA	25.012	17.808
DAVID RINCON SALGADO ALIMENTOS Y BEBIDAS	BOGOTA	21.182	11.490
FCA NAL DE AUTOPARTES S.A. FANALCA S.A.	YUMBO	19.774	1.926
WINE SPANISH FOR AMERICA EU	BARRANQUILLA	18.429	31.777
DISLICORES LTDA	MEDELLIN	17.951	15.289
REPRESENTACIONESS ANKAL LTDA	BOGOTA	11.160	16.110
JULIO AYALA POVEDA	BOGOTA	10.170	9.540
ALMECENES ÉXITO S.A.	ENVIGADO	9.846	3.263
SOC HISPANO CARIBENA DE ALIMENTOS LTDA	BOGOTA	9.568	12.500
DIST E IMPDORA JULIO CORREDOR ANDRADE S.A	BOGOTA	8.400	9.309
MAURICIO CORREDOR LONDOÑO	DESCONOCIDA	7.612	8.375
ENALIA LTDA	BOGOTA	5.991	1.436
SIMON COLOMBIA LTDA	CALI	5.382	4.024
GLOBAL WINE Y SPIRITS LTDA	BOGOTA	5.045	1.525

Source: (ICEX, 2005, *op. cit.*)

Comme nous l'avons déjà évoqué, le droit canon exige, depuis sa création, pour le rite catholique de l'eucharistie, du vin authentique, c'est-à-dire de raisin. Ce n'est que plus tard que ce droit a précisé le degré alcoolique et la couleur, entre autres. Ce dernier élément a dû être pris en compte pour des raisons pratiques: ne pas tacher de vin rouge les tissus liturgiques, qui en général sont blancs. D'où l'utilisation de vin blanc, le plus souvent, pour les consécration.

Historiquement, ce sont les Espagnols qui fournissaient le vin des célébrations religieuses catholiques. La maison espagnole Müller demeure d'ailleurs la plus importante dans ce domaine. L'archevêché de Tunja a importé entre 2005 et 2008 1600 caisses de vin pour une valeur de 193.045.017 pesos (96.000 euros) environ²⁵⁴. Dans le Boyacá, il y a quatre diocèses, et sur le

²⁵⁴ Données gracieusement fournies par le bureau des affaires économiques de l'archevêché de Tunja.

territoire national, 12 archevêchés, 53 diocèses et 10 vicariats. Toutes ces institutions ont besoin de vin au quotidien pour leurs célébrations des sacrements catholiques²⁵⁵. L’Eglise n’a pas, à ce jour, conçu de projet pour produire du vin de messe.

Tableau 17. Principaux importateurs colombiens de vin, année 2003

RAZÓN SOCIAL	CIUDAD	IMPO FOB US\$ 2003
DIAGEO COL S.A. GUINNESS UNITED DISTILLERS Y VINTNERS S.A	BOGOTA	2.162.908
GLOBAL WINE Y SPIRITS LTDA	BOGOTA	1.283.399
MARPICO S.A	BUCARAMANGA	1.115.476
DIST DE VINOS Y LICORES LTDA DISLICORES LTDA	MEDELLIN	1.113.273
GRANDES SUPERFICIES DE COLOMBIA S.A CARREFOUR	BOGOTA	1.069.162
PEDRO DOMECQ COLOMBIA S.A	BOGOTA	618.397
PROMIX COLOMBIA S.A PRODUCTOS MIXTOS	BOGOTA	467.142
VINCORTE CAUCA S.A	PTO TEJADA	434.499
ALMACENES ÉXITO S.A	ENVIGADO	392.492
CASA IBAÑEZ LTDA	CARTAGENA CO	381.439
J E RUEDA Y CIA LTDA	BOGOTA	227.314
JOHN RESTREPO A. Y CIA. LTDA	CARTAGENA CO	205.819
L ENOTECA VINERIA ITALIANA LTDA	MEDELLIN	197.436
DICERMEX S.A	BOGOTA	194.113
REMY DE COLOMBIA S.A Y REMY S.A	BOGOTA	179.294
GIFT MARKET PRODS DE EXPRESION SOCIAL LTDA	BOGOTA	175.097
PERNOD RICARD COL PR COLOMBIA S.A	BOGOTA	132.578
DOBLEVIA COMUNICACIONES S.A	DESCONOCIDA	123.220
CASA GRAJALES S.A	CALI	117.472
DESTILERIA NACIONAL S.A	BOGOTA	101.845
GRANDES MARCAS LTDA CERVEZAS Y VINOS Y L	DESCONOCIDA	101.423
CACHARRERIA LA 14 S.A	CALI	85.688
MANUELITA S.A	PALMIRA	85.045
JUANBE S.A	BOGOTA	84.845
DISSANTAMARIA S.A	ITAGUI	80.515
ARQUIDIOCESIS DE IBAGUE	IBAGUE	79.130

Source: (ICEX, 2005, *op. cit.*)

La dépendance rituelle à l’Espagne est donc considérable, alors que l’importation de vin destiné à d’autres usages est massivement d’origine chilienne.

Cette dépendance rituelle-symbolique au niveau du vin et de l’huile en provenance d’Espagne depuis plus de 400 ans, s’augmente d’autres éléments qui accentuent un peu plus cette sorte de

²⁵⁵ Si un seul archevêché comme celui de Tunja a eu besoin de vin pour une valeur de 100.000 dollars environ en deux ans, l’estimation de la valeur nécessaire pour l’ensemble du pays est de 7.500.000 dollars.

“sujétion” qui se dévoile au travers de pratiques qui ont peu changé au cours des années. Les reconquêtes semblent se préparer, notamment d’un point de vue économique. D’où la nécessité de structurer des analyses rigoureuses pour envisager le phénomène, puisque une idéologie religieuse telle que le christianisme dépend absolument du Vatican et limite par conséquent l’autodétermination du local. L’ “évangélisation continentale” semble contenir en elle-même les ingrédients d’une reconquête des anciennes colonies... Il est urgent que les pays émergents mettent en œuvre des pratiques d’autodétermination.

Par ailleurs, la culture vinicole donne seulement une idée de la consommation d’alcool dans le Boyacá. En Colombie sont consommés chaque année un million d’hectolitres ou 300 millions de bouteilles de bière²⁵⁶. Mais on a bien affaire à une communauté qui ne possède aucune technologie qui puisse servir à la production du liquide, la *chicha* et le *guarapo* (eaux de vie) produits purement locaux, étant interdits. La bière est la boisson alcoolisée la plus consommée. Elle est fabriquée à l’aide d’une technologie qui vient de l’extérieur. Aucune technologie n’est d’ailleurs “autochtone” en ce qui concerne la production d’alcool en Colombie.

La demande de vin est pour sa part limitée à une classe sociale, et aux les villes les plus peuplées du pays, comme nous le montrons dans les tableaux qui présentent la stratification de la population, en l’an 2000 et en 2005.

Tableau 18. Stratification de la population colombienne, an 2000

COUCHES SOCIALES	% de la POPULATION	ESTIMATION POPULATION
Couche 1	13,94%	5.888.021
Couche 2	26,47%	11.196.545
Couche 3	41,69%	17.634.453
Couche 4	11,55%	4.885.535
Couche 5	4,84%	2.047.272

Source: Recensement 2005, Population de la République de Colombie

²⁵⁶ PROCHILE. *Estudio de mercado, Cerveza en Colombia*. 2011. sur: www.prochile.gob.

Tableau 19. Estimation de la population, villes les plus peuplées de Colombie, 2005

VILLE	Habitants
	(estimation année 2005)
Santafé de Bogotá	6'778.691
Cali	2'075.380
Medellín	2.219.861
Barranquilla	1'112.889
Cartagena	895.400
Cúcuta	585.543
Bucaramanga	509.918

Source: Recensement 2005, Population de la République de Colombie: 42.888.592

*“Comme tout en Colombie: de la mule à l’avion. Je suis vraiment surprise, c’est vraiment incroyable. L’offre de vins dans les restaurants et les chaînes de magasins est phénoménale. Des centaines de marques envahissent le marché... je ne m’étais pas imaginé l’assortiment présenté dans les rayons, il y en a de tous les niveaux, de toutes les couleurs, de tous les goûts, avec des prix de 8000 à 10.000 pesos, et il n’est plus rare de trouver (dans les restaurants) une gamine attentive et bien formée proposant la carte des vins, et la vérité c’est qu’ils offrent de manière aimable et sans rien t’imposer de profiter de ton repas avec un verre de vin”.*²⁵⁷

Pour un œnologue interrogé par la même revue spécialisée:

“La Colombie a un potentiel non exploité extraordinaire pour la consommation de vin. Les colombiens sont des gens ouverts et cultivés. J’aime comment ils organisent des fêtes du vin, j’ai vu combien augmente

²⁵⁷ M. JESÚS, “Explosión de vinos, ¡confusión total!”, en: *Licores y vinos*, Bogotá, 2006, p. 2.

*l'intérêt pour cette boisson. Je veux contester cette idée selon laquelle le vin est une boisson élitiste: elle est populaire et il y en a pour toutes les bourses. Il faut faire tomber les barrières et descendre le vin du piédestal où nous l'avons mis. Si le vin est culture et s'il est bon pour la santé, alors allons-y sans préjugés. Il faut amener le vin à la jeunesse, c'est meilleur que les boissons qui ont un taux d'alcool plus fort, une gorgée de whisky équivaut à une bouteille de vin, et les colombiens commencent à s'informer sur le vin, ils sont plus attentifs à la qualité ”.*²⁵⁸

Pendant l'année 2007, le chiffre d'affaires du secteur vinicole est monté jusqu'à 170.000 millions de pesos (85 millions d'euros). L'année dernière, une augmentation de 7.03% a été enregistrée s'agissant du volume des importations. Au total, 1.114.033 caisses de vin étranger (9 litres par caisse) ont été commercialisées²⁵⁹.

3.2.4 Contexte de la culture vinicole dans le Boyacá.

Pour comprendre la consommation de vin dans le département du Boyacá, il faut remettre le thème dans un contexte historique qui commence à la culture des Muiscas. Ce peuple buvait des boissons fermentées, dont notamment la *chicha*. Pendant la période coloniale, Tunja fut dénommée “terre de blancs”, sous l'effet, à notre avis, de la doctrine en cours à l'époque. L'époque républicaine a été marquée par des idéologies conservatrices et libérales radicales, les secondes s'appuyant sur un moralisme catholique extrémiste. Au XXe siècle, les migrations massives depuis l'Europe vers l'Amérique latine, après les conflits mondiaux, ne se sont pas dirigées vers la Colombie, encore moins vers le Boyacá.

Les Muiscas cultivaient du maïs, à partir duquel ils élaboraient la *chicha*, qu'ils consommaient en quantité. Cette boisson est aujourd'hui interdite à la vente, mais les niveaux de consommation sont toujours élevés; elle accompagne les fêtes et les réunions sociales populaires, on la mélange avec de la bière, de l'eau-de-vie, du whisky, du rhum, du vin, entre autres. La conquête, puis la

²⁵⁸ *Ibid.*, p. 2.

²⁵⁹ www.La república.com.co, 2009.

colonie, ont familiarisé la population avec les concepts et les rites relatifs au vin, mais pas avec la consommation populaire.

Des conceptions idéologiques de quelques hommes de gouvernement colombiens, au milieu du XXe siècle, se détache entre autres la pensée selon laquelle ceux qui venaient d'Europe étaient en majorité des juifs descendant de ceux qui avaient donné la mort à Jésus et n'étaient donc pas dignes d'être admis en Colombie. De plus, au début du siècle passé, les relations entre Europe et Amérique latine étaient à la fois hostiles et dangereuses, et le vin était surtout vendu aux élites et pour les rites religieux (catholiques). La familiarité avec l'Europe n'était le fait que de quelques-uns. Il est plus facile aujourd'hui de concevoir le mélange culturel, grâce à la facilité du transport aérien où la socialisation est permanente.

Par ailleurs, au milieu du XXe siècle, des techniciens venus de France et d'Italie s'installèrent en Boyacá pour aider à la construction de l'entreprise sidérurgique Paz del Rio, ce qui stimula l'émergence d'une culture vinicole. L'Université de Pédagogie et de Technologie de Colombie, UPTC, est une institution fondée par des Allemands à cette époque. Mais ils ne possédaient pas à l'époque de culture vinicole aussi développée que celle qui se déploie le long du Rhin de nos jours. L'ère contemporaine, caractérisée par la révolution du transport aérien qui déplace des millions de touristes, de réfugiés, de commerçants, d'étudiants, etc.; est marquée par la globalisation économique qui a à son tour mis en mouvement des volumes phénoménaux de capitaux, dont quelques-uns investis dans les chaînes d'hypermarchés, avec une offre sans cesse croissante de culture gastronomique arrosée de vin; la diminution des taxes et l'ascension de la classe régionale: voilà, entre autres, les facteurs dont l'analyse de la culture vinicole ne peut faire l'économie. Il n'en demeure pas moins que Tunja, capitale du Boyacá et l'une de ses villes les plus grandes, ne dépasse pas 153.000 habitants – chiffres du DANE, recensement de 2005²⁶⁰.

²⁶⁰ Cf. DANE, Recensement 2005.

Tableau 20. Revenus engendrés par les vins et apéritifs étrangers dans le Boyacá, période de 2006 à 2010.

REVENUS	Total en pesos	Total en euros
2010	699.625.728	349.812,86
2009	458.862.031	229.431,02
2008	349.098.498	114.549,20
2007	336.857.741	168.428,80
2006	242.968.359	121.484,17
Total		983.704

Source: Préfecture du Boyacá – 2011

Tableau 21. Communes du département avec le plus grand nombre d’habitants

VILLE	HABITANTS	MAGASINS DE CHAÎNE DISTRIBUTION DE VIN
Tunja	152.419	Ley, Éxito, Carrefour, Olímpica 2007
Chiquinquirá	54.949	
Duitama	105.407	Ley, Éxito, Carrefour, Olímpica 2009
Garagoa	16.195	
Aquitania	16.087	
Moniquirá	21.377	
Nobsa	14.969	
Paipa	27.274	
Puerto Boyacá	49.912	
Samacá	17.352	
Sogamoso	114.486	Éxito, Carrefour, Surtimáx 2008
Tibasosa	12.463	
Ventaquemada	14.166	
Ráquira	12.299	
Saboyá	12.611	
Santa Rosa	11.821	

Synthétiquement, le vin comme élément symbolique et produit économique d’importation maintient la Colombie, depuis plus de 450 ans, dans une dépendance absolue – les dépendances symboliques sont beaucoup plus profondes que les matérielles. La consommation de vin dans notre pays est une extension de la culture européenne qui continue à s’efforcer d’exporter une certaine “hégémonie axiologique”.

Le contexte socio-géographico-historique du Boyacá permet d'entrevoir quelques causes aux obstacles qui ont empêché l'amélioration technique et technologique appliquées à la production agricole. Cela a limité la capacité d'organisation et de participation des habitants, ce qui a créé de profonds déterminismes, et en dernière analyse, de la pauvreté. Seule une discrète présence de l'université dans la région, depuis le milieu du XXe siècle, produit un effet sur le développement technique et technologique.

La récente et prometteuse entreprise vitivinicole de la Valle del sol, dans le Boyacá résulte, de notre point de vue, de la trilogie ancienne et toujours neuve: mythe, art et science. La religion et l'art ont tenté d'expliquer le mythe. Et l'art, parfois, se révèle inspirateur de la science.

Si le mythe vitivinicole obéit bien à son incorporation à divers systèmes de croyances, à de multiples courants d'expressions artistiques et à l'effort scientifique et technologique, il convient alors de s'interroger sur les éléments qui sous-tendent cette amitié millénaire puisque, parmi les milliers de plantes qui peuplent la planète, celle-ci a fait l'objet d'une "anthropomorphisation". Il faut aussi nous demander si cette relation est unilatérale, de l'homme vers la plante, ou si c'est la vigne qui engendre et contrôle cette complémentarité.

“La domestication implique une réalité beaucoup plus complexe... C’est le résultat de l’ancienne rencontre entre les plantes et les êtres humains, c’est beaucoup plus mystérieux et fascinant que ce que nous imaginons. Il existe une histoire naturelle de l’imagination, de la beauté, de la religion et de la philosophie des hommes. Une grande partie des substances chimiques produites par les plantes sont créées par elles pour obliger d’autres créatures à les laisser en paix. Poisons mortels, saveurs désagréables, toxines qui provoquent la confusion mentale des prédateurs. Mais d’autres substances ont un effet inverse: elles attirent les autres êtres vivants en les éveillant et en comblant leurs désirs”²⁶¹

²⁶¹ M. POLLAN (2009), *op. cit.*, p.14.

Le mythe d'El Dorado, situé géographiquement sur le territoire de la nation Muisca, sur le haut-plateau de l'actuel Boyacá, serait lié à l'adoration portée par les indigènes au soleil dans l'un de leurs centres culturels: *Le temple du Soleil*²⁶². Le délire des conquérants au sujet d'El Dorado était fondé sur l'excellence de l'orfèvrerie muisca, mais dans la société indigène, l'or avait une fonction précise: il était lié au culte religieux²⁶³; grâce à l'or, le dieu Soleil était plus proche de la société muisca. Marco Quijano-Rico, 2004²⁶⁴ appelle cette corrélation "*Ecologie d'une connexion solaire. De l'adoration du soleil au développement vitivinicole*".

Ces connexions peuvent être utiles pour argumenter scientifiquement la qualité des vins, fondamentalement basée sur l'appréciation du niveau de sucre dans les raisins de la Valle del Sol. Analogiquement, le peuple Uwa, de la macrofamille Chibcha, comme les Muisca²⁶⁵, qui vit dans la Cordillère orientale des Andes, où est né le projet vitivinicole qui nous intéresse, vit et célèbre le mythe des "Filles du Soleil" ou abeilles sans dard.

"Dans la mythologie Uwa, les abeilles sont les filles du soleil, des êtres qui favorisent la fertilité, comme aux commencements de la vie et dans la continuité, dans les temps ancestraux comme dans la vie sociale. Les abeilles sont à la base de la vie même... Le monde manquait de capacité de germination avant que les abeilles n'arrivent avec leur miel et leur cire".²⁶⁶

Cette dévotion pour le soleil, en lien avec la disponibilité du sucre, attire l'attention sur le manque d'oxygénation auquel doivent faire face les organismes du haut-plateau. L'incorporation de la viticulture, avec son symbolisme, interpelle par sa composante "stratégies de compensation".

²⁶² Cf. C. ROJAS et M. LOPEZ, "El templo Muisca", en: *Maguaré*, n° 5, Bogotá, Unal, 1988-1989.

²⁶³ Cf. C. PLAZAS (1988-1989), *op. cit.*

²⁶⁴ Cf. M. QUIJANO-RICO (2004), *op. cit.*

²⁶⁵ Cf. A. OSBORN, "Etnografía Uwa: el concepto de región", en: Mora, P y Guerrero, A. *Historia y culturas populares. Los estudios regionales de Boyacá*, Tunja, ICBA, 1989.

²⁶⁶ A. FALCHETTI et G. NATES-PARRA, "Las hijas del sol: las abejas sin aguijón en el mundo de los Uwa, Sierra Nevada del Cocuy, Colombia", en: *Rostros culturales de la fauna. Las relaciones entre los humanos y los animales en el contexto colombiano*, Bogotá, Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2002, p. 175.

*“Les espèces qui ont traversé les dix mille dernières années en inventant la meilleure manière de nous nourrir, de nous vêtir, de nous enivrer ou nous apporter du plaisir, représentent en quelque sorte les plus grands succès dans l’histoire de la nature”.*²⁶⁷

De plus, la conquête de ces terres a été provoquée par la croyance en le mythe d’El Dorado, fondé sur une activité commerciale (échange d’or) au cours du Moyen-âge européen. Les conquérants de la Nouvelle-Grenade l’ont lié à l’idée selon laquelle là où naissait le fleuve Magdalena²⁶⁸ les communautés indigènes fêtaient leur quotidien grâce à d’abondantes provisions d’or; c’est ainsi que Gonzalo Jiménez de Quesada découvrit ces terres, en cherchant le métal précieux: les territoires de Zipa de Guatavita et de Zaque de Bacatà, les trésors de Tunja et le Temple du Soleil de Sogamoso.

Le 6 août 1539, Gonzalo Suárez Rendón fonda Tunja, sur les bases culturelles de la civilisation Muisca. Ce fut la première installation européenne dans le Boyacá, sur des centres rituels précolombiens où furent bientôt bâtis d’autres temples, chrétiens ceux-là, et des couvents, des églises, des missions pour les familles espagnoles.

Selon OcampoLópez, 1997²⁶⁹ la population indigène de la province de Tunja de l’époque était la suivante:

Tableau 22. Population indigène de Tunja, deux premiers siècles après la conquête.

Année	Population indigène
1537	214.850
1564	168.440
1636	44.691
1757	24.850
Source: (J. Ocampo - López 1997, <i>op.cit</i>)	

Parallèlement à cette “catastrophe démographique de la population indigène”, les missionnaires-évangélistes s’occupèrent de la célébration des sacrements destinés aux natifs des territoires conquis.

²⁶⁷ M. POLLAN (2009), *op. cit.*, p. 12.

²⁶⁸ Le fleuve Magdalena est le plus important de Colombie. Longitude 1540 Km, débit moyen 7000 m³/s.

²⁶⁹ Cf. J. OCAMPO-LÓPEZ, (1957), *op. cit.*

DEUXIEME PARTIE



Photo 12. Aurore de la vigne dans la société agricole du Boyacá

Vins et paysans du Boyacá. Le projet vitivinicole de la Valle del Sol.

L'intégration de la viticulture dans les activités agricoles traditionnelles, dans la zone appelée Valle del Sol, résulte de l'intervention d'un nouvel acteur social régional. Ce dernier est le détenteur d'une connaissance spécialisée obtenue grâce à un processus et à une méthodologie scientifiques. Par le biais d'une stratégie discursive de la science et de la technologie, le site appelé Loma de Puntalarga est devenu une agence symbolique et périphérique qui mêle eurocentrisme et régionalisme, modernité et tradition, et qui enrichit le processus d'intégration de la culture viticole millénaire.

Parler d'eurocentrisme, c'est attirer l'attention sur une hégémonie axiologique qui se situe au-delà de concepts comme la liberté et les droits de l'homme, puisque l'esthétique et l'hygiène peuvent être d'une grande influence, de manière catégorique. La première, comme conception de la beauté et comme art développé au moment de la Renaissance, peut être une approche du rôle actif de l'Europe d'aujourd'hui. Cela peut aussi indiquer une tendance ou une évolution culturelle vers d'autres acceptions du concept de liberté.

En plus de receler un pouvoir symbolique, la vitiviniculture moderne s'est mélangée aux grands capitaux pour s'imposer comme un acteur de l'économie de marché. De manière analogue, dans de moindres proportions, le projet vitivinicole est né à la faveur d'un croisement de flux de capitaux, et la Loma de Puntalarga est un carrefour obligé où l'activité minière (fer et charbon), les multinationales du ciment, l'industrie des armes, la production capitaliste de légumes et les entreprises émergentes du tourisme peuvent être des consommateurs du vin produit sur place.

Une réflexion scientifique sur le potentiel tropical andin d'altitude a permis de positionner socialement le projet, et cette dynamique a rompu un paradigme régional. Mais nous avons constaté que la connaissance scientifique n'avait pas atteint efficacement ses objectifs sociaux, puisqu'elle se trouve toujours, dans ce cas précis, éloignée des institutions directement chargées du social; institutions pourtant décisives pour une bonne intégration réciproque du projet et des communautés paysannes.

Une fois de plus, il est confirmé que l'agriculture, comme expression sociale, est une activité qui appartient fondamentalement aux paysans, ces "*professionnels de la production*". Leur lien avec le projet permet d'observer et de déterminer différentes classes de paysans: authentiques, mono-cultivateurs, poly-cultivateurs, commerçants, employés temporaires, stratèges, etc. Leur professionnalisme agricole leur permet de se réapproprier les technologies viticoles et vinicoles, processus accompli par le biais de manifestations populaires, parmi lesquelles celles, folkloriques, qui sont chargées de festivité et que le créateur du projet de la Loma de Puntalarga se doit de respecter.

1. Le projet vitivinicole Valle del Sol et territoires limitrophes du département du Boyacá

1.1. La Loma de Puntalarga, une agence géosymbolique du Boyacá



Photo 13. Loma de Puntalarga, le lieu où est né le projet en 1982.

En l'an 2000, nous venions d'être nommé curé, dans une communauté périphérique de la partie nord-occidentale de la ville de Tunja. Une famille fervente qui vivait là fit une donation de 150 euros destinés à l'achat d'une cloche (il y a un seul endroit dans la région où l'on élabore ce genre d'objets, Puntalarga) pour un projet lié au culte chrétien catholique. Nous nous rendîmes en ce lieu et ce fut l'occasion de visiter la Loma de Puntalarga, devenue depuis une référence pour la réalisation d'études d'anthropologie culturelle et chez les travailleurs de diverses institutions universitaires. En 9 ans, nous avons régulièrement visité cet endroit.

La Loma de Puntalarga est un vignoble de cépage Riesling, Pinot Noir et Riesling X Sylvaner, divisé en de nombreuses parcelles, mais également un centre d'expérimentation et de recherche. Les bâtisses ont une architecture européenne: soit, la maison du créateur du projet et de son assistant, l'œnothèque et la cave. Il y a aussi un espace de rencontre avec une cuisine pour le restaurant qui lui est adjoind, une terrasse, des jardins et une piscine.

C'est là qu'est établie une micro-entreprise vitivinicole, dont M. Quijano Rico est le gérant. Sandra, son épouse actuelle, s'occupe de la cave. Ils ont engagé une administratrice, une personne chargée de l'œnothèque, deux ouvriers qui s'occupent des vignes en permanence, une employée pour le service domestique et environ 2 ou 3 étudiants universitaires, qui travaillent sur leurs sujets d'études et le vignoble en même temps. En période de forte fréquentation touristique, notamment à Noël, le personnel augmente. Le succès de l'entreprise tient, selon son "inventeur" au travail permanent de recherche.

Tous les membres du personnel, exception faite des étudiants, qui viennent en général de Bogotá ou Tunja, vivent aux alentours. Les ouvriers chargés de la vigne sont le plus souvent des paysans qui possèdent leur maison ou un bout de terre qu'ils cultivent eux-mêmes.

Lorsque son ancien assistant a décidé de partir au bout de dix ans, le créateur du projet a insisté pour que son remplaçant provienne d'une famille paysanne: aujourd'hui, les personnes qui l'ont remplacé viennent de la commune de Floresta, commune qui fait partie du projet Valle del Sol.

Aux pieds du coteau à côté d'une maison seigneuriale bâtie sous la colonie, aux murs de pisé et toiture de tuiles, comme d'autres dans la région, ancienne résidence d'Espagnols puis de grands

propriétaires, commence une route qui serpente vers le haut de la colline et, avant d'arriver à la résidence principale, se divise en trois vers un parking, un bois de pins et une réserve à raisins.

Juste avant la fin de la route, des panneaux souhaitent la bienvenue aux visiteurs en Allemand, Français, Anglais, Italien et Espagnol. Les lettres correspondantes sont apposées sur les drapeaux peints de ces pays. Les panneaux sont suspendus à un tronc de pin. Le vent produit un bruit caractéristique en secouant les drapeaux d'Allemagne, de Suisse, de France, d'Italie et de Colombie qui sont la plupart du temps hissés. Ces symboles tendent à montrer que la Loma de Puntalarga est une extension de l'Europe.



Photo14. Expression euro centrique: imitation de grappes de raisins avec les drapeaux de pays traditionnellement viticoles.



Photo 15. Drapeaux hissés au royaume de la vigne et du vin.

Vingt mètres avant d'arriver aux bâtisses principales, situées des deux côtés de la route, un groupe de 20 oliviers, improductifs depuis vingt ans, reçoit le visiteur. Aux côtés de la maison, servant de "bio-indicateurs", sont plantés un abricotier et un pommier. Dans les jardins, des plantes accompagnent les vignes: romarin (*rosmarinus officialis*), bougainvilliers, (*Bougainvillea spp*), cerisiers (*Prunus Serutina*), pins (*Punus Patula*), candélabres (*Pinus radiata*), muelles (*Shinus Molle*), tobos (*Escalonia paniculata*), mermeladas (*Streptosolen Jamesconii*) arrayanes (*Myrcianthes Leycodendron*, palmeras (*Phoenix dactylifera*), Rosa (*Rosa spp*); etc. Les prés sont remplis de Kikuyo (*Pennisetun clandestinum*), herbe africaine qui a complètement envahi le plateau du **Boyacá** et d'autres zones d'altitude du pays andin. Cette herbe sert de base à l'alimentation des vaches, de race Holstein et Normande, ainsi qu'aux chevaux et aux brebis. L'industrie laitière de la région repose sur ce fourrage. Elle est aussi le fondement de la conception esthétique et du paysage du haut-plateau, fondamentale pour le sol des stades de football, les golfs et les parcs de loisirs. Sa capacité invasive est extraordinaire. Le nombre de kilomètres envahis est exceptionnel sur le haut-plateau andin.

Graphique 7. Messages sculptés dans le bois, répartis en divers endroits de la Loma de Puntalarga

“Nichtmachteiner Landschaftvertrautes, als der Genussirer Weine,
die autihrer Erdegewachsen und von ihrer Sonnedurchleutet Worden
Sind!”

Ernest Juenger

“...Vino che concentra e cattura la dolce esplosione del ciliegio in fiori,
i raggi di sole estivo, le brezze nebbiose d’autunno ed il mistero delle
serate d’inverno...”

Patricia Guy (1999)

“Un vent doux d’Europe, riche et fertile. Est venu caresser les collines
vertes de Puntalarga. Des grains d’amour sang et or orteling et
febriles, ont trouvé un refuge au coeur des terres du Boyacá.”

Robert Morane, 1994

“No logramos trasladar el Rin, pero sí sus vides, la calidad de sus
vinos, unas cuantas majestades festivas y la alegría de la vendimia.

Paisaje, clima y suelos ya los teníamos.”

M.Q.R. 198

9

“Ogni vino come una donna va presso, comincia sempre col rifiutarsi e
si concede solo a chi aspira alla sua anima altro che al corpo.”

Luigi Veronelli (1968)

A la Loma de Puntalarga, il n'y a pas d'animaux domestiques, en-dehors d'un chien qui sert de mascotte et qui distrait la solitude de Marion, la fille de 9 ans du créateur du projet. Un certain nombre d'animaux sauvages sont au contraire réapparus, dans la forêt, notamment des oiseaux et des rongeurs qui font l'objet d'une réflexion et de contrôle (par l'abattage s'il le faut, quand il s'agit de protéger les récoltes).

La maison du propriétaire du vignoble est en pisé, verre, bois et possède un toit de paille. Elle a trois niveaux. La cuisine et la salle à manger constituent un seul et même espace. Il y a un bureau et une chambre. Les murs sont percés d'immenses fenêtres qui permettent d'observer le paysage à 360°. Les meubles sont du style "rustiques de Puntalarga" et supportent des objets-souvenirs, des ustensiles ou des équipements provenant de laboratoires allemands. Une conception identique de l'espace caractérise l'œnothèque où on vend et déguste le *Marquès de Puntalarga*: on y trouve de grandes tables entourées de bancs, des décorations faits à partir de Calebasses, imitant des grappes descendant du toit; il y a une cheminée, une collection de bouteilles de vin vides, des photographies sous-titrées de remerciements et de témoignages d'admiration. Elles sont fixées sur un mur et ressemblent beaucoup aux traces laissées par les pèlerins dans les sanctuaires mariaux en remerciement de l'accueil qu'ils y ont reçu. Les œnothèques sont les modernes temples consacrés à Bacchus et Dionysos. Une table possède à sa tête un fauteuil plus grand que les bancs qui les entourent, où s'assied Quijano Rico chaque fois qu'il parle avec quelqu'un. C'est une employée qui a reçu une formation spécifique qui s'occupe de l'œnothèque. Au cours des cinq dernières années, plus de six personnes ont occupé ce poste. On peut déguster le vin en l'accompagnant d'assiettes de fromage, dans des récipients en poterie très utilisés naguère par les Muisca, et encore aujourd'hui par les paysans pour y cuire du maïs. Les assiettes contiennent en général du fromage Paipa sec affiné (20 jours) de Colombie, des tomates, du jambon de porc et des olives importées d'Espagne, ainsi que du "pain français". Le goût du vin est décuplé par les mets qui l'accompagnent et par les valeurs culturelles qui font partie intégrante du capital hégémonique européen.

Le goût en tant que sensibilité sensorielle est bien culturel, et comme élément formateur, il évolue, s'impose, se cultive et se transforme ; il est un élément de démocratisation grâce aux niveaux de tolérance et d'accord qu'il réussit à établir. La globalisation, conçue comme un processus d'homogénéisation, a également articulé le goût à partir de la gastronomie, et celle-ci,

comme réponse, a permis de retrouver des patrimoines locaux qu'elle défend en tant que facteurs d'identité et de pouvoir. Cette défense prend la forme des Appellations d'Origine²⁷⁰. Les processus d'autodétermination des communautés trouvent dans le goût gastronomique un allié stratégique. Le processus peut aussi être interprété comme la volonté du colonisateur d'imposer son propre goût, y compris de nos jours.

A ce sujet, une drastique imposition du goût par les aliments s'est produite au cours des processus d'hispanisation de la diète Muisca. Toutefois, les Espagnols n'ont pas réussi à articuler une culture de l'alimentation combinée au vin sur le territoire de l'actuelle Colombie, en-dehors de quelques élites. Il s'est produit la même chose avec les techniques de séchage de la viande et du fromage. L' "hispanisation" des régions du royaume de Nouvelle-Grenade a été un échec dans le champ esthétique, hygiénique, technologique, scientifique et gastronomique. Le goût local a été transformé géocentriquement par une plus grande pression italienne et française. Pâtes, pizza, pain français, fromages affinés, charcuterie, vin, champagne, etc., sont aujourd'hui des produits qui s'imposent. La Loma de Puntalarga est un indicateur de transformation et d'eupéanisation du goût de l'Amérique latine. L'eurocentrisme s'y révèle par la plus grande part donnée aux goûts européens plutôt qu'aux locaux, ce qui indique une certaine continuité de la colonisation. Il sera fondamental d'observer, dans une étude ultérieure comment la société régionale s'est transformée à partir des aliments.

Au même endroit, sont gravées dans le bois des phrases en Allemand et en Italien qui vantent les mérites du vin en termes de performances sexuelles masculines.

Face à l'œnothèque, regardant la vallée, se trouve la terrasse. Extraordinaire observatoire d'un espace qui fut un immense lac, aujourd'hui terre agricole consacrée à la culture des oignons (*Allium cepa*) et plantée de centaines d'eucalyptus (*Eucalyptus mellidora*). Sous la terrasse mais avec les mêmes caractéristiques architecturales que l'œnothèque se trouvent: une salle de rencontres, un laboratoire-cuisine et un dépôt de vin. Tous ces espaces sont publics, ouverts aux touristes aussi bien qu'aux amis. Les curieux peuvent entrer, observer, photographier et souvent les personnes sont invitées à la salle de conférences pour dialoguer ou pour manger.

²⁷⁰ Cf. F. GÓMEZ-SIERRA (2004), *op. cit.*

La Loma interdit formellement d'entrer dans les vignes ou dans la cave. Il peut y avoir des exceptions à la première règle, et nous en avons-nous-mêmes bénéficié, mais la seconde est catégorique et permet d'entourer le lieu de mystère puisque c'est là que fermente et est élevé le futur vin. Ceux qui ont demandé de visiter la cave sont toujours passés pour des irrespectueux, et n'ont généralement plus été les bienvenus. Il s'agirait selon le propriétaire de "*normes pour éviter de contaminer le produit avec des éléments pathogènes*".

Cette attitude amène certains à soupçonner le caractère "trafiqué" du vin produit en ce lieu: il y aurait une manipulation chimique... D'autres perçoivent une méfiance et un égoïsme trop prononcés, un secret disproportionné par rapport au processus et à l'information. Il faut noter qu'à ce jour le vin produit ici est le seul qui soit compétitif sur le marché. Derrière la maison du propriétaire, à une trentaine de mètres, là où la colline descend vers le nord, une autre construction est édifiée, différente de la première mais qui lui ressemble par la couleur des murs et permet de conserver une certaine homogénéité architecturale. C'est là que résident le gérant et les employés.

La Loma possède environ 15 hectares de terre, mais seuls quatre sont cultivés. Le terrain valorisé est divisé en 7 parcelles en fonction de l'âge des ceps et du cépage. Les vignes ont 25, 17, 15 et 5 ans. Selon, le propriétaire, les vignes cultivées sont celles qui se sont le mieux adaptées. Pour réussir cette adaptation, il a fallu essayer d'introduire plus de trente cépages provenant de France, d'Allemagne et d'Italie.

Les vignes sont la particularité de ce lieu, des agents de l'attraction qu'il exerce sur les touristes, elles représentent à la fois: la nouvelle agriculture, une nouvelle architecture du paysage, une nouvelle distribution de l'espace, une vitrine et le refuge des classes moyennes émergentes régionales. Même si le vin est connu dans la région, il était généralement fait à partir de fruits distillés, et le principe du vignoble était auparavant inconnu de la plupart des habitants.

1.1.1 Vie sociale de la vigne à la Loma de Puntalarga.

Ce lieu est une scène parfaite pour les retrouvailles avec la relation millénaire entre l'homme et la vigne. Cette "sociabilité" entre l'humain et le végétal consolide une métamorphose que nous souhaitons nommer "anthropomorphisation" de la vigne et "vignification" de l'humain. Cette

correspondance spéciale, amorcée il y a 10.000 ans²⁷¹, par le biais de la viticulture, a renforcé la vie sédentaire, et, au final, enrichi toutes les activités expressives, depuis l'art et jusqu'à la technologie, depuis l'institution familiale jusqu'à l'invention de la religion. De même, cette expérience a humanisé l'homme, lui a permis de s'occuper du faible, du malade et du vieillard. L'agriculture a énormément contribué au processus d'humanisation et a permis l'enracinement des attitudes que le christianisme reconnaît en tant que vertus, comme la charité, qui n'est rien d'autre que l'attention à l'autre, au plus faible. Là réside le grand contraste avec le principe darwinien de la survie du plus fort. L'humanisme a donc une histoire et une explication naturelles où agissent les cultures agro-rurales. Opter pour la "paysannisation" ou la "dépaïsannisation" des sociétés, c'est aussi penser à leurs processus d'humanisation ou de déshumanisation. On pourrait réaliser *a posteriori* une étude sur les niveaux d'humanisation qui se construisent aujourd'hui dans les sociétés rurales et urbaines du Boyacá.

Les activités propres à l'agriculture, comme l'attente de la récolte, l'aide mutuelle, l'échange de produits, le travail familial et la vie sédentaire, avec les conséquences qu'elles impliquent, influent historiquement sur l'humanisation (l'observation détaillée du territoire, la domestication des plantes et des animaux, la pratique artistique, l'enrichissement du mythe religieux, la reconnaissance de l'environnement, l'apprentissage technologique, l'attention portée aux faibles, aux enfants, aux malades et aux personnes âgées). Ainsi, dans la société rurale qui fait l'objet de notre étude, il est possible d'observer une attention soutenue portée aux anciens et autres personnes vulnérables. Il semble que dans la société urbaine contemporaine, les éléments qui humanisaient par le biais de l'agriculture n'aient pas été remplacés. On y perçoit une possible "déshumanisation" dans la mesure où les communautés abandonnent l'agriculture. Les activités agricoles ont aussi permis le développement de l'écriture²⁷², l'identité territoriale et la connaissance de l'environnement: climat, sols, sous-sols, ainsi que le développement de technologies spécifiques.

Les retrouvailles entre la vigne et l'homme qui se produisent à Puntalarga permettent d'analyser une corrélation qui remonte à des millions d'années, quand l'homme originaire d'Afrique a décidé d'émigrer vers l'actuelle Géorgie, peut-être pour y trouver des conditions climatiques plus favorables. Ce fait transforme d'ailleurs complètement les théories antérieures de la migration.

²⁷¹ Cf. M. FREGONI (2005), *op. cit.*

²⁷² Cf. T. STANDAGE (2005), *op. cit.*

De nombreuses études affirment que la *vitisvinifera* vient de là²⁷³, et que c'est donc à cet endroit qu'a commencé la grande aventure en compagnie de l'être humain, qui a construit et laissé en héritage de grandes civilisations. Mais comment comprendre cette relation sociale, fidèle et durable, entre le végétal et l'humain? Quels éléments sont en jeu?

Peut-être que la fragilité de la plante, qui est une liane et doit s'appuyer sur quelque chose pour se développer (parce que les relations vraies dépendent de solides besoins) ont fait que ses fruits ont été recherchés par les hommes ou d'autres consommateurs. La vigne, obligée de perdurer en tant que genre, agit de diverses manières pour que perdure son ADN; elle s'est, pour ce faire, attachée à l'être humain par deux plaisirs quasi universels: la consommation de sucre qui fournit de l'énergie, et les états d'hallucination et d'ébriété²⁷⁴. Ce qui est savoureux, exquis, qui fait plaisir, voilà ce qui est indispensable. La fermentation fait autant de bien au cerveau qu'à l'estomac.

“De nombreux animaux, notamment les oiseaux, aiment beaucoup le raisin, probablement parce qu'ils ont occupé les mêmes niches écologiques que la vigne au moins depuis l'ère tertiaire. Dans des circonstances climatiques particulières, le raisin fermente, même s'il se trouve toujours sur la plante. Les fruits sont attaqués par la pourriture, qui concentre les sucres, exposant la vigne aux attaques de la levure naturelle et donnant un produit qui a un degré alcoolique élevé... Les hommes dotés d'un esprit d'observation, comme nos ancêtres, pour survivre, doivent avoir vu d'autres mammifères manger avec appétit du raisin fermenté. Leur curiosité a dû augmenter en voyant que beaucoup d'entre eux produisaient des mouvements désordonnés après en avoir ingéré, certains oiseaux tombant même de la vigne; il était fatal que tôt ou tard l'homme se mît à expérimenter ces phénomènes”.

“Divers organismes, comme la drosophile et l'éléphant sont attirés par les fruits fermentés et présentent des réponses physiologiques similaires. Leurs préférences sont compréhensibles du fait que la fermentation du sucre (glucose) est la forme la plus ancienne de production énergétique

²⁷³ Cf. M. FREGONI (2005), *op. cit.*, P. MC GOVERN (2006), *op. cit.*

²⁷⁴ Cf. M. POLLAN (2009), *op. cit.*

pour maintenir la vie. L'hypothèse est que les premiers microbes se sont nourris de sucres simples dans le bouillon primordial d'il y a 4 milliards d'années et ont rejeté de l'éthanol et de l'anhydride carbonique"²⁷⁵.

Cette dépendance biunivoque vigne-humain est similaire aux relations établies par certaines communautés sud-américaines avec la plante de coca, comme produit d'une carence énergétique²⁷⁶. Ce sont bien ces critères, en tout cas, qui ont depuis longtemps structuré la vie sociale des plantes²⁷⁷, ce qui a permis par exemple à Pollan²⁷⁸ d'écrire *La botanique du désir et le monde vu par les plantes*. La dépendance vis-à-vis du symbolisme a déjà été expliquée, mais d'autres éléments sont également décisifs, comme la mise en œuvre permanente, novatrice et abondante de science et de technologie pour la vitiviniculture dans les pays producteurs.

Les outils sophistiqués créés pour cultiver la vigne et la faire produire sont ponctuellement montrés et expliqués lors des fêtes technologiques internationales; il arrive la même chose avec le patrimoine scientifique et les publications spécialisées.

Par ailleurs, l'économie de marché représente un large secteur d'affaires, la rencontre du capital avec la vitiviniculture s'exprime par le biais de multinationales de la production et de la distribution d'alcools, dans les actions des principales bourses de valeurs, et les exorbitants prix symboliques qu'ont acquis certaines bouteilles de vin, comparables à ceux des œuvres d'art²⁷⁹.

D'autres éléments d'analyse sont la "personnalité" et la "classe sociale" qu'engendre l'être viticulteur. De manière équivalente, la plante continue à être un indicateur d'habitat pour les êtres humains. Il est possible de constater aujourd'hui que beaucoup des zones viticoles du monde sont aussi des zones très peuplées, qui coïncident en général avec un climat propice à une vie agréable.

Par conséquent, une population paysanne comme celle qui fait l'objet de la présente étude, fondée sur la production agricole comme expression culturelle optimale depuis

²⁷⁵ P. MC GOVERN (2006), *op. cit.*, p. 22-23.

²⁷⁶ Cf. D. WADE (1995), *op. cit.*

²⁷⁷ Cf. J. HARLAN (1987), *op. cit.*

²⁷⁸ Cf. POLLAN (2009), *op. cit.*

²⁷⁹ Multinationales, groupes institutionnels, compagnies d'assurance ont investi d'importants montants dans le marché vitivinicole. Par exemple, la compagnie Allied Lyons a acheté le vignoble Château-Latour en 1989 pour 5.2 millions de livres sterling, soit 2 millions par hectare, (Cf. T.Unwin, (1993), *op.cit.*).

approximativement 3000 ans (développée grâce à un climat favorable), qui utilise la figure de l' "hidalguia" comme identité, en plus des cosmovisions construites à partir d'éléments de la religiosité chrétienne et où, dans les fêtes populaires les bonbons artisanaux ont un sens, se trouve sur un territoire qui semble plus disposé que d'autres à incorporer la viticulture comme expression et transformation sociale de la paysannerie.

Cependant, comme le montre Escobar,²⁸⁰ l'échec de nombreux projets de développement viticoles en Amérique Latine a reposé sur un déficit d'informations au moment de leur lancement: les variables prises en compte ont chaque fois été limitées. Nous décrivons donc le rôle joué par un nouvel acteur social régional dans la construction d'une proposition pour une communauté paysanne.

1.1.2. Un Carrefour productif (mines, artisanat, tourisme, agriculture) pour le projet vitivinicole.

Au cœur du haut-plateau du Boyacá, dans la zone centrale du département, au beau milieu de la cordillère orientale des Andes, entre les provinces de Sugamuxi et Tundama, rafraîchie par les eaux de la rivière Chicamocha, sur le versant d'Ocuengá dans la commune de Nobsa, dans le secteur dénommé Puntalarga, dans la vallée, se trouve la "Loma de Puntalarga. Il s'agit d'une des urgences géo symboliques qui depuis 20 ans occupent les espaces et les pensées d'entreprises touristiques régionales et nationales. Là, à l'initiative de Marco Quijano Rico, ont été posés les fondements de l'actuel "Projet vitivinicole de la Valle del Sol et territoires limitrophes", qui occupe actuellement 70 familles, dans leur majorité de petits producteurs paysans originaires de 18 communes de la région.

La compréhension du projet vitivinicole repose sur la capacité d'expliquer "La Loma de Puntalarga" en tant qu'agence d'opérations symboliques qui joue un rôle fondamental dans la dynamique agro-culturelle:

"Six kilomètres au-delà de la route qui conduit à la ville de Belencito, deux kilomètres environ après le musée d'Art religieux, on arrive à La

²⁸⁰ Cf. A. ESCOBAR, *La invención del tercer mundo*, éditions Norma, Bogotá, 1996.

Loma de Puntalarga, où le paysage jaune de champs de maïs et de pommes de terre se transforme en vert et rouge, teinte des vignobles de cépages français, allemands et perses, trois des meilleures variétés au monde...

La Loma de Puntalarga, qui s'élève à 60 mètres au-dessus de la vallée a bénéficié d'études du sol qui ont révélé l'existence d'une terre sablonneuse rouge. Le résultat a été jugé optimal, avec une température tiède le jour, régulée par les vents alizés, et d'environ 10°C la nuit, comme au pied de la cordillère chilienne, environnement idéal pour le repos nocturne de la vigne”²⁸¹.

Ce paragraphe de “poésie scientifique” met l’accent sur les éléments “nécessaires” au développement et au maintien de la vitiviniculture, porteuse, en occident, d’éléments symboliques consistants²⁸². La citation évoquée pour parler de la vigne et du vin utilise un ensemble de géo symboles peut-être encore jamais empruntés pour caractériser un autre produit. Le contexte: une demande vitivinicole.

Le projet original est installé sur une colline qui domine la vallée, elle-même ancienne zone humide et siège de lacs importants. Cette situation géographique obéit à des normes millénaires qui, depuis Virgile (50 ans avant J.C.) jusqu’à Fregoni et une équipe d’experts en viticulture, affirment: “la viticulture de qualité ne se fait pas dans les vallées, mais sur les hauteurs”.

Depuis cette colline à l’enviable situation, pendant les mois de décembre, janvier et février, on peut observer les problèmes de la vallée provoqués par les gelées. Les températures peuvent descendre jusqu’à -5° C, détruisant les cultures traditionnelles et les prairies, ainsi que les exploitations d’arbres fruitiers. Le coteau, quant-à-lui, est protégé des basses températures du haut-plateau²⁸³.

²⁸¹ PORTAFOLIO, (journal national). “Con aroma y sabor boyacense. Un vino colombiano, por favor”, 24 octobre 2002, p. 9.

²⁸² Cf. T. UNWIN (1993), *op. cit.*

²⁸³ Les gelées sur les hauts-plateaux andins surviennent lorsque la température de l’air est égale ou inférieure à 0°, et à deux mètres du sol. Le phénomène est dit de radiation inversée (perte de chaleur par irradiation du sol vers l’atmosphère, la nuit). Cela arrive pendant les périodes sèches (décembre, janvier, février, août et septembre), à cause de l’absence d’eau atmosphérique (manque d’humidité relative). A ce moment, la radiation solaire est plus efficace (ciel bleu). Toutefois, la chaleur reçue se perd rapidement quand la nuit tombe. Quand il y a de la vapeur

Depuis ce balcon naturel, on n'observe pas seulement le paysage, comme le font les touristes, mais on peut aussi percevoir divers sons et bruits produits dans la vallée. Nous avons écouté, dans le cadre de cette étude, la rumeur de puissants moteurs qui propulsent d'énormes camions chargés d'acier, de ciment et de charbon; de fait, à quelques kilomètres de l'agence symbolique, est installée l'entreprise *Acerías Paz de Río*; plus près encore de la Loma se trouvent Argos²⁸⁴ et HOLCIN²⁸⁵, cimenteries respectivement colombienne et suisse. Ces deux sociétés ont provoqué, du point de vue du système de transports, une régression de 40 ans, en remettant en service un train de marchandises dont les wagons sont tirés par une locomotive diesel GM8. Le train traverse tous les jours ou presque le paysage vert et rouge, lent, bruyant et se payant même le luxe de coups de sifflets obsolètes et inutiles. Sa vitesse ne dépasse pas les 30 km/h²⁸⁶. Depuis la colline du vin, on voit parfaitement cette machine qui ne sait rien de la culture ou de la vitesse. Son passage relève de l'acte de résistance, du mouvement physique anarchique. Peut-être pouvons-nous y voir l'expression d'une alternative possible à la crise énergétique.

A ce bruit s'unissent d'autres perturbations, celles produites par les camions de charbon, le fonctionnement d'une usine thermoélectrique qui contamine le paysage et la vie. Ces véhicules transportent aussi la bière Bavaria fabriquée par une succursale locale qui appartient aujourd'hui à la multinationale SAB Miller²⁸⁷

De nombreux touristes qui viennent à la Loma visitent aussi les grands centres d'eaux thermales, nombreux dans la région, ou recherchent des tissages en laine de mouton, des meubles rustiques,

d'eau, celle-ci retient la chaleur près du sol, ce qui stabilise la température, évitant l'incidence des gelées pendant les périodes pluvieuses ou de ciel nuageux. Un autre facteur favorise le refroidissement rapide: l'épaisseur réduite de la couche atmosphérique en altitude. Les masses d'air sec se refroidissent, près du sol, parce que l'air chaud monte du fait de sa densité. L'air froid, moins dense, se déplace, s'établissant sur des zones planes où se produisent d'ailleurs les pires dommages aux plantes. Geltil, collaboration de l'ingénieur agronome Gómez. L., 2011.

²⁸⁴ Argos est une cimenterie colombienne créée à Medellín, quatrième productrice de ciment en Amérique latine, sixième aux USA en termes de production de béton. Elle exporte dans 27 pays. En 2008, sa capitalisation était supérieure à 3.5 milliards de dollars. Elle emploie aujourd'hui 11.000 personnes. En Colombie, Argos est le plus gros transporteur de marchandises par voie terrestre. Sogamoso héberge une usine du groupe.

²⁸⁵ Holcin est une entreprise Suisse, leader mondial de la production de ciment, qui est présente dans 70 pays, et emploie 90.000 personnes dans le monde. L'usine installée à Nobsa est la plus moderne d'Amérique latine.

²⁸⁶ On l'appellera ensuite "le train du Boyacá", pour les touristes, selon un projet du gouvernement local.

²⁸⁷ Sab Miller, est la deuxième brasserie en volume dans le monde. L'entreprise domine les marchés d'Afrique, d'Amérique du Nord, d'Europe orientale et d'Amérique du Sud. Son siège se trouve à Londres. En 2005, SAB Miller a fusionné avec Bavaria S.A., plus importante brasserie de Colombie, dont le propriétaire était Mario Santo Domingo. Une de ses usines se trouve à Duitama et à été inaugurée en 1990 (elle produit 1.1 millions d'hectolitres de bière par an).

des objets en fer forgé. Des camions de transport de bétail bovin empruntent aussi ces routes. Les animaux proviennent des pâturages de Casanare et sont envoyés vers Bogotá ou Tunja, soit 8 heures de voyage.

Des touristes et des étudiants visitent aussi cet endroit, pour voir notamment ce qui reste du Temple du Soleil à Sugamuxi. Cet édifice était l'expression de la religiosité Muisca. Il fut incendié en 1539 sous l'ordre de Gonzalo Jiménez de Quesada, qui était alors obsédé par le mythe d'El Dorado.

Evêques, prêtres, religieux et religieuses ont l'habitude de faire l'ascension jusqu'au sommet du coteau, après avoir visité le musée d'Art Religieux qui se trouve plus bas dans la vallée. L'idée d'un évêque de recueillir les œuvres de valeur de différentes communes et de les rassembler au même endroit pour leur sécurité s'est révélé être une opportunité de développer le tourisme, sans pour autant assurer la sécurité de ce patrimoine. Les voleurs ont bien compris qu'il leur serait plus facile d'opérer en un lieu "central"... Le musée a été attaqué à plusieurs reprises, beaucoup d'objets ont été volés, qui appartenaient à différentes communes de la région. Des manifestations ont eu lieu, organisées par les habitants, contre les prêtres qui avaient déplacé les objets, notamment des tableaux de Saints ou de Saintes, sans leur consentement. Les prêtres qui avaient commis ces actes ont ainsi perdu la confiance de leurs paroissiens.

Aujourd'hui, Sogamoso est le centre de l'expression du contrôle, du pouvoir et de l'ordre de l'église catholique. L'évêque est établi à Duitama, et de nombreux prêtres lui rendent visite. La présence de lieux de pèlerinage mariaux y est pour beaucoup: il y en a un à Morcá, un autre à Monguí. Ce sont d'anciens bastions des Franciscains et des Jésuites. Le Temple du soleil, le lac de Tota et la vallée d'Iraka, zones très proches de la Loma, ont été des centres spirituels importants pour les Muisca, et le demeurent aujourd'hui pour beaucoup des habitants de la région.

Depuis la Loma, on peut voir la vallée plantée d'oignons *Junca* et *Cabezona*, de choux et de laitues, végétaux irrigués grâce aux eaux de la rivière Chicamocha, dont le seul signe du passage, à cause d'un débit réduit après un détour par la ville de Duitama et d'autres communes qui se trouvent sur son chemin, est un système d'irrigation appelé *UsoChicamocha* ("utilisation Chicamocha").

Seuls les équipements qui servent à l'arrosage sont visibles, le reste est tout quiétude hydrodynamique. La culture de l'oignon qui "assoiffé le lac de Tota" et a fait de la commune d'Aquitania le principal producteur de ce végétal dans le pays, a été introduite dans l'agriculture traditionnelle locale au milieu du XXe siècle. La production est transportée dans des véhicules pesants pour fournir les grands marchés nationaux. Au sein du périmètre qui accueille le projet vitivinicole est aussi installé la fabrique de munitions Santa Bárbara de l'Industrie Militaire Colombienne (INDUMIL). Il s'agit d'une entreprise métallurgique et mécanique qui produit des instruments d'artillerie pour les forces militaires.

Les éléments présentés, qui indiquent que la Loma de Puntalarga est un carrefour obligatoire pour des acteurs représentant l'industrie, le tourisme, le commerce, le transport et la religion, renvoient à la circulation des capitaux d'une classe sociale qui a la possibilité de visiter le lieu en question et de boire du vin. La consommation de cette boisson est le fait de la classe sociale moyenne, dans le pays tout entier mais encore plus dans la région considérée. Il semble que le créateur de la Loma ait tenu compte de cette indication, pour faire de son projet un théâtre propice à l'invention d'une région et permettre l'expression de divers niveaux de représentation.

1.2. Emergence régionale d'un nouvel acteur social, Marco Quijano Rico.

1.2.1. Formation d'un acteur social "spécialisé"

Ce chapitre décrit le rôle joué par un nouvel acteur dans la région. Différent du fonctionnaire, du religieux, du militaire, et même du paysan²⁸⁸. Il s'agit d'un représentant qui a acquis un savoir spécialisé: scientifique et technologique, obtenu en suivant les cours d'une académie officielle, qui délivre des diplômes de licence, maîtrise, doctorats, d'études postdoctorales, en France, en Allemagne et en Suisse. Il s'agit de Marco Quijano Rico, protagoniste social émergent dans la région, qu'on appelle communément "le scientifique".

La viticulture régionale, probablement déjà pratiquée à l'époque coloniale dans la région (c'est du moins ce que suggèrent l'art et les plantes installées dans les maisons à divers endroits du département), a produit, à la fin du XXe siècle un acteur social possédant une connaissance

²⁸⁸ Il semble important d'étudier de manière détaillée le rôle joué aujourd'hui par les acteurs sociaux régionaux traditionnels: le prêtre, le militaire et le politicien. Ces personnages ont joué un rôle décisif dans l'histoire sociale de la région et sont toujours actifs.

technique et spécialisée qui, par le biais d'un processus d'investigation, a lentement réincorporé la viticulture dans les traditions agricoles paysannes de la région.

Le processus que nous allons décrire plus loin permet de détailler les éléments propres à l'actuelle culture paysanne du Boyacá, qui organise son sens à partir de pratiques agricoles et d'élevage très marquées, articulées à des imaginaires spécifiques liés à la famille, la religion et l'organisation. Cette culture combine des éléments urbains et ruraux et s'articule lentement à des marchés spécialisés; elle fait l'expérience de la complexité dans la planification de sa production; elle se lie aux urgences organisationnelles et avec des réseaux sociaux grâce aux technologies appliquées à la communication. Nous avons aussi constaté sa capacité à produire des matières premières, et la précarité de ses systèmes techniques et technologiques appliqués à l'agriculture, entre autres.

L'émergence d'un projet lié à une nouvelle agriculture, la viticulture, se perçoit comme une action périphérique, qui n'appartient plus aux politiques agraires du centre, c'est-à-dire aux programmes officiels du gouvernement régional. Par ailleurs, il s'agit d'une attitude de représentation et d'identité entreprise par un autre acteur social. L'initiative fait aussi partie des multiples stratégies quotidiennes que différents leaders sociaux paysans mettent en place, comme ressource permettant l'amélioration de leurs revenus.

Il semble juste de noter que la production agricole périphérique possède un "système" d'intentions, d'essais, d'accords et de désaccords sur les projets agricoles. L'environnement est aussi un laboratoire naturel d'expérimentation permanente. Les communautés agricoles paysannes connaissent un mouvement permanent d'essai et d'erreur dans le processus de domestication de plantes et d'animaux, ainsi que dans l'amélioration du matériel biologique. Elles construisent en général des champs particuliers d'observation et d'adaptation qui font des paysans d'excellents producteurs, des "professionnels de la production". La catégorie "Profession" qualifie la capacité stratégique extraordinaire de ces acteurs sociaux, qui continuent à inonder les marchés, en Colombie, en Amérique latine, en Asie, en Afrique et dans quelques endroits d'Europe. Beaucoup des problèmes liés à ces habitants des zones rurales sont liés à la surproduction, conséquence de caractéristiques représentatives des économies paysannes: travail

familial non rémunéré, stratégies domestiques,²⁸⁹ relations de production, disponibilité de la main d'œuvre, production verticale, entre autres.

Selon certaines données, à la XIXe génération, la mère de l'acteur social principal dont il est ici question est apparentée à la famille Castillo, liée au Marquisat de Surba, d'où le nom du vin "*Marqués de Puntalarga*²⁹⁰". D'ailleurs, diverses personnes, y compris parfois son épouse Sandra, le nomment señor Marqués (Monsieur le Marquis).

Ce titre faisait partie d'un système de distinctions nobles par lequel les monarques européens exprimaient leur reconnaissance et leur gratitude à certaines personnes et à leurs lignages. A l'origine étaient nommées "marquis" les personnes qui avaient à leur charge la défense et l'administration d'une contrée au sein de l'empire carolingien. Ces contrées étaient des territoires frontaliers dont la juridiction était nommée marquisat. En Espagne, cette appellation de Marqués s'est développée au XVe siècle. Il existe aujourd'hui dans ce pays 1372 titres de Marquis, dont 142 peuvent revendiquer la plus haute reconnaissance nobiliaire au niveau européen.

Ces titres furent introduits en Nouvelle Grenade par les Espagnols, qui les accordèrent progressivement aux familles riches qui montraient une particulière générosité envers la Couronne. L'une de ces familles fut celle des Castillo, qui habitait dans la fertile vallée de Surba. Cette famille fut reconnue non seulement par ce titre nobiliaire de Marquis, mais aussi parce que Sor Josefa del Castillo y Guevara appartenait à ce lignage.²⁹¹

En 1982, une fois pensionné par la Fédération Colombienne des producteurs de Café, domaine dans lequel il avait travaillé pendant vingt ans et où il avait fondé le Laboratoire de recherches sur la Chimie du Café (Laboratorio de Investigaciones sobre la Química del Café, LIQC), Marco Quijano Rico, à la suggestion de sa deuxième épouse, Norry, d'origine allemande, décida d'acheter un terrain près de Puntalarga, symbole national de la production de meubles artisanaux

²⁸⁹ Cf. R. RIVERA (1998), *op. cit.*

²⁹⁰ Etymologiquement, Marquis signifie "marquer"; le vin produit dans le Boyacá commence à inventer une marque et à délimiter un territoire.

²⁹¹ Nonne Clarisse, écrivain mystique née à Tunja en 1671, fille de don Francisco Ventura de Castillo y Toledo et de doña María Guevara Niño y Rojas, de Tunja. Don Francisco vint s'installer dans le Nouveau Monde avec la charge de codirigeant de la ville de Tunja, nommé à ce poste par le roi.

“rustiques”. Ce terrain fut nommé “Loma de Puntalarga”, devenue aujourd’hui un géo-symbole régional et national, en tant que centre expérimental de viticulture tropicale d’altitude.

L’histoire racontée par l’auteur du projet viticole indique qu’au début du XIXe siècle une famille très riche, propriétaire de la quasi-totalité de l’immense vallée où se trouvent aujourd’hui Sogamoso et Duitama, décidèrent, comme les personnes de cette classe sociale de la jeune République de Colombie en avaient l’habitude, de faire un voyage à Paris pour s’y imprégner de culture française. Le seul moyen de transport à l’époque était bien sûr le bateau. Voyager vers l’Europe signifiait entreprendre une aventure où il fallait commencer par voguer sur le fleuve Magdalena depuis le centre du pays jusqu’à un port de la côte Pacifique pour y débiter la traversée de l’océan Pacifique. Le voyage durait environ six mois.

Les voyages, comme le disait Victor Hugo, signifient en général “mourir et naître à chaque instant”. Ils représentent un possible “éloignement pour toujours et se perdre dans l’oubli”, un non-retour. L’immensité de la mer, le fantôme du vide, l’absence de points de référence, la vitesse et l’altitude propres au moyen de transport aérien, figent l’existence (nous en avons-nous-mêmes fait l’expérience plus de 40 fois en traversant l’océan Atlantique vers l’Europe). La sensation de ne pas pouvoir revenir, de risquer sa vie, se traduit parfois en occident par le fait de rédiger un testament, rituel qui permet d’apprivoiser et d’affronter la mort de manière responsable. Autre opération parfois effectuée, pour “garantir la survie de l’espèce”: faire un legs à ses proches.

Ces considérations, en particulier la dernière, furent analysées par les deux époux voyageurs, qui n’avaient aucun descendant et durent recourir à une personne de confiance, monsieur Rico, grand-père paternel du créateur du projet vitivinicole qui fait l’objet de notre étude. Selon le récit, les pèlerins, alors qu’ils avaient presque accompli la traversée de l’océan, fort proche de leur destination, un port Français, succombèrent lors du naufrage de leur bateau, probablement entre la Bretagne et la Normandie. Leurs immenses fortunes, en hectares de terre surtout, passa aux mains du grand-père qui la partagea avec ses enfants, dont monsieur Quijano- Niño, père du créateur du projet vitivinicole. Cette famille Quijano-Rico acquis par ce biais prestige et pouvoir à Sogamoso. Quijano étudia le droit à l’Université Nationale, mais, à cause des multiples affaires qu’il avait déjà à traiter, n’exerça jamais de métier dans ce domaine. L’Hacienda San Marco, sa

propriété, devint une référence pour la ville. Les enfants du fortuné Quijano furent élevés et éduqués sur place grâce à la présence de domestiques et de professeurs privés sur la propriété. Leur père montrait son importance en menant des actions philanthropiques: églises paroissiales, cimetières, parcs, hôpitaux, et l'aéroport de Sogamoso furent construits sur des terrains donnés par le grand propriétaire. Grâce à des connaissances plus importantes que celles du reste de la famille, il consacra une partie de son temps à l'élevage et à l'agriculture, notamment à la culture de caducifoliées, en particulier les poiriers et les pommiers.

Ces circonstances lui permirent d'affirmer sa différence par rapport aux autres familles de même statut de l'époque. Il envoya ses enfants étudier dans un pays européen. C'est ainsi que Marco Quijano Rico, après avoir accompli ses années d'école primaire et secondaire dans des institutions renommées de la région, fut envoyé en Suisse.

L'école polytechnique Fédérale de Lausanne (classée 40e sur les 500 meilleures universités du monde) qui comptait, en 2007, 6500 étudiants, 250 laboratoires, 20 restaurants, 80 salles de sport ou stades, forma donc Marco Quijano Rico au métier de chimiste. Il étudia aussi à l'Institut Max Planck en Allemagne et à l'Institut des Sciences et Technologies des Aliments de l'Ecole Polytechnique Fédérale de Zurich. La première lui décerna le titre de docteur et la seconde valida ses études postdoctorales.

En mai 2009, avec pour mission l'établissement de relations internationales de coopération scientifique avec des universités européennes, nous avons accompagné M. Quijano-Rico dans ces diverses institutions, et d'autres, en Allemagne, Italie, France et Suisse. Ce voyage permit de préciser les idées qui serviraient à créer la Loma de Puntalarga.

*“Les idées que j’ai eues, à Mainz, furent utiles à tous points de vue, notamment en ce qui concerne la réalisation de mon rêve viticole. Depuis l’invasion romaine, les rives du Rhin sont le théâtre d’un culte particulier rendu au vin...”*²⁹²

²⁹² M. QUIJANO-RICO (2001), *op. cit.*, p. 7.



Mosaïque 4. Le créateur du projet et l'auteur de cette étude sur les chemins vitivinicoles modernes d'Europe.

L'économie moderne colombienne du café qui produit plus de 12 millions de sacs chaque année, a été construite en partie grâce aux travaux de Quijano-Rico.

“A la fin des années 1960, la Fédération Nationale des Producteurs de Café s’est préparée à l’industrialisation du café à grande échelle. Il était nécessaire de finaliser la recherche en agronomie, qui était faite à Chinchiná, avec des éléments extérieurs plus en phase avec nos projets. Des contacts avaient déjà été pris avec la Fédération, de telle manière que celui qui en était alors le dirigeant, Don Arturo Gómez Jaramillo, décida de me rapatrier, grâce aux bons offices de l’ingénieur Pablo Toro Pinzón, aujourd’hui propriétaire d’un vignoble à Villa de Leyva. C’est lui qui m’a rendu visite à Mainz. Les conversations que nous avons eues, au sujet de mon retour en Colombie, m’ont incité à méditer sur les réflexions que menaient déjà mon père. Il m’avait formé pour que je puisse devenir utile de quelque manière à notre terre.”²⁹³

Deux cosmovisions ont pris place, dans ce personnage: l’une, liée à son enfance dans le contexte d’une “culture” du Boyacá, et l’autre, issue de l’imaginaire eurocentré.

Au cours d’un après-midi de printemps du mois de mai 2009, nous accompagnâmes Marco Quijano Rico au cimetière central de Mainz, Allemagne, pour rendre visite à la tombe de sa deuxième épouse, Norry, décédée d’un cancer à l’âge de 54 ans. Selon lui sa mort l’a soulagé d’une douleur morale ressentie alors que son fils Carlos avait douze ans et étudiait dans un des collèges d’élite de la capitale colombienne. Marco dirigeait alors le Laboratoire de Recherches sur la chimie du café, à Bogotá.

Dans l’un des échanges éducatifs et culturels internationaux établis par la Colombie avec l’Europe, avec l’Allemagne cette fois, son fils put, ensuite rejoindre l’Allemagne. C’est en tout cas ce que raconta, le jour de la visite au cimetière, la sœur de Marco, Victoria, artiste-peintre sortie de l’université Johannes Getemberth de Mainz qui, habitant aujourd’hui Miami, se trouvait alors à Wiesbaden, pour rendre visite à sa fille Marisol, médecin, Docteur en Médecine, qui travaillait à l’hôpital Saint Ignace de cette commune. Carlos avait habité chez elle dans le cadre de l’échange éducatif. Mais la discipline y était telle que Carlos prit la décision de la quitter. Il se “perdit” pendant deux ans en Allemagne, et sa mère dut quitter la Colombie pour le chercher, désespérément, jusqu’à en tomber malade. La police, les services secrets et divers organismes

²⁹³ *Ibid.*, p. 7.

participèrent sans succès à cette recherche. Ils finirent tout de même par le retrouver travaillant comme réceptionniste dans une institution de santé et, selon Marco Quijano Rico, une infirmière de l'institution était tombée amoureuse de l'enfant.

“Carlos ne voulait rien faire”, estime aujourd'hui son père, qui a tenté à plusieurs reprises de le faire entrer dans les meilleures universités du pays, et même à l'étranger, mais sans succès. Le jeune homme a hérité de la colossale fortune de sa mère, mais l'a rapidement épuisée. Il s'est marié avec une femme de Sogamoso, et élève un enfant de 3 ans. Sans argent ni capital professionnel, il a essayé en 2010 de demander une part de la Loma de Puntalarga comme héritage, ce qui a profondément attristé son père, qui a cependant obtenu gain de cause en justice.

Cet après-midi-là dans le cimetière central de Mainz, nous avons cherché à quatre la tombe qu'il n'avait pas réussi à trouver d'emblée (la Wust, Norri 13.3 1946 - 5-4 2000).

Au cours d'un déjeuner aux alentours de la ville de Wiesbaden, Victoria rappela à Marco que le 26 mai suivant, Mirella fêterait son anniversaire, et qu'il ne faudrait pas oublier de le lui souhaiter par téléphone. J'écrivis le nom sur mon agenda pour ne pas l'oublier. Mirella est la première épouse de Marco. Italienne, elle vit actuellement en Espagne, où vivent aussi les deux autres fils de Marco, Marcos et Antonio, nés de ce premier mariage. Le premier a plus de 40 ans, n'est pas marié et n'a pas d'enfants. Il travaille à Madrid dans la fourniture de chaussures spéciales aux cuisiniers. Selon Marcos, qui avait pris un vol Madrid-Francfort à l'occasion de notre séjour, pour voir son père, son travail lui plaît parce qu'il adore parler avec les gens, qu'il aime voir les cuisiniers satisfaits de leurs chaussures. Il apprécie aussi d'avoir souvent l'occasion de manger d'exquises préparations directement en cuisine grâce aux amitiés qu'il s'y est créé. Pour lui, son père a toujours vécu au loin. Il pense que son entreprise devrait se moderniser en intégrant la communication par internet. Il ne souhaite pas vivre en Colombie et ne s'y est pas rendu depuis 8 ans. Antonio, le fils aîné, vit et travaille à Barcelone, comme distributeur de machines allemandes à fabriquer des pâtes. Quand il s'était rendu en Colombie en 2006, j'avais eu l'occasion de le saluer. Il était tombé amoureux d'une étudiante colombienne de l'université de Tunja, l'une de celles qui se rendent régulièrement à la Loma de Puntalarga dans le cadre d'un travail de recherche. Marcos, âgé de 25 années de plus qu'elle, l'a oubliée et est rentré en Espagne.

Dans l'un des nombreux magasins de la chaîne "Walt Disney" situé près de l'une des stations du métro parisien (Georges V), sur l'avenue des Champs-Élysées, sur le chemin de notre retour vers la Colombie, nous avons accompagné M. Quijano Rico qui souhaitait acheter des vêtements pour enfant, pour faire à son retour un cadeau à sa fille Marion, 9 ans, qui vit à la Loma avec sa mère, Sandra, qui se charge de l'éducation de la fillette. L'épouse actuelle de Quijano Rico a 45 ans de moins que lui. Elle est originaire d'Ocuengá, commune de Nobsa, à un kilomètre de la Loma. Elle n'a pas terminé ses études secondaires. Elle est chargée de la cave, espace rigoureusement interdit aux visiteurs. Elle a fait son entrée à la Loma en tant que candidate au titre de Reine de la Vigne et du Vin. Quijano Rico se lamente parfois de son obsession pour les séries télévisées. Belle et jeune, elle fait l'objet d'une jalousie extrême de la part de Quijano Rico. Un jour, un étudiant reçu à la Loma pour examiner la possibilité d'y effectuer un travail de recherche fut expulsé sans délais pour son attitude trop familière envers la responsable de la cave. Pour cette raison, sans doutes, et pour d'autres qui tiennent en partie à la vieillesse du propriétaire, seules des femmes jeunes et jolies travaillent à la Loma, souvent pour y réaliser des travaux de recherche ayant à voir avec la viticulture d'altitude dans la Valle del Sol. Beaucoup d'hommes ont rencontré là leur femme ou une amante. Sandra, même si elle fait souvent référence à Quijano Rico en l'appelant "Marqués" ou "Docteur", lui voue visiblement un indéniable amour, l'amour d'une jeune femme pour un scientifique. Le cas n'est pas rare en Colombie, où scientifiques, intellectuels ou artistes sont très prisés des jeunes femmes, mais, curieusement, dans certaines zones, elles leur préfèrent les trafiquants de drogue, les exploitants d'émeraudes, les militaires, etc. Les premiers leur rendent la vie plus facile et plus agréable, du divertissement pur aux voyages, en passant par l'argent facile, le pouvoir symbolique et l'accès à la chirurgie esthétique.

De temps à autre, vient à la Loma "le capitaine Quijano", comme l'appelle son frère, parce qu'il a exercé la profession de pilote de petits avions commerciaux en Colombie. Une autre des sœurs de Quijano Rico, mariée à un Suisse, est morte il y a 5 ans. Depuis que je connais Quijano Rico, nous avons noté que sa vie était emprunte d'une profonde solitude et de mélancolie, un regret pour un passé révolu qui était peut-être meilleur et la peur de vieillir. Bien qu'il ait souvent affirmé qu'il était non-croyant et libre-penseur il nous a parfois dit:

“Je ne sais pas à quelle heure “celui d’en-haut” va m’appeler, j’ai peur pour l’avenir de ce projet, je vois qu’aucun de mes fils ne s’y intéresse, et c’est pourquoi je crois que c’est vous, avec l’université Juan de Castellanos, qui peut le poursuivre.”²⁹⁴

Il est possible d’établir une relation entre les niveaux d’information et les niveaux d’appartenance et d’identité régionale, ainsi qu’avec la passion pour le savoir et la vie familiale. La première est sans aucun doute décisive pour la compréhension de l’engagement des nouveaux acteurs sociaux dans le développement local.

1.2.2 Le scientifique comme acteur social.

A Tunja, dans un édifice construit par les jésuites en 1940, a été établi jusqu’en 1960 le collège José Joaquín Ortiz, par lequel est passé l’élite régionale de cette époque. Marco Quijano, né le 7 août 1933 a été expulsé de l’internat pour avoir été la cause d’une explosion d’origine chimique dans un petit laboratoire.

“C’est comme cela que mon père s’est rendu compte de ma passion pour la chimie et m’a installé à la maison un laboratoire, et qu’il a assumé les dépenses liées à mes études à l’université de Lausanne, en Suisse, après la fin de mes études secondaires au collège de Sugamuxi”²⁹⁵

Quijano Rico revendique avec régularité son statut de scientifique: *“Ph.D. scientifique et viticulteur”*.

“Si j’ai été étonné de me retrouver à Lausanne, à Mainz, encore marquée par la seconde guerre mondiale, en 1964, l’Institut m’a surpris par son infrastructure de recherche et l’atmosphère de “big science” qui régnait là. C’était le lieu rêvé pour entrer en contact avec cette dimension à laquelle ma mère faisait allusion quand elle parlait de quelqu’un d’extraordinaire: “c’est un scientifique”. Et quoi de mieux dans ce temple

²⁹⁴ Entrevue personnelle avec Marco Quijano-Rico, (2005)

²⁹⁵ M. Quijano-Rico (2001), *op. cit.* p. 5.

de la science que la division de chimie cosmique pour tenter de devenir scientifique sous la direction d' Heirich Waenke. J'ai terminé mon doctorat et je suis devenu assistant scientifique.”²⁹⁶

Son séjour à l'Institut Max Planck pour la chimie, en Allemagne, a énormément contribué à sa formation scientifique liée aux procédures propres à la science et à l'innovation technologique et la culture scientifique. Il y eut pour compagnons de travail, entre autres, William Fowler, prix Nobel de Physique en 1983; Paul Crutzen, prix Nobel de Chimie en 1995, qui a visité la Loma de Puntalarga en 1985, aidant à la formation du projet vitivinicole et à qui nous avons rendu visite à Mainz en mai 2009.

Les 19 et 26 mai 2009, nous avons visité en sa compagnie l'Institut Max Planck pour la chimie. Nous avons découvert une extraordinaire structure scientifique, formée de laboratoires, d'édifices divers, d'espaces agréables, dotés d'équipements impressionnants, animé par des personnes disponibles et disposant de ressources énormes pour l'exercice scientifique. Une exubérante chromatographie florale dans les jardins enrichissait et embellissait des structures du lieu, dans le contexte d'un printemps qui était un été précoce, dans un silence exprimé aussi bien qu'exigé par le lieu

Au cœur de l'édifice, dans les corridors larges et illuminés, décorés de posters bien dessinés sur des projets achevés ou en cours, aux bureaux grands et confortables, nous pûmes visiter les ateliers où les scientifiques innovent avec des équipements divers. L'atmosphère nous fit penser aux étés italiens que nous avons vécus, quand, aspirant au sacerdoce, les pères supérieurs nous emmenaient visiter des couvents – églises et chapelles, où l'unique rumeur était celle du silence. Nous avons eu la même sensation en parcourant les couloirs de l'Institut.

Nous avons identifié parmi les cartes une grande représentation du monde, où étaient indiqués avec des points noirs les lieux où étaient tombées des météorites; il s'agit de données relatives à une recherche que l'Institut mène depuis quelques années. Dans un des ateliers où les étudiants passent des heures, des jours, des nuits, des mois et des années, où le temps ne semble pas

²⁹⁶ *Ibid.*, p. 6.

exister, mais seulement le problème à résoudre, la créativité et l'innovation, l'invention, le dessin et le perfectionnement sont des concepts qui sont utilisés couramment et sans lesquels la recherche scientifique n'existe pas. La disponibilité des ressources allouées à de telles fins est impressionnante. Espaces agréables, personnes respectueuses, esthétique généralisée et chaleur humaine semblent être à la fois les conditions nécessaires et le résultat des procédures scientifiques. Le concept de qualité dans la procédure scientifique paraît être la norme qui irradie ensuite les autres sphères de la vie.

Dans le même édifice, à la croisée de deux couloirs, où il est "obligatoire" de se rencontrer, sont exposés les bustes sculptés en bronze, placés à environ 1.90 mètres de hauteur (celui qui les a mis n'a pas songé à notre taille et à celle de nombreuses personnes...) du musicien, philologue et physicien Max Planck (1858-1947), précurseur de la théorie quantique et de la physique moderne du hasard, et ceux de William Fowler et Paul Crutzen, prix Nobel de physique.

La formation au raisonnement scientifique et à la procédure scientifique, à l'Institut Max Planck pour la Chimie est un entraînement rigoureux, dans la création d'équipements, d'appareils et d'outils utiles au processus d'expérimentation. Les brevets obtenus par Quijano Rico lui-même sont très divers.

"C'est là qu'a pris forme ma première invention avec des perspectives industrielles: l'évaporateur centrifuge, "Centrivap", développé pour la fabrique d'appareils scientifiques d'un autre admirateur du vin, Hans W. Schmid, à Mainz"²⁹⁷.

1.2.3 Popularisation de la connaissance spécialisée.

La Loma de Puntalarga est une mise en application, à son échelle, de cette logique. Depuis l'achat du terrain jusqu'à l'attention portée à tout le processus vitivinicole, tout est guidé par la recherche préalable. De nombreux jeunes, davantage de femmes que d'hommes, ont élaboré sous

²⁹⁷ *Ibid.*, p. 7.

la direction de Quijano Rico leurs travaux pratiques d'études liés à la vitiviniculture tropicale d'altitude.

La formation reçue à l'Institut Max Planck, la fondation et la direction du Laboratoire sur la Chimie du Café pendant vingt ans, puis l'activité dynamique déployée comme viticulteur à la Loma, dans la zone rurale de la commune de Nobsa, sont des éléments importants dans l'analyse de l'"effet d'autres acteurs sociaux dans les sociétés traditionnelles agricoles du département du Boyacá".

Bien que les sociétés soient dans une certaine mesure poly-épistémiques, puisqu'elles parviennent à utiliser des connaissances différentes pour la création de la culture, celles qui ont un caractère commun et technologique (ère moderne) ont été articulées au savoir scientifique, caractérisé par leur rigueur dans les processus méthodologiques et ses questionnements théoriques et pratiques. Cette nouvelle forme de connaissance a cherché des espaces et des personnes légitimateurs. Ainsi, l'université et les centres de recherche sont officiellement les institutions responsables de la production de cette connaissance. Les prix Nobel sont les plus hautes expressions de l'effort et de la rigueur scientifique, ils légitiment le savoir-faire et deviennent des agences de rationalité.

Dans le département de Boyacá circulent deux journaux périodiques; le premier, un hebdomadaire, est une publication catholique, "Puente Boyacense" ("Le pont du Boyacá), où l'on ne trouve pas de thèmes ou d'analyses qui intéressent spécialement la région. Il s'agit en général d'un monologue acritique de l'idéologie chrétienne, spéculative mais de manière fort commune, qui parle beaucoup de "devoir-être". Un autre est mis en vente tous les trois jours. Il s'agit d'une section d'"El Tiempo", principal journal du pays, dont les propriétaires appartiennent aux familles les plus riches de la République²⁹⁸. Les articles sont en général d'inclination droitière et soutiennent inconditionnellement le gouvernement s'il est de la même tendance. Cette section a pour nom "Boyacá 7 días" (Boyacá 7 jours). Bien que cette publication fasse de gros efforts pour présenter des descriptions de la réalité du contexte local et régional, le contenu est généralement pauvre en analyse. Dans la capitale régionale existe une seule chaîne

²⁹⁸ La Famille Santos a gouverné le pays non seulement par le biais de Présidents de la République, mais grâce à des opinions et un imaginaire. Ils possèdent le journal "El Tiempo", l'un des deux uniques quotidiens nationaux. Les élections de 2010 ont été "gagnées" par Juan Manuel Santos, un membre de plus de cette dynastie.

de télévision qui couvre la zone urbaine. Il appartient à l'Archevêché de Tunja. Les radios communautaires ne sont bien que cela, communautaires, locales, comme l'évoque un journaliste:

“A quelques exceptions près, la radio en Colombie est caractérisée par la médiocrité et les intérêts privés. Le citoyen est cerné par des programmes de mauvais goût, violents, redondants, qui remplissent une fonction perverse: déguiser les maux qui nous rongent ou nous mettent en colère, transformer le pays réel en pays formel. Dans les zones rurales et les provinces, la question est grave. Il y a un certain nombre de radios FM qui sont aux mains de chefs locaux et sont financées par les dons de grands commerçants, des institutions d'Etat ou des entreprises agricoles et d'élevage. Les radios AM ne sont pas reçues dans ces zones, sauf tôt le matin et tard le soir. Dans quelques endroits, on peut écouter, si l'on a de la chance, les radios communautaires locales. Le vide est rempli par l'une des 32 radios des forces armées financées avec nos impôts pour retransmettre des communications officielles, des entrevues avec de hauts personnages de l'armée ou des programmes qui mettent l'accent sur l'action positive de l'armée. Les généraux parlent du divin et de l'humain avec un langage guerrier et politicien qui parfois – souvent, en fait – enfreint la règle constitutionnelle qui leur impose de ne pas prendre parti. Ces radios retransmettent aussi de la musique populaire choisie par un subalterne et qui, bien écoutée, n'est qu'un message chiffré destiné à leur copine. Les hymnes guerriers sont rares: Barras y Estrellas par exemple, pourtant, est si souvent diffusé que cela en devient insupportable. Il y a peu de radios qui diffusent des informations nationales et internationales alternatives à celles qui sont rédigées dans les casernes. Total, zéro.

Dans les villes, la situation ne s'améliore pas. Trois ou quatre radios d'information, aux programmes toujours plus remplis de concours, de participations d'électeurs sélectionnés et de commentaires aseptisés, occupent les ondes, aussi bien sur la FM que les grandes ondes. Seules les

radios des universités Javeriana, Jorge Tadeo Lozano, régionales et nationales, donnent un peu d'oxygène.

Mais sorti de là, c'est désolant: les sectes religieuses entrent en compétition avec les guérisseurs; les mouvements religieux rivalisent avec la "médecine verte". Les frères, les confréries, les fraternités vendent des remèdes qui permettent de s'assurer la vie éternelle, des numéros qui garantissent la chance à la loterie, des onguents pour soigner les varices, les hémorroïdes et les maladies sexuellement transmissibles. La Vierge Marie, Jésus-Christ, Saint Exitol et la vie des saints soutiennent les formules apocalyptiques que diffusent les émissions qui vendent des amulettes de toutes sortes, cristaux, pyramides ou graisse de couleuvre. Le Ministère des Télécommunications ne veut rien voir. Il autorise tout, sauf la liberté d'expression véritable, en restreignant de manière arbitraire l'accès aux ondes des radios communautaires urbaines.

Le cas le plus flagrant est celui de la capitale de la République. Depuis dix ans, des associations de radios communautaires demandent au Ministère des Télécommunications qu'il délivre des autorisations d'émettre aux radios communautaires de Bogotá. La réponse a toujours été la même: il manque des documents, des signatures, des soutiens, la virgule est mal placée, les deux points rendent l'ensemble équivoque, le représentant légal n'avait pas de cravate au moment de l'entretien avec l'autorité compétente. Le plus éhonté des prétextes: il y a déjà une offre trop importante de radios non communautaires dans le district de la capitale.

De tribunal en tribunal, de conseil en conseil, les associations ont vécu un calvaire, jusqu'à ce qu'elles déposent un recours auprès de la Cour Constitutionnelle, qui a rendu son verdict le 15 juillet dernier, ordonnant au gouvernement de "répondre sur le fond et avec sérieux" aux demandes des associations (Sentence t 460). La Cour établit un fait fondamental: le monopole de l'espace électromagnétique de la part de l'Etat ne peut se transformer en une forme de censure et de limitation de la liberté

d'expression. Si la sentence se réfère à la situation à Bogotá, elle établit néanmoins une jurisprudence nationale.

Malgré la clarté de la sentence, le Ministère persiste à interdire que les communautés de la capitale aient leur propre radio, répétant sans faiblir les arguments habituels, exprimés depuis 15 ans, et dont le jugement de la Cour a attesté qu'il s'agissait d'une blague de plus de la part d'un gouvernement qui se fiche des mécanismes démocratiques. Le gouvernement a peur du pluralisme de l'information et de la critique citoyenne. C'est normal, il a beaucoup à cacher".²⁹⁹

La précarité du réseau de communications empêche le déroulement normal des processus de "développement" et la transformation sociale.³⁰⁰ Cependant, au milieu de ces difficultés de circulation de l'information raisonnable, l'action sociale menée par l'acteur social qui nous intéresse, M. Quijano Rico, est connue dans la région, et lui-même est reconnu en tant que scientifique.

Au niveau national, le journal "El Tiempo" rapporte:

I "Après 4 années de recherche, le scientifique originaire de Sogamoso Marco Antonio Quijano Rico a produit le premier vin mousseux du Boyacá"³⁰¹.

II "En 1982, le scientifique Marco Antonio Quijano a commencé à cultiver des vignes à la Loma de Puntalarga dans le but de produire du vin de qualité internationale... Après le succès du projet, le scientifique s'est donné pour tâche d'enseigner la culture du raisin aux habitants de divers villages de la région... Un Riesling du vignoble du scientifique Marco Antonio Quijano, a obtenu la médaille d'argent au Cinquième Concours International du Vin, Alcools et produits Distillés 2008, en Argentine. Ce vin provient de la propriété du scientifique de Sogamoso, Marco Antonio

²⁹⁹ A. MOLANO, "Emisoras comunitarias". 2006. Sur: <http://www.peaceobservatory.org/es>.

³⁰⁰ Cf. M. CASTELLS, *La era de la información: La sociedad red*, siglo XXI éditeur, México, 2002.

³⁰¹ EL TIEMPO. (journal National). "Cuatro años duró la creación de esta nueva bebida que fue presentada en Sogamoso." "Brut Obsolu", el nuevo vino espumoso de Boyacá, 2008, p 1-8.

Quijano Rico... C'est la consécration de tout un travail scientifique effectué à Puntalarga, qui démontre que la région a des particularités qui font qu'on peut y produire, dans un environnement tropical, des vins de qualité internationale"³⁰²

III. *"Il y a eu une présélection de vins provenant de nombreux vignobles pour choisir celui qui serait servi pendant les festivités. Pour la première fois dans ce concours, c'est un vin tropical qui a été primé, et il venait de Puntalarga" a dit le propriétaire du vignoble, le scientifique originaire de Sogamoso, Marco Antonio Quijano Rico... A Puntalarga, vignoble scientifique, où travaillent surtout des universitaires, on produit aussi du champagne.*

*Le scientifique Marco Quijano Rico a passé un quart de siècle à tirer du jus des meilleurs raisins de 16 communes de la région, pour élaborer des vins dans sa cave; le vignoble est situé à Puntalarga, commune de Nobsa*³⁰³.

IV. *Ce qui est intéressant chez les scientifiques colombiens de la stature de Marco Antonio Quijano Rico, Ph.D, n'est pas qu'ils parviennent à accumuler des titres et des reconnaissances en arpentant l'univers de la science et de la technologie, en-dehors du pays, comme c'est l'habitude. Ce qu'il faut retenir, chez certains d'entre eux, c'est qu'ils reviennent à leur terre, non avec l'intention de faire fortune, dont ils n'ont pas besoin, mais pour faire connaître à leurs familles et leurs amis des cultures toujours anciennes et toujours nouvelles, mais éloignés de leur environnement habituel par des siècles.*

³⁰² BOYACÁ 7 DÍAS, (journal régional). "Plata para el marqués de Puntalarga", del 3 al 6 octubre de 2008, p. 20

³⁰³ BOYACÁ 7 DÍAS, (journal régional), "Un cuarto de siglo cosechando vinos", del 30 marzo al 2 abril de 2007, p. 15.

*“A Quijano, avec qui j’ai parlé en personne et au téléphone, je veux adresser mes félicitations. Puntalarga, c’est 26 ans de constant et patient labeur qui ont défié tous les pronostics d’échec”.*³⁰⁴

Les paragraphes qui précèdent révèlent une insistance presque exagérée sur le terme “scientifique” pour légitimer une action. C’est le créateur du projet lui-même qui se revendique scientifique, ce qui rend valides les résultats qu’il obtient. La science et le scientifique, à la différence d’autres acteurs sociaux, selon les propos que nous avons relevés, sont dignes de confiance et sont crédibles; le mérite d’une médaille d’argent obtenue pour un vin revient exclusivement, dans cette logique, au travail scientifique, selon les déclarations de Quijano Rico. Science et vin constituent les deux symboles qui méritent crédibilité, admiration et légitimation.

Par ailleurs, les attitudes envers la culture paysanne ont souvent été exprimées sous la forme d’une “survalorisation”. Historiquement, la conquête espagnole a identifié péjorativement les sociétés indigènes, les stigmatisant comme sociétés inférieures. La société paysanne est aujourd’hui perçue de la même manière. Le paysan est identifié dans l’imaginaire collectif à la subordination, la désinformation, l’analphabétisme, l’incapacité, etc. Cela rend son savoir basique et pratique illégitime, sans valeur à la bourse des valeurs épistémologiques, ses connaissances ne sont pas reconnues, il est inhabituel de trouver à l’école, à l’université, des textes dont les auteurs sont des paysans. Pour cette raison, une légalisation exagérée du savoir scientifique implique la dévalorisation du raisonnement populaire traditionnel. Il devient par conséquent prioritaire d’instaurer une articulation entre savoir paysan et savoir spécialisé.

Le scientifique, dans ce cas, est au-dessus des autres acteurs sociaux, et même des paysans qui produisent du raisin, qui commencent tout juste à être évoqués dans les écrits rédigés par le créateur du projet vitivinicole qui, nous occupe, et lorsqu’ils le sont, ce n’est qu’en tant que référence et pas comme protagonistes du projet.

Cette référence exagérée au scientifique pour légitimer les processus sociaux provient de l’école du positivisme occidental, où le statut du concept est proportionnel à celui de “vérité”. Cette figure est à l’origine de beaucoup d’erreurs, commises, avec une intolérance marquée, par d’autres acteurs sociaux, notamment au Moyen-Age. Ce sont essentiellement des religieux et des

³⁰⁴ EL TIEMPO, (*journal national*), 18 abril 2004, p. 6.

politiques qui renforcèrent indirectement les concepts de science et de scientifique. Il est intéressant d'observer comment une région éminemment religieuse, où le principal acteur social, pour les communautés rurales, était d'abord le prêtre, et en second lieu le politique (puisque fêtes religieuses et activités politiques étaient nécessairement liées) voit le scientifique comme une alternative pour le développement régional, alors qu'il a fait la preuve de son incurie en tant leader et promoteur d'alternatives vitales de bien-être ou de développement. Si ces deux acteurs sociaux, politiques et prêtres, ne prennent pas de mesures adéquates pour faire des propositions et réorienter leur leadership régional déjà mis à mal, il semble inéluctable de voir la fin des paroisses et la sécularisation progresser, au même titre que la dégénérescence des systèmes politiques traditionnels qui pâttissent déjà du manque de confiance de la population. On peut envisager, dans ces conditions, une renaissance structurée dans l'apolitisme et l'antireligieux, où science et technologie permettraient seules l'explication et la compréhension du contexte, sans que les nouveaux acteurs sociaux seulement motivés par l'explication scientifique tiennent compte des patrimoines construits au cours des années par les personnages mentionnés.

Il y a un dicton régional qui lie: policiers, employés domestiques et prêtres comme "représentation" de la société paysanne du Boyacá. Cette conception correspond à une certaine réalité, puisque une région cataloguée comme paysanne et profondément religieuse doit logiquement produire des ministres du culte. Il s'agit d'une continuité, puisque les Muisca possédaient dans le Boyacá leur principal centre de formation des prêtres chargés du culte. Beaucoup de familles pauvres avec nombreuse progéniture n'ont longtemps eu d'autres débouchés pour leurs jeunes que la religion, l'armée ou les champs. Comme les femmes n'avaient pas accès à ces secteurs d'activité, beaucoup d'entre elles sont devenues domestiques, notamment à Bogotá.

Les militaires, en particulier, ont pris dans la région un statut patrimonial symbolique considérable, peut-être parce que les batailles décisives de l'indépendance de la Colombie ont pris place dans le Boyacá. Ils ont joué un rôle fondamental pour lequel ils ont été exaltés, reconnus et appréciés. Il y a chaque année un certain nombre de défilés militaires particulièrement suivis par les enfants et les jeunes. De la même manière, les décorations entre militaires sont affaire quasi-quotidienne, aux niveaux régional et national.

De même, le conflit interne colombien a stimulé l'incorporation de jeunes dans l'armée et la police. Dans beaucoup de villages du Boyacá, il y a plus de policiers que de professeurs; ils séduisent les plus belles filles et augmentent ainsi le prestige de la culture militaire. Les deux périodes de gouvernement d'Álvaro Uribe et la récente élection de Juan Manuel Santos son successeur et héritier, ratifie un soutien important à la culture militaire nationale. Paradoxalement, les institutions avec un haut niveau de crédibilité en Colombie sont l'Église catholique et les forces militaires, lesquelles sont en général éloignées des processus scientifiques et technologiques.

“Il semble de nouveau que les racines sociales d'intégration de la science dans la culture possèdent des similitudes avec quelques conditions sociales nécessaires qui ont permis un développement identique au Moyen-Âge, où les groupes dominants qui concentraient le pouvoir et la culture, comme les monastères, les monarques et les militaires n'ont pas joué de rôle dans la propagation populaire de la science, mais une fois la culture concentrée dans le peuple, la science trouve là un espace approprié.”³⁰⁵

Le projet scientifique conçu en lien avec la viticulture dans la Valle del Sol est une initiative périphérique où l'église catholique, principale institution reconnue par les paysans, n'a pas de rôle. Les cultures militaire et religieuse ne peuvent créer de transformation raisonnable.

Au fond, le scientifique joue un rôle grâce à l'information qu'il possède. Il semble que les dénommées sociétés modernes et contemporaines sont structurées grâce à elle et à son dispositif de transmission, décodage, sélection et application³⁰⁶. Concrètement, se référer aux professions et à leurs niveaux (licences, maîtrises, doctorats, post-doctorats) signifie penser aux niveaux d'information, qui permettent de poursuivre ou de se transformer. Selon nous, nous avons là la principale différence entre une société “avancée” et une qui ne l'est pas. Malheureusement, le niveau d'information disponible, en circulation et appliquée à notre contexte, est tragiquement inférieur en comparaison avec d'autres sociétés. Les caractéristiques fondamentales des acteurs sociaux du XXIe siècle sont qu'elles privilégient l'investigation.

³⁰⁵ F. GÓMEZ-SIERRA (2007), *op. cit.*, p. 59.

³⁰⁶ Cf. M. CASTELLS (2002), *op. cit.*, M. QUIJANO-RICO, “Las ciencias básicas para Colombia y su futuro” en: La conquista de espacios para la ciencia. Bases para un plan de programa nacional de ciencias básicas, Bogotá, Colciencias, 1999.

A ce sujet, l'acteur social qui nous intéresse par-dessus tout ici, affirme que le scientifique et la science occupent dans cette société moderne un espace prioritaire.

“Le scientifique est un homme libre par excellence, parce qu’il ne peut pas être scientifique sans rechercher la vérité (...) on n’est pas scientifique si l’on ne travaille pas effectivement. Comme le disait Max Planck, la science n’est pas le repos contemplatif des connaissances acquises, mais un travail constant et un développement continu (...). L’objectif de la recherche sous toutes ses formes est l’obtention de connaissances, c’est-à-dire d’informations sélectionnées et utiles (...); le rôle du chercheur n’est pas seulement de produire de l’information pour son compte personnel, mais aussi de la capter à partir d’autres sources, de les relier, de les ordonner, de les comprendre et de les transmettre.”³⁰⁷

La transformation sociale est l'essence de la connaissance scientifique, et, à partir du concept d'information, il est important de demander: quel est le sens de cette expression pour les communautés locales? Comment l'organise-t-elle, l'enrichit-elle, la transmet-elle et l'applique-t-elle? Comment comprendre les paramètres du développement économique dans les sociétés asiatiques, nord-américaines et européennes qui ont réussi à construire des systèmes d'éducation toujours plus structurés, comme sont en train de le faire la Chine, l'Inde et la Corée du Sud?

“Information et connaissance sont les variables décisives dans la productivité et la compétitivité. Ce qui ne signifie pas que le capital ne compte pas. Il est important. Mais avec la connaissance et la technologie, et sans capital, on peut arriver à quelque chose de importante.

Cela ne veut pas dire qu’avant l’information n’était pas importante et qu’elle l’est devenue. L’information a toujours été importante. Mais avec les nouvelles technologies de l’information, le groupe de l’information a un rôle plus décisif, puisqu’il est possible de produire et transmettre celle-ci de plus en plus vite.

³⁰⁷ *Ibid.*, p. 105.

La productivité, comme nous le savons, c'est la quantité de produits par unité. Et la compétitivité, c'est comment se gagnent les parts de marché. L'histoire économique démontre que la compétitivité positive, qui est l'extension du marché au monde entier ou presque, bénéficie en général à tous. On peut démontrer que les éléments clés aujourd'hui sont la capacité technologique et humaine de créer, transformer et produire.³⁰⁸

Il y a 16 ans, ces termes étaient défendus par l'acteur social qui nous occupe:

“La formation du personnel scientifique ne peut pas différer des normes internationales en la matière. Le scientifique colombien, comme celui de tout autre pays en voie de développement, doit égaler ou même dépasser en préparation et en capacité ses collègues de pays plus avancés... Il ne peut y avoir de science sous-développée dans les pays sous-développés.”³⁰⁹

Nous avons jusque-là illustré les faits qui concernent l'action sociale du créateur du projet vitivinicole, liés notamment à sa vie familiale, sa formation et sa profession de scientifique.

1.3 La recherche scientifique comme discours légitimateur du projet vitivinicole.

Ces considérations ont éveillé chez nous un intérêt décisif en 2002. C'est à partir de ce moment que nous avons élaboré une réflexion académique sur la culture paysanne dans le Boyacá, cette atmosphère qui a baigné notre enfance, et qui est également un paysage où l'université peut aussi contribuer à la revitalisation d'une nouvelle société régionale. Celle-ci dispose d'éléments territoriaux propices à l'agriculture qui a à son tour suscité les expressions artistiques les plus diverses pour mettre en forme les matières premières telles que l'or, le coton, l'argile, les pierres et le bois. Ces manifestations culturelles, ainsi que les avantages du climat et du sol, continuent à caractériser une société paysanne qui rencontre des difficultés sociales importantes.

³⁰⁸ Cf. M. CASTELLS, “Globalización, tecnología, trabajo, empleo y empresa”, 1999. Sur: <http://www.fing.edu.uy./catedras/disi/mat>. (Octobre, janvier N° 7).

³⁰⁹ M. QUIJANO-RICO (1999), *op. cit.*, p. 97.

De nombreuses entrevues et observations participantes dans des communautés paysannes, dans plusieurs districts du Boyacá nous ont permis d'analyser et de détecter des déterminismes géographiques, sociaux et religieux. Dans le premier cas, connoté péjorativement par les Espagnols de la conquête, cela a conduit certains à penser que le milieu physique déterminait effectivement les sociétés, sans autre alternative d'adaptation. Dans le deuxième, la conquête a engendré un complexe d'infériorité chronique qui se résume dans un proverbe répété fréquemment par les habitants: "celui qui naît pauvre meurt pauvre". On a donc affaire à une société malade du colonialisme. Dans le troisième cas, le déterminisme s'inscrit dans le paysage du système de croyances, d'une conception partialisée de Dieu, où Il a déterminé toutes les choses selon ses propres critères. Ces trois formes de déterminisme empêchent la créativité populaire propre et nécessaire à tous les groupes humains. Il est urgent de poser à nouveau que la créativité réussit à cultiver la géographie, que les processus démocratiques sont capables d'équilibrer le bien-être et les opportunités des individus et qu'une conception authentique du religieux comprend une extraordinaire capacité créative de la part des humains.

Comme l'information sur la viticulture tropicale d'altitude en Colombie était pratiquement inexistante, nous avons cru opportun de rendre compte et reconnaître l'effort fourni par le créateur du Projet Vitivinicole, qui a fait en sorte que des personnes poursuivent des études sur le sujet et approfondissent l'intégration de cette nouvelle agriculture dans la région. La vitiviniculture dans la Valle del Sol a été conçue à partir de la logique moderne de recherche scientifique, à partir de différentes orientations analytiques et disciplines du savoir. A ce sujet, plus de 100 travaux d'études, en licence, maîtrise et doctorat ont été élaborés sur le site du Projet, sous la direction de M. Quijano Rico. En termes strictement viticoles, les premiers efforts se sont concentrés sur l'adaptation des céps amenés d'Europe (Allemagne et France). Après avoir tenté l'introduction d'une trentaine de variétés, les céps qui se sont bien adaptés sont: la variété française Pinot noir, l'allemande Riesling et la combinaison RieslingxSylvaner. Simultanément, des études ont été réalisées sur le sol, la fertilisation, la photosynthèse, le sommeil de la vigne et les prédateurs (insectes et champignons). De la même manière, des travaux ont été réalisés sur la taille, la protection des grappes, le nombre idéal de plantes par hectare et le meilleur moment pour les récoltes, entre autres.

En viticulture, les efforts ont porté sur les arômes, la fermentation, la vinification, les levures, le marketing, les clients, le tourisme et l'entreprise, entre autres. De ces exercices sont sortis des projets d'équipements originaux. Les résultats de ces recherches sont rassemblés dans une bibliothèque de la Loma de Puntalarga, à laquelle l'accès est restreint. Les auteurs de ces travaux sont des étudiants, en majorité des jeunes femmes, qui ont eu, et ont toujours besoin de terminer leurs études de licence. Elles viennent sur place pour trouver une personne qui puisse guider leurs travaux, liés à la vitiviniculture, dans des domaines aussi divers que la chimie, la biologie, l'ingénierie (industrielle et des aliments), la microbiologie, l'administration des entreprises, l'agronomie, le tourisme et l'hôtellerie... Quelques étudiants sont ensuite envoyés à l'étranger (France, Allemagne, Italie) pour poursuivre leurs études, à l'aide de bourses, dans des programmes de maîtrise et de doctorat. Différentes institutions universitaires les accueillent: l'Institut Max Planck pour la chimie à Mainz, l'Institut San Michele à Adige, l'université de Montpellier, France. Avant d'entreprendre leur travail, les étudiants doivent signer un document par lequel ils s'engagent à conserver la confidentialité des informations recueillies et produites. Cet aspect est légalisé, protégé et défendu avec âpreté, à la Loma. Toute infraction est punie d'expulsion ou de rappels à l'ordre. Cette trop grande propension au secret a provoqué chez quelques étudiants un phénomène de rejet envers le directeur de la Loma et les ont conduits à abandonner leurs travaux.

Cet agencement a été soutenu par le "Séminaire international de vitiviniculture et œnologie tropicale d'altitude", évènement qui, en 2007, a fêté son 16^{ème} anniversaire. Pour aborder les thèmes concernés, des experts mondiaux ont été invités, dont des lauréats de prix Nobel. Les étudiants sont régulièrement appelés à approfondir les thèmes développés lors de ce type de rencontre dans le cadre de leurs études poursuivies en Colombie et à l'étranger. Les thèmes sont en général précisés, voire définis, par le créateur du Projet de la Valle del Sol, qui codirige régulièrement les travaux. Il aide aussi ses étudiants à se loger et subvient à leurs besoins alimentaires.

Mais toutes les étudiantes qui ont bénéficié de ces attentions n'ont pas poursuivi leurs études. Beaucoup d'entre elles ont abandonné en cours de route, parce qu'elles ne parvenaient pas à comprendre la logique du processus.

“Nous finissons par nous fatiguer d’y aller et de n’y rien faire, de seulement boire et encore boire du vin, le docteur est tout le temps occupé et nous parle souvent d’autre chose. En plus notre professeur nous a dit qu’il valait mieux partir, parce que nous n’en tirons rien, et que le docteur en connaît beaucoup sur la recherche, mais peu sur la méthodologie”³¹⁰.

“Je suis sortie du projet parce que chaque jour j’y allais en ayant peur de ne pas bien faire, mais surtout à cause d’une lettre que le docteur m’a adressée, où il m’accusait de violer les normes d’information, et ce qui m’a le plus blessée c’est que cette information ne m’est pas parvenue directement, mais par le biais d’un bureau qui a rendu l’information publique. Le docteur est convaincu qu’il sait tout et qu’il a raison tout seul”³¹¹.

“A moi, il m’a dit de ne plus revenir, il m’a quasiment expulsée, il m’a dit que si je ne respectais pas les normes du contrat, qui étaient qu’on ne donnait pas d’informations confidentielles, on ne pourrait pas continuer ensemble, il m’a dit qu’il s’agissait d’une entreprise privée qui vivait grâce à l’information, il s’est mis en colère parce que je lui ai démontré qu’il y avait des données qui ne correspondaient pas à ce qu’il affirmait, c’est un vrai problème, et je me retrouve comme ça, avec mon travail sur les bras parce qu’il ne veut pas qu’on publie ces données”³¹²

1.3.1 “Tropicalité” et biodiversité: concepts scientifiques pour la viticulture dans la Valle del Sol.

Il est possible d’établir une relation entre la diversité et la complexité, comme l’affirme Prigogini ³¹³ dans *“Tan sólo una ilusión”* (Seulement une illusion).

³¹⁰ Entrevue personnelle avec des étudiants de Licence “déserteurs” de la Loma, juin, 1999.

³¹¹ Entrevue personnelle avec des étudiants de Maîtrise, “déserteurs” de la Loma, 2007.

³¹² Entrevue personnelle avec un étudiant de Doctorat qui avait abandonné les lieux, avril, 2009.

³¹³ Cf. I. PRIGOGINI (1997), *op. cit.* Le concept de complexité, a été étudié dans les sciences sociales, par le philosophe et sociologue Edgar Morin.

La diversité à laquelle nous faisons référence est plus articulée au concept de biodiversité, et celle-ci s'exprime plus volontiers dans les zones tropicales. La Colombie est un pays qui renferme énormément de diversité (on peut parler de "mégabiodiversité": plus grande source hydrologique de la planète, troisième place en nombre d'espèces vivantes, deuxième pour les oiseaux, et qui abrite 45.000 espèces de plantes). Qu'implique cet état de fait pour la composition et la compréhension du social? Cela représente certainement beaucoup, puisque, comme nous l'avons dit, un déterminisme géographique est possible, et qu'il y a en plus une relation entre culture et nature; c'est-à-dire que notre analyse se propose, pour une société "extrêmement complexe", de multiplier les études variées et rigoureuses portant sur les réalités régionales pour commencer à la comprendre.

De nombreuses études sociologiques et anthropologiques ont été faites par des spécialistes des sciences sociales qui ne font pas partie de la "mégabiodiversité" à laquelle nous avons fait allusion plus haut, et donc pas non plus de la complexité. Celle-ci, abordée à partir de la réalité tropicale-sociale dépasse les analyses traditionnelles. Les études sociales européennes sur la société tropicale correspondent à une situation où un physiologiste végétal extérieur viendrait en zone tropicale pour observer la même plante, avec des indices déjà standardisés, alors que l'irrégularité, l'hétérogénéité et l'absence de communs dénominateurs sont le dénominateur commun pour notre analyse.

Il est possible de faire l'hypothèse d'une certaine impossibilité de gouverner, causée par un supposé chaos des sociétés latino-américaines, focalisée sur une mégabiodiversité abordée, en général, de manière superficielle. Certains professionnels des sciences sociales ont proposé de faire une lecture de la nationalité colombienne du point de vue du "festif", une manière d'être colombienne qui s'oppose aux concepts de "réflexion" et de "planification". Paradoxalement, parmi toutes les tentatives opérées au cours des dernières années pour changer l'imaginaire négatif dont le monde affecte la Colombie, conséquence notamment de la guerre interne et du trafic de drogue, une campagne officielle a été conduite pour modifier cette image. Le gouvernement a organisé un concours de slogans susceptibles de représenter le pays à l'extérieur. Le gagnant fut "La Colombie est Passion". Si la passion identifie ce qui relève du "national", la réflexion véritable est totalement absente de la mesure. Humboldt a dit sur la Colombie: "*Des gens qui n'approfondissent rien*". Cela pourrait être la raison pour laquelle, régulièrement,

différents thèmes de la vie sociale ne sont pas abordés avec toute la rigueur requise, c'est-à-dire par le biais d'un processus de recherche. De là la nécessité d'établir dans les études sociales, spécialement celles qui concernent notre pays, une relation entre *“biodiversité, complexité et sociétés des zones tropicales*

La colonisation biologique est produite, en premier lieu, par des phénomènes naturels que les plantes utilisent pour distribuer leur ADN. Par exemple, les mécanismes créés pour protéger les graines pour qu'elles puissent exprimer par elle-même tout leur potentiel de reproduction, comme pour la famille des cucurbitacées et les processus chimiques qui “obligent” à les disperser.

En second lieu, le transport des graines, organisé et amélioré par de profonds changements culturels, notamment par les politiques expansionnistes des puissances européennes des XIVe et XVe siècles, par le biais de la colonisation culturelle, ont produit une variation dans la manière d'accéder aux végétaux dans les zones appelées tropicales. Les plantes introduites par le biais de la colonisation espagnole dans le Nouveau Royaume de Grenade ont substantiellement transformé les processus productifs.³¹⁴

Cependant, au bout de 400 ans de “changements” dans la faune et la flore, sur le haut-plateau du Boyacá, il n'y a pas de travaux qui montrent les effets environnementaux et culturels de ces introductions, et il est impossible de parler aujourd'hui d'une production authentiquement tropicale. Comme nous l'avons évoqué, les éléments naturels, puis culturels, se sont chargés de produire les changements.

Le projet qui nous intéresse prend le terme d'altitude comme fondement de la compréhension et comme constante d'application dans le processus productif de la vigne. Ce qui signifie que la production intervient entre 2400 et 2700 mètres d'altitude. Cette variable justifie la réalisation de travaux scientifiques rigoureux, dans des disciplines diverses. Sol, climat et culture dans des conditions propres à l'altitude en zone tropicale andine, sous-tendent des systèmes culturels qui méritent aussi qu'on les étudie de manière approfondie en tenant compte de leur caractère complexe. Plantes, animaux et humains doivent, dans ces conditions, développer des mécanismes d'adaptation et de transformation permanents, puisque vivre au-dessus de 2400 mètres implique de pouvoir fonctionner avec moins d'oxygène”.

³¹⁴ Cf. F. GÓMEZ-SIERRA (2006, 2008), *op. cit.*, M. CARDALE-SCHRIMPF (1987), *op. cit.* J.HARLAN (1987), *op. cit.* J. RODRÍGUEZ (1998), *op. cit.*

Le déficit en oxygène renvoie, du point de vue de la physiologie humaine, à des systèmes vitaux différents: fonctionnement du cerveau, systèmes de nutrition, stratégies de contrôle du stress, systèmes propres de coévolution, écologie et éco-santé, entre autres. Comment les humains qui vivent en altitude s'arrangent-ils du déficit d'oxygène, quelles sont les implications sociales de cette figure?

Ces sociétés ont-elles développé un système culturel disposant de modèles d'identité qui sont proportionnellement liés à des facteurs comme le climat et le sol, éléments fondamentaux des stratégies d'organisation de la production, et, au final, des expressions culturelles régionales.

De plus, comme nous l'avons déjà évoqué, les habitants de cette zone sont répartis à des étages thermiques différents, qui vont de 145 mètres d'altitude à Puerto Boyacá à 3400 mètres dans la commune de Jericò. Cela entraîne de la part des 1.400.000 habitants (environ) des formes culturelles variées et complexes, leur identité se faisant avant toute diversité, avec des conséquences significatives pour l'organisation, la gouvernabilité et la compréhension. Chacun des éléments du climat, par exemple l'altitude, est déterminant, puisqu'aucun d'entre eux ne peut être modifié par l'homme. Les habitants doivent s'adapter et rechercher des mécanismes de transformation limitée.

Les conditions territoriales (climat, sol et culture) éclairent le fait que dans le projet qui nous intéresse, la vitiviniculture soit "tropicale d'altitude", l'altitude impliquant à son tour une importante irradiation solaire, des journées ensoleillées et des nuits froides³¹⁵. (Quijano – Rico, 2001). Cette relation causale, selon la physiologie végétale, l'accumulation substantielle d'arômes dans les fruits et les feuilles, à cause de la faible évaporation, est l'effet principal des nuits froides. Cela permet au haut-plateau de disposer d'un important patrimoine aromatique et chromatique. Cette caractéristique, comme nous le décrirons, est une des identités de base pour apprécier le vin "*Marqués de Puntalarga*" produit sur place, en le dégustant.

Dans la vitiviniculture tropicale d'altitude est concentré tout le processus scientifique-académique et social de la Loma de Puntalarga. Cette initiative rompt avec les schémas

³¹⁵ Cf. M. QUIJANO-RICO (2001), *op. cit.*

traditionnels et les cosmovisions liées à la production qui sont inscrites dans les déterminismes géographiques, sociaux et religieux.

Nous aboutissons donc à la conclusion selon laquelle le rôle prioritaire de l'investigation est de permettre la rupture avec les paradigmes³¹⁶ et de détruire les déterminismes pour laisser place à la créativité et à l'innovation propres de la culture. Le concept "andin" est également fondamental pour comprendre cette analyse, du fait que la Cordillère des Andes a un rôle déterminant sur les écosystèmes, non seulement dans notre région, mais aussi au niveau mondial. Cela permet de définir et mettre en œuvre des stratégies capitales dans les processus d'autodétermination et d'appropriation des ressources. Les conditions sociales des cultures andines, d'un certain point de vue, sont partagées. Par exemple, dans le domaine de la santé, les maladies respiratoires des enfants et les systèmes de nutrition précaires.

Les 25 ans de recherche auxquels le créateur du projet fait référence, sont liés exclusivement au thème de la vitiviniculture tropicale d'altitude. Ces deux éléments structurent les réflexions scientifiques sur "la nature" de cette proposition. Dans le projet, la tropicalité continue à s'exprimer dans la perception de l'habitant des zones tempérées comme une réalité *sui generis* qui n'est plus celle de l'Afrique sauvage, avec une faune exubérante de grands animaux, généralement absents des autres zones géographiques, y compris les forêts brésiliennes de "Tristes Tropiques"³¹⁷. Il s'agit bien plutôt d'une tropicalité sud-américaine, et même spécifiquement colombienne, mise parfois en relation avec un caractère voluptueux spécifiquement féminin, où "La Colombie est Passion".

La tropicalité andine à laquelle il est fait référence est liée au processus de production, en particulier avec la manière dont les cultures paysannes accèdent aux ressources végétales, aux calendriers agricoles sous les tropiques, et à la complémentarité écologique des étages thermiques des zones considérées³¹⁸. Tout cela s'articule avec des produits génétiquement modifiés, OGM, l'utilisation de polyéthylènes et l'agriculture de précision, entre autres. L'absence de dénominateurs communs en termes de saisons, caractéristiques des zones tempérées (hiver, printemps, été, automne), se traduit par une intensité solaire importante,

³¹⁶ Cf. T. KUHN, *La estructura de las revoluciones científicas*, Fondo de cultura económica, México, 1962.

³¹⁷ Cf. C. LEVI-STRAUSS, *Tristes trópicos*, Paidós, Barcelona, 1997.

³¹⁸ Cf. J. MURRÁ (1974), *op. cit.*

pratiquement toute l'année. Cela, du point de vue de la physiologie végétale, est la cause d'une hétérogénéité dans le développement d'une plante, où peuvent être observés en même temps: des fruits mûrs, en cours de maturation, verts, et des fleurs qui préparent leur arrivée...

1.3.2 La science et la technologie, forges des cosmovisions modernes.

Comme nous l'avons dit, la Loma de Puntalarga est une micro-entreprise du monde moderne. Le créateur du projet vitivinicole possède une formation et exerce une activité scientifique et il est reconnu en tant que tel. Par conséquent, sa lecture et son intervention dans le contexte est en cohérence avec sa profession et réitère la nécessité de son application effective et raisonnée. Cette stratégie est un processus d'engagements personnels.

La viticulture moderne est très exigeante, du fait de la compétition sur le marché. C'est pour cette raison que les conditions de production imposées par la Loma sont très rigoureuses.³¹⁹ Cette rigueur exige du paysan producteur qu'il repense, réoriente et protège ses modèles culturels d'association, d'organisation, de technologie, ainsi que son patrimoine climatique, pédologique et génétique.

Cette manière de procéder semble méconnaître le capital cognitif que les paysans ont réussi à construire à propos de leur environnement, et douter d'une capacité d'autonomie populaire dans le développement local. Précisons que la science est aujourd'hui un élément culturel, un patrimoine qui est le fruit de l'évolution, une manière de renforcer la société locale, qui doit donc s'engager auprès des cultures locales sans que celles-ci disparaissent, en cohérence avec les argumentations aujourd'hui formulées sur la société de la connaissance et de l'information³²⁰

A ce sujet, Escobar³²¹, quand il évoque l'"anthropologie de la science et de la technologie" suggère qu'il "sera nécessaire de nous aventurer sur de nouveaux territoires vitaux de la pensée", lesquels produiront des reconversions culturelles et de nouvelles subjectivités pour augmenter les modes de conscience, les pratiques de la nature et les émergences coexistentielles de régimes

³¹⁹ Cf. F. GÓMEZ-SIERRA (2004), *op. cit.*

³²⁰ Cf. M. CASTELLS (2002), *op. cit.*

³²¹ Cf. A. ESCOBAR, *El final del salvaje. Naturaleza, cultura y política en la antropología contemporánea*, Bogotá, Instituto Colombiano de Antropología, CEREC, 1999.

d'altérité. L'introduction de nouvelles technologies crée d'autres altérités, au niveau du travail, du langage et de la vie même. Les technologies sont des interventions culturelles desquelles émergent de nouvelles pratiques. C'est par ce biais que se réinvente, se crée de nouveau le concept de "nature", entendu comme un "donné", fini, déterminé et que se fait jour la possibilité de la construire et de la modifier. La nécessité de mettre en œuvre la culture scientifique, selon M. Quijano-Rico, se présente non pas comme une option, mais comme une responsabilité.

Derrière cette mentalité développementaliste, qui recopie le modèle des mondes industriels pour pouvoir être suivie par les régions "sous-développées" ou "en voie de développement", se profile une argumentation qui affirme que les conditions sociales d'une présentation raisonnée dans le cadre de plans nationaux et régionaux d'amélioration de la vie rurale, traduite en actions concrètes, pour améliorer les conditions de bien-être, offrir des alternatives pour la production sur de petites ou très petites propriétés, empêcher la disparition progressive de l'agriculture au profit de l'élevage, intégrer l'agro-industrie aux plans de reconversion des cultures, etc., sont des processus et des initiatives qui ne peuvent laisser à la marge une participation forte de la connaissance scientifique et technologique.

On peut donc se demander si les nouvelles modalités se construisent à partir d'une réappropriation raisonnée, par les cultures traditionnelles, de la science et de la technologie. Sans méconnaître les connecteurs, symboles, coutumes et traditions utilisés par les cultures paysannes comme moyens de transformation, éléments sans lesquels leur projection est impossible.

Dans le cas qui nous occupe, la science se présente comme indispensable et elle s'accompagne d'une manière d'être moderne (langue, ordonnancement territorial et architecture représentée par la maison du créateur du projet). De plus, l'ordre de la production et sa justification idéologique ont des références discursives limpides et ne sont évidemment pas neutres en elles-mêmes. Mais les paysans sont en train de redécouvrir des aspects positifs dans ce nouveau schéma de valeurs de production et de valeurs culturelles, qui est proposé depuis la périphérie non institutionnelle traditionnelle.

Les pôles culturels de la société du Boyacá ont été constitués depuis la colonisation autour de l'Eglise et de la grande propriété agricole et d'élevage, des militaires et des caciques dans le

champ politique. Il n'est donc pas étrange que cette région soit l'une des plus pauvres du pays. La science et la technologie y sont peu valorisées en tant qu'éléments intégrateurs de l'évolution et de la construction de la culture. De là l'affirmation selon laquelle le processus doit se sortir, s'abstraire des structures traditionnelles pour trouver un écho dans la région et avoir la capacité de s'appuyer sur les éléments qui constituent la culture paysanne, comme les coutumes traditionnelles (les Reines, par exemple), la musique autochtone et des connaissances agricoles ancestrales, entre autres. Bien que l'Etat soutienne le projet vitivinicole, une institution comme l'Eglise ne le fait que mollement, alors qu'elle est présente de manière continue, sans rupture avec le passé, dans le quotidien des paysans. Une méthodologie technologique viticole moderne ne peut se populariser et s'intégrer qu'en tenant compte des pratiques religieuses, des fêtes, des élections de Reines, de la musique populaire, du capital gastronomique et de l'émergence de l'écotourisme depuis quelques années.

1.3.3 Traditions enrichies et paradigmes dépassés.

La croyance quasi dogmatique selon laquelle la viticulture avec des finalités vinicoles de qualité était impossible en Colombie est bien attestée dans la littérature qui évoque le sujet.

“En Colombie l'industrie vitivinicole a connu un développement très lent, qu'on peut même qualifier de nul, le pays se trouvant dans une zone très chaude, qui détermine des conditions climatologiques qui, ne conviennent pas à la vigne; si on ne produit pas, on ne consomme pas. Le vin n'est pas populaire, parmi nous.”³²²

Comme nous le rappellerons dans le chapitre consacré au vin “Marqués de Puntalarga”, le paragraphe qui précède n'est pas valide parce que les investigations dans la périphérie sont parvenues à démontrer le contraire. Ce processus, décentralisé mais focalisé, transforme dans une certaine mesure la cosmovision agricole régionale et peut être analysé comme un indicateur de transformation de la société rurale du Boyacá, soutenu par l' “effet de démonstration”. *“Une image vaut mieux que mille mots”*. Il s'agit d'une pratique où il existe une opportunité d'observer la cause et l'effet; convaincre qu'il faut agir, est une forme de pédagogie. *“L'exemple n'est pas une manière d'enseigner, c'est la seule”*, comme Albert Einstein l'a dit. Cela

³²² M. BERMÚDEZ (1999), *op. cit.*, p. 97.

fonctionne dans les communautés paysannes où les conférences, les dissertations, les argumentations ne sont pas des pratiques habituelles. Sur le plan anthropologique, c'est l'élément culturel le plus persuasif et inductif. Peut-être que le manque d'attention à cette stratégie culturelle et la conviction que la persuasion n'est possible que par le discours, les livres et les conférences, a abouti à une supposée apathie et un manque d'intérêt pour la connaissance. Une des préoccupations partagées par les chercheurs et les centres de production scientifique est de trouver un moyen de populariser la connaissance spécialisée.

Cependant, nous constatons que le processus d'apprentissage dans les communautés paysannes est lié à l'expérience. On apprend par imitation. Il semble valoir la peine de poser la question du rôle de l'exemplarité dans la composition, la recomposition ou la décadence des sociétés et des cultures, et également de se demander si celles-ci ont besoin de héros et d'héroïnes, de prototypes pour persévérer dans leurs plans et dans leurs rêves.

Le fait d'avoir réussi, par le biais du projet vitivinicole, à effacer quelques frontières mentales chez différents acteurs sociaux traditionnels: connaisseurs du vin, commerçants et fonctionnaires de l'Etat, mais surtout, paysans, a été un processus de défi et d'éradication d'un "déterminisme" qui est souvent présent dans les communautés du contexte concerné.

Cette mentalité aiguisée par la conquête puis la colonie, assortie d'un complexe d'infériorité, s'est manifestée prioritairement sous la forme d'un désintérêt pour les coutumes culturelles indigènes, notamment celles relatives à la gastronomie et à la religion³²³. L'attitude dépréciative envers l'indigène s'est étendue ensuite au concept de "paysan". C'est ainsi que s'est construite progressivement l'idée selon laquelle l'étranger est forcément meilleur et supérieur. Ces attitudes sont toujours d'actualité, elles affectent profondément l'identité régionale, favorisant les attitudes de subordination et de méconnaissance des droits fondamentaux. Il est fréquemment affirmé que le Boyacá est le département qui apporte au pays des domestiques, des policiers et des religieux. A ces trois professions sont attachés des principes de subordination et l'idée de déterminisme social qui empêche ses agents de revendiquer le respect de droits fondamentaux et assure la continuité du conformisme. De telles considérations peuvent être les causes de différentes

³²³ Cf. C. BONNETT, *Tierra y comunidad, un problema irresuelto. El caso del altiplano cundiboyacense (Virreinato de la Nueva Granada) 1750-1800*. Instituto Colombiano de Antropología e Historia, Bogotá, 2002., J. RODRÍGUEZ (1998), *op. cit.*

problématiques qui traversent les communautés paysannes. De la même manière, le déterminisme social s'accompagne d'imaginaires d'incapacité et empêche la participation de tous à l'égalité, source fondamentale de la démocratie. Il faut noter par ailleurs qu'un des éléments culturels les plus représentatifs de la culture Muisca a été l'organisation religieuse³²⁴. Alors qu'ils avaient des centres culturels spécifiques, leurs dieux faisaient partie intégrante de la nature, ils étaient des divinités vitales, comme l'eau, le soleil, les animaux et les plantes. L'imposition d'une religion dont le symbole le plus fort était un crucifix, en général fixé à un mur, a renforcé historiquement un déterminisme religieux où Dieu fait tout et est tout-puissant. "S'en remettre à Dieu", voilà ce qui semble être une expression unanime de notre culture rurale.

Le christianisme enseigne cependant que Dieu est créateur et que l'homme est à son image, mais la créativité ne se cultive généralement pas, pas plus qu'elle ne se promulgue à partir de cette religion. Les dogmes pèsent plus que l'esprit créateur et imaginatif. Ce système de croyances affirme que dans le "Sacrement de la Confirmation", l'esprit Saint accorde au confirmant le don de science. En Colombie, on dit que 90% de la population est chrétienne catholique, mais la majorité des religieux sont à l'écart de tout processus scientifique. Le Boyacá est un des départements les plus religieux du pays. Mais cela ne lui a pas permis de lutter efficacement contre la pauvreté et la misère. Il est le dernier du pays en termes de développement de la science et de la technologie et de capacités à combattre les désavantages dont il souffre. Le cas de la Loma de Puntalarga nous permet donc d'analyser la figure de la diminution possible des trois déterminismes que nous avons évoqués et qui affectent profondément la possibilité d'une transformation sociale équitable.

La compréhension et l'"acceptation" de la modernité (être moderne, c'est être "à la mode") implique pour la plus grande partie de la population des sociétés occidentales, intégrer des attitudes, visions et lectures de la réalité, à partir de l'utilisation et de la mise en application des concepts de science et de recherche technologique. La société contemporaine se transforme de manière drastique grâce ou à cause de réseaux technologiques, ainsi que l'évoque Castells³²⁵. Les systèmes de production industrielle actuels résultent de rigoureux processus de recherche scientifique et d'applications technologiques. Les analyses des économies modernes montrent qu'elles sont articulées et ont comme grille de lecture les niveaux de recherche des centres

³²⁴ Cf. C. MORENO (2005), *op. cit.*

³²⁵ Cf. M. CASTELLS (2002), *op. cit.*

spécialisés, les publications indexées, les brevets enregistrés, le nombre de chercheurs possédant un Phd., les universités reconnues qui ont une envergure internationale. Il est en général établi un lien évident entre processus scientifiques et états de bien-être des peuples et des communautés.

Au cours des deux dernières décennies, ce que l'on nomme communément "économies émergentes" ont fait l'objet d'analyses diverses, notamment les économies asiatiques. Leurs "progrès" sont expliqués à l'aune de leurs performances en termes d'éducation, concept rigoureusement articulé au processus de recherche scientifique et au développement économique. Cette variable a été prise en compte notamment dans l'analyse des expériences respectives des Etats-Unis et de quelques pays européens au XXe siècle. En Amérique latine, les économies les plus dynamiques, comme celle du Brésil, de l'Argentine, du Chili et du Mexique, possèdent des systèmes d'éducation structurés. L'information est un élément incontournable pour la recomposition des sociétés contemporaines.

“La connaissance n’égale peut être pas l’action, mais comme l’information apparaît comme la principale ressource à laquelle nous accordons notre confiance, connaître et imaginer deviennent des manières de construire le monde.”³²⁶

Comme nous l'avons laissé entendre, peut être sans argumenter suffisamment, la richesse des peuples n'est pas seulement déterminée par la disponibilité des ressources naturelles, mais aussi par la capacité de produire et de mettre en application des connaissances³²⁷. Habituellement, ces perceptions de la science, de la recherche et de la technologie sont étroitement liées aux espaces et aux lieux auxquels s'attachent des conceptions de l'urbain, du secret, du silencieux, de ce qui est caché et sophistiqué. Tout cela a entraîné une certaine aliénation, une perte de connaissances et un désintérêt pour l'information créée dans la périphérie, non seulement chez l'expert mais aussi dans la vie quotidienne. Il semble donc nécessaire d'inclure de manière péremptoire dans les processus d'analyse de la compréhension dans la société, non seulement ceux qui sont

³²⁶ A. MELUCCI, *La experiencia individual y los temas globales en una sociedad planetaria*, ed. Trota, 2000.

³²⁷ Cette affirmation peut devenir un axiome dans la mesure où tous les peuples contemplant ou revoient la richesse représentée par les ressources naturelles dénommées matières premières. Celles-ci continuent à alimenter les réserves disponibles des communautés. De nombreuses multinationales s'intéressent à ces ressources que les discours démagogiques ne considèrent pas comme des patrimoines, pas plus qu'ils ne prennent en compte leur dimension géopolitique. En ce qui concerne la Colombie, les possibilités et les profits potentiels sont énormes. Mafias et autres groupes sont à l'affût de ces opportunités et sont souvent derrière les initiatives.

produits au sein des institutions universitaires et des centres de recherche, mais aussi ceux qui sont créés et reproduits dans la périphérie du quotidien, ainsi que ce savoir spécialisé qui commence à faire la preuve de son efficacité de manière décentralisée.

Le créateur du projet vitivinicole perçoit l'environnement comme une nécessité où œuvre de science doit être faite, des technologies raisonnées doivent être mises en application, et des concepts travaillés, ce qu'il fait, selon lui, depuis 25 ans.

“La recherche est essentielle dans le développement du projet Vitivinicole de Puntalarga (PVP). Depuis 1990, l'exercice scientifique a un espace dans le développement festif de la vigne et du vin, par le biais d'un séminaire international sur la viticulture et l'œnologie tropicales d'altitude, scène scientifique pour la présentation et la discussion des résultats des recherches effectuées. Ces deux types d'évènements sont complémentaires (fêtes et séminaires) l'un accélère la diffusion de l'intérêt pour la culture de la vigne et du vin; l'autre, contribue à organiser l'acquisition et l'application de connaissances, qui sont les conditions nécessaires du succès dans la viticulture moderne”³²⁸

“Plus de 25 ans de recherche et développement à Puntalarga ont permis de démontrer l'existence d'une niche tropicale, où se mêlent à haute altitude (2400-2700 mètres) des caractéristiques exotiques et traditionnelles du territoire, favorables au développement d'une viticulture de qualité, dans le sens où l'entend Mario Fregoni(2003 - 2005)”³²⁹.

“Des recherches réalisées à Puntalarga et les caractéristiques des raisins, qui viennent de divers points du territoire, ont permis d'expliquer scientifiquement et de démontrer la possibilité de compenser les inconvénients de la latitude par les avantages de l'altitude, en obtenant des récoltes de qualité équivalente à celles réalisées par exemple en Alsace et en Bourgogne.”³³⁰

³²⁸ M. QUIJANO-RICO (2004) *op. cit.* p. 6.

³²⁹ Message sculpté sur bois et exposé à la Loma de Puntalarga.

³³⁰ M. QUIJANO-RICO (2007), *op. cit.*, p. 39-40.

Cette insistance à expliquer que la science et la recherche sont l'âme du projet s'exprime non seulement dans les textes publiés, mais aussi dans les dialogues, entrevues et réunions réalisées par M. Quijano-Rico.

1.4 Communication de la science. Rôle de l'Etat local.

1.4.1 Permanences et transformations des acteurs politiques.

Le projet vitivinicole, une fois établi en tant que processus expérimental, a eu besoin d'intermédiaires pour s'installer dans la culture traditionnelle agricole paysanne. L'Etat a joué, par le biais de ses représentants, les maires, un rôle important, rapidement laissé de côté. Ce rôle supposé de l'Etat dans le local s'est enrichi à partir de la mise en place d'une nouvelle Constitution de la République colombienne en 1991, qui a remplacé le document de 1886. Parmi d'autres considérations, elle établit que les maires doivent être choisis par un vote populaire, alors qu'ils étaient auparavant nommés directement par les gouverneurs ou le Président de la République. En dépit d'un bipartisme ancré dans les pratiques politiques colombiennes depuis l'indépendance du pays (libéraux contre conservateurs) et qui est à l'origine de la constitution d'un système de "caciques" politiques, du poids de la bureaucratie, des pratiques clientélistes, la pluralité et le nombre de candidats présents lors des élections municipales, depuis 1991, sont significatifs.

A ces nouveautés électorales s'ajoute, aujourd'hui, l'influence des institutions d'éducation supérieure dans la région³³¹. La plus ancienne a récemment fêté ses 50 ans. Il s'agit d'une université publique née en tant qu'école de pédagogie, devenue, après la création des Aciéries Paz del Rio dans les années 1940, "de pédagogie et de technologie". Il s'agit de l'Université Pédagogique et Technologique de Colombie (UPTC) qui a des antennes dans les villes de Duitama, Sogamoso, Chiquinquirá, et qui compte environ 22.000 élèves. Les autres institutions universitaires dans la région sont privées, et deux sont laïques: Uniboyacá et Antonio Nariño. Deux autres sont religieuses catholiques, Santo Tomás et Juan de Castellanos. Ces dernières hébergent approximativement 10.000 étudiants. Les programmes consistent surtout en sciences appliquées (sociales et naturelles). Leur influence dans la transformation régionale a cependant

³³¹ Tunja, capitale du département de Boyacá regroupe environ 150.000 habitants, sur les 1.400.000 qui peuplent la région. Huit universités sont installées là: deux publiques et six privées, sans compter huit autres antennes d'universités possédant leur siège dans d'autres villes du territoire national.

été importante. Entre 2007 et 2008, 14.500 jeunes ont intégré le système universitaire dans le Boyacá.

Un important pourcentage de ceux qui aspirent à l'exercice politique dans les mairies fait des études universitaires. Avant, de tels futurs dirigeants stoppaient leur formation à la fin de l'école primaire. Certains anciens maires ne savaient même pas signer. Fals-Borda³³² indique qu'à une époque pas si lointain, le 60% de la population du Boyacá était illettrée.

Le résultat des élections municipales en 2007 montre une tendance à l'émergence d'une participation et d'une transformation politiques, comme le rapporte un journal régional:

“La carte du gouvernement du Boyacá, avec 123 maires, indique une majorité de conservateurs. Les hommes sont les plus nombreux, seules 8 femmes dirigent des communes. Deux curés ont gagné, le maire le plus âgé a 60 ans et 3 n'en ont pas encore 28. Vingt sept maires ont été réélus, 1 a été arrêté le jour de son entrée en fonctions. Parmi les élus, les professions qui reviennent le plus sont celles qui concernent le droit (22) et le commerce (15). Dix administrateurs d'entreprise ont aussi été désignés, 9 spécialistes en technologie, 8 ingénieurs civils 5 architectes et 5 titulaires du baccalauréat. Seuls trois sont en même temps administrateurs publics. La communication sociale a aussi ses représentants, il y a 4 ingénieurs des ponts et chaussées des techniciens de la faune et des comptables publics. Un ex-policier dirigera une commune. Deux prêtres ont quitté la robe pour être élus. Deux maires sont économistes, trois autres médecins vétérinaires. Les élus les plus jeunes viennent des communes de Ventaquemada, Floresta et Soracá, ils ont 27 ans. Les élus de Campo Hermoso, el Cocuy, Mongua, Puerto Boyacá, Rondón, Samacá, Socha, Sogamoso, Tuta, et Villa de Leyva, ont plus de 50 ans.

Le parti “conservateur” a 37 élus, viennent ensuite le parti libéral avec 19, puis “Alas Equipo Colombia” (18). Les partis les plus récents,

³³² Cf. O. FALS-BORDA (1957), *op. cit.*

“Cambio Radical” et “U” ont réussi à obtenir respectivement 14 et 11 élus, tandis que le parti “vert”, “Opcion Centro”, a gagné 3 mairies. 5 autres ont été remportées par “Colombia Democratica”, et 4 par “Convergencia Ciudadania”. Le mouvement d’ouverture libérale a gagné dans deux communes avec l’aide de Firmas.”³³³

Âges, partis, sexes, professions, religions, réélections, sont des indicateurs d’une possible transformation et d’une certaine permanence dans l’exercice de la politique. Nous identifierons plus loin d’autres éléments d’analyse, comme la jeunesse, les professions exercées, la présence de nouveaux partis politiques et la force des partis traditionnels, le faible nombre de femmes, la présence de bacheliers, de médecins, d’ingénieurs chimistes.

Le bipartisme est rompu par des initiatives émergentes comme le parti Vert, des mouvements civiques locaux et des initiatives dirigées au niveau national. Cette “intervention” dans le bipartisme traditionnel est l’indicateur d’une participation accrue. Ce qui est cependant fondamental, c’est la permanence des aspects traditionnels, libéraux et conservateurs continuant à être les partis les plus forts. De là la nécessité de faire pression sur eux, de les transformer, puisque, de toutes façons, ils semblent voués à la direction du département pour un temps qui semble assez long.

Il convient aussi de noter l’important pourcentage de dirigeants municipaux possédant une formation universitaire. Bien que cela ne semble pas avoir de liens avec les programmes d’administration publique, il faut noter que la majorité d’entre eux sont porteurs de cette valeur ajoutée qui transforme socialement: l’information. Les personnes concernées n’ont pas poursuivi leurs études au-delà de la licence, mais cela indique la possibilité d’un changement.

Les professions exercées sont diverses et correspondent aux offres académiques des institutions universitaires régionales. Il semble possible de déduire de ces élections que les communes voient quelque chose à gagner dans la désignation comme dirigeants de personnes formées en sciences sociales, juridiques, économiques, en art, en éducation ou en communication, entre autres. Une recherche pourrait d’ailleurs être menée sur l’effet de chacune de ces professions sur les communes concernées.

³³³ BOYACÁ 7 DÍAS, (journal régional), “En Boyacá mandarán 115 hombres y 8 mujeres. Los rostros de los gobernantes”, del 11 al 14 de febrero, 2008, p. 1-4.

Il semble que se soit établie une relation entre profession, jeunesse et pouvoir. L'information soutient considérablement le pouvoir du représentant dans la construction de l'Etat local. La jeunesse au pouvoir est soutenue non seulement par un parti politique mais aussi par la profession. Celle-ci demeure le plus souvent traditionnelle, de nombreux pères de famille souhaitant que leurs enfants deviennent avocats, médecins ou ingénieurs.

Une relation semble inchangée, selon certaines statistiques: celle du pouvoir politique avec la masculinité, avec le patriarcat. Seules 8 femmes ont été élues. Il s'agit pourtant d'une incursion transformatrice qui annonce l'arrivée de la femme dans le monde de l'information spécialisée à l'université.³³⁴ De la même manière, la réélection de maires laisse apparaître une certaine acceptation et accréditation sociale de la part des communautés.

Les conséquences de la pluralité émergente dans la participation électorale ont contribué à renforcer les liens du projet vitivinicole avec les communautés paysannes des communes de Floresta et Corrales. Les maires de ces communes ont joué un rôle moteur dans l'introduction de cette nouvelle agriculture. Les deux mairies ont inventé des stratégies de soutien formalisées: donation partielle ou totale de matériel biologique produit à Puntalarga, ouverture de réservoirs pour la récupération des eaux pluviales, installation de petits systèmes d'irrigation, assistance technique à la viticulture (engagement d'un professionnel du secteur formé avec Marco Quijano-Rico). Cet exercice s'est inscrit dans un cadre exagérément paternaliste et sous la forme d'un compromis acceptable de la part de l'Etat. Dans le premier cas, l'Etat a voulu se substituer au paysan et ceux-ci ont subséquemment refusé de travailler...

“Les paysans d'un secteur de la commune de Corrales ont détruit leurs plantations, ils voulaient qu'on les paye pour s'occuper de leurs propres vignes, et la municipalité a donc décidé de cesser de les aider; ils ont laissé mourir les plantes.”³³⁵

L'attitude paternaliste de l'Etat reflète sa participation équivoque aux initiatives productives. Il cherche souvent à envahir les espaces des économies paysannes, de l'entreprise privée, des

³³⁴ Il est urgent de former plus de femmes que d'hommes; le contraire s'est révélé catastrophique pour les nouvelles générations. La femme, comme source naturelle de nutrition, continue à ne pas bénéficier des mêmes opportunités que les hommes, dans différents contextes.

³³⁵ Entrevue personnelle avec César Castro—assistant technique en viticulture dans la Valle del Sol—Décembre, 2007.

associations de production résultant de logiques populaires, et n'assume pas ses responsabilités. L'interventionnisme constant de l'Etat, notamment lorsqu'il veut légiférer sur la vie privée, a pour origine aussi bien les gouvernants que les gouvernés. Ces derniers perçoivent cette institution comme celle qui trouve des solutions et invente tout, dotée d'un pouvoir magique-symbolique omniprésent. Des expressions telles que terrorisme, sécurité, paix, trafic de drogue, guérilla, sont des positions ou conceptions magiques,³³⁶ au moyen desquelles l'Etat veut envahir les espaces privés.

Les conceptions et imaginaires de l'Etat, en tant que structure centraliste, super-agence, fétiche, ont été analysés par Coronil³³⁷, tandis que sa formation périphérique a été étudiée tout récemment en Colombie par Ramírez³³⁸. Par ailleurs, l'Etat ne veut pas seulement s'arroger les compétences d'institutions comme la famille et la petite entreprise, mais il prétend s'immiscer dans des domaines nettement individuels. Ainsi a-t-il exigé, en échange de son soutien au projet vitivinicole dans la commune de Floresta, la création d'une association.

1.4.2 Formes d'organisation obligatoires: Association des viticulteurs de Floresta et Consortium du Soleil d'Or.

Depuis 1998, jusqu'à l'élaboration des premiers travaux de terrain dans le cadre de la présente étude, la commune de Floresta a rassemblé la plupart des viticulteurs, "organisés" au sein de l' "Association des Viticulteurs de Floresta".

Voici la version de son président, qui est aussi le trésorier de la mairie:

"L'association est formée de 40 membres. Sur l'ensemble, seulement 24 ont déjà planté des vignes; plus de 10 ont effectué leur première récolte; la majorité d'entre eux sont des paysans, il y en a seulement un qui a son baccalauréat, et moi, je finis un cursus d'administration des entreprises... Nous nous réunissons tous les deux mois, et dimanche prochain, si vous voulez participer, ce sera ici, à Floresta, à 11 heures du matin. C'est pour

³³⁶ Cf. M. TAUSSIG, *The Magic of the State*. New York and London, Routledge. 1997.

³³⁷ Cf. F. CORONIL, *El estado mágico: naturaleza, dinero y modernidad en Venezuela*, Caracas, Nueva sociedad: Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico de la Universidad Central de Venezuela, 2002.

³³⁸ Cf. C. RAMÍREZ (2001), *op. cit.*

*parler d'affaires comme: comment vont les plantes, est-ce qu'on accepte de nouveaux membres et est-ce qu'ils correspondent aux statuts de l'association. Les statuts, je les ai pris sur Internet, d'un vignoble espagnol, et je les ai adaptés. C'est pratiquement la mairie qui a initié le programme, c'est comme ça que des paysans ont commencé à semer, parce que nous, les gens de Floresta, nous sommes comme ça: "on croit ce qu'on voit". La mairie nous a aidés en nous donnant des plantes et en nous apportant une assistance technique, qui est nécessaire pour ce projet. Le maire a dit que nous devions être 40 au maximum, parce que chaque viticulteur doit semer 2000 plantes et M. Quijano nous a donné son autorisation, et donc nous avons ici 17.000 plantes. Nous avons signé un contrat d'engagement avec M. Quijano, qui court jusqu'en 2010. Hier, Don Guillermo a récolté 340 kilos, dont 290 pour Puntalarga, le reste, nous l'avons réparti entre nos familles et nos amis... comme lui, il est très inquiet, il expérimente sans cesse pour faire du vin. L'Association voudrait acheter une maison dans le centre, pour mettre notre vin et aussi informer les gens; voilà à quoi nous réfléchissons".*³³⁹

³³⁹ Entrevue personnelle avec Álvaro Julio, néo-viticulteur, commune de Floresta, 29 août 2003.

Tableau 23. Membres de l'Association des Viticulteurs de Floresta.

Secteur	Viticulteur	Nombre de plantes
Barrancas	Ramiro Peñalosa	500
Chorrera Bajo	Juan Pablo Albarracín	1000
	Luis Gómez	200
Horno y Vivas Bajo	Florentino Adame	2000
	Roque Cristancho	800
	Próspero Naranjo	800
	Alirio Chicinos	300
Potreritos	Arcadio Barrera	500
Salitre	Joaquín García	1000
Tenería Alto	Roque Silva	200
Tenería Bajo	Campo Elías Rojas	200
	Guillermo Cristancho	800
	Orlando Vargas	300
	Álvaro Morales	500
	Pablo Niño	500
	Rafael Castro	300
Tenería Medio	Alirio Martínez	200
Tobasia	Juan Carlos Torres	300
	Alirio Álvarez	500
	Roque Julio Nocua	500
	Libardo Martínez	500
	Víctor Morales	500
	Pedro Betancourt	300
Tocavita	Luisa Prieto	300
	Aníbal Rincón	1000
Nombre total de Plantes		14000

Sa vision s'inscrit dans le cadre d'une sorte de culture du contrôle modernisant. Comme nous l'avons indiqué, la Loma veut contrôler les applications techniques, les niveaux Brix des raisins, le matériel, mais sur le terrain, la situation ne favorise pas toujours cette démarche.

L'argumentation proposée est qu'il y a une stratégie utilisée par le paysan, lequel accorde plus d'attention au fait que ceux qui réussissent sont ses pairs ou non qu'au succès lui-même. De là l'expression "on croit que ce qu'on voit", utilisée par le président de l'association. Cela indique que les viticulteurs appliquent à leurs raisonnements quotidiens: "nous attendons de voir

comment ça va aller avec la première récolte, s'il y a plus de dépenses en liquide que ce que nous allons recevoir après la vente, alors on s'arrêtera là". Cette manière de s'exprimer et ces arguments sont plus présents lorsqu'il s'agit de la culture de la vigne.

Une fois l'association formée, à l'initiative de la mairie, pour obtenir des crédits collectifs, les paysans s'engagent à semer 2000 plantes. Mais la majorité d'entre eux commence avec seulement 200, 500 ou 800, pour des raisons financières. En vertu d'une certaine "prudence paysanne", ils observent comment se comporte la plante et s'interrogent sur la manière de procéder économiquement. Ce processus "rationnel" se retrouve dans l'attitude des paysans envers la mairie, s'agissant du nombre de plantes à mettre en place et du temps requis pour le faire.

Celui qui s'occupe du vivier dit:

"Moi, ça me donne envie de pleurer, de penser que toutes ces plantes vont se perdre, parce que dans les réunions, ça se met à se disputer; ces plantes se perdent et, comme on ne peut pas les vendre à quelqu'un d'extérieur à l'association, on veut les donner, mais comment faire après sans assistance technique, et à qui vendre le raisin?"³⁴⁰

La mairie a été ambitieuse alors que les paysans ont été timides. La volonté d'obtenir des crédits par l'intermédiaire de l'association, mais de ne pas s'endetter, sont des positions contradictoires, compte tenu du niveau des taux d'intérêt et d'expériences passées perçues comme des escroqueries. C'est pour cette raison que l'objectif des 2000 plantes à semer par membre ne s'est pas concrétisé. D'où les propos tenus par celui qui s'occupe du vivier. Mais voici à présent le commentaire de l'assesseur technique, et d'autres personnes qui pensent la même chose: *"ce que voulait la mairie, c'était vendre les plantes, pas les semer"*³⁴¹. La vente de plantes pouvait devenir un commerce prolifique, chaque plante valant 4000 pesos (2 euros).

³⁴⁰ Entrevue personnelle avec Patrocinio Hernández, 21 Juillet, 2003.

³⁴¹ Ce problème s'est présenté avec plusieurs paysans de la Province Norte. Là, les "politiciens" se sont surtout intéressés à la vente des vignes, sans se préoccuper des technologies adéquates. L'échec fut total.

Curieusement, l'attitude des paysans viticulteurs, face à la mairie, est contradictoire. D'un côté, la majorité d'entre eux reconnaît l'aide significative reçue, sous forme de plantes données, de constructions de réservoirs d'eau de pluie et d'assistance technique gratuite; de l'autre, ils refusent qu'on leur impose une forme d'organisation, dans le cas qui nous occupe, une association financée par des crédits collectifs.

“Ils nous invitent à des réunions, pour voir comment vont les cultures, ce qu'on fait, quels problèmes on a; mais après ils nous disent qu'ils vont nous donner de l'argent, mais qu'on va tout mettre sur le même compte, et que nous nous le répartirons, mais nous, ça ne nous motive pas, parce que les intérêts, ça vous ruine; il vaut mieux y aller doucement en calculant bien”³⁴².

Un autre viticulteur approuve:

“Le président de l'association dit qu'il est très en colère. Les gens ne veulent pas s'endetter. La Caisse Agricole nous a déjà pris pas mal et donc nous avons très peur. Chacun doit répondre individuellement, alors pourquoi se mettre dans un groupe, si on n'est pas tous responsables (collectivement). Des fois, les réunions durent des heures et rien n'en sort. On en sort démotivé, de ces réunions; il y en a qui préfèrent se saborder. C'est mieux si chacun se défend comme il peut”³⁴³.

Autre version:

“L'association est née il y a trois ans; aujourd'hui, pour que les entités de l'Etat accordent un crédit, c'est plus facile si la demande est faite par une association que par une personne seule. C'est pour cela plus que pour autre chose qu'elle a été faite. Nous disons que l'association nous a bien servi parce que le “matériel”³⁴⁴ est produit ici, ou plutôt, le matériel pour

³⁴² Entrevue personnelle avec Arcadio Barrera, néo-viticulteur, commune de Floresta, 7 juillet, 2003.

³⁴³ Entrevue personnelle avec Roque Silva, néo-viticulteur, commune de Floresta, 7 juillet, 2003.

³⁴⁴ Les viticulteurs appellent “matériel” les bourgeons qui naissent après la taille et qui donnent de nouvelles plantes.

*les nouvelles plantes se produit par le biais d'un vivier qui est tenu par l'association; et ça a marché, puisque la mairie nous soutient, en donnant la moitié; si la plante vaut 2000 pesos, la mairie te donne 1000, et l'autre partie, c'est toi ”.*³⁴⁵

La reconnaissance de l'association et indirectement de la mairie se produit par le biais de mécanismes très pratiques, par exemple, des prêts en argent, en machines, en débouchés, assistance technique, la possibilité de créer une maison du vin à Floresta (pour vendre les vins, accueillir les touristes, etc.). L'association convoque les réunions et adresse des messages par la radio pour inviter les gens à des rencontres. Le bénéfice social est important, dans la mesure où des moments de dialogue ont été ainsi créés, des moments de tension mais aussi des espaces d'écoute, pour “penser” la Commune Viticole et Touristique, les relations avec l'Etat, le renforcement de la communauté paysanne et de la mairie.

Le mécontentement se fait cependant jour lorsque la mairie veut imposer une forme d'organisation collective qui ne correspond peut être pas avec la manière de procéder de l'habitant viticulteur de la zone rurale. Les formes d'organisation paysanne doivent être étudiées à partir des expressions même de la paysannerie du Boyacá. Vouloir organiser collectivement les paysans pour leur permettre d'accéder au crédit, est une stratégie du capitalisme qui tente d'annuler l'individualité, tant violente et blessée dans notre modernité contemporaine: Etat, Eglise, éducation, cartels, entreprises, équipes sportives, coopératives, syndicats, partis, mouvements, marchés communs, blocs de pays, maladies, mode, entre autres, ont laissé peu de possibilités à l'individualité aujourd'hui revendiquée de différentes manières par les paysans viticulteurs.

La tentative de les organiser en fonction des politiques financières des banques est un indicateur de plus de l'échec d'initiatives qui, à partir de politiques définies par des “experts” de la planification³⁴⁶ qui méconnaissent la vie rurale, ont été inventées pour trouver des solutions aux problèmes des paysans.

³⁴⁵ Entrevue personnelle avec Juan Pablo Albarracín, néo-viticulteur, commune de Floresta, 24 Septembre, 2003.

³⁴⁶ Cf. A. ESCOBAR (1999), *op. cit.*

Cela ne signifie pas que ce que la municipalité est en train de faire n'est pas bien fait, puisque les viticulteurs reconnaissent ses apports "essentiels"; mais ce qui manque est la complémentarité qui permettrait d'enrichir le projet grâce à une compréhension de la culture de l'agriculture paysanne. L'arrivée de la vigne à Floresta est pour le moment, conjointement, richesse sociale et opportunité économique. Il reste beaucoup d'éléments à approfondir, surtout dans le champ écologique. Mais, comme nous l'avons déjà évoqué, la "collectivisation du sujet" produite depuis l'extérieur est rejetée par les viticulteurs.

Aujourd'hui, dans le Boyacá, le refus d'être organisé et la volonté de faire les choses seules, est traditionnellement lu comme une attitude de "jalousie". Il faut se souvenir qu'historiquement les indigènes ont été contraints, dans le cadre de "réserves", de se regrouper selon des critères différents des leurs; la conquête espagnole et la période coloniale ont correspondu à une continuelle négation de l'individualité indigène et paysanne, phénomène qui est aujourd'hui aussi perceptible dans le secteur rural du Boyacá.

On peut dire la même chose s'agissant des niveaux national et international: les communautés sont obligées de marcher, protester, bloquer, sous la menace; des organisations d'exclusivité économique sont créées (MERCOSUR, ALCA, TLC, entre autres); la mode se standardise, comme le goût, la religion, la gastronomie, la musique, la connaissance, la beauté esthétique, etc., et l'apparent individualisme n'est rien d'autre qu'une demande d'unité domestique presque perdue. Pour cette raison, plus la globalisation s'installe, plus il y a de revendications de la localité; plus y a d'universalisme, plus la demande de vie privée est forte, plus il y a de cosmos, plus le besoin de proximité est fort.

Une récente visite à la commune 2010 nous a permis de constater que l'association a pratiquement disparue, que le vivier qui procurait les plantes aux membres n'existe plus: chacun des viticulteurs qui a poursuivi leur activité possède le sien.

C'est pour cette raison, entre autres, que le questionnement sur l'organisation actuelle des paysans continue à être vital. L'interrogation doit être formulée à partir des logiques culturelles propres de l'association, et non à partir des intentions de production capitalistes représentées par la logique d'entreprise dédiée à l'exportation dans un cadre de marché libre et de libre échange commercial. Cela n'empêchera pas que l'on trouve, au cours de la recherche, un mélange

d'organisation moderne et traditionnelle. La production économique est avant tout une production culturelle. Des conditionnements plus structureaux demeurent cependant: aversion, peur, manque de confiance en ce qui vient de l'extérieur, héritages des mauvais traitements, de la discrimination, de l'indignation engendrés par la conquête puis par la période coloniale.

Un programme phare du gouvernement régional au pouvoir actuellement, sur le tourisme, pourrait rencontrer de sérieuses difficultés si on considère l'attitude du paysan du centre du Boyacá vis-à-vis de l'étranger et du mouvement écotouristique à la mode. Il en résulte que le tourisme et la culture devraient être des éléments inséparables au moment de proposer des projets "venus d'en haut".

Aujourd'hui, quand l'Etat colombien est incapable d'assumer ses responsabilités pour assurer des services de base tels que l'éducation, la santé, l'entretien des routes, la productivité, etc., il tente, comme nous l'avons déjà dit, d'occuper l'espace des entreprises privées. Il devrait plutôt diriger des macro-projets que les initiatives privées ne parviennent pas à réaliser. Par exemple, s'agissant de la viticulture, financer la création de réservoirs grâce à des engins de chantier, puisqu'un paysan ne peut évidemment pas le faire seul. Distribuer des plantes ne nous paraît pas relever de ses priorités. Dans cette perspective, il convient d'orienter l'activité de l'Etat vers les macro-projets évoqués plus haut.

Le secteur productif manque cruellement de politiques "macro" de la part de l'Etat; l'investissement de ce dernier dans les secteurs de la science et de la technologie au service de la production, ou encore dans l'éducation ou la santé, est trop limité. D'où l'importance qu'il convient de donner aux petites initiatives qui réussissent à mettre en place des projets alternatifs et novateurs.

Comme nous l'avons suggéré, le processus électoral est le résultat d'une restructuration constitutionnelle effectuée en 1991. C'est à partir de ce moment que les élections locales (communes, départements, régions) se sont enrichies des éléments ici analysés. C'est dans le cadre de cette dynamique qu'a été élu maire de la commune de Floresta, M. Hernando Salamanca, agronome de profession. Il est rapidement devenu un "intermédiaire" efficace dans

l'expansion du projet vitivinicole à partir du centre expérimental de la Loma de Puntalarga. Cette initiative s'est répétée dans d'autres communes de la Valle del Sol, dans le Boyacá.

“Le maire nous a parlé de cette culture, à cette époque, c'était Hernando Salamanca. On ne savait pas d'où sortait cette idée, mais ça a commencé comme ça, et nous sommes nombreux à l'avoir écouté, ça nous a paru comme un commerce bizarre, mais finalement on a essayé, et nous avons déjà semé du maïs, donc nous avons dû l'arracher pour planter du raisin; puis nous avons connu le docteur Quijano, nous sommes allés là-bas à une conférence et il nous a convaincus encore plus.”³⁴⁷

A la pression de l'Etat, “associer pour soutenir”, s'ajoute celle exercée par le créateur du projet vitivinicole, qui impose à celui qui souhaite rejoindre le projet de s'affilier à un consortium appelé par lui “Consortium du soleil d'or”.

Le consortium comme stratégie d'organisation.

L'intégration d'une culture étrangère dont la production est chargée idéologiquement de rites, de mythes et d'imaginaires eurocentrés qui se mélangent et s'adaptent au “local” correspond à une autre stratégie d'organisation.

Une fois réalisée l'étape expérimentale, commence le projet d'expansion viticole dans la commune de Corrales en 1999. L'objectif est alors de planter 150.000 cepes, en 10 ans. Un certain nombre de paysans rejoignent le projet. C'est à ce moment qu'émerge à la Loma de Puntalarga la question de l'organisation des paysans viticulteurs pour assurer le succès du projet. Ce dernier, qui utilise pour son intégration des éléments de la culture traditionnelle paysanne, doit aborder un facteur essentiel du “vivre-ensemble”: l'organisation. En 2002, un travail réalisé par des étudiants en ingénierie industrielle pose la question: “quelle est la forme d'organisation la plus adaptée pour réunir et protéger les intérêts du nombre croissant de viticulteurs affiliés au projet Vignoble et Cave Loma de Puntalarga qui possèdent des cultures dans la Valle del Sol et les territoires limitrophes?”.

³⁴⁷ Entrevue personnelle avec Rosalía Muñoz, épouse de néo-viticulteur, commune de Floresta, 24 septembre, 2003.

La réponse: le consortium³⁴⁸. Cette forme d'organisation, comme l'indiquent les auteurs de l'étude, a pour but de tisser des liens entre les viticulteurs qui ont du potentiel et qui sont disposés à cette industrie nouvelle; il est important de les réunir au sein d'une organisation efficace et qui a une bonne image, qui représente les traditions et qui accueille bien les dimensions scientifique et technologique, ainsi que l'innovation.

Ces paysans, comme nous l'avons déjà évoqué, et nous y reviendrons, sont dans une certaine mesure poly-actifs (commerçants, agriculteurs, producteurs), petits et très petits propriétaires "spécialistes" de la culture vivrière (orge, pomme de terre, maïs), sous-traitants et employés d'entreprises (Paz del Rio entre autres).

L'expérience paysanne d'organisation en coopératives et l'échec de différentes entités, depuis la Caisse Populaire coopérative du Boyacá jusqu'à la Caisse Agraire, entretient chez les paysans une méfiance latente envers les associations. Par exemple, les viticulteurs de Floresta rejettent l'Association déjà évoquée, et expriment une légère inclination pour le Consortium imposé par M. Quijano Rico.

*"Je crois que M. Quijano est une excellente personne et un excellent maître. Parce qu'il nous a donné tout ce qu'il sait pour faire un consortium. Nous devons tout au docteur: ce que nous avons aujourd'hui et ce que nous sommes... Nous lui avons rendu visite là-bas à Puntalarga et il était très content de nous avoir. Il nous disait que cette réunion avec les agriculteurs ne devait pas se faire une fois par an, mais tous les 3 mois, parce qu'il aimerait être plus souvent en contact avec nous, les viticulteurs."*³⁴⁹

³⁴⁸ Un consortium est un ensemble d'associations qui se réunissent pour l'exécution d'un contrat, chacune gardant son individualité. Il s'agit d'une forme de responsabilité solidaire, il n'y a pas de personnalité juridique, chaque participant conserve son autonomie et les membres du consortium sont des unités économiques qui s'unissent sans s'associer. Le consortium n'est pas soumis à l'impôt, il n'y a pas de distribution de matériel, c'est un contrat sans formalisme, chacun gère lui-même ses revenus, aucun document légal n'est nécessaire. Dans le cadre d'une économie compétitive, le consortium est indispensable. Les membres participent à tout le processus: ils interviennent, connaissent, assimilent, font l'acquisition de connaissances technologiques et administratives. C.f. L. MORENO et S. FORERO, *Estudios de alternativas para la organización del gremio viticultor del Valle del Sol y territorios afines*. Trabajo de grado. Ingeniería Industrial. Tunja. Fundación Universitaria de Boyacá (2002).

³⁴⁹ Entrevue personnelle avec Juan Pablo Albarracín, néo-viticulteur, commune de Floresta, 24 Septembre, 2003.

Cette proposition d'organisation paysanne pour la production de raisins, sous la forme d'un consortium, est une idée extérieure, pour eux, une expérience éminemment européenne. Elle a pourtant été bien accueillie, et elle est présentée comme "idoine", elle n'est pas décontextualisée.

L'inclination des viticulteurs pour le consortium peut sembler logique, si l'on fait le lien entre les caractéristiques – par rapport à l'individualité, responsabilité solidaire – et "l'émergence de sujets relativement autonomes à l'époque contemporaine"³⁵⁰. Le consortium garantit la continuité de "sujets ruraux collectivement individuels", ce que Giddens appelle en d'autres termes "autonomie du moi"³⁵¹.

Nous souhaitons indiquer que ce type d'organisation garantit une forme d'expression du sujet paysan – laquelle engendre plus d'autonomie en lui permettant, au milieu de la collectivisation de normes productives qu'exige la Loma de Puntalarga, une liberté dans leurs travaux personnels.

Liens des paysans viticulteurs avec le consortium

Une explication très pratique du lien des viticulteurs avec le consortium consiste dans la logique même du projet. Dans la région, le seul endroit où le vin est élaboré est le Vignoble et Cave Loma de Puntalarga; c'est de là que provient l'assistance technique aux viticulteurs. La Loma est un centre d'approvisionnement, où s'achètent les raisins. C'est aussi l'endroit où sont organisés des événements scientifiques et économiques sur la culture du vin et de la vigne. Dans le consortium, dit M. Quijano Rico, *"de petits paysans s'intègrent au secteur économique et culturel parce qu'il s'agit d'un marché exigeant et qui nécessite l'emploi de technologies avancées. La viticulture est un des types d'agriculture les plus sophistiqués, exigeants, scientifiques, compétitifs qui existent aujourd'hui"*.

Aujourd'hui, il existe un monopole de l'achat des raisins, qui signifie à la fois sécurisation du marché, contrôle de qualité des raisins, produits et garantis par les paysans.

Comme le montre la carte viticole zonale régionale, le potentiel de la Valle del Sol et territoires limitrophes est de près de 1000 hectares. Beaucoup des communes indiquées font déjà partie du consortium, et d'autres sont reconnues aptes à la viticulture tropicale d'altitude. Les critères de

³⁵⁰ Cf. M. AUGÉ, *Hacia una antropología de mundos contemporáneos*, Barcelona, Gedisa, 1995.

³⁵¹ Cf. A. GIDDENS, *La transformación de la intimidad*, Madrid, Grupo Anaya S.A., 1992.

réalisation de la carte (voir la carte œnologique³⁵² 4) du Boyacá s'appuient sur des éléments climatiques et bioclimatiques.

Les critères de sélection des candidats à la participation au consortium sont de deux ordres: sociaux-personnels et "naturels" (caractéristiques agro-climatiques: sols, culture, maîtrise de l'activité).

Critères personnels

- Motivation pour le projet
- Fournir des ressources économiques
- Moyens d'investissement (achat de plantes) et d'implantation
- Disponibilité pour s'occuper des vignes et suivre les instructions techniques

Critères naturels

- Disponibilité d'un terrain approprié (analyse des sols), sols francs, sableux et profonds. Les sols argileux ne sont pas propices, encore moins les sols salins.
- Absence de gelées de moins de -2° C.
- Absence d'inondation en période de pluie
- Température diurne entre 15 et 17°C et nocturne entre 10 et 12°C
- Précipitations 900 ml par an
- Préférence pour les sols arides
- Disponibilité d'eau pour l'irrigation, de quoi approvisionner la vigne de 5 litres d'eau environ par cep par récolte.

Le "contrat" n'implique aucun engagement officiel vis-à-vis du vignoble. Il est assorti d'un document en 4 points que met l'accent sur le capital en informations du vignoble de Puntalarga, données construites sur 15 ans de recherche. Le document stipule que le "germoplasme" ne peut être reproduit et ne peut faire l'objet de transactions commerciales ou changé d'endroit sans autorisation préalable. Il donne aussi des indications sur les emplacements considérés comme optimaux pour l'implantation des ceps, et précise les conditions de vente et de paiement des

³⁵² Enographique, d'œnologie, science qui étudie à la fois les processus viticoles en référence à la culture de la vigne et les processus vinicoles, qui concernent la culture du vin.

productions. La deuxième partie du document porte sur le caractère “officiel”, les noms, les délimitations territoriales, le nombre de plantes, leur âge, entre autres éléments.

Viennent ensuite les engagements qui lient le viticulteur: vendre les raisins uniquement au créateur du projet vitivinicole; brûler le matériel biologique non utilisé, alimenter une base de données technique et de savoir-faire, éviter les visites non autorisées du vignoble de Puntalarga. Le non-respect de ces règles entraîne une amende. Cet ensemble est en phase avec les normes internationales de production de vin avec Appellation d’Origine. Celles-ci sont désarticulées et décontextualisées par rapport à un lieu où, en apparence, le chaos et la désorganisation, l’improvisation, l’anarchie, sont institutionnalisées. Elles pourraient de plus être inadaptées à des paysans qui ont des années d’expérience en tant que producteurs agricoles, mais qui pâtissent d’un déficit technique et technologique. Il est indispensable de dépasser des discours romantiques sur la paysannerie, en particulier l’utilisation d’euphémismes qui permettent de maintenir une hégémonie. La population concernée demande une assistance, une culture de la qualité de la production. Notre étude montre que les paysans concernés n’ont pas opposé de résistance aux normes imposées par le vignoble de Puntalarga pour assurer une qualité de la production.

“Nous nous sommes réunis et nous nous sommes rendus là où vit le docteur ; nous voulions qu’il nous change l’assistant technique, puisque Maritza n’est pas venue ; ces derniers temps, nous nous retrouvions sans assistant. Cela nous manque... Parce que le docteur dit qu’avant de demander des crédits, nous devons apprendre à produire de la qualité, en raisins et en plantes, et ensuite, on verra... mais il devrait nous donner plus... c’est pour cela que ça me plairait qu’il y ait d’autres gens que lui qui nous aident, parce que plus tard, on ne sait pas... nous n’avons pas la vie déjà toute tracée; si le docteur Quijano meurt et que nous amenons notre raisin sur le marché, ici, je crois que ce sera à environ 500 ou 1000 pesos par kilo (un euro ou la moitié) et alors il faudra tout arrêter... C’est pour cela que nous autres, nous sommes en train d’améliorer autant que nous le pouvons; mais je crois que plus nous serons assistés, plus nous serons performants”³⁵³.

³⁵³ Entrevue personnelle avec Florentino Adame, néo-viticulteur commune de Floresta, 24 septembre, 2003.

L'entrée d'un viticulteur dans cette organisation permet d'identifier de nouvelles formes d'organisation paysanne face à l'agro-industrie, l'ouverture des marchés, l'infrastructure routière, la téléphonie cellulaire, la télévision par satellite, l'accès aux réseaux, la mobilité, etc. Il faut aussi tenir compte du fait que le paysan est perméable à la culture urbaine, qu'il y a dans les villages des voisins qui dépendent de la ville par le biais de constructions et de services urbains, des membres de la famille qui travaillent en ville, des cyclistes qui ont voyagé de par le monde. Il est donc pertinent de parler d'accepter une "évolution" et une transformation associative-organisationnelle pour la paysannerie contemporaine.

*"On a beaucoup écrit par le passé pour essayer de définir ce qui caractérise une paysannerie. Le paysan n'est pas nécessairement un agriculteur, il peut aussi être un petit commerçant ou vendeur, un travailleur agricole sans salaire fixe, etc., ou tout cela à la fois. La paysannerie fait partie d'une société plus vaste et complexe, avec une quantité d'intérêts différents en jeu, et différents types d'organisation. Le paysan comme sujet social varie avec le temps, avec chaque époque, et chaque circonstance politique, socio-économique ou culturelle a un type différent de paysannerie"*³⁵⁴

Le consortium, comme garantie d'individualité, est devenu pour les viticulteurs paysans un moyen d'obtenir une assistance technique. Directement, la demande est celle d'un renforcement rural par le biais de l'accès à l'information utile, pour pouvoir améliorer les processus agricoles. Par ailleurs, une grande partie du patrimoine cognitif sur les cultures traditionnelles du pays se perd, à cause de l'émigration des anciens et des paysans vers la ville: les cultures transitoires et les plantations illicites, les conséquences de la révolution verte, la détérioration des sols, les changements climatiques, etc., ont brouillé la connaissance des processus. C'est ce qui explique les demandes répétées d'assistance technique de la part des paysans.

³⁵⁴ Cf. S. SUHNER, *Resistiendo al olvido. Tendencias recientes del movimiento social y de las organizaciones campesinas de Colombia*, Bogotá, Taurus, 2002.

Le consortium permet de déterminer quelques indicateurs au sujet des liens entre la production moderne de cette culture avec des normes européennes de démocratie et de liberté. Mais il est difficile de percevoir quels liens unissent les paysans, bien que l'autonomie défendue par la philosophie du consortium corresponde à une demande de la part des néo-viticulteurs.

2. Les paysans néo-viticulteurs de la Valle del Sol et territoires limitrophes.

2.1. Approche d'une commune néo-viticultrice.

L'intérêt pour la culture de vignes s'est étendu à divers acteurs sociaux dans la continuité de l' "effet démonstration" et dans la logique de l' "agence symbolique" euro centrée mise sur pieds à la Loma de Puntalarga: médecins, agronomes, militaires, éducateurs, étrangers résidant dans la région, entrepreneurs, commerçants, maires et professionnels de la production agricole, aussi bien que des paysans, ont été séduits par le projet. Toutefois, nombre d'entre eux ont abandonné par manque d'assiduité dans l'entretien des vignes, erreur dans la sélection des terrains, incompréhension de l'unique acheteur des raisins sur place (Marco Quijano-Rico), perte des récoltes à cause de phénomènes climatiques (gelées en décembre, janvier et février), problèmes familiaux et changements dans l'administration municipale.

Le groupe qui a le mieux su vaincre les obstacles est celui des paysans habitués à l'économie familiale polyproductive et qui ont appris à articuler leur production au marché et leurs coutumes à la vie urbaine. Ils ont adapté leur "culture" au nouveau projet agricole. Le soutien de l'Etat, dans la commune de Floresta, a été décisif dans l'extension du projet. C'est d'ailleurs là que vivent et produisent la majorité des viticulteurs.

La commune de Floresta est localisée selon les coordonnées géographiques à 3°, 52' et 00" de latitude nord et 72°, 55' et 30" de latitude sud, à une altitude de 2450 mètres; elle a une superficie de 92Km². Elle est distante de 80 km de la capitale du département, Tunja, et a été fondée en 1818.

On accède à la commune par deux routes, carrossables dans leur ensemble. Une des voies part de Duitama, passe par la commune de Santa Rosa de Vitebo et le village de Tobasía, et mesure 14

kilomètres environ. L'autre provient de Sogamoso, passe par les communes de Corrales et Busbanzá, et parcourt la même distance. Ces routes ont été ouvertes respectivement en 1924 et 1929. Elles traversent successivement de nombreux secteurs, dont les noms sont un mélange de termes Chibcha et de noms espagnols: Tenería, Ometá, Cupatá, Potrero, La Puerta, Potreritos, Horno et Vivas, Tocavita, Tobasía, Tablón, Centro, Salitre, Cely³⁵⁵, Chorrera et Barrancas. La zone est limitrophe à l'est avec Beteitiva (du nom du chef Betancín), Busbanzá et Corrales, et à l'ouest avec Duitama (du nom du chef Tundama), au nord avec Cerinza ("ma gorge", du nom du chef Cerinza), au sud avec Nobsa (centre thermal) et Gachantivá ("capitaine des Gachas").

Entourée de collines, Floresta est au cœur d'une charmante vallée qui se consacre aujourd'hui majoritairement à l'élevage extensif, monopolisé par un seul propriétaire. Selon l'un des habitants, il s'agit de l'homme le plus riche de l'endroit: "au cours des dernières années, il a acheté toutes les terres disponibles".

Sur le plan hydrologique, la commune est pauvre, seule une petite rivière l'arrose, la "chute de Floresta" qui descend de ce qu'on appelle ici le "Tibet". C'est la seule source d'eau. Son débit se réduit beaucoup pendant l'été, mettant même en péril l'approvisionnement de la commune, qui doit régulièrement prendre des mesures de rationnement. Cela a entraîné le percement par les propriétaires qui en ont les moyens de puits profonds pour abreuver leurs troupeaux. La vie de la majorité des agriculteurs dépend donc du régime des pluies que l'on peut qualifier de "bimodal": une période pendant le premier semestre (mars à mai inclus) et une seconde en octobre et novembre. Les précipitations oscillent entre 800 et 850 mm³ par an. Le manque d'eau a poussé les agriculteurs à construire des réservoirs pour stocker le précieux liquide.

Population et occupation des terres.

Les tableaux 24 et 25 illustrent les conditions sociales rurales de la commune et leurs liens avec l'occupation des terres.

³⁵⁵ Ce nom est un hommage à l'historien, archéologue et fondateur du musée archéologique de Sogamoso, Jorge Eliécer Silva Cely, qui a vécu là enfant.

Tableau 24. Distribution de la population dans la commune de Floresta.

Année	Total			Commune			Reste		
	Total	Hommes	Femmes	Total	Hommes	Femmes	Total	Hommes	Femmes
1964	5442	2423	3019	597	260	337	4845	2163	2682
1973	5287	2343	2944	1113	518	595	4174	1826	2348
1985	5386			1141			4295		
1993	5520			913			4607		
1996	5404			913			4491		
1998	5390			923			4467		
1999	5381			927			4454		
2002	5346			940			4406		

Adapté par l'auteur, source: Gobernación de Boyacá, 1999, *Annuaire statistique, Boyacá en chiffres, 1999.*

Le tableau montre la réalité de la plupart des villages et communes du Boyacá: la population rurale continue à prédominer. Cette figure illustre la volonté des paysans du département à rester sur leurs terres. La vigne, dont la durée de vie est supérieure à celle des autres cultures, consolidera cet enracinement. Comme nous le montrerons, l'abondante main d'œuvre que nécessite l'agriculture spécialisée, pour la petite propriété, sera assurée si l'économie familiale est renforcée.

Tableau 25. Distribution de la propriété rurale à Floresta, par domaine et par propriétaire

Moins de 1 HA		1-3 HAS		3-5 HAS		5-10 HAS		10-15 HAS		15-20 HAS	
Domaines	Propriétaires.	Domaines	Propriétaires	Domaines	Propriétaires	Domaines	Propriétaires	Domaines	Propriétaires	Domaines	Propriétaires
1872	2717	1113	1654	321	526	271	472	85	174	28	76
Adapté par l'auteur, source: (Gobernacion de Boyacá, 1999, <i>op.cit</i>)											

20-50 HAS		50-100 HAS		100-200 HAS		200-500 HAS		500-1000 HAS		>1000 HAS	
Domaines	Propriétaires	domaines	Propriétaires	Domaines	Propriétaires	Domaines	Propriétaires	Domaines	Propriétaires	Domaines	Propriétaires
38	75	6	6	0	0	0	0	0	0	0	0
Adapté par l'auteur, source: (Gobernacion de Boyacá, 1999, <i>op.cit</i>)											

Ce tableau, avec celui qui précède, montre la réalité de la petite propriété dans le Boyacá³⁵⁶, (superficie de moins de 3 hectares par domaine). Les données indiquent que la majorité des paysans se trouvent dans cette situation, ce qui rend difficile et met en péril les productions traditionnelles, mais constitue un réel défi pour la viticulture tropicale d'altitude et d'autres cultures impliquant l'utilisation de technologie et d'une main d'œuvre abondante. Il semble donc nécessaire de stimuler l'introduction de technologie dans la production agricole de la petite propriété agricole du Boyacá pour renforcer ce type de société.

³⁵⁶ Cf. O. FALS-BORDA (1957), *op. cit.*

Tableau 26. Production agricole de Floresta en 1997

Culture	Superficie	Superficie	Production	Rendement	Prix	Coût
	Semée	Récoltée			Produit	Produit
	Ha	Ha	Ton	Kg / Ha	\$/Ton	\$/ Ha
Petits pois	25	20	40	2.000,00	500.000,00	811.500,00
Orge	40	25	25	1.000,00	380.000,00	587.966,00
Haricot noir	15	8	8	1.000,00	2.180.000,00	1.037.500,00
Maïs	200	70	45	842	840.000,00	582.500,00
Pomme de terre	80	40	480	12.000,00	380.000,00	1.873.000,00
Blé	15	13	15,8	1.200,00	320.000,00	448.000,00

Adapté par l'auteur, source: (Gobernacion de Boyacá,1999, *op.cit*)

Tableau 27. Population et production bovine, évaluation du deuxième semestre de 1997 à Floresta.

Commune	Mâles 0 a 12 mois	Mâles de 13 a 24 mois	Mâles > de 25 mois	Femelles de 0 a 12 mois	Femelles de 13 a 24 mois	Femelles > de 25 mois	Vaches à traire 1997	Production vache / jour	Production commune / jour
								Litres	
Floresta	200	150	150	1000	1000	2000	1200	4.5	5400

Adapté par l'auteur, source: (Gobernacion de Boyacá,1999, *op.cit*)

Par ailleurs, si l'on compare le rendement, par hectare, d'une culture traditionnelle avec celui de la vigne, les différences sont notables du point de vue financier, comme le montre le tableau suivant.

Tableau 28. Comparaison productive entre la vigne et le maïs

Culture	Production en kilo par hectare	Coût pour 1 kilo	Coût total en kilos	Récoltes
Maïs	842Kg.	\$ 1.000	\$ 842.000	Annuelle
Vigne	5000 ³⁵⁷ Kg.	\$ 6.500	\$30.500.000	Tous les 7 mois

³⁵⁷ La densité par hectare repose sur la quantité de lumière disponible pendant la journée pour la plante (la vigne est une plante héliophile).

De plus, le maïs cultivé en altitude ne donne qu'une récolte par an, alors que la vigne, dans cette région, produit une récolte tous les 7 mois. Ces éléments sont des indicateurs très importants lorsqu'il s'agit d'analyser les raisons économiques qui conduisent les paysans à changer de culture.

Facteurs favorisant l'intégration viticole dans la tradition

Les éléments qui précèdent élèvent le niveau de complexité des circonstances sociales qui conduisent une culture traditionnelle à accepter l'intégration technique et technologique. Il y a une pluralité de facteurs, tels que l'hégémonie symbolique euro centrée, les règlements techniques et technologiques ("Délimitation œnographique pour le département du Boyacá"), religieux et économiques. Il faut aussi tenir compte du fait que la vigne utilise des niches appropriées pour habitat et que, dans le processus historique de la viticulture, elle a toujours été introduite dans des lieux propices sur le plan climatique et éco-culturel. Le raisin est un fruit dont le taux de sucre élevé est indispensable aux insectes et aux oiseaux, qui sont à leur tour absolument nécessaires à la pollinisation et, donc, des collaborateurs incontournables. Il semble évident que le déplacement et le positionnement de la vigne est en relation avec la coévolution des plantes, des oiseaux et des humains. La vigne attire l'attention sur ce type de processus.

Par ailleurs, Fregoni³⁵⁸ indique que pour une viticulture de qualité, sont décisifs, dans l'ordre: le climat (température, humidité, précipitations, lumière, soleil, vitesse du vent, évaporation), le sol (et le sous-sol) et les pratiques agro-culturelles. Ces trois éléments sont déterminants pour comprendre l'introduction de la viticulture dans la Valle del Sol. Du point de vue climatique et du sol, cette région dispose d'un patrimoine de biodiversité important. Indépendamment des interventions anthropiques ou culturelles agricoles, les communautés de ces lieux n'ont pas eu à faire beaucoup d'efforts pour renforcer leurs systèmes nutritionnels, artistiques et religieux. D'une certaine manière, la "nature", le climat et le sol ont été bienveillants envers la culture.

Les indicateurs qui suggèrent la présence d'un climat favorable à la vigne, dans ces conditions d'altitude, sont liés à celle, millénaire, de la rivière Chicamocha, des populations potentiellement viticoles étant elles-mêmes fortement liées aux cours d'eau. Cette analogie mythique est aussi

³⁵⁸ Cf. M. FREGONI (2005) *op. cit.*

établie entre la rivière Rioni et les populations concernées en Géorgie. La viticulture moderne, pour enrichir un peu plus sa symbolique, utilise la rivière comme bio-indicateur de qualité.

Ces corrélations s'articulent aussi à une géographie sacrée, que nous avons illustrée dans la première partie. Les rivières ont soutenu les travaux agricoles et ces derniers ont produit une vie sédentaire avec de grandes constructions rituelles. C'est près des rivières que les vignes sont plantées, et c'est là qu'on trouve également les ruines des grands temples, monastères, cathédrales et lieux de pèlerinage. Le projet que nous analysons dans ce travail est né sur les rives de la rivière Chicamocha, au sein d'une géographie sacrée, autant *pré* que *post*-colombienne. L'actuelle commune de Floresta se trouve dans la vallée d'Iraka, territoire déclaré sacré par les Muisca. Une légende raconte que le grand prêtre Muisca, qui dirigeait le culte dans le temple du Soleil de Sugamuxi, avait choisi cet endroit pour vivre et mourir. Les paysans de ce secteur savent que sur ce territoire a vécu un grand chef, dont le centre de culte se trouvait dans l'espace qu'ils appellent aujourd'hui Monticello.

*“Parce qu’ici gouvernait le Cacique (chef) Tobazá, c’est comme cela que s’appelait le petit village, parce que c’était le cacique qui commandait. Là-haut, il y a des excavations dans la roche, on raconte que c’était là qu’il prêchait.”*³⁵⁹

Là, dans la vallée d'Iraka, quelques paysans ont décidé d'associer l'agriculture traditionnelle avec une autre, étrangère et spécialisée.

³⁵⁹ Entrevue personnelle avec Víctor Morales, néo viticulteur, commune de Floresta, 24 septembre, 2003.

1.3 Monsieur Roque Cristancho.

Photo 16. Don Roque, propriétaire du vignoble, avec ses enfants, Marcos, Flor Alba, et l'auteur de ce travail.



“L’association avait environ 40 membres et nous restons seulement 8, à cause des rumeurs sur la baisse du prix du raisin, quelques-uns ont coupé les plantes, comme don Luis Gómez. Ce qui s’est passé également, c’est que les premiers raisins ont été bien payés, mais ils sont payés en fonction du taux de sucre, et que beaucoup d’entre nous n’ont pas fourni de raisins avec suffisamment de sucre, ils ont mis dans leurs récoltes tout ce qu’ils trouvaient, bâtons, feuilles, bois, pour faire du poids, et ça, ce n’est pas de la qualité, alors ils ont décidé d’arrêter. Don Pedro Julio avait semé sur

une terre étrangère et le propriétaire a vendu, mais don Pedro reste propriétaire des raisins, on ne sait pas comment vont tourner ces affaires. Le meilleur vignoble était celui de don Florentino, il l'a vendu pour s'acheter une ferme d'élevage. Des professeurs ont acheté sa terre, mais ils ne s'en occupent pas bien. D'autres ont abandonné parce qu'ils ne recevaient plus d'aide de la part de la commune. Mais d'autres veulent s'y mettre, comme l'ancien maire de Floresta, don Hernando Salamanca, celui qui nous a aidés pour planter, il m'a demandé de l'aider à commencer.”³⁶⁰

Sur le chemin de Cely, commune de Floresta, au pied d'une colline, il a construit sa maison avec des murs de terre et un toit en amiante: Monsieur Roque Cristancho. Il est l'époux de Bárbara Orduz, femme au foyer; ils sont les parents de cinq enfants, élèves au collège.

Le caractère souriant et tolérant de M. Cristancho assure à ses enfants spontanéité et sécurité; à chaque fois que je lui ai rendu visite chez lui, il a toujours participé au dialogue avec enthousiasme. Comme quelques-uns de ses voisins, il a fait dans les années 1970 et 1980 le voyage du Venezuela frontalier pour travailler à la coupe de la canne à sucre comme ouvrier. Le salaire se payait alors en Bolivars (la monnaie vénézuélienne), dont le change par rapport au peso colombien était favorable. Beaucoup ont réussi à augmenter ainsi leurs revenus et à acheter quelques biens: terre, animaux ou véhicules. D'autres, comme Don Roque, n'ont pas eu de chance. Son épouse et ses enfants participent activement aux activités qu'implique la vie rurale.

Son unité productive mesure 10 hectares, mais seulement 2 sont de la “bonne terre” selon lui: une terre de la vallée, qu'il est facile de travailler de manière mécanique. Le reste est fait de pentes escarpées qui sont peu aptes au travail agricole, toujours selon lui. Souvent, la perception qu'ont les paysans est que les seules terres aptes aux travaux agricoles se trouvent dans la vallée, et nulle part ailleurs, notamment du fait de la disponibilité d'eau. Toutefois, comme nous le montrerons, l'un des apports de la viticulture tropicale d'altitude aux conceptions traditionnelles des unités de production de la part des petits agriculteurs, est la révision des approches de la colline et de la terre située sur les pentes en tant que terres cultivables. De la même manière,

³⁶⁰ Entrevue personnelle avec Roque Cristancho, commune de Floresta, 28 juillet, 2007.

cette “ré-vision” locale a permis de redécouvrir une faune abondante indispensable au maintien des écosystèmes.

La situation de la maison au pied de la colline signifie qu’on peut y trouver de l’eau. Cette maison en possède grâce à un aqueduc et des réservoirs d’eaux pluviales. Les terres considérées comme “mauvaises” produisent quelque chose d’utile quand même: du bois de chauffage utilisé pour faire cuire les aliments. Le bois utilisé pour la conduite de la vigne provient aussi de ce qui pousse sur la colline. On trouve également sur ces “mauvaises” terres des fruits sauvages qui font l’objet d’une compétition entre les oiseaux et les enfants.

Géographie productive du foyer

La géographie productive est conçue dans la présente étude comme distribution, espace territorial de tout ce qu’implique l’organisation productive d’une famille paysanne. Dans cette institution, les activités sont toujours multiples du fait qu’on tente d’y combiner la simultanéité et la variabilité des savoir-faire. Dans les zones rurales, il y a un contexte où les espaces construits sont variés et impliquent une poly-activité. L’*habitation rurale* doit disposer de lieux pour abriter les personnes et les hommes; pour stocker le bois combustible, les outils, etc. Il faut aussi héberger la biomasse produite par les activités agricoles utilisée comme fertilisant et celle d’origine animale, utilisée pour l’artisanat, comme la laine de mouton, le crin des chevaux ou des bovins, les plumes qui servent à faire des oreillers, les déjections du bétail utilisé pour l’engrais. Les activités d’agriculture et d’élevage de cette famille sont liées aux cultures traditionnelles comme le maïs, la pomme de terre, le blé et l’orge. Les deux premiers servent à la consommation domestique. Les autres sont destinées à être commercialisées, mais elles ont été laissées de côté après les politiques d’importation des années 1970 et 1980. Ces dernières ont terriblement affecté les stratégies commerciales pour l’ensemble des produits issus de l’agriculture paysanne.

L’activité agricole de Don Roque est aussi axée sur l’arboriculture. Il possède des abricotiers, des pommiers, des pruniers, qu’il combine avec des mûres, des groseilles, des citronniers, des orangers, des solanacées et des uchuvas. Il possède aussi un jardin potager où il cultive pour la consommation domestique: oignons, ail, laitues, persil, tomates, poivrons, herbes aromatiques, piment rouge et coriandre.

Les activités agricoles se développent aux côtés de l'activité d'élevage. Il s'occupe de quelques vaches, brebis, poules, lapins, porcs, chiens, chats et poissons. Le lait des vaches est consommé sur place et vendu. Avec la laine des moutons, la famille fabrique des ponchos et des couvertures; les œufs et la viande des poules sont consommés sur place, mais aussi vendus. Cela fait quelques temps que don Roque tente d'élever un Hydrochère dont l'habitat idéal est situé dans les basses terres humides. Propriétaire d'une tronçonneuse, don Roque est quelquefois appelé pour des travaux d'ordre journalier pour couper des arbres. Il s'occupe aussi de l'école, distante d'un demi-kilomètre de son domicile.

Ces éléments sont des indicateurs de la poly-activité paysanne dans ce secteur du département.

Les enfants collaborent à ce processus, depuis l'arrosage du potager le matin et l'après-midi, jusqu'au "service" des animaux (soins et nourriture) et aux semailles. L'épouse de don Roque a perdu son dernier bébé à la naissance. Selon elle, il était déjà mort lorsqu'on l'a emmenée au poste de santé. Elle traite les vaches, cuisine et assure la multitude de tâches qu'une femme au foyer doit effectuer quotidiennement. Elle fait partie du groupe des catéchistes de la paroisse qui était il y a longtemps un centre religieux des Muisca –Tobasía- et qui est aujourd'hui un sanctuaire qui porte le nom de "Vierge de l'Amparo", défenseur des enfants contre les prétentions du diable.

Don Roque comme Viticulteur.

*"Nous nous consacrons ici à la culture du blé et de l'orge, mais à cause de la surproduction et de la baisse des prix, ça ne sert plus à rien, ça signifie notre chute, on ne nous achète plus l'orge, et nous voilà dans la difficulté."*³⁶¹

Cet agriculteur, soutenu par le programme de la mairie de Floresta, a décidé d'installer un vignoble de 800 plantes, avec des cépages Riesling, sur son unité de production. Pour ce faire, il a choisi, à 200 mètres de sa maison, à l'arrière de celle-ci, où il n'avait jamais rien cultivé auparavant, au début de la pente menant en haut de la colline, un terrain d'environ 2000 mètres carrés. Il a nettoyé le terrain, l'a délimité à l'aide de piquets de bois reliés entre eux par du fil de

³⁶¹ Entrevue personnelle avec Roque Cristancho, viticulteur, commune de Floresta 10 décembre, 2003.

fer en laissant entre eux 50 centimètres, du bas vers le haut, pour protéger les plantes du bétail. Il a ensuite fait construire un réservoir dans la partie supérieure du vignoble, à l'aide de machines prêtées par la municipalité. Quatre ans plus tard, à l'heure d'opérer d'abondantes récoltes, il a dû perfectionner la clôture, ajoutant du fil de fer à 20 cm au-delà de la première pour y faire passer du courant électrique. C'est une batterie de voiture qui produit l'énergie nécessaire. Il s'agit d'empêcher l'entrée du Fara ou ChuchaMantequera (didelphis; marsu) mammifère rongeur qui adore le raisin, au même titre que beaucoup d'autres animaux de la région. Il a planté autour du vignoble des cerisiers pour que les oiseaux soient incités à en consommer les fruits à la place des raisins. Il a un jour décidé d'utiliser un produit toxique (insecticide de premier ou deuxième niveau de toxicité) pour protéger les cerises, ce qui a entraîné la mort instantanée de quelques oiseaux. Nous avons-nous-mêmes trouvé sous les arbres quelques cadavres d'oiseaux lors d'une de nos visites.

Le goût des oiseaux pour la douce saveur des raisins est l'un des principaux problèmes rencontrés par les néo-viticulteurs de la Valle del Sol.

“Le vrai problème avec cette culture ce sont les oiseaux, ils mangent les raisins, nous avons inventé beaucoup de parades, mais sans succès. J'ai perdu 100 kilos à la dernière récolte. C'est de là que viennent mes difficultés, parce qu'on n'a pas eu de gelées et j'ai à peine besoin d'irriguer et j'ai fait tout ce qu'on m'a dit de faire, et alors, c'est juste ça le problème.”³⁶²

La proximité de la vigne et de la maison lui permet de surveiller constamment les plantes. “Moi, des fois, je rends visite à la vigne 6 fois par jour”, explique ce néo-viticulteur. Une partie du succès des producteurs paysans avec leurs cultures, c'est le caractère permanent et soutenu de leur attention. “Soigner” est le concept le plus approprié pour désigner leur attitude de protection excessive envers leurs cultures. Leur histoire sociale est tissée de mesures de rétorsions, parfois brutales, envers des voisins qui ont ou auraient causé du tort à leurs productions, notamment avec des animaux domestiques mal surveillés. Des meurtres ont parfois été commis pour cette unique raison. Ces faits sont intervenus non pas tant à cause de la perte en termes économiques,

³⁶² Entrevue personnelle Roque Cristancho, commune de Floresta, 8 mars, 2007.

mais parce que la fonction de “gardien” ou “garde du corps” des cultures a été prise en défaut. Cette relation très étroite avec les cultures montre la puissance de la symbiose entre l’homme et la nature, dans ce cas précis, dans le cadre de l’accès aux ressources végétales par le biais d’un travail agricole, qui devient d’autant plus forte lorsque la relation est tissée avec des arbres.

Dans une étude ultérieure, nous étudierons l’effet social de la rupture de l’homme moderne-urbain avec cette symbiose³⁶³; c’est-à-dire, la dissolution du contrat passé avec les plantes, avec la terre, l’eau qui court dans les rivières et le vent qui soulage. Pour nous, les initiatives popularisées par la publicité, excessivement sans doute, cherchent, du point de vue anthropologique, à reconstruire cette symbiose bâtie dans la coévolution. L’écotourisme est le réveil du mythe du paradis perdu; une quête humaine de ce paysage d’eau cristalline qui traverse les prés, rafraîchit les fruits et les animaux et que beaucoup de livres sacrés définissent comme “paradis”. Le plus connu, dans notre culture, est la narration biblique du livre de la Genèse (Bible de Jérusalem). La “barbarie” urbaine pourrait avoir pour origine cette rupture. Dans l’acte de contrition ou le sentiment de culpabilité exprimé régulièrement par les paysans de la zone qui nous intéresse, on trouve cette affaire considérée comme “grave” de la maltraitance des animaux. Cette culpabilité de la maltraitance est située, par eux, au même niveau que celle leurs enfants. Ils l’associent également au fait de “jeter des pierres aux arbres”. La constante inquiétude de notre viticulteur, don Roque, pour ses nouvelles plantes, fait partie intégrante de sa condition de producteur agricole paysan.

Don Roque est un viticulteur exemplaire. Ses récoltes, selon le créateur du projet vitivinicole de la Valle del Sol, font partie des meilleures parce qu’il a suivi attentivement les indications techniques. Pour la qualité de ses raisins et l’ardeur au travail, la Loma de Puntalarga a décidé en 2007 de lui rendre hommage en tant qu’un des meilleurs viticulteurs. Ses dernières récoltes ont produit entre 1200 et 2500 kilos, vendus, en raison de leur qualité, à 6500 ou 7000 pesos le kilo (soit environ trois euros par kilo). Les excédents de la vente ont été investis dans la réparation de la maison, à l’occasion du mariage de sa fille aînée. Elle a décidé un jour, avant même la fin de ses études secondaires, de partir pour Bogotá pour y travailler comme employée de maison. Elle y a, selon son père, rencontré un fiancé venu de Tolima, et il semble qu’ils aient vécu un temps

³⁶³ Selon le directeur du projet, “Toute forme de symbiose présuppose l’existence d’un système symbolique unique, constitué par deux systèmes hautement spécialisés dans le développement de fonctions qui leur permettent de se compléter mutuellement et dont l’interaction représentée par des flux d’informations, de matière et d’énergie, est avantageuse pour les deux”. (Quijano-Rico, 2004).

dans sa maison. Son fils aîné n'a pas non plus fini ses études, il n'a pas eu son baccalauréat. Il est parti pour Cúcuta, à la frontière avec le Venezuela, où sont installés des membres de la famille, et il "ne veut plus rien savoir de la campagne". Seuls ses fils mineurs sont toujours avec lui, et il leur a installé un vignoble de 100 plantes sur ses terres, par affection et en pensant qu'ils pourraient s'entraîner à ce type d'agriculture.

Il y a quatre ans, quand la vigne, plantée en 1998, a commencé à produire de manière homogène, avec des récoltes tous les huit mois (voir les calendriers viticoles de la Valle del Sol), don Roque a arrêté de travailler comme ouvrier agricole et journalier, il se consacre entièrement à son unité de production. Il a beaucoup appris, en termes de technologie, élaboré un vivier de "matériel" végétatif et apporte son aide à ceux qui ont déjà des vignes ou veulent en planter, comme l'ancien maire, qui les avait aidés au départ, en 1998. La créativité, l'imagination, la force de travail, le temps passé sur son unité de production, augmentent considérablement la dignité du paysan du Boyacá. Pour lui, une parcelle n'enrichit pas simplement la vie, mais signifie: honneur, rêves et orgueil. Pouvoir transmettre à ses enfants un bout de terre fait partie de ses préoccupations existentielles, décrites comme suit dans la littérature régionale:

"Il s'est investi dans la politique libérale du Boyacá pour crier des "vivas", formuler des demandes et voter aux élections, ce qui l'a conduit à croire que la révolution" allait répartir les terres entre les pauvres, fait qui changerait sa vie et lui permettrait de disposer d'une terre à lui et en quantité suffisante. Dans une manifestation politique à Soatá, au milieu d'une beuverie, il a tué le gars Atanasio. Les conservateurs ont demandé un châtiment exemplaire et Siervo a pris deux ans de prison. Il a réussi à s'enfuir avec les autres prisonniers grâce à la rébellion populaire causée par l'assassinat du chef libéral Jorge Eliécer Gaitán. Les libéraux ont perdu le pouvoir et les illusions "révolutionnaires" de Siervo ont volé en éclats. Les autres ont pris les places de pouvoir et ont intimidé les libéraux, ce qui en a obligé beaucoup à émigrer. Après avoir obtenu un prêt au bout de deux ans de travail comme ouvrier sur le chemin de fer à Sogamoso, Siervo a pu acheter un petit bout de terre, mais en se rendant vers la terre qu'il avait acheté, avec Tránsito et le chien Emperador, il a

pris froid et est tombé malade. Il est mort à la tombée de la nuit et Tránsito est allé le dire le lendemain à l'administrateur, Don Ramírez, qui a soldé l'affaire, puisque l'autre n'avait rien, même pas un peso pour le cercueil et les obsèques, et le curé, et il a dû continuer à vivre avec le petit Siervo, et le chien.”³⁶⁴

Ce rêve idyllique, posséder une terre, comme représentation du pouvoir, pour l'habitant rural du Boyacá (Fals-borda, 1957) a entraîné chez les sujets sociaux la découverte de cosmovisions relatives à l'individualité et la naissance de désirs de “travailler pour soi”. Chacun s'est attaché à l'idée de se consacrer à sa parcelle, individuellement et à l'écart des autres. De même, beaucoup d'habitants du Boyacá veulent posséder leur micro-entreprise. C'est là une des explications du nombre croissant de constructions. Cette réalité s'explique aussi en partie par les conditions sociales de la propriété de la terre, passée de la petite propriété à la très petite propriété.

³⁶⁴ E. CABALLERO-CALDERON (1980), *op. cit.*, p. 186.

2.3 Monsieur Florentino Adame.



Photo 17. Florentino Adame et l’auteur de cette étude dans la commune de Floresta.

“Je me souviens que la situation était bien différente, parce qu’ils avaient un petit peu de bétail, deux vaches qui donnaient du lait; en ce temps-là on ne vendait pas le lait, on le faisait cailler, on battait le blé à l’aide du bétail et on faisait le pain dans la maison directement. Les déchets du blé,

on les stockait dans des sacs, et on les mettait précautionneusement dans une pièce où personne n'irait le voler; ensuite, quand venaient les gelées, alors on sortait ça pour nourrir le bétail, et les gens ne s'affolaient pas, ils savaient qu'ils pourraient manger le bétail l'été... la terre, c'était juste des petits morceaux, mais ils produisaient quand même. Je me souviens des vaches qui paissaient le long des champs de maïs et de haricots noirs, et maintenant, sur ces petits terrains, il n'y a même plus de moutons, la végétation a disparu et on ne produit plus rien."³⁶⁵

Comme une *"nécessité de retourner vers le futur"*, don Florentino Adame se souvient avec nostalgie des temps où la terre était, plus généreuse parce qu'on y faisait plus attention. Il perçoit une transformation négative de la vie à la campagne. Comme lui, aujourd'hui de nombreuses personnes qui pensent que *"le passé était meilleur"*, projettent dans l'avenir les bonnes choses du passé.

Au crépuscule, sous une intermittente pluie tropicale propre au haut-plateau, un vendredi 24 septembre 2003, dans la ferme de Normandie, secteur de "Horno y vivas Bajo", nous avons enfin rencontré celui qui, à ce moment et selon la rumeur locale et les habitants de la commune de Floresta, était le viticulteur qui connaissait le plus de succès dans le projet vitivinicole, dans son étape d'expansion. *"Celui qui a vraiment pensé à cette culture et à qui cela a vraiment réussi, parce qu'il a eu de bonnes récoltes, c'est don Florentino Adame"*. Ce sont les paroles du curé de la commune, qui nous a hébergé l'année d'après à l'occasion de la célébration de la Semaine Sainte. Aucune autre période ou célébration n'assemble autant de paysans. Se confesser et communier: pour cette période laborieuse, les prêtres recherchent des collaborateurs ponctuels. Nous avons à cette occasion pris l'initiative de participer, parce que cela pouvait aussi être l'opportunité de réaliser une partie du travail de terrain pour cette étude. D'autres paysans viticulteurs reconnaissent que don Florentino était le meilleur des néo-viticulteurs, quelques-uns faisant le lien entre son succès et les caractéristiques de sa terre, plane et proche du village. Des chaînes de radio et de télévision rendaient même visite à son exploitation, pour voir son vignoble, et parfois des touristes faisaient de même.

³⁶⁵ Entrevue personnelle avec Florentino Adame, néo-viticulteur, commune de Floresta, 24 septembre, 2003.

Assis sur un banc de bois, dans la salle à manger de la maison principale, où l'on dort, où l'on conserve les semences et les outils et les vêtements, face à une autre maison construite avec les mêmes matériaux (terre, torchis et tuiles en argile), espace exclusivement féminin pour cuisiner les aliments et de temps à autre en tant qu'espace de socialisation nocturne familiale, nous avons observé entre les deux édifices, dans le patio, un vivier (matériel végétatif des vignes) élaboré par don Florentino, malgré l'interdiction contractuelle faite à tous les participants du "Consortium de l'or" créé par M. Quijano Rico. Nous avons aussi pu admirer son vignoble impressionnant de 2000 plantes, disposées en rang du nord au sud, et entre elles, des plantations de haricots noirs avec une abondance de balles de riz pour protéger le sol, déchets utiles provenant de l'est du pays, mis là pour conserver l'humidité du terrain, selon don Florentino.

La pluie et l'obscurité de cette journée m'ont empêché de poursuivre mon observation. Nous avons tous quitté la maison et une fois la nuit venue nous sommes allés au village distant de 4 kilomètres, où don Florentino possède sa maison de ville. C'est là qu'il habite avec son épouse Carmen et ses six enfants; la plupart d'entre eux sont majeurs, trois ont bénéficié d'une éducation universitaire et les autres finissent le collège. Lui, comme son épouse, n'ont pu aller à l'école que pendant deux ans.



Photo 18. Paysans de la commune de Floresta au cours du rite catholique à l'occasion du dimanche des Rameaux, portant des ceps de vigne.

Lors d'autres visites à son exploitation, nous nous sommes rendus compte que pour protéger ses récoltes de raisin, il utilisait des moyens agressifs, mais recourait aussi à des moyens naturels, comme des imitations d'oiseaux, en bois, dont les ailes étaient actionnées par le vent. Seul problème, les formes de ces oiseaux étaient inconnues de ceux du haut-plateau du Boyacá. Quelques voisins murmuraient que lorsque venait le temps des récoltes, il ne laissait même pas ses enfants manger du raisin. Nous lui avons demandé de nous prévenir pour que nous puissions un jour assister à une récolte, mais il ne l'a encore jamais fait.

Des voyages précoces vers le Venezuela, le premier à l'âge de 14 ans, en tant qu'ouvrier, lui ont donné une personnalité de commerçant-paysan. Il a séjourné dans plusieurs provinces du Venezuela, Valera, Mérida, Acarigua, Apure, Bolívar entre autres, et travaillé dans des champs de canne à sucre et de yuccas. Il a développé un désir d'indépendance économique, par le commerce de préférence.

Le "commerce" fait référence à des lieux pleins de couleurs, d'arômes et d'espaces où se vendent et s'achètent des produits et où circule l'argent. Il réfère aussi aux échanges et transactions où les prix sont soumis à la loi de l'offre et de la demande. Cela affecte non seulement l'échange (acheter et vendre) des biens, mais aussi les transactions de travail, terres, rendements et crédits. Il y a aussi dans le processus une réciprocité équilibrée, le marché est avant tout une forme de socialisation³⁶⁶.

L'argent économisé par don Florentino au cours de ses voyages a servi à acheter de la terre et à débiter des activités commerciales et entrepreneuriales. "Avec un associé", ils sont devenus propriétaires d'un bus de transport de passagers entre Duitama-Sogamoso et Santa Rosa, mais la société a périclité à cause de la mésentente avec son associé. Don Florentino a aussi tenté sa chance dans le commerce de l'espadrille, en commençant par commercialiser la matière première: nylon et semelles en caoutchouc, élaborées avec des restes de pneumatiques de voitures. Cela lui a permis de voyager vers les villes de Cúcuta, Bucaramanga et Medellín, pour acheter les matériaux nécessaires.

³⁶⁶ Cf. C. EMBER, *et al. Antropología*, Madrid, Pearson Education, 2004.

“En 1976, j’ai commencé avec le transport, mais j’ai duré seulement deux ans et j’ai vendu le véhicule et je suis passé à l’espadrille. J’achetais le matériel à Bogotá, le nylon à Bucaramanga, mais ça ne me laissait pas de bénéfices, et j’ai donc voyagé directement vers les fabriques de Medellin, où j’ai pu faire une marge de 10% sur la marchandise, mais ensuite il y a eu plus de distributeurs de nylon et les prix ont baissé; aujourd’hui plus personne n’utilise ce type de chaussures, mais des vraies chaussures et des bottes qui viennent d’ailleurs.”³⁶⁷

Don Florentino ne commercialisait pas seulement les matières premières, il a aussi organisé un réseau de production à domicile avec des femmes. Elles pouvaient, tout en vaquant à leurs occupations habituelles de femmes au foyer, élaborer au crochet un tissu, suivant les indications reçues, une “cape” (partie qui couvre le pied et qui est reliée à la semelle). De nombreuses femmes ont participé, mais le système a capoté dans la mesure où les femmes recevaient un salaire trop maigre et irrégulier, apparentant le système à une forme d’exploitation.

“Dans ce village, là-bas, ce qu’il y a le plus, c’est l’élevage et la cotiza (chaussure traditionnelle, espadrille); ou pour le dire mieux, c’est ce que tout le monde fait, mais c’est en train de finir aussi. Qui sait ce qu’on fera demain? Les gens sont comme obstinés à faire leurs cultures de tomates et de raisins en hiver... ils cherchent à vivre... Pour moi, la situation a changé, il n’y avait d’ailleurs pas d’autre travail, avant je tissais aussi pour les cotizas (chaussures traditionnelles), mais imaginez, il fallait faire 48 petites tablettes pour faire une douzaine de tablettes et ils me payaient 200 pesos la douzaine, et en travaillant tout le jour je ne faisais que trois douzaines de tablettes, soit 600 pesos (50 centimes d’euro), et toute la journée je restais enfermée à travailler, je devenais malade et stressée, c’est pour cela qu’aujourd’hui je suis contente, à m’occuper des raisins; je travaille toujours pour la cotiza, et ils payent 500 pesos, mais dites-moi à quoi ça sert cet argent?”³⁶⁸

³⁶⁷ Entrevue personnelle avec Florentino Adame, néo-viticulteur, commune de Floresta. 24 novembre, 2003.

³⁶⁸ Entrevue personnelle avec Rosalbina, co-néo-viticulteur, commune Floresta 24 septembre, 2003.

Aujourd'hui encore, don Florentino continue avec cette micro-entreprise familiale qu'il dirige depuis sa maison "de ville", mais à plus petite échelle, parce que la globalisation a fait baisser les prix des chaussures et que beaucoup de paysans n'utilisent plus d'espadrilles.

L'augmentation des importations de chaussures à bas prix a beaucoup lésé le commerce de la cotiza, et les gains de don Florentino ont commencé à diminuer. Comme il possédait quelques terrains, il s'est tourné vers l'agriculture, notamment l'horticulture. Il a essayé de produire des betteraves, des salades, des oignons, de la coriandre, des choux, etc. Uniquement des cultures transitoires produisant en peu de temps, correspondant à l'esprit commerçant de don Florentino³⁶⁹. Cette agriculture a connu un certain succès sans pour autant garantir des revenus jugés suffisants. Par conséquent, lorsque le maire Hernando Salamanca a proposé le projet vitivinicole, don Florentino a tout de suite compris qu'il pouvait être rentable. C'est ainsi qu'il a décidé, en 1998, de consacrer 65% de ces terres à la culture de 2000 pieds de vigne.

Viticulteur commerçant

Don Florentino n'était nullement familiarisé avec la vigne, mais une connexion existait avec le christianisme, par l'intermédiaire de la Bible. Aujourd'hui, la majorité des paysans possèdent ce livre sacré qui constitue en général leur unique lecture.

“Je ne connaissais rien à cette culture, ce fut une surprise pour moi. Cette plante est très forte, elle collabore avec vous, on l'aide et elle vous répond. Elle n'est pas comme les autres, celles qui, plus on leur apporte de soins et d'attention, plus elles meurent, par exemple la feijoa, tiens, il en est mort 100 pieds, et alors, dans ce cas, qu'est-ce qu'on peut faire? Ben, avec beaucoup de tristesse, il faut les arracher. Mais avec la vigne, cela n'arrive pas. J'ai lu dans l'histoire sacrée que Noé a fait un repas de raisins, s'est enivré et a dormi trois jours, et alors cela semble bel et bon, mais la Bible dit aussi qu'un sarment qui ne fleurit pas il faut le jeter au feu pour le brûler.”³⁷⁰

³⁶⁹ Cf. F. GÓMEZ-SIERRA (2008), *op. cit.*

³⁷⁰ Entrevue personnelle Florentino Adame, néo-viticulteur, commune de Floresta, 24 septembre, 2003.

L'affection pour la vigne repose sur un rapport d'échange. La plante, selon don Florentino, montre qu'elle apprécie les efforts, c'est un arbre qui "comprend l'humain". Et cette capacité s'articule avec son rôle dans l'histoire sacrée; la plante est très belle, non seulement parce qu'elle dialogue et donne des fruits, mais aussi parce qu'elle est dans la Bible. Il semble que cet enthousiasme soit sans rapport avec le commerce qu'il a effectué pendant des années.

“Je ne suis pas rentré dans ce projet pour des raisons économiques, parce que grâce à Dieu, j'ai de quoi manger, mais c'est que ça me plaît, j'ai la vocation pour cela. Si je sème une graine je dois la voir germer et pousser. Cela ne me plaît pas qu'il tombe malade. Je me sens très mal quand cela arrive ; si les plantes vont bien, alors je vais bien et je vis bien. Quand ils m'ont dit qu'il faudrait attendre plus longtemps les premières récoltes avec cette plante, je leur ai dit: bon, si je sème aujourd'hui il y aura bien une récolte un jour, et c'est comme cela que ça s'est passé; j'ai été invité chez des voisins qui voulaient planter de la vigne, et je leur ai appris mais rien ne s'est passé. Si on fait une réunion pour dire qu'on peut gagner beaucoup d'argent en peu de temps, les gens se mettent à courir, mais quelques jeunes qui avaient planté ont abandonné”³⁷¹.

Les récoltes ont engendré des revenus appréciables, environ 9 millions de pesos pour certaines d'entre elles (en 2003). Cet enthousiasme de viticulteur ayant la vocation, et de défenseur des plantes, peut être étudié à partir du processus de commercialisation du raisin et de l'assistance technique, qui toutes deux dépendent directement de la Loma de Puntalarga. Le deuxième élément, plus l'achat d'engrais et la dépendance totale vis-à-vis du créateur du projet, interviennent pour identifier réellement cette modalité de "paysan-commerçant".

Comme nous le montrerons, le processus d'assistance technique pour la production est agencé stratégiquement et mis en œuvre depuis la Loma de Puntalarga. Un technicien spécialiste de la vigne rend visite aux viticulteurs une ou deux fois par mois, pour observer le processus et résoudre les problèmes rencontrés qui doivent être consignés dans un cahier appelé "Journal du viticulteur". C'est là que le paysan indique tout ce qui arrive à la culture. Les problèmes

³⁷¹ *Ibid.*

surviennent généralement quand le technicien ne rend pas assez souvent visite au viticulteur et que ce dernier ne peut pas entrer en contact avec lui d'une autre manière.

“Nous nous sommes rendus en groupe chez le docteur Quijano, pour lui demander de changer de technicien, parce que celle qui est avec nous est tombé très malade, comme la motocyclette qui la transporte, qui s'est abîmée et que la municipalité ne répare pas. Je crois que le docteur Quijano doit être meilleur avec nous, parce que nous travaillons pour lui. Par exemple, nous avons besoin d'un livre, de cartes pour nous orienter, et le on lui a dit; il a dit qu'il allait les faire, mais il ne s'est rien passé. Quelques-unes de mes plantes sont tombées malades et j'ai appelé plusieurs fois, mais personne n'a répondu. Comme ils ne sont pas venus. J'ai alors décidé de les traiter avec soufre, en forme de couronne, et il semble que cela ait marché”³⁷².

Les demandes techniques non satisfaites tendent les relations de ce néo-viticulteur avec le créateur du projet, en raison de la préoccupation de rentabilité maximale du premier, qui a proposé que l'organisation redevienne indépendante, également en ce qui concerne l'acquisition d'engrais. Car certains matériaux sont non seulement chers, mais aussi difficiles à obtenir:

“J'ai dit tous les jours aux membres de l'association que nous pouvions mettre une boutique à Floresta, où on pourrait vendre nos propres vins; que nous pourrions y stocker nos engrais, et les vendre à celui qui en aurait besoin; mais cela a constitué un problème parce que nous n'avons pas pu nous mettre d'accord.”³⁷³

La préoccupation de rentabilité maximum a conduit don Florentino, en 2005, à désobéir aux normes imposées par le Consortium du Soleil d'Or. Il est en effet interdit à ses membres de donner, vendre ou planter du matériel végétatif de vigne, pour des raisons de “prudence expérimentale”, selon M. Quijano-Rico. Ce dernier ne s'engage dans aucune culture qui ne soit directement sous son contrôle.

³⁷² Entrevue personnelle avec Florentino Adame, néo-viticulteur, commune de Floresta, 24 septembre, 2003.

³⁷³ Entrevue personnelle avec Florentino Adame, néo-viticulteur, commune Floresta, 23 septembre, 2003.

Curieusement, en 2004, à l'occasion de la célébration chrétienne catholique du "Dimanche des Rameaux", où tous les fidèles viennent assister à la cérémonie en apportant des portions de *Palma de Cera del Quindio* (Ceroxylon), qui met 58 ans à produire des fruits et 170 pour devenir le refuge des perroquets, oiseaux en voie de disparition à cause de l'exploitation excessive de cette plante, que les paysans appellent "palme bénite". En 1985, par la loi 061, elle a été déclarée "arbre national" et sa coupe a été interdite. Le rituel s'est du coup transformé en activité de reforestation collective, et de nombreux maires se sont unis aux curés des paroisses pour distribuer aux fidèles du matériel végétal destiné à être planté. Des corporations environnementales ont commencé à créer des viviers pour différentes familles de plantes, à cette fin. Cette activité est réalisée sans aucune assistance ni suivi technique, et elle est perméable à la corruption. Les arbres sont plantés sans qu'aucun compte ne soit tenu du climat ou du sol, et des sommes d'argent énormes sont ainsi gaspillées.

Dans la commune de Floresta, à cette occasion, ont été distribués des plants de vigne que don Florentino avait négocié avec le maire de l'époque. Près de 2000 paysans ont emmené ces plans chez eux.

*"Cette initiative ne m'a pas mis en colère, parce qu'ils m'ont acheté le matériel végétatif par le biais de l'association, je vends les raisins à Quijano, et les plants à l'association"*³⁷⁴.

Cette manière de procéder et d'être "viticulteur" a abouti à un conflit avec la Loma de Puntalarga. La qualité des récoltes a commencé à diminuer, et donc les prix de vente. Le divorce entre ce viticulteur et la Loma a empiré de telle sorte que don Florentino a bientôt refusé de lui vendre son raisin et a commencé à élaborer lui-même son vin: pressage, séparation de la peau, des pépins, et du jus, fermentation dans des récipients en plastique, embouteillage, étiquetage et commercialisation. Ce produit est réputé être celui que de nombreux habitants de la commune aiment à offrir.

³⁷⁴ *Ibid.*



Mosaïque 5. Expressions vitivinicoles d'un néo-viticulteur paysan commerçant. Production du raisin, protection de la récolte, distribution des plantes et exercices artisanaux d'élaboration de vin (Florentino Adame).

“Ah ça, oui ! Si nous buvons aujourd’hui pas mal de vin, nous ne prenons plus de ces “aguapanelas” (infusion très sucrées avec du sucre de canne) auxquelles nous étions habitués, ou ces vins qui se nomment “Sansón”, ou des vins d’abricot et de pomme, aujourd’hui nous en buvons (du vin) même

au déjeuner, et il y en a aussi lors les fêtes familiales; on y consomme pas mal de bouteilles.

Nous mettons les raisins dans des récipients de plastique, le jus s'y dépose, on ne l'aère pas trop, on lui laisse juste de quoi respirer par un tuyau, ce tuyau conduit à une bouteille d'eau et quand la fermentation commence, la bouteille commence à ronfler. Le docteur Rodriguez m'a donné un peu de levure, mais on s'est rendu compte ensuite que ça ne servait à rien... Pour tout ça, le docteur Quijano m'a envoyé un papier bien noir pour me dire qu'il ne traiterai plus avec moi, ou seulement par le biais de tiers.

Je me suis fatigué définitivement du docteur Quijano la fois où je lui ai livré 1500 kilos de raisin et qu'il s'est fâché. Il était habitué à ce qu'on lui en amène un peu, car il pensait que nous n'étions pas capables de produire cette quantité. Je me souviens que cette fois-là, ils sont montés dans le camion et ont commencé à maltraiter le raisin, et ensuite il m'a dit, je ne l'achète pas, ou alors seulement 500 kilos, et à 3000 pesos le kilo (1.5 euros), et alors j'ai préféré le garder pour le donner à manger au bétail. Depuis ce jour, je ne veux plus rien savoir de ce monsieur. Il y a par ici beaucoup de gens qui sont fâchés avec lui, parce que nous devons lui donner quinze kilos à chaque récolte, pour la dégustation par les touristes de passage, dit-il.

Quand il y a eu les terribles gelées de février qui ont fait du tort à beaucoup de récoltes, ils m'ont appelé et m'ont dit que les vignes que j'avais appartenait au docteur, ou du moins au consortium, et je leur dit que c'était les miennes. Mais il ne s'est rien passé; la vérité, c'est que le Ministère de l'agriculture donnait 1000 pesos (0.5 euros) parce que le docteur, selon lui, avait soumis un plan disant qu'il avait semé 200.000 plants et il a reçu 200 millions de pesos (100.00 euros) et il n'a rien donné à personne, dit-on.³⁷⁵

³⁷⁵ Entrevue personnelle avec Florentino Adame, néo-viticulteur, commune de Floresta 18 août, 2007.

Quelques temps plus tard, ce viticulteur a vendu son vignoble 40 millions de pesos (20.000 euros) à des professeurs qui, selon lui, ne s'en occupent pas. Au moment de la transaction, il avait déjà mis en culture un nouveau vignoble. Les revenus de cette activité ont triplé. Le paysan-commerçant agriculteur parvient facilement au succès. Toutefois, la mentalité de rentabilité maximum ne s'accorde pas avec l'exigence de qualité imposée par l'économie globalisée idéalement conçue.

La globalisation pousse la paysannerie à s'articuler au commerce international et exige la qualité tout au long de la chaîne de production. Cependant, la matérialisation de ce concept n'est toujours pas le commun dénominateur pour les paysans; de plus, la globalisation économique est porteuse d'une association forcée, mais l'individualité semble être la caractéristique fondamentale de la culture du Boyacá.

2.4 Madame Flor, “Grand-mère”, Rosalbina et Monsieur Víctor Morales.



Photos 19 et 20. Grand-mère Rosalbina et Víctor Morales

“Quand nous avons commencé cette culture, nous avons beaucoup d’optimisme et de foi, mais aussi des doutes; c’est normal, quand on débute un projet, comme on dit, “on ne croit que ce qu’on voit”. C’est seulement quand nous avons vu grandir la vigne que nous nous sommes dit, voilà le rêve devenu réalité; mais alors, oui, nous avons dû commencer à faire très attention au facteur de temps, parce qu’on doit y faire attention en permanence; nous nous sommes rendus compte que les plantes sont très reconnaissantes, mais qu’on doit y faire très, très attention, si on l’abandonne, la plante le ressent et elle ne produit pas.

Pour moi, c’est une plante très reconnaissante; il y a des plantes qu’on peut arroser toute la journée et soigner, mais qui ne poussent pas. Ces vignes, elles me surprennent tous les jours, parce qu’elles poussent, nuit et jour. C’est pour cela que la vigne m’apparaît comme une bonne petite plante bien reconnaissante, très belle, et ça me plaît d’être dans le vignoble, à cause de son odeur très fine. Ça me change la vie, aujourd’hui je vais de la cuisine au lavoir et du lavoir aux vignes, je ne reste plus autant enfermée”³⁷⁶.

Comme nous l’avons déjà évoqué, la déterritorialisation graduelle de l’actuel département et la permanence, pendant des siècles, d’un système de grandes propriétés, a engendré une structure du système de propriété de la terre fondée sur la petite propriété. Cette réalité dont de nombreux paysans font l’expérience, dont les terres ne suffisent pas à produire l’énergie nutritive nécessaire à l’autoconsommation, les conduit à essayer sans cesse de nouvelles stratégies pour rester paysans: entre autres, combiner l’agriculture, l’élevage, l’artisanat, l’écotourisme, la mine, etc. Pour quelques-uns, la problématique est encore plus aigüe parce qu’ils doivent “vendre la force de travail et la créativité” d’un ou plusieurs membres de la famille, notamment celles du mari et des enfants mâles. Bien que la femme continue à être, en milieu rural, une femme au foyer, celle qui s’occupe directement de plusieurs animaux, de la cuisine, du potager et de l’éducation des enfants, assume aussi aujourd’hui, en général, une petite activité agricole. On pourrait appeler le

³⁷⁶ Entrevue personnelle avec Rosalbina, co-néo-viticultrice, commune de Floresta, 24 septembre, 2003.

phénomène “féminisation de l’agriculture de la très petite propriété”; l’histoire n’a retenu ni ne retiendra, certainement, un “phénomène de féminisation de la grande propriété”...

Doña Rosalbina, de 10 ans plus âgée que son époux Victor, avec lequel elle a légalisé son mariage il y a seulement douze ans (c’est-à-dire qu’elle s’est “mariée à l’église” avec lui, puisqu’ils avaient vécu ensemble auparavant pendant quinze ans), est mère de 4 enfants. L’aîné avait quinze ans en 2003. Elle réside sur la ferme d’El Mirador, petite colline qui constitue la sentinelle du petit secteur précolombien de Tobasía.

C’est sur un terrain de 8.000 m² maximum qu’ont été plantés en 1998 500 pieds de vigne. Le vignoble est cultivé et protégé par Rosalbina elle-même. Il commence à quatre mètres du patio devant sa maison, et elle peut l’observer depuis l’intérieur de sa cuisine, qui est une construction incrustée dans la maison principale aux murs de pisé et couverte avec des matériaux divers: aggloméré, zinc, tuiles d’argile, plastique. Cette maison a été rénovée, transformée, grâce à des fonds obtenus par la vente des récoltes de raisin. La restauration a consisté à séparer et agrandir la cuisine, à construire une grande fenêtre (en général, les maisons de paysans de cette zone n’ont pas de fenêtres) pour pouvoir mieux observer et protéger le vignoble. Une des stratégies de protection des grappes fonctionne d’ailleurs depuis la cuisine.

Le vignoble occupe toute la terre de la colline. Il n’y a aucune autre culture, seulement quelques arbustes de feijoa et des abricotiers livrés à eux-mêmes, dispersés. A l’orée du vignoble, des arbustes de piment rouge qui poussent seuls, mais sont très esthétiques. Pas de potager, l’eau arrive par un aqueduc qui irrigue aussi les vignes. Comme pour les deux viticulteurs précédents, la municipalité a construit un réservoir pour les eaux pluviales. Rosalbina s’occupe aussi d’un canard, d’une vache et de son veau, d’une brebis et de trois chiens. Les poules sont enfermées dans un enclos pour éviter qu’elles ne causent des dégâts au vignoble. Un espace a été aménagé pour chacun de ces animaux, mais celui fabriqué pour le veau attire particulièrement l’attention. Rosalbina a, dans sa maison, une télévision, une radio, et elle possède un téléphone cellulaire



Photo 21. Stratégie de protection de la récolte de raisins contre les attaques de la faune avicole locale: utilisation du bruit. La technique consiste à effrayer les oiseaux avec un bruit produit par des ustensiles de cuisines reliés à une corde qui part du côté du vignoble opposé à la cuisine, le traverse et abouti dans la pièce, où elle est actionnée par une femme âgée malade qui n'a d'autre possibilité physique que de rester assise.

Dans la maison sont exposés quatre tableaux de la Vierge de l'Amparo, patronne de Tobasia, au nom de laquelle sont célébrées des fêtes annuelles, au mois d'août. La connaissance de l'environnement est générale, mais basique, et elle est liée à l'activité agricole. C'est ce que fait remarquer la mère de madame Rosalbina, une femme de 80 ans qui vit dans la même maison et qui est la propriétaire de la terre sur laquelle se trouve le vignoble. Comme elle, de nombreux paysans perçoivent le temps à travers la pluie et l'été, le temps des semailles et celui de la récolte, en observant l'adaptation des plantes qui servent de bio-indicateurs climatiques. Ils suivent la question en mesurant les précipitations, ils ne tiennent pas compte en détail d'autres éléments. De temps à autres, ils font référence à la "chaleur" ou à la "canicule" au cours de la journée pour évoquer l'intensité de la température, ou du froid, au du gel. Ils font rarement référence à l'humidité ou au vent, à la quantité de lumière ou à l'intensité du soleil qui irradie une culture.



Photo 22. Un espace exclusif pour la protection d'un veau.

L'information sur la détérioration du sol provient de la quantité d'animaux pouvant vivre sur une terre ou du volume que cette terre peut produire:

“En ce temps-là il pleuvait beaucoup, cela faisait monter l'eau et ça emportait quasiment les maisons, mais la Vierge les protégeait; des fois les récoltes elles-mêmes étaient en danger; aujourd'hui il pleut moins, une après-midi parfois, mais une seule fois. En ce temps-là, quand il pleuvait, les récoltes étaient très bonnes, il n'y avait pas tant de mauvaises choses contre les cultures, pas de mites. On pouvait avoir des caisses entières de haricots noirs, on pouvait même en vendre. La nature a beaucoup changé, sûrement à cause de toute la violence, elle aussi elle se fatigue; en plus, par peur de la violence, il y en a qui abandonnent les plantes et elles, orphelines, elles ne produisent plus; c'est aussi pour cela qu'il ne pleut plus beaucoup et qu'il n'y a pas d'eau.”³⁷⁷

“Il semble que la production de cette plante dépend de l'attention et des soins qu'on lui apporte, et nous devons aussi tenir compte du fait que le climat a beaucoup changé, cette année il y a eu des changements de température très brutaux; parfois, il gèle pendant quelques jours et ensuite c'est la sécheresse et les plantes souffrent de ces changements brusques”³⁷⁸.

Les conditions relatives à la petite ou très petite propriété qui caractérise cette famille, avec quatre enfants à nourrir et éduquer et une vieille dame dont il faut s'occuper, obligent le père et époux à vendre continuellement sa “force de travail et sa créativité”.

“Dans la commune de Floresta, le problème, c'est le chômage, si j'avais plus de ressources, je pourrais plus me consacrer aux vignes et j'en planterais mille, mais je ne peux pas parce que je dois partir pour travailler et gagner de l'argent pour subvenir à nos besoins. Je dois aller chercher du travail là où il y en a, toujours dans la campagne et comme on

³⁷⁷ Entrevue personnelle avec la grand-mère Rosalbina, commune de Floresta, 24 septembre, 2003.

³⁷⁸ Entrevue personnelle avec Víctor Morales, néo-viticulteur, commune de Floresta, 24 septembre, 2003.

*dit "à la journée"... La journée, on me la paie 6000 pesos, (3 euros) avec l'alimentation, et 11.000 pesos sans alimentation (5.5 euros)."*³⁷⁹

Bien que ce type d'emplois subsiste dans le secteur rural, ils tendent à disparaître à cause des grands travaux d'infrastructure urbaine et de la construction de macro-projets de routes, ponts, etc. Ces projets occupent toujours davantage la main d'œuvre paysanne. L'économie paysanne est en danger, ainsi que toutes les alternatives d'échange de faveurs pour assurer la production. La seule voie possible de survie de la petite ou très petite propriété est la technification/spécialisation de l'agriculture.

Leur expérience en tant que viticulteurs/viniculteurs.

Les 500 plants sont sur la terre de la grand-mère, mais, à la Loma de Puntalarga, c'est Victor Morales qui est enregistré comme propriétaire. Les deux époux sont d'accord sur le fait que leur vignoble est le résultat d'une initiative adéquate du maire et des informations pertinentes données par M. Quijano Rico.

*"Le docteur Quijano nous invite constamment à des fêtes, en particulier le festival de la vigne; il amène toujours des ingénieurs, des universitaires, des journalistes et des gens très importants qui connaissent cette culture et qui nous parlent de maladies et technologies qui sont importantes pour nous. Lui, c'est une bonne personne et il en sait beaucoup, il est très disponible, et donc moi je suis fidèlement ce qu'il dit, je fais toujours ce qu'il dit et je suis avec lui, il y a eu quelques problèmes avec l'assistance technique, mais c'est plus la faute de la mairie, quand ils nous prêtent la moto"*³⁸⁰.

Les vignes ont remplacé des cultures de maïs et de haricots noirs, elles ont changé la routine de madame Rosalbina. Aujourd'hui, les enfants participent au processus de production, avec quelques tâches précises: arroser et cueillir le raisin. Les vignes sont aussi une possibilité d'en consommer les fruits, absents auparavant de la diète de la famille et de nombreux paysans du secteur. La grand-mère assume aussi quelques tâches qui correspondent à son âge.

³⁷⁹ *Ibid.*

³⁸⁰ *Ibid.*



Photo 23. Fille de don Víctor et doña Rosalbina à la fête de la Vigne et du Vin, à la Loma de Puntalarga.

Division du travail familial dans la viticulture.

La continuelle activité de vente de sa force de travail et de créativité par don Victor a forcé la famille à répartir les activités viticoles productives au sein de la famille, notamment entre les deux femmes qui sont en permanence à la maison. Des travaux de force comme la dispersion d'engrais, la taille et le désherbage, sont effectués par don Victor, alors que *deschuponar* (ôter les pousses superflues aux branches, pour éviter l'épuisement de la plante), attacher les grappes ou les sarments, protéger les bourgeons avec des sacs et éloigner les prédateurs sont des activités qui relèvent de la compétence de madame Rosalbina. Fabriquer des sacs de nylon pour protéger les bourgeons est le travail de la grand-mère. L'irrigation revient aux enfants, comme l'aide à la récolte. La fille de la maison a représenté la commune de Floresta en tant que candidate à l'élection de Reine de la vigne et du vin de l'année en 2007-2008, à la Loma de Puntalarga.

Jusqu'à aujourd'hui, la culture de la vigne est rentable, même si au bout de 4 ans il n'est pas sûr que tous les frais aient été couverts. Sans données précises, la sensation demeure que la culture est apte à en remplacer d'autres et devenir une véritable alternative, non seulement pour améliorer les revenus de la famille, mais aussi en tant que mécanisme permettant aux enfants de rester à la campagne et de ne pas alimenter le flux migratoire.

“Tout ça me semble intéressant, ça me motive, aucune autre culture n'a permis de tels revenus, même si après 4 ans on n'a pas encore couvert tout l'investissement, avec ces plantes; mais ça a l'air de bien marcher... Pourvu que ça nous apporte à tous ce qu'il faut, vous imaginez! L'idée, c'est que les enfants apprennent. Nous leur apprenons, et eux ils collaborent à la culture.”³⁸¹

Les travaux viticoles ont imposé à cette famille d'acheter quelques outils indispensables au processus: cisailles, pinces pour couper le fil de fer, de quoi disperser les produits chimiques, pelle. Ils disent qu'il est nécessaire d'avoir des masques pour les produits chimiques, notamment quand on pulvérise le Dormex, mais pour le moment le manque de ressources les a empêché d'en acheter.

³⁸¹ *Íbid*

La viticulture introduit la viniculture.

Pour différents paysans néo-viticulteurs, l'exercice de production les a introduit dans une culture du vin "innovante" de la même manière que don Florentino a commencé à faire ses propres vins, cette famille valorise la qualité des raisins qu'elle produit

“A Noël on buvait du vin, avant, et on continue, celui qu'on trouve sur le marché, dont on ne sait pas d'où il sort, qui n'est pas cher et qui contient des colorants et beaucoup d'autres choses encore, on ne sait pas ce qu'on boit. Grâce à M. Quijano qui nous a fait un peu l'école, “il nous a appris”, il nous a donné des bouteilles de vin en cadeau quand nous lui avons apporté des récoltes, des bouteilles de vin élaboré avec nos raisins, et il est très bon, il a une saveur différente, sans aucun additif, il est pur.”³⁸²

La Loma de Puntalarga n'a encore pas pour le moment conçu de programme pour que les paysans élaborent eux-mêmes leurs vins et suivent des cours sur la consommation du produit. Le but est d'abord de leur faire produire de la matière première.

Les paysans qui introduisent la vigne au sein de leur production traditionnelle ont eu des problèmes en général par manque de connaissance des techniques viticoles; l'appropriation de ces techniques pourrait permettre au projet de se consolider et de prendre de l'ampleur. Puisqu'il est un indicateur de transformation sociale, et si don Roque a réussi à faire des récoltes de qualité, cela signifie qu'il y a bien eu une réappropriation de techniques viticoles, de la préparation du matériel végétatif à la récolte en passant par la taille. Il est important de pointer le fait que le processus de redéfinition et revalorisation de la production peut avoir enclenché le processus de densification et de patrimonialisation du territoire.³⁸³

En mars 2007, nous avons de nouveau rendu visite à cette famille. La grand-mère était assez malade, des reins selon elle. La maison avait été transformée (avant: pisé et absence de fenêtres): des murs de brique avec de grandes fenêtres qui les perçaient, notamment dans la cuisine. Du fait

³⁸² *Ibid*

³⁸³ Cf. F. GÓMEZ-SIERRA (2005), *op. cit.*

de la maladie de sa mère, madame Rosalbina répondait en permanence au téléphone cellulaire parce que ses frères vivaient loin et qu'ils voulaient constamment avoir des nouvelles.

Nous sommes retourné à la propriété un an plus tard avec un expert de l'Institut International de Fruti-Viticulture de l'Université du Sacré-Cœur qui a son siège à Piacenza en Italie, le professeur Alberto Vercesi, pour qu'il puisse observer cette viticulture émergente. En arrivant à la propriété, el Mirador, nous nous sommes rendus compte que ce si beau vignoble avait été remplacé par du maïs et des haricots noirs. Il n'y avait plus aucun pied de vigne vivant, uniquement des cadavres noircis comme souvenir, sur les côtés du champ.

“Nous avons dû les arracher à cause d'une maladie, les dernières récoltes se sont toutes perdues; et donc il a pris la décision de toutes les arracher, les feuilles ont commencé à noircir, et ensuite les branches et le tronc. D'autres vignobles ont été abîmés et les gens ne veulent pas continuer, à cause des gelées.”³⁸⁴

Sa mère est décédée il y a six mois. Un viticulteur, témoin, qui habite à un kilomètre, donne une autre version:

“Si vous saviez, à moi on ne m'a rien dit, mais ces vignes, ils les ont arrachées à cause d'une bagarre entre frères, une fois la maman morte. Comme elle avait quelques terres sur le plat (dans la vallée), et alors je ne sais pas, il y a eu des problèmes de répartition et comme ils n'arrivaient à aucun accord sur le terrain près de la maison, ils n'ont plus voulu de vignes et ils les ont arrachées, mais il n'y a eu aucune maladie.”³⁸⁵

Comme nous l'avons dit, dans le secteur rural du Boyacá, l'héritage équitable demeure la norme. Peu importe que la répartition se fasse en morceaux de terrains. Quelques personnes revendent ou achètent tout de même des terrains à leurs frères ou sœurs. En général, dans de nombreuses communes, l'héritage se fait sous la forme de lots à bâtir, de telle sorte que certaines zones

³⁸⁴ Entrevue personnelle avec Rosalbina, commune de Floresta, 8 novembre, 2008.

³⁸⁵ Entrevue personnelle avec Dora Secundina, néo-viticultrice, commune de Floresta, secteur de Tobasía, 8 février, 2007.

s'urbanisent. Les choses ne se passent pas comme dans certains pays européens où seuls héritent ceux qui sont engagés dans une démarche agricole.

D'un autre côté, il faut noter que la résolution de quelques conflits entre paysans relève du concept de "Pluralisme juridique"; il peut arriver, en certaines circonstances que l'on recoure à ce type de procédé (coupe de la vigne, ou "vignicide"), pour résoudre un problème auquel il est difficile de trouver une solution. Il sera intéressant d'explorer plus longuement ce thème dans une étude ultérieure sur les sociétés rurales contemporaines.

Devant la complexité sociale tropicale, la recherche dans ces disciplines est prioritaire, mais il faut tenir compte, dans la méthodologie, d'une émergente et urgente pluralisation des variables³⁸⁶. Le monde rural est le lieu d'expression d'un nombre incalculable d'éléments dont il faut tenir compte lorsqu'on veut étudier les phénomènes qui s'y donnent. La complexité commence à cette capacité symbiotique inter-relationnelle avec la nature qui la caractérise, contrairement aux sociétés urbaines.

Le fait de couper des vignes nous amène à penser que la pratique qui consiste à louer, prêter les terres, ne convient pas à des cultures pérennes telles que la vigne. Celle-ci exige plus de vie sédentaire et d'identité et, selon ces perspectives, il est possible d'identifier une transformation dans l'utilisation de la terre. Une plante dont la longévité peut dépasser 80 ans impose des règles différentes de celles habituellement utilisées pour acheter, louer ou vendre la terre. Une meilleure connaissance de la terre, l'utilisation de technologies et d'activités alternatives telles que l'artisanat, l'art, la science, la musique: voilà ce qu'a permis le développement de l'arboriculture. Ce qu'il semble falloir retenir de cette famille viticultrice, c'est la valorisation de l'information et le respect de celui qui la possède, au contraire du précédent exemple. Ecouter celui qui possède la connaissance et veut la transmettre est un élément important pour réussir une transformation sociale par le biais de l'éducation. Dans une société qui n'accorde pas de prix à l'information, les cosmovisions qui prédominent sont différentes. Privilégier la construction et la transmission de la connaissance sera décisif pour le développement de la région. On peut d'ailleurs identifier une certaine tendance à l'articulation entre savoirs spécialisés et savoirs résultant de l'expérience.

³⁸⁶ Cf. J. GARCÍA-RUIZ (2010), *op. cit.*

2.5. Monsieur Parmenio Angarita et madame María Inés.



Photo 24. Vignoble de la propriété de La Hoya, commune de Socha, avec de gauche à droite: don Parmenio, doña María Inés, Beto. l'auteur de cette étude et la tante de Beto.

“La viticulture est comme une pension, pour le paysan”.

“Les plantes sont très jolies, grâce à Dieu... Mangez, mangez du raisin, quand Dieu donne c’est pour qu’on en profite. Mangez tout ce que vous voulez. Des classes d’enfants entières et des professeurs sont venu me rendre visite pour observer le vignoble. Des hélicoptères sont venus voler très bas, aussi, et ensuite la police est venue, parce qu’elle pensait que c’était “autre chose”³⁸⁷. On va se mettre d’accord pour faire arriver la route jusqu’à ma ferme. Mon voisin était sur le point de vendre son bout de terre, et en voyant ce que donnait cette culture il a changé d’avis et il va planter aussi”³⁸⁸.

Je vends la propriété, achetez-la moi, mon Père, ça m’enquiquine beaucoup, j’ai été 22 ans sous la terre à extraire le charbon, et quel besoin j’ai, là, j’ai ma pension. Les enfants sont grands et ils sont tous partis. Il n’y a plus personne qui travaille, maintenant tout le monde veut travailler dans les mines de charbon, et là-bas on te paye 30.000 pesos (15 euros) la journée. Ici, je les paye 10.000 pesos (5 euros) plus l’alimentation mais je ne trouve personne, et qu’est-ce qu’on fait, nous les deux vieux tout seuls. Des gens sont venus voir la propriété, et ils m’en donnent 60, s’il n’y avait pas les vignes, ça vaudrait 40 millions de pesos, il y a 10 hectares. La vigne, elle m’a laissé beaucoup, beaucoup d’argent. Les récoltes m’ont aidé pour acheter une maison à Duitama et je veux aller vivre là-bas avec mes enfants”³⁸⁹.

Plus loin vers le nord-est de la commune de Floresta, à environ trois heures de route en automobile, par route bitumée, où commence tout juste le grand cañón de la rivière Chicamocha, en plein cœur de la cordillère des Andes, se trouve la commune de Socha³⁹⁰, dans ses deux

³⁸⁷ Ils pensaient qu’il s’agissait de cultures de coca.

³⁸⁸ Entrevue personnelle avec Parmenio Angarita, propriété de La Hoya, chemin Sagra-abajo, commune de Socha, 18 décembre, 2003.

³⁸⁹ *Ídem*, 4-12-2007.

³⁹⁰ Dans le quartier El Alto de la commune de Socha ont été trouvés, à 30 minutes de la zone urbaine, des fossiles de ce gigantesque mammifère apparu en Eurasie pendant la période de l’oligocène il y a 65 millions d’années. On présume qu’il s’est éteint il y a environ 10.000 ans, à cause de la chasse trop intensive effectuée par les premiers humains qui ont peuplé l’Amérique. Des parties de la mandibule inférieure, une omoplate, des vertèbres, le crâne et les côtes du mastodonte faisaient partie de cette extraordinaire découverte. “Nous sommes, moi et quelques-uns de mes neveux, ainsi que mon frère, restés trois mois dans l’excavation, et nous avons ensuite passé trois ans au

versions, nouvelle et ancienne; la population actuelle a dû être déplacée en 1870 à cause de failles géologiques importantes.

La commune est un géosymbole national, à cause du rôle qu'elle a tenu pendant la campagne d'indépendance entreprise par Simon Bolívar en 1819. Selon les textes historiques, les habitants de cette localité ont été décisifs dans l'approvisionnement et les soins apportés aux soldats de l'armée de libération qui ont par la suite gagné la "bataille du pont de Boyacá" où la Colombie a réussi à obtenir son indépendance définitive des mains du gouvernement espagnol. Les habitants de cette commune se consacrent à l'exploitation du charbon: leur ville est en effet construite sur un important gisement carbonifère. Ils combinent souvent cette activité à l'agriculture, mais celle-ci tend à disparaître.

C'est le 4 août 2004 que nous nous sommes rendus pour la première fois dans cette commune, à l'occasion de la prise de contact avec Parmenio Angarita et María Inés, viticulteurs à la propriété la Hoya, secteur de Sagra-abajo. Pour accéder à leur maison, il faut marcher deux kilomètres depuis le centre-ville, sur un chemin non bitumé bordé de rochers immenses, comme ceux qui ont servi d'abri aux habitants précolombiens. Ces rochers sont aujourd'hui utilisés pour la réalisation de constructions diverses. Le chemin pierreux et pentu conduit, de manière surprenante, à un paysage présentant d'étonnantes tonalités vertes, dans lequel ressort particulièrement le vert émeraude d'un vignoble de 1800 plants des variétés Riesling et Pinot noir orientés du nord au sud en suivant la pente. Encloses, protégées et surveillées en permanence, elles ne partagent le terrain qu'avec quelques bananiers qui se trouvent au centre et quelques Calebasses. Des chiens de garde surveillent la zone inférieure du vignoble, attachés à un fil de fer qui passe à deux mètres au-dessus d'eux, leur permettant une grande mobilité. Les renards et les faras sont des menaces importantes pour les récoltes de raisin. Il y a quelques

processus de restauration, dans la mesure où cela s'est fait sans aucun soutien financier et que nous avons tous les trois d'autres occupations, nous ne pouvions y passer que notre temps libre", dit Bayron Benítez, artiste et restaurateur, qui ajoute que depuis deux mois les restes fossiles sont exposés au public dans le Musée des Andes de Socha. "Au début nous pensions que c'était un dinosaure, à cause de sa taille, mais quand nous avons commencé à extraire les fragments et à reconstruire les parties de son corps, nous nous sommes rendus compte qu'il s'agissait d'un mastodonte", dit-il. Mais c'est María Páramo, paléontologue de l'Université National, déléguée d'Ingeominas, qui fut chargée de dissiper tout doute. Après des mois d'enquête, Páramo put prouver qu'elle avait bien affaire à un mastodonte. "Ces animaux sont arrivés en Amérique par le détroit de Béring. Ils ont peuplé tout le continent, depuis l'Amérique du Nord jusqu'à l'Argentine, en passant par la Colombie. Des fossiles ont été trouvés dans différentes régions. Dans le Boyacá, par exemple, certains indices ont été trouvés à Socotá, Jericó et Soatá", dit Benítez. Bien que de la même famille que les éléphants, ces animaux étaient plus robustes, plus grands (3.5 mètres), plus larges et plus lourds (6 tonnes). Ils avaient un pelage épais qui leur couvrait tout le corps, de petites oreilles, de grosses pattes et des défenses pouvant mesurer jusqu'à 4 mètres selon l'espèce. Ils étaient plus grands que les mammoths et les éléphants actuels. Source: Eltiempo.com, 6 juillet 2009.

années, les chiens ont été empoisonnés “par jalousie” selon don Parmenio, et il a décidé de défricher sur une plus grande distance tout autour du terrain environné de bois, afin d’améliorer les possibilités de surveillance.



Photos 25 et 26. Chemin menant au vignoble de don Parmenio.

Partie supérieure du terrain.

Pour la protection et les soins à donner à la vigne, des constructions ont été faites: au milieu du vignoble, une baraque en bois pour les outils, les engrais, les sacs, etc. Il y a aussi un lieu de repos de bois et de zinc avec une table au centre et des bancs sur les côtés. Six personnes peuvent s'y reposer. Depuis cet endroit, on peut surveiller tout le vignoble. On s'y repose et les repas sont servis aux ouvriers. Près de cette construction se trouvent des récipients d'aluminium qui servaient auparavant à faire la cuisine. Aujourd'hui, ils sont pleins de pierres qui servent de munitions aux lance-pierres éloigner les oiseaux qui viennent nombreux s'attaquer aux grappes. Quelques jours avant la récolte, un ouvrier est spécialement affecté à ce travail.



Photo 27. Dépôt de pierres qui servent à effrayer les oiseaux: à utiliser avec un lance-pierre

“Nous n’en pouvons plus et nous sommes désespérés à cause de ces oiseaux, ils se lèvent plus tôt que nous pour déjeuner avec des raisins, et je passe toute la journée dans les vignes à les effrayer, alors, quel soulagement une fois la récolte effectuée!”³⁹¹

³⁹¹ Commentaire de María Inés, épouse de don Parmenio, 4 décembre, 2007.

Près de l'abri qui sert à se reposer, a été construit un réservoir, creusé dans la terre, rempli par l'eau qui vient du bois voisin. L'eau est utilisée pour l'irrigation, qui se fait mécaniquement, *“imaginez-vous que tous les 15 jours je dois irriguer le vignoble et que chaque plante doit avoir son seau d'eau, et qu'il y en a 1800 plants”* nous a dit un jour le propriétaire. Le chemin qui conduit à la propriété a été empierré pour faciliter le passage, les personnes qui visitent le vignoble étant relativement nombreuses.

Au niveau de la partie intermédiaire de la propriété, en haut du vignoble, se trouve la maison familiale, un rectangle avec une entrée devant, avec des murs de ciment et des tuiles en argile. A l'intérieur, plusieurs pièces séparées, la cuisine, la chambre des époux, deux autres pièces et la salle de bains. Dans un petit corridor intérieur sont accrochés des tableaux représentant des saints, des plantes de jardin, ou encore des sacs de blé prêt à moudre, destiné à fabriquer le pain quotidien. Sur cette unité productive, seuls la vigne et le blé sont cultivés. Dans la cuisine trône une cuisinière à bois et une autre qui marche au gaz, avec son four. Celle, à bois, qui se trouve sur le côté de la maison ne fonctionne plus parce que, selon madame Inés, personne ne se donne plus la peine d'aller chercher le combustible nécessaire.

Dans les foyers comme celui-ci, le bois ou le charbon étaient couramment utilisés comme combustibles pour cuisiner. Aujourd'hui, le gaz propane domine. Dans certaines maisons, les deux types de combustibles sont utilisés alternativement, en fonction des besoins: pour cuisiner pour un nombre conséquents d'ouvriers, par exemple. Dans certains foyers, les types de combustible sont au nombre de quatre: le charbon et le bois, l'électricité et le gaz. L'électrification des secteurs ruraux a permis l'introduction de robots ménagers et de téléviseurs, entre autres.

Au-dessus de l'unique porte d'entrée, se trouve un amplificateur radio qui diffuse de la musique populaire, des émissions de conseils de santé, sur l'amour et l'argent, qui enseignent comment on peut se soigner avec des bains de fleurs jaunes à l'onomastique de Santa Martha, ou encore comment vaincre l'impuissance masculine, comment acheter un livre de numérogie pour apprendre les combinaisons gagnantes et gagner à la loterie, comment faire revenir en trois jours

l'être aimé qui est parti avec une autre, au Venezuela peut-être³⁹², et comment bien comprendre son horoscope. Ces moyens de communication comme l'a dit un journaliste colombien, ne communiquent pas de manière raisonnable.

Il faut quand même noter que la radio, en Colombie, et spécialement dans la région, a joué un rôle dans la formation des communautés paysannes. La plus connue historiquement est "Radio Sutatenza", inaugurée dans le Boyacá dans la commune du même nom en 1947, qui avait pour mission l'alphabétisation et l'éducation. La paysannerie colombienne a été instruite en savoir-faire agricoles et l'élevage ou encore en travaux domestiques par le biais des émissions de cette radio qui émettait dans un périmètre de 1000 kilomètres. Huit millions d'analphabètes en ont bénéficié. Des problèmes idéologiques, administratifs et politiques ont abouti à sa disparition en 1990.

Entre le vignoble et la maison sont plantés un ensemble d'arbres fruitiers qui servent à diverses expérimentations: abricotiers, pruniers, poiriers, pommiers, feijoas, goyaviers, mandariniers, avocatiers. Des herbes aromatiques et médicinales poussent également aux côtés de plantes décoratives. Les paysans apportent, plante, ont sèment de nouvelles plantes régulièrement pour expérimenter, pratique fondamentale dans la diffusion du germoplasme.

L'élevage des poules, des canards et des dindes a été supprimé pour protéger les récoltes de raisin. Il n'y a pas non plus d'animaux de ferme, moutons, vaches ou chevaux. La seule occupation de cette famille est donc la vigne.

Comment le projet est-il né?

Sur les cinq enfants de Parmenio et María Inés, Beto, comme ils le nomment disent affectueusement, a été le seul à ne pas aller à l'université; il est seulement allé au collège, puis a commencé à travailler dans divers domaines. Son travail le plus difficile a été, récemment, celui d'employé d'un distributeur d'essence, l'entreprise Terpel (distributeur colombien de gaz et d'essence).

³⁹² Le rêve, le délire passionnel et l'aventure amoureuse de l'imaginaire paysan a longtemps été incarné par le Venezuela, tout comme l'opportunité de gagner plus d'argent. Sous le gouvernement d'Álvaro Uribe, le pays est devenu, selon ce dernier, le refuge de la guérilla colombienne.

“Les locations sont trop chères, parce qu’il y a beaucoup de gens d’ailleurs qui viennent travailler dans le charbon et qui doivent se loger, nous avons seulement pu avoir une pièce pour vivre à trois, mais c’est malcommode, mais Beto ayant des dettes, nous n’avons pas le choix, quand il a quitté le distributeur de gaz, il avait quatre millions de dettes, parce que quand il dormait la nuit des malandrins venaient voler, et alors il a dû arrêter. Quand il est parti ils lui ont donné son solde de tout compte, je suis allée moi-même recevoir la somme: 70.000 pesos (35 euros). Il a aussi des dettes parce qu’il doit acheter différents produits pour la vigne.”³⁹³

L’emploi chez le distributeur d’essence, Beto l’avait trouvé dans la commune de Duitama, près du vignoble de la Loma de Puntalarga; il a dû travailler un temps dans la propriété de M. Quijano, en tant qu’ouvrier. C’est là qu’il a appris une partie de ce qu’il sait sur la culture de la vigne. Ce n’est qu’ensuite assisté par M. Quijano-Rico qu’il a décidé de se lancer dans cette culture en plantant une partie de la terre de son père, retraité de l’entreprise Paz del Rio, où il a travaillé 22 ans, “*sous la terre*”, comme il le dit lui-même, “*à creuser le charbon*”.

“C’est un miracle que je sois vivant, parce que j’ai vu beaucoup de mes compagnons mourir dans les mines, ils sont restés sous la terre; d’autres sont tombés malades et sont morts d’avoir si mal respiré dans les galeries. Ce travail est très dur, très dur.”³⁹⁴

Doña Mará Inés s’est toujours consacrée à son foyer et aux travaux domestiques. Ses enfants élevés, elle accorde tout son temps au vignoble. Beto fait de même depuis qu’il a quitté son emploi chez le distributeur de gaz. Son père lui avait conseillé de revenir travailler à la propriété, les vignes constituant une bonne opportunité de progresser dans la vie. Mais les problèmes ont commencé lorsque, à la distribution des gains des récoltes, Beto, qui avait pourtant investi de l’argent dans les vignes, n’a pas reçu une part équivalente à celle de son père.

³⁹³ Entrevue avec Angy, compagne sentimentale de Beto, A Socha-Duitama, 4 décembre, 2007.

³⁹⁴ *Ídem*, la mortalité des ouvriers dans les mines de charbon dans le Boyacá est très importante, conséquence du manque de moyens techniques et de technologie appliquée.

“Mon beau-père n’a pas été juste avec mon compagnon, parce que c’est lui qui a eu l’idée de la culture. Don Parmenio lui avait promis que cette culture serait pour lui, qu’il se chargerait lui-même de ces plantes. Mais ce n’est pas ce qui s’est passé, chaque fois qu’il y a une récolte, il ne lui donne pas ce qui lui revient, non pas la moitié, comme ce qui avait été convenu, et donc ce n’est pas équitable ; il lui a aussi dit: après cette récolte, je te donne cette culture. Mais comme chaque fois ça se vend mieux et qu’il touche beaucoup d’argent, il ne la lâche pas”.

“Un jour ils se sont mis à discuter dans la maison et une de ses filles lui a dit de laisser cela à Beto, qu’il devait voir combien il s’épuisait à travailler avec le distributeur, et qu’il courait tout le temps pour récupérer des engrais, mais il s’est mis en colère et a menacé de brûler les vignes, et aujourd’hui il dit qu’il va vendre la propriété ; qui sait si c’est vrai ou non ? Ou alors c’est pour qu’on ne lui demande plus rien.”³⁹⁵

En 2008, le fils viticulteur de don Parmenio a quitté le distributeur de gaz. Il a trouvé un emploi dans une mine de charbon, pour faire le métier que son père a exercé pendant vingt ans, dans une zone carbonifère près de la ville de Tunja. Sa compagne Angy, avec qui il a partagé sa vie pendant quelques années, l’a abandonné. Leur fils, qui a maintenant 3 ans, vit aujourd’hui avec ses grands-parents paternels et s’habitue à la vie viticole. De sa mère, aucune nouvelle. On raconte qu’elle est partie “avec un autre” au Venezuela.

Nous avons rendu visite à cette famille dès 2004, environ tous les huit mois, au moment de la récolte. Depuis cette année, la route qui mène à la propriété est entièrement bitumée. Alors qu’en 2001, celui qui l’empruntait devait descendre cinq fois de voiture, à la demande des militaires qui la contrôlaient (indices de l’aggravation du conflit interne en Colombie), seule la police de la route est aujourd’hui présente.

2.6 La récolte dans la propriété La Hoya.

Au cours du mois qui précède la récolte, les stratégies de protection des raisins déploient toutes leurs possibilités, notamment celles qui concernent la prévention des attaques d’oiseaux, dont le

³⁹⁵ *Ibid.*

merle noir particulièrement glouton. Les grappes doivent être dissimulées dans des sacs en plastique perforés pour garantir la ventilation, et les heures passées à effrayer les oiseaux à l'aide de lance-pierres ne se comptent plus. Pendant ce temps, madame Maria Inés fait le voyage deux fois vers la Loma de Puntalarga pour que M. Quijano évalue, avec un réfractomètre, le taux de sucre – calculé en Brix. Le voyage aller-retour, porte à porte, peut durer dix heures: 40 minutes de marche jusqu'au village de Socha, puis elle emprunte un bus et en change deux fois avant d'arriver à destination. Sur place, elle doit encore marcher jusqu'au sommet de la colline pour arriver au vignoble. Quand la maturation du raisin atteint les normes en vigueur, entre 20 et 24 degrés Brix, la récolte peut commencer.



Mosaïque 6. Récolte à la propriété de don Parmenio, La Hoya, commune de Floresta Préparatifs.

Personnes: selon don Parmenio, un mois avant, on doit commencer à chercher des ouvriers, *“parce que personne ne veut travailler dans l’agriculture, les mines de charbon absorbent toute la main d’œuvre”* (4-12-2007). Pour la récolte de mars 2009, 30 personnes étaient nécessaires, mais seules 20 sont venues, 5 femmes adultes et 15 hommes, des jeunes, des adultes et des personnes âgées. Quelques personnes étaient de la famille et ont amené leurs enfants, capables d’aider aux activités simples, comme appeler aux repas, mettre les paniers de récolte à disposition; ils se sont surtout familiarisé avec la vigne et ont joué.

“Ici, tout le monde veut aller à la mine parce que là-bas on les paye plus, j’y ai travaillé quand j’étais plu jeune mais ça ne m’a pas plus, cette merde; on s’y fatigue beaucoup, et comme c’est un travail à la tâche, hé bien ! On finit la tâche, et ensuite? On prend du guarapo et quelques bières; les ingénieurs éclusent du whisky, et alors, ce qu’on fait ne sert à rien, cet argent ne sert à rien. On sue sous terre et au-dessus tombe l’eau, ce qui fait que chaque mine doit avoir sa pompe, il faut sortir des quantités d’eau pour pouvoir travailler, l’eau s’infiltré beaucoup; tout ce qu’il va rester, c’est un désert, si on continue à exploiter le charbon, parce que la mine est comme un éponge, elle suce l’eau de la terre”³⁹⁶.

³⁹⁶ Entrevue personnelle avec Crisanto, ouvrier de la récolte, secteur Sagra Abajo, commune de Floresta, 4 décembre, 2007.



Photo 28. Le départ d'une récolte. 2003.

Matériel: jamais auparavant don Parmenio n'avait eu besoin de tant de personnel pour effectuer la récolte. Les premières se sont faites dans un désordre total. L'improvisation était la norme. Aujourd'hui, avec l'expérience, tout est organisé. Don Parmenio prépare soigneusement les caisses en plastique qui serviront au transport, des cisailles spéciales pour couper les grappes, des

sacs de jute pour conserver les sacs plastiques qui serviront pour la prochaine récolte (30.000 ou 40.000 sacs...), des couteaux pour couper le bois en trop. Il faut aussi louer à l'avance un camion qui sera capable de transporter deux tonnes jusqu'au centre de tri, et le combustible (bois, charbon et gaz) pour cuisiner les aliments des ouvriers. Il est difficile d'amener toutes ces fournitures jusqu'à la maison, parce qu'elle se situe à deux kilomètres de la route.

Aliments: on offre aux ouvriers qui participent à une récolte trois repas principaux: le petit-déjeuner, le déjeuner et le dîner. Le premier est servi à 8 heures du matin, il est composé d'une soupe nommée "mute", à base de maïs cuit pendant plusieurs heures. Le secret de ce plat est sa cuisson nocturne; le maïs est mélangé à des haricots noirs ou des pommes de terre, et généralement des morceaux de bœuf. Les paysans consomment cette soupe à des périodes religieuses spéciales de l'année (Semaine Sainte et Noël) ou encore lors de fêtes familiales comme les mariages et les premières communions. En tant que petit-déjeuner, il est complété par du chocolat et du pain fait à la maison.

Le déjeuner a lieu à midi. Il s'agit de la même soupe qu'au petit-déjeuner, mais en plus grande quantité. Le dîner (puntal) prend des noms différents selon les régions. Dans la zone considérée, on l'appelle "onces". Il est composé de pâtes, de riz, de poulet et de café.

Boissons: les ouvriers consomment plusieurs fois dans la journée deux types de boissons, le "guarapo" fermenté, qui est un mélange de confiture de canne à sucre et d'eau, (fermentation base), et la limonade, bue traditionnellement par les enfants et les anciens; régulièrement, l'après-midi, le guarapo produit son effet, notamment sur les hommes, et l'on peut entendre des conversations librement menées sur des thèmes politiques, sur les voisins, les autorités municipales et les femmes; les blagues, généralement scabreuses, fusent. Pendant les premières récoltes, quand les ouvriers n'étaient pas très nombreux, don Parmenio offrait de la bière. L'alcool peut aussi provoquer le chant de cantiques. Si les repas sont consommés à des endroits prévus à cet effet, les boissons sont absorbées sur le lieu de travail. A l'invitation de don Parmenio, tous peuvent consommer autant de raisins qu'ils veulent, la seule limite étant que la combinaison avec le guarapo ne les rende pas malades. A la fin de la journée, don Parmenio paye les ouvriers et offre à chacun d'eux un sac plastique contenant 1 ou 2 kilos de raisin.

Division et organisation du travail pendant la vendange.

Le patriarcat entendu comme la domination du masculin et représentation de la famille prévaut. Pendant les conversations tenues avec madame Maria Inés ou madame Rosalbina, quand elles évoquaient leurs époux, elles utilisaient les termes “lui”, “monsieur”, “patron”, “chef”, en tant que preneur des décisions. Cette relation de subordination est catégorique pour de nombreuses femmes, surtout celles qui n’ont pas bénéficié de formation ou d’éducation.

La vente de la propriété, évoquée par don Parmenio, est une décision de “lui”, selon son épouse; tout comme l’arrachage des vignes à la propriété d’El Mirador avait été celle du “patron”, selon madame Rosalbina. L’organisation du travail pendant la vendanges dépend aussi majoritairement de “lui”, et elle est articulée sur trois espaces: la cuisine, le vignoble et le lieu où se fait le tri, avant le transport vers la Loma de Puntalarga. La vigne a inauguré et ordonné de nouveaux espaces dans cette propriété, et elle a réorganisé le concept de temps. Les lieux sont de plus en plus identifiés et le temps est plus précis, notamment pour les vendanges.

La cuisine: la cuisine régule le temps, elle est comme une horloge gastronomique qui renseigne sur le jour qui s’écoule, dans la mesure où elle invite à la consommation des aliments. Depuis cet endroit est exercé un pouvoir auquel don Parmenio lui-même doit obéir, aux côtés des autres vendangeurs. Bien que de nombreux paysans possèdent des radios, des téléphones cellulaires et des montres, la mesure du temps se fait à partir des concepts de “demain”, “midi”, “après-midi” et “nuit”.

Le vignoble: toute la vendange est concentrée sur la cueillette des grappes de raisin. Elle doit se faire sans abîmer les cepes et en l’absence de pluie. Le sens de cueillette va de gauche à droite et du bas vers le haut. Le contrôle du “patron” est ici permanent, pour qu’il ne manque rien et que le travail soit bien fait. C’est généralement lui qui distribue les tâches:

Coupeurs de grappes: ils sont généralement quatre ou cinq, tous des hommes (jeunes et adultes) qui coupent les grappes encore dans leur sac et les déposent au sol, près des cepes qui les a nourries. Pour la majorité d’entre eux, c’est une première expérience, parfois même de la cueillette de fruits.

Ceux qui enlèvent les grappes des sacs: derrière chaque “coupeur” se tient un travailleur qui sort les grappes des sacs et les dépose dans une caisse en plastique, laissant les sacs sur le sol.

- **Les porteurs de caisses qui les acheminent vers le site de tri:** une fois les caisses pleines, les hommes les plus robustes emportent les récipients vers le site où s’effectue la sélection.
- **Les ramasseurs de sacs:** derrière ces premières lignes viennent ceux qui ramassent les sacs, qui serviront à nouveau pour la récolte suivante.

Au cours de l’exercice, on peut entendre des cris, des sifflements, des chants, des dialogues permanents. On exige de la boisson, des caisses, des sacs, on lance des blagues, sans qu’il y ait de manque de respect. “Il semble que les ouvriers accordent plus de valeur à la nourriture et aux bons traitements que leur réserve le patron, qu’au salaire. La vendange dans la propriété de La Hoya, commune de Sobcha, est une rencontre festive, une véritable revitalisation sociale. Il y a toute la liberté nécessaire pour chanter, protester, demander, rire, dire des blagues grivoises, demander à boire, *“Vous savez don Parmenio, ce que je veux ce n’est pas manger du raisin, c’est boire du guarapo bien bon, du fort”*. Les relations sociales entre le donneur d’ordres et les opérateurs sont des exercices de renforcement démocratique, au sein d’une communauté. Rien n’indique que ce type d’activité rurale provoque exploitation ou maltraitance.

Les espaces d’action et d’affirmation pour la participation peuvent être plus propices à la campagne; la disposition du lieu elle-même renforce le concept de liberté, différent de ce qu’il est pour quelqu’un qui vit dans un appartement. Il est donc primordial d’observer les processus démocratiques qui ont cours dans le secteur rural et de les comparer à ceux qui se déploient en zone urbaine; les travaux agricoles consolident aussi l’Etat local.

Lieu de tri et de sélection avant le transport.

Dans la partie inférieure droite du vignoble a été aménagé un espace, avec des bâtons et des toiles de plastique afin d’y entreposer temporairement le raisin récolté. L’abri provisoire peut contenir environ 100 caisses. Là, un groupe de femmes, de personnes âgées et d’enfants, dirigés par l’épouse de don Parmenio, trie avec attention les grappes (deuxième contrôle de qualité, après avoir vérifié le niveau Brix). Cette tâche permet d’écarter par “défauts”: mal coupé, fruits

trop secs, brûlés, fruits verts ou piqués par des insectes ou des oiseaux. Les outils employés sont: des couteaux, plus ou moins grands. Dans ce groupe, on chante aussi, on demande, on réclame... Quelques-uns choisissent de belles grappes afin de les emmener chez eux, de manière parfaitement naturelle puisqu'ils savent qu'ils ont le consentement de Maria Inés. Lorsque toutes les grappes ont été cueillies par la première équipe, tout le monde se rassemble là et le niveau festif s'élève.

- **Transport du raisin:** cette dernière activité comporte deux étapes, la première est le transport des 1500 ou 2500 kilos de raisin environ du vignoble à la route, à deux kilomètres. Ce sont les hommes jeunes et adultes qui opèrent. Nous avons nous-mêmes effectué ce travail à plusieurs reprises. Ensuite, les caisses sont chargées dans un camion qui les transporte, sur un trajet qui dure trois heures, jusqu'à la Loma de Puntalarga. Là, une fois pesé et évalué, y compris le niveau de sucre, le raisin est payé, puis pressé pour commencer à être transformé en vin: "*Marqués de Puntalarga, Riesling-Cañón de Socha; avec Appellation d'Origine Géographique.*"

Depuis 2004, quand nous avons participé là à la première vendange du vignoble, certaines activités ont changé. Au début, le raisin était pesé sur une balance d'une capacité de 3 kilos seulement. Lors de la vendange ici décrite, la balance avait une capacité de 1300 kilos. La récolte a été transportée dans un camion sans avoir été au préalable déposée dans des caisses en plastique. La récolte de février 2010 a produit deux tonnes et demi de raisin.

Dans le cas de don Parmenio, le raisin a remplacé les cultures traditionnelles de pommes de terre, blé, maïs, etc., et les animaux domestiques: poules, canards, porcs, chèvres, entre autres. Cette figure a mis en péril l'équilibre alimentaire et l'équilibre de l'économie paysanne. Par ailleurs, les oiseaux et les insectes qui meurent empoisonnés par les produits appliqués à la vigne, entraînent des modifications environnementales négatives, détruisant l'harmonie naturelle, entravant notamment la pollinisation. Le recul de l'activité paysanne dans cette zone est flagrant et inquiétant, du fait de la recrudescence des macro-projets urbains et de l'engouement pour l'exploitation minière. Bien que la figure patriarcale de don Parmenio soit forte, les activités paysannes viticoles dans la Valle del Sol donnent à voir des pertes de pouvoir masculin, encore

ténues, du fait de la participation active des femmes au processus vitivinicole. Nous avons bien là un indicateur de transformation sociale.

En 2010, ce vignoble, un des plus productifs et digne d'admiration, a été vendu à un voisin. Don Parmenio vit aujourd'hui à Duitama, dans une grande maison qu'il a achetée grâce aux excédents dégagés de son activité vitivinicole. Il rêve que ses fils reviennent vivre avec lui. Beto a quitté son travail à la mine: sans vignoble, sans travail et sans compagne, il conduit son propre taxi, dans la ville où réside son père.

3. Production paysanne de raisins et appropriation des techniques viticoles dans la Valle del Sol.

3.1 Implications de l'implantation des vignobles.

La production régionale traditionnelle sur le haut-plateau du Boyacá est surtout marquée par la présence de cultures transitoires. Le maïs, la pomme de terre, le blé, l'orge et les légumes, n'ont pas besoin de plus d'un an pour que soit accompli la totalité du processus productif, depuis les semailles jusqu'à la récolte. Il existe toutefois quelques exemples de cultures permanentes dans la production de fruits provenant de caducifoliés: pommes, poires, abricots.³⁹⁷ Cependant, la majorité des calendriers agricoles sont structurés en fonction d'un rythme annuel (de janvier à décembre). Au cours de cette période sont organisées et exécutées toutes les activités de production. Pour protéger les terres, il faut régulièrement changer de culture.

Les calendriers sont en plus fondés sur des cosmovisions paysannes liées au monde mythologique où sont construits les éléments du champ religieux catholiques. Dans la région, l'agriculture est en elle-même une expression religieuse substantiellement liée aux périodes de pluie et de beau temps. Là, germe le déterminisme géographique et interviennent directement les dieux, structurant le déterminisme religieux. Il est donc logique d'y observer aussi les indices d'une subordination sociale qui nourrit l'imaginaire, lequel identifie les paysans comme les

³⁹⁷ Cf. F. GÓMEZ-SIERRA (2008), *op. cit.*

membres d'une société de seconde ou troisième classe. Pour nous, cette dynamique obéit au manque d'informations, les cosmovisions dépendant des niveaux de connaissance, et si cela est vrai, alors les possibilités sont plus nombreuses. Cette société locale peut être qualifiée de "jalouse", aspect qui peut aussi influencer sur la réalité décrite.

La décision de quelques paysans de planter des vignes les oblige à gérer deux calendriers. Dans le cas de don Roque, par exemple, la vigne est intégrée à l'agriculture traditionnelle; alors que pour don Parmenio, elle remplace totalement d'autres cultures, le calendrier viticole s'imposant en éliminant l'autre. La production viticole dans la Valle del Sol exige, pour fonctionner, davantage d'informations liées au patrimoine technique, technologique, scientifique et culturel. De nouvelles activités, caractéristiques du processus vitivinicole, sont donc apparues, qui ne faisaient pas partie auparavant du quotidien des habitants des zones rurales du Boyacá.

Le processus scientifique-technologique vitivinicole, orienté depuis la Loma de Puntalarga, montre qu'il est possible de planter des vignes dans la zone tropicale haut-andine dans le but de produire des vins compétitifs sur le marché. Dans le cas qui nous intéresse, nous constatons la présence d'un règlement technique et d'une régulation sociale de contrôle. Il s'agit d'une "Discipline pour la production du vin *Marqués de Puntalarga*". Elle établit que les cépages Riesling et Riesling X Sylvaner doivent être plantés entre 2400 et 2700 mètres d'altitude, sur un coteau. Comme la vigne a besoin d'un terrain, calcaire pour mieux se nourrir, les terrains argileux et salins sont inadaptés. Il convient donc de faire une étude des sols avant de planter.

*"Ils nous demandent tout d'abord une analyse du sol, qu'on amène au docteur Quijano Rico, et il nous fait des recommandations pour appliquer les corrections nécessaires, je crois que c'est par rapport au terrain, si c'est sur un coteau on doit faire des trous de 50x50 cm, en laissant 1.5 mètres entre les sillons et 1 mètre entre les ceps . On doit mettre du sulfate de zinc, du sulfate de cuivre et de la roche phosphorique. Tous les produits viennent de Bogotá parce qu'on ne les trouve pas ici... Les "correctifs" de ce genre durent, dit-on, cinq ans, et ensuite il faut en remettre."*³⁹⁸

³⁹⁸ Entrevue personnelle avec Pablo Albarracín; néo-viticulteur, commune de Floresta, 24 septembre, 2003.

Une fois compris les procédures techniques, celles qui relèvent du “social” sont précisées: elles conditionnent l’accès au “Consortium du Soleil d’Or”, que nous avons déjà évoqué. Il faut noter que l’articulation des paysans au marché spécialisé, bien qu’elle passe par une procédure normative, se concrétise apparemment. Comme producteurs, les paysans sont dépendants des normes, mais en tant qu’acteurs sociaux, ils recherchent l’autonomie et la liberté³⁹⁹, même si paradoxalement, au milieu de multiples expressions et manifestations de liberté, celle-ci est empêchée par des processus d’organisation structurés. C’est la cause de l’échec de nombreux projets “venus du haut”, saturés de contrôles, qui empêchent la créativité productive des communautés paysannes. Dans une certaine mesure, le “professionnalisme et le génie de la production paysanne sont mis au service des activités d’agriculture et d’élevage.

Tableau 29. Calendrier pour la culture du maïs sur le haut-plateau

ACTIVITES	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	septembr	octobre	novembr	décembr
Préparation du terrain												
semailles												
Désherbage												
Aporcar*												
Application							400					
Fertilisation												
Récolte									401			402

*Antourer le pied de vigne de terre.

³⁹⁹ Cf. A. SEN. *Desarrollo y libertad*. Bogotá, Editorial Planeta, 2001.

⁴⁰⁰ Insecticides contre les larves.

⁴⁰¹ Récolte produit vert.

⁴⁰² Récolte produit sec.

Tableau 30. Calendrier agricole pour le blé sur le haut-plateau

ACTIVITES	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	septembre	octobre	novembre	décembre
Préparation du terrain												
Semaines												
Désherbage												
Aporcar												
Applications												
Moisson												
Battage												

Tableau 31. Calendrier agricole pour le blé sur le haut-plateau

ACTIVITES	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	septembr	octobre	novembr	Décembr
Préparation du terrain												
Semaines												
Désherbage												
Aporcar												
Applicationscions												
Moisson												
Battage												

Tableau 32. Calendrier agricole pour la pomme de terre sur le haut-plateau

ACTIVITES	janvier	février	mars	avril	mai	Juin	juillet	août	septembre	octobre	novembre	décembre
Préparation du terrain												
Semaines												
Désherbage												
Aporcar												
Applications												
Récolte												

Tableau 33. Calendrier agricole pour la pomme de terre sur le haut-plateau

ACTIVITES	janvier	février	mars	avril	mai	Juin	juillet	août	septembre	octobre	novembre	décembre
Préparation du terrain												
Semaines												
Désherbage												
Aporcar												
applications												
Récolte												

Tableau 35. Calendrier viticole paysan après la première vendange, vignoble de don Parmenio Angarita

Mois	1 janvier	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36		
Pose de sacs autour des grappes									■																													
Première vendange												■																										
Régularité de la vendange																				■								■										■
Taille														■																								
Attaches/marrage																■																						
Désherbage, tous les 3 mois												■			■			■			■			■			■			■			■			■		
Deschuponar*																	■																					
Arrosages	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Fertilisants																■																						
Fongicides	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■
Régulateur de croissance															■																							

*Couper de petites branches.

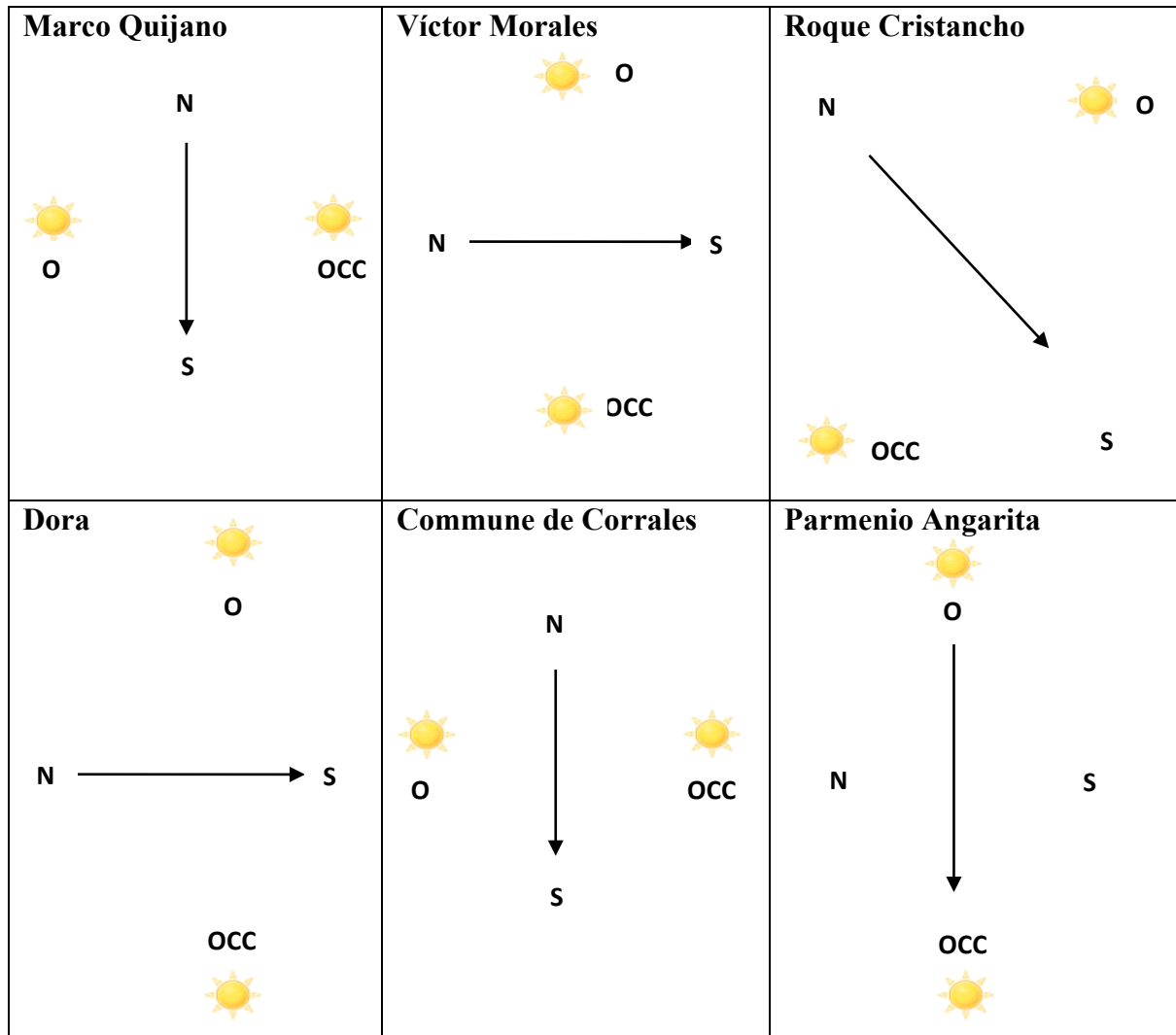
L'installation du vignoble.

Une fois les normes techniques mises en application, et signé le contrat d'appartenance au Consortium, on procède à l'installation du vignoble. Ce processus structure une architecture viticole qui rompt parfois avec les habitudes. Les cultures traditionnelles se structurent en sillons orientés d'ouest en est, alors que les vignobles comme celui de don Parmenio sont orientés du nord au sud. A ce sujet, l'architecture du paysage viticole est décisive, dans la mesure où la quantité de lumière qui arrivera à la plante conditionnera la qualité des récoltes.



Mosaïque 7. Architecture du paysage viticole dans la Valle del Sol

Tableau 36. Architecture du paysage viticole dans la Valle del Sol.



Dans le cas des caducifoliés, il est conseillé de semer du nord au sud. Bien que des recommandations similaires existent pour la vigne, liberté est laissée aux paysans de planter comme bon leur semble: certains ont respecté l'architecture des cultures traditionnelles, d'autres ont changé. Les techniques émergentes en la matière indiquent que l'agriculture s'adapte à l'architecture naturelle, et pas le contraire⁴⁰³.

⁴⁰³ Dans les cultures traditionnelles, l'architecture agricole évite en général la pente et les phénomènes d'érosion qui sont liés. Les éléments comme le vent et la lumière ne sont pas pris en compte. Quelques néo-viticulteurs ont suivi ces normes tout en respectant les critères techniques liés à la quantité de lumière que peuvent recevoir les vignes le matin et l'après-midi. Don Parmenio, par exemple, a voulu imiter M. Quijano-Rico en semant dans la pente, mais en se trompant sur la quantité de lumière possible (insuffisante). La zone plantée était cependant bien protégée du vent. Don Roque Cristancho, quant à lui, a planté son vignoble en respectant les normes proprement viticoles en vigueur.

Les étapes de l'installation du vignoble:

- **Elaboration de trous de 50x50 cm** et incorporation de fertilisants. Il est nécessaire de les laisser “aérer” pendant quinze jours⁴⁰⁴.
- **Implantation des plantes:** pour la majorité des plantes, le matériel biologique provient du vignoble de la Loma de Puntalarga, “elles sont garanties”. Cela dit, comme nous l'avons déjà évoqué, nombreux sont les viticulteurs qui possèdent maintenant leur propre vivier. L'implantation se fait en une seule journée; les plantes sont conservées (dans les viviers) dans des sacs noirs et sont déposés ainsi dans les trous, selon les indications de la Loma, pour que le changement de lieu ne les affecte pas significativement. Une fois l'implantation effectuée, le paysan devra être très attentifs en attendant les premiers fruits, qui arrivent en général trois ans plus tard.

“Moi j'ai dit, en avant ! Ça me plaît si ça dure, j'espère que ça va marcher, si je sème aujourd'hui je verrai un jour les plantes et il y aura une récolte, mais si je me mets à penser, alors je ne sème pas et je ne les verrai jamais, alors il faut commencer et voir ce qui se passe, c'est comme ça qu'on apprend.”⁴⁰⁵

Ce temps d'attente se transforme en un ensemble d'actions et d'observations, le paysan accomplissant chaque jour ses tâches et ses devoirs, nécessaires à la réalisation de l'objectif final, récolter le raisin.

- **Mise en place du système de support de la vigne:** cela consiste à disposer des piliers de bois à partir de troncs trouvés sur la propriété du viticulteur, au milieu des sillons, puis à tendre des fils de fer entre les piliers (plusieurs, parallèlement les uns les uns aux autres du bas vers le haut, le premier à 50 cm du sol).
- **Système d'irrigation:** l'eau est un des éléments qui constituent les “préliminaires essentiels” pour pouvoir installer un vignoble. La majorité des cultivateurs, en collaboration avec la mairie, comme à Floresta, ont dû creuser des réservoirs pour recueillir les eaux pluviales, qui

⁴⁰⁴ Une fois élaborés, on leur ajoute des substrats de matériau organique, en général produits à partir d'excréments de vaches, moutons, et de biomasse végétale.

⁴⁰⁵ Entrevue personnelle avec Florentino Adame, commune de Floresta, 24 septembre, 2003.

sont utilisées par certains pour irriguer grâce à la gravité et des techniques d'aspersion, en fonction du terrain. D'autres doivent utiliser un moteur électrique, ou, comme don Parmenio, des seaux, et arroser à la main. Bien que la plupart des vignobles soient installés le long de la rivière Chicamocha, aucun agriculteur n'utilise l'eau de ce cours d'eau.

Désherber, “platear”, “deschuponar”: arracher toutes les herbes qui poussent autour des plantes cultivées et entre les sillons est une pratique répandue dans les cultures de pommes de terre et de maïs. Cela se fait pour les vignes⁴⁰⁶. “Platear”, consiste à construire un cercle en creux autour de la plante, assez profond, pour rendre plus efficaces l'action des fertilisants et de l'irrigation. “Deschuponar”, c'est ôter à la plante les pousses superflues afin d'éviter qu'il y ait trop de branches; il s'agit d'une pratique qualitative.

3.2 La protection des grappes.

Protéger les grappes de raisin, surtout dans les semaines qui précèdent la récolte, contre de nombreux prédateurs, notamment les oiseaux, est une des activités les plus lourdes des néo-viticulteurs. Une des stratégies les plus efficaces aujourd'hui consiste à les envelopper dans des sacs en plastique. Ce procédé utilise des sacs tissés de fines mailles de nylon ou de plastique de 16x13 cm. Percé, le sac permet à la grappe de respirer.

⁴⁰⁶ Pour chaque récolte, il est nécessaire de désherber le vignoble trois fois.



Photo 29. Récolte de grappes protégées par des sacs. Vignoble de don Parmenio.

Pour les 1800 ceps que possèdent don Parmenio, il a fallu fabriquer environ 36000 sacs. A chaque récolte, ceux-ci sont enlevés avec précaution et soigneusement collectés pour une réutilisation ultérieure. Trois activités complètent cette technique. Elles demandent de la main - d'œuvre, du temps, et un certain investissement financier:

- **Effrayer:** les viticulteurs ont conçu, notamment pour les oiseaux, des objets sonores, qui simulent le son produit par les oiseaux de proie; mais ils ont aussi fabriqués des panneaux portant symboles de mort destinés aux humains, et des épouvantails placés au milieu des cultures.
- **Abattage des déprédateurs:** utilisation de munitions, tirées par des armes à feu, de lance-pierres, de poisons placés dans les arbres pour les oiseaux et au sol pour les rongeurs.

- **Empêcher l'entrée dans les vignes:** entourer les cultures avec du fil de fer barbelé ou parcouru par un courant électrique. Des chiens sont aussi utilisés pour décourager les prédateurs autres que les rongeurs ou les oiseaux.



Mosaïque 8. Stratégies paysannes pour la protection de la récolte de raisins.

Il nous semble important de commenter deux stratégies. La première a été élaborée par madame Rosalbina. Elle a pour fonction de “terroriser” les oiseaux. Elle consiste à tendre une corde entre la cuisine et le milieu du vignoble. A cet endroit est placée une marmite en métal pleine de cailloux et d’objets en aluminium, actionnée par la corde. En bougeant, le récipient produit un bruit impressionnant, suffisant pour effrayer les oiseaux. Très efficace dans un premier temps, ce procédé s’est épuisé, les oiseaux ayant pris l’habitude d’entendre ce bruit et ne l’associant plus avec un danger immédiat. La corde était actionnée par la mère de madame Rosalbina. Âgée, elle pouvait ainsi participer aux travaux agricoles tout en restant assise dans la cuisine.

Don Roque Cristancho a trouvé une méthode plus drastique pour protéger ses raisins des oiseaux: il les élimine avec du poison. La stratégie consiste à placer du poison sous forme liquide sur les cerises mûres des arbres entourant le vignoble. De nombreux oiseaux en sont effectivement morts. Il a aussi eu l’idée de tendre un fil de fer à 20 cm du sol tout autour des cultures, et d’y faire passer un courant électrique, afin d’empêcher l’entrée du fara. La méthode d’élimination directe est aussi utilisée à la Loma de Puntalarga, sous la forme d’un fusil de chasse qui tire du plomb.

Don Parmenio, quant à lui, utilise un lance-pierres, dont il assure qu’il est précis. Il utilise aussi:

- Clôture de fil de fer
- Chiens qui patrouillent quotidiennement dans la partie inférieure du vignoble, là où le fara et le renard sont censés entrer
- Grappes ensachées
- Utilisation de lance-pierres ou de frondes par des ouvriers engagés à cet effet
- Construction de miradors au cœur du vignoble pour mieux le contrôler
- Lever aux aurores pour effrayer les oiseaux à l’aide de vieux récipients en métal

“Le problème ici, ce sont les oiseaux, on dirait qu’ils ne veulent plus manger que du raisin, et il y a d’autres animaux, je ne sais pas d’où ils viennent, ils sont apparus avec l’arrivée des raisins, ils savent quand les raisins sont mûrs” ...⁴⁰⁷

⁴⁰⁷ Commentaire de don Parmenio, décembre, 2007.

La recherche frénétique de raisins comme source d'énergie de la part, notamment, des oiseaux, semble indiquer un déficit de sucre sur le haut-plateau andin, aggravé par le manque d'oxygène disponible à cet étage thermique, qui affecte notablement les organismes. Les oiseaux sont des bio-indicateurs de systèmes vitaux, leur énergie provient du sucre contenu dans les fruits, qui, à cette altitude, se raréfient.

“Les anthropologues ont découvert que les cultures se différencient beaucoup par le biais du choix du goût, amer, acide ou salé. Mais la préférence pour le sucré semble universelle. Cela vaut aussi bien pour les animaux, ce qui est logique puisque c'est dans le sucre que la nature emmagasine l'énergie. Comme pour les autres mammifères, notre première expérience du sucré est celle du lait maternel. Il est possible que nous acquerions cette préférence à travers l'allaitement, ou peut-être naissons-nous avec un instinct pour les choses sucrées, qui nous pousse à consommer le lait maternel.

En tout cas, le sucre a montré de différentes manières qu'il était une force de l'évolution... Les animaux les plus attirés par le sucre et les plantes qui offrent les fruits les plus sucrés ont prospéré ensemble et se sont multipliés, en se transformant en espèces que nous voyons et que nous sommes, les fruits sont mûrs uniquement quand les graines sont prêtes à être transportées”⁴⁰⁸.

Le haut-plateau du Boyacá est à plus de 2400 mètres d'altitude. A ce niveau, il y a 30% d'oxygène en moins dans l'air par rapport aux zones qui se trouvent au niveau de la mer. Comment les organismes procèdent-ils pour compenser ce manque d'oxygène? Quelle énergie permet de compenser cette carence? Le sucre est-il l'énergie dont ont besoin les organismes de ce territoire pour compenser le manque? Comment établir des corrélations entre les manifestations festives où le sucre est servi à profusion, une gastronomie agricole sucrée et les conditions climatiques?

⁴⁰⁸ M. POLLAN (2009), *op. cit.*, p.34-35.

Les stratégies utilisées par les néo-viticulteurs pour se protéger de la “faune déprédatrice” sont aussi une reprise de contact avec cette dernière. Il s’agit d’une possible restauration ou revitalisation de la faune avicole autochtone. Répondre aux questions que nous venons de poser implique une recherche rigoureuse sur les mécanismes physiologiques, biochimiques et biophysiques que les organismes présentent dans les zones d’altitude.

Les niveaux de sucre dans les organismes sont garantis naturellement par la disponibilité d’une diète locale. Toutefois, une transformation alimentaire s’est effectuée, sous la pression sociale, qui a abouti à une décompensation nutritionnelle. Il s’agit peut-être d’une piste pour expliquer le haut niveau de dénutrition des populations andines d’altitude.

Les stratégies utilisées par les néo-viticulteurs de la Valle del Sol pour protéger leurs récoltes de raisin sont inscrites dans un paysage de créativité et de technologie populaire. Il faut, à partir de ces exemples, approfondir les questions de l’évolution et de la transformation de la technique paysanne ou populaire mise au point à partir des connaissances traditionnelles. Les paysans qui nous occupent ont élaboré des systèmes de production avec des permanences et des transformations méritoires. Nous devons avoir à l’esprit, alors que les sociétés industrialisées ont inventé internet, que les paysans ont continué aussi à inventer et améliorer, à innover, en créant des techniques qui trouvent leur origine dans le processus de résolution des problèmes agricoles quotidiens. Beaucoup de ces techniques ont fait l’objet de découvertes et de théorisations scientifiques. Il semble opportun d’effectuer des études de l’histoire et de la transformation technique sur le haut-plateau du Boyacá pour redécouvrir tout ce que la conquête espagnole a démantelé. Cela pourrait être l’occasion, dans le domaine agricole, de retrouver des techniques anciennes qui peuvent être utiles au développement de productions disposant de l’appellation d’origine contrôlée.

Connaître les stratégies des néo-viticulteurs du Boyacá, qui sont apparemment efficaces, possède en soi un intérêt. Mais le plus intéressant est que la mise en œuvre de technologies appliquées à l’agriculture est une attitude encore très peu répandue, voire inexistante dans certains secteurs. Ensacher 36.000 grappes de raisins, comme le fait don Parmenio, est totalement absurde. Tout comme remplir 1800 fois un seau pour aller le verser sur le nombre correspondant de plantes, tous les 15 jours. Au milieu d’un discours plus théorique que pratique, la globalisation ou la

modernité n'ont pas réussi à rendre la tradition perméable à leurs dynamiques, en termes de technologies agricoles. Il est urgent de mettre en œuvre une politique technologique raisonnée appliquée à l'agriculture. Cette initiative devrait être le fait, entre autres, d'institutions qui, historiquement, "se sont servi des petits producteurs" pour acquérir, renforcer et projeter leur pouvoir: comme les acteurs politiques avec leurs partis ou leurs mouvements, conservateurs et libéraux, et l'église catholique dont la présence est antérieure à l'idée de formation d'un Etat colombien. De même, l'éducation doit jouer un rôle fondamental dans la reconstruction régionale. Le système éducatif comme institution est le responsable de la formation des individus, et ceux-ci, à leur tour, font changer les institutions.⁴⁰⁹ Pour que l'éducation puisse jouer son rôle, il faut qu'elle soit plus scientifique et technologique que conceptuelle et décontextualisée. Les stratégies adoptées par les néo-viticulteurs pour la protection de leurs récoltes sont répliquées dans d'autres types de production, avec des difficultés, mais aussi des avancées.

3.3 Commercialisation des récoltes de raisins dans la Valle del Sol.

Le seul et unique centre de tri de la production viticole est la Loma de Puntalarga, lieu qui possède les équipements permettant de transformer le raisin en vin et qui est la propriété de l'inventeur du projet, gestionnaire et producteur de vins, Marco Quijano Rico. Bien qu'il y ait deux autres producteurs de vin à Villa de Leyva, il n'est pas facile pour un viticulteur de transporter le raisin jusque chez eux, et il est impossible aux deux producteurs d'acheter des récoltes qui demeurent relativement petites.

*"Je suis allé aussi à Villa de Leyva, où se trouve le docteur Toro, mais ce fut pire, il m'a dit qu'il ne pouvait acheter que 10.000 kilos ou plus, parce qu'il ne pouvait pas utiliser ses machines pour quelques kilos seulement."*⁴¹⁰

La commercialisation du raisin dans la Valle del Sol est sous la coupe d'un monopole régional. Toutefois, quelques viticulteurs, dont don Florentino, ont décidé de ne pas vendre leur raisin à M. Quijano-Rico et de faire leur propre vin. Un médecin viticulteur fait de même, avec 8000 pieds

⁴⁰⁹ Cf. J. GARCÍA-RUIZ (2007), *op. cit.*

⁴¹⁰ Entrevue avec Florentino Adame, commune de Floresta, 18 août, 2007.

plantés près de la commune de Paipa. Cela démontre qu'il y a bien des velléités de prendre de l'indépendance vis-à-vis de la concentration commerciale.

Le problème qui survient, dans cette recherche de nouveaux marchés, est l'ajustement des prix pour qu'ils soient raisonnables. Jusqu'à aujourd'hui, les raisins n'ont d'autres finalités que la production de vins disposant de l'Appellation d'Origine Géographique, ce qui revient à l'identifier à une production de qualité. C'est seulement de cette manière que ces vins peuvent être compétitifs et se vendre à bon prix. Le marché des raisins dans la Valle del Sol est exclusivement à finalité vinicole. En diverses occasions, "le gestionnaire (de la Loma) a dit que c'est lui qui paye le raisin le plus cher dans le monde", plus de 4 dollars le kilo, parce qu'il s'agit d'aider les paysans et d'introduire une culture de la qualité.

*"Donc, Quijano dit qu'il faut faire de la qualité, qu'il est important que nous y pensions... mais moi je crois que d'autres personnes peuvent aussi apprendre à faire du vin, parce que quand lui il va mourir, qui va acheter les raisins à 1000 pesos, hein, alors il vaut mieux les arracher."*⁴¹¹

Forme de paiement

Il y a quatre ans, les récoltes étaient payées immédiatement et complètement, aucun frais n'était décompté. Aujourd'hui, comme un viticulteur l'évoque, deux mois peuvent passer sans qu'aucun paiement ne soit fait. On leur demande en plus de donner, à chaque récolte, quelques kilos de raisins pour que les touristes puissent les déguster lors d'évènements organisés à l'œnothèque de la Loma. La concentration du marché dans les mains d'une seule et même personne préoccupe les producteurs, beaucoup plus que les normes conçues par M. Quijano Rico: il est le seul et unique acheteur dans la région.

Historiquement, les expressions de volonté monopolistique ont créé dans la région une certaine aliénation. Une seule religion, une seule manière de faire de la politique, voter aux élections pour les conservateurs ou les libéraux, sans autre choix possible; absence de syndicalisme paysan. La carence en technologie appliquée à l'agriculture a conditionné les agriculteurs à n'être que des producteurs de matière première; le monothéisme influe catégoriquement sur la structuration de

⁴¹¹ Entrevue avec Florentino Adame, commune de Floresta, 18 août, 2007.

monopoles, monologues, monarchies, bourgeoisies, hiérarchies, etc.; avoir un seul dieu revient à avoir une seule cosmovision. La concentration du pouvoir, sur le plan national et dans la région, continue à être justifiée de différentes manières et l'unilatéralité culturelle a engendré un système d'intolérance quasi malade. L'idée de monothéisme légitime aussi une mono-cosmovision. Mais cela ne stimule-t-il pas le désir de chercher des alternatives?

Le commerce a aussi réussi à monopoliser des intérêts, à concentrer le pouvoir, où les paysans n'ont pas leur mot à dire et ne peuvent rien faire. Les impressions et préoccupations de Don Florentino indiquent l'urgence du pluralisme. A ce sujet, la pauvreté dans laquelle sont immergés la plupart des paysans du Boyacá est liée aussi à un déficit dans la conception du multiple.

Obtention et destination des excédents

“Le raisin m’a laissé beaucoup d’argent, la vente des récoltes m’a aidé à acheter une maison à Duitama, je veux aller vivre là-bas, près de mes enfants. Cette culture donne beaucoup d’argent, on dit que ça en fait perdre, ce n’est pas certain”⁴¹².

Quelques ouvriers ont exprimé le sentiment selon lequel posséder un vignoble est pareil qu'avoir une pension. Pour ceux qui ont pris la culture comme un commerce, l'usufruit a temporairement été plus important. Don Florentino, par exemple, a vendu son vignoble trois fois plus cher qu'il ne l'avait acheté (terrain nu, avant de planter les vignes). Les excédents obéissent, comme nous l'avons déjà dit, à des éléments comme la qualification du produit, la spécialisation de l'agriculture, le marché assuré, la production familiale et le caractère permanent de la culture. Les gains ont été utilisés pour aider à l'amélioration ou l'achat d'une maison, planter plus de vignes ou améliorer la culture et répartir l'argent entre les enfants.

⁴¹² Entrevue personnelle avec Parmenio Angarita, commune de Socha, 4 décembre, 2007.

Tableau 37. Investissements et excédents viticoles pour les paysans de la Valle del Sol.

Viticulteurs	Investissement des excédents
1 Florentino Adame	Achat de terre et installation d'un nouveau vignoble
2 Víctor et Rosalbina	Réparation de la maison
3 Parmenio Angarita et María Inés	Complément financier pour l'achat d'une maison en ville à Duitama, don d'argent à ses enfants
4 Roque Cristancho	Réparation de la maison, achat de vaches, traitement médical coûteux pour l'épouse

L'utilisation d'excédents pour améliorer les cultures traditionnelles ou les maisons n'est pas à la portée de la majorité des petits producteurs. La plupart d'entre eux doivent se contenter d'acheter de quoi améliorer l'ordinaire. Les coûts de culture des pommes de terre ne sont pas toujours compensés par les excédents dégagés.

La viticulture donne à voir une relation entre agriculture spécialisée, injection modérée de technologie et obtention d'excédents. Il s'agit bien là d'un indicateur de changement social.

Tableau 38. Coûts d'implantation d'un vignoble, 1800 pieds. Parmenio Angarita. Activités quotidiennes et coûts.

N°	Activité	N Journées	Coût en pesos	Coût en euros
	Préparation du terrain	21	210.000	105
1	Analyse des sols		80.000	40
2	Correction du terrain (acidité etc.)	16	170.000	85
3	Traçage des sillons, creusage des trous et adéquation avec le matériel organique	21	210.000	105
4	Achat de plants, 1800x2000		3.600.000 ⁴¹³	1800
5	Implantation des vignes	10	100.000	50
6	Installation des tuteurs et fils de fer	15	150.000	75
7	Clôture du vignoble	12	120.000	60
	TOTAL	95	4.490.000	2245

Tableau 39. Coût de production du vignoble de don Parmenio Angarita, 1800 pieds.

N	Activité	N Journées	Coût en pesos	Coût en Euros
1	Construction du réservoir	20	200.000	100
•	Arrosage tous les 15 jours	3	30.000	15
2	Fertilisation	3	30.000	15
3	Contrôles phytosanitaires	10	100.000	50
4	Désherbage	11x3 33	330.000	165
5	“Deschuponar”	5	50.000	25
6	Epointage	3	30.000	15
7	Conduite de la culture	11	110.000	55
8	Taille	10	100.000	50
9	Assistance technique		200.000	100
10	Vendange(récolte)	30	300.000	150
		128	1.480.000	740

⁴¹³ Pour chaque pied de vigne, la commune offre la moitié du prix.

Tableau 40. Coûts de protection de la récolte. Vignoble de Parmenio Angarita, 1800 pieds.

N	Activités	N. Journées*	Coût en pesos	Coût en euros
1	Amarrage de la vigne	10	100.000	50
2	Construction d'un mirador	5	50.000	25
3	Ensachage (protection) des grappes			
.	Achat de 600 kg de plastique x7000		4.200.000	2100
.	Achat de plastique. Voyages pour l'achat	1	60.000	30
.	Préparation plastique	17	340.000	170
.	Elaboration de 30.000 sacs.	27	540.000	270
.	Ensachage des grappes	50	1.000.000	500
.	Désensachage des grappes	10	200.000	100
.	Ramassage des sacs	3	60.000	30
4	Eloignement oiseaux et humains	4	80.000	40
5	Chiens de garde (deux)	127	100.000	50
Total			6.730.000	3865
<i>* Journées offertes.</i>				

Tableau 41. Coût des achats d'outils et ustensiles. Vignoble de don Parmenio Angarita. 1800 pieds.

N	Outils ou équipements	Quantité	Valeur unitaire	Total pesos	Total euros
1	Fumigateur	1	200000	200.000	100
2	Cisailles	5	50.000	250.000	125
3	Pelles	3	30.000	90.000	45
4	Caisses pour le transport du raisin	100	15.000	1.500.000	750
5	Equipement pour l'arrosage				
.	Tuyaux	1000m	50	50.000	25
.	Récipients (seaux)	10	8000	80.000	40
6	Piquets en bois	200	3000	600.000	300
7	Fil de fer barbelé	11 rouleaux	90.000	990.000	395
	Agrafes	3 kg	7.000	21.000	10.5
	Piquets en bois pour conduire	300	3000	900.000	450
	Fil de fer lisse pour servir de support	54	5000	270.000	235
total				4.951.000	2475.5

Tableau 42. Coût d'achat d'engrais pour une récolte. Vignoble de don Parmenio Angarita, 1800 pieds⁴¹⁴.

N°	Activité	Produits	Quantité	Prix en pesos	Total euros
1	Correction du terrain (acidité, etc.)				
.		Balles de riz	2000Kg	28.000	14
.		Carbonate de calcium	1.5 Tonnes	300.000	150
.		Nitrón 30	200 Km	280.000	240
.		Superphosphate 0 - 44.5 - 0	100 Km	180.000	90
.		Sulfate de potassium	75 Kg	120.000	60
.		Borax	8 Kg	56.000	28
.		Molybdate d'ammonium	0.5 Kg	10.000	5
	Production				
	Fertilisation	Nitrogène	120 Kg	175.000	87.5
	.	Phosphore	120 Kg	175.000	87.5
	.	Potassium	120 Kg	175.000	87.5
	.	Eléments mineurs	10 Kg	70.000	35
	.	Matière organique	3600 Kg	720.000	360
	Contrôles phytosanitaires 1	Fongicides		300.000	150
	Régulateur de croissance	Dormex	2 litres	120.000	60
Total ⁴¹⁵				2.429.000	1214.5

Tableau 43. Revenus des 4 dernières récoltes, vignoble de don Parmenio Angarita, 1800 pieds.

Année	Mois	Kg	Revenus	Euros
2010	Août	3000 kg	13.000.000	6500
2009	Décembre	2500 Kg	9.000.000	4500
2009	Avril	2300 kg	7.500.000	1750
2008	Août	2000 kg	6.500.000	3250

⁴¹⁴ Autres coûts: transport des raisins de la propriété Sagra-Abajo jusqu'à la Loma de Puntalarga, transport du raisin au même endroit pour évaluer le taux de sucre, voyages pour l'achat d'engrais et autres produits chimiques, courses pour l'alimentation des ouvriers.

⁴¹⁵ Approximativement, les coûts de mise en œuvre et de production viticole de don Parmenio sont de 20.080.000 millions de pesos (10.040 euros).

3.4 Stratégies d'appropriation des techniques vitivinicoles par les producteurs paysans.

Nous entendons par technique et technologie vitivinicole, l'ensemble des pratiques qui ont été acquises avec efficacité à partir des connaissances et de l'information des paysans engagés dans le projet qui fait l'objet de la présente étude. Ces connaissances sont d'une part, celles acquises dans le domaine vitivinicole traditionnel, pour la viticulture en général, et de l'autre, celles qui ont été construites à partir de la recherche scientifique menée à la Loma de Puntalarga.

Le processus productif commence avec la préparation manuelle du terrain; la mécanisation est absente. Un important pourcentage de ces activités est lié au sol, au régime hydrologique, au désherbage, à l'apport d'engrais, etc. Un seul viticulteur a semé des haricots noirs entre les rangs de vignes (voir mosaïque 8). L'outil le plus mobilisé pour ce travail est la houe. Les connaissances liées à ces techniques correspondent aussi à des activités liées à la reproduction de la vigne, l'implantation d'un vignoble, la taille, l'alimentation en eau et la vendange.

“De nombreux peuples ont contribué à la conception de la viticulture et à son perfectionnement, d'abord dans l'antiquité moyenne-orientale et ensuite autour de la Méditerranée... La viticulture n'est donc pas le fruit de l'intelligence des peuples occidentaux, qui se targuent aujourd'hui d'être les maîtres, on ne trouve aucun écrit classique sur cette activité humaine. Au contraire, les contributions culturelles d'autres peuples ont été importantes: anciens Géorgiens, Egyptiens, Hébreux, Phéniciens, Grecs, Latins, etc. La viticulture est la conséquence de la vraie culture qui est née, il convient de le noter dans l'ex-orient lux. Les évolutions successives et les progrès des deux derniers millénaires n'ont pas été fondamentaux pour la conception doctrinale de la viticulture, parce que les anciens textes la présentent telle qu'elle est aujourd'hui. La viticulture moderne a seulement un siècle d'existence, et la partie la plus récente, la scientifique, ne constitue en aucune manière la structure fondamentale de cette culture/agriculture...”⁴¹⁶

⁴¹⁶ M. FREGONI (2005), *op. cit.*, p. 01-02.

L'intégration de l'information n'est donc absolument pas inconnue ni nouvelle, s'agissant des principes de domestication des plantes, du fait que cette activité possède des éléments communs à toutes les cultures. L'agriculture est un langage universel parlé par des millions de petits agriculteurs. Les langues ne sont pas seulement des codes de communication, mais des formes d'occupation (dans le sens de "profession") des individus. Agriculture signifie: préparation de terres, plantations ou semis, soins apportés aux plantes (arrosage, fertilisation, nutrition, défense contre les prédateurs, désherbage, récolte, et toutes les relations sociales qui s'organisent autour de ces activités). Les néo-viticulteurs dont nous parlons ici possèdent donc des patrimoines techniques agricoles solides, capables de valoriser et d'intégrer des agricultures étrangères, comme c'est le cas en ce qui concerne la viticulture.

3.4.1 Transformation ou transmission d'information orale?

A la Loma de Puntalarga, depuis une décennie, un processus de réflexion et de recherche pour planter des vignes en altitude est en cours. Les résultats des expérimentations ont été consignés par écrit, sous la forme de travaux d'étudiants universitaires. A la Loma sont archivées plus de 200 études; mais aucune d'entre elles n'a été transmise aux paysans. Les informations adéquates ont été données par le biais de l'"effet de démonstration". Ce processus continue à interroger et explorer l'apprentissage humain, ses alternatives pour se réapproprier de nouvelles connaissances; les paysans apprennent par "*effet de démonstration – en faisant – en expérimentant*". Les techniques et technologies viticoles ont été réappropriées par le biais des deux catégories évoquées. Cette didactique est très efficace, pour une communauté qui n'est pas encore familiarisée avec l'information contenue dans des livres, des revues ou des pages internet. L'apprentissage est encore un processus pluriel, alternatif et complexe, mais dans ce cas précis, la pratique est efficace. Un autre facteur important, dans cette didactique, est la transmission orale des connaissances. L'intégration de la technologie viticole a demandé au créateur du projet la mise en œuvre de stratégies agencées et trouvées au cœur des cultures populaires. C'est à partir de ces activités qu'a été créée à la Loma de Puntalarga la "Fête de bienvenue de la vigne et du vin de la Valle del Sol". Celle-ci a provoqué d'autres événements qui à leur tour enrichissent le processus d'oralité et l'effet de démonstration: Séminaire International de Viticulture et Œnologie tropicale d'Altitude, Election de la Reine de la Vigne et du Vin, bénédiction des vignes (voir les images correspondantes).



Mosaïque 9. La fête de la Reine de la Vigne et du Vin à la Loma de Puntalarga

La fête de la Reine de la Vigne et du Vin, organisée depuis 1989 et créée par l'initiateur du projet vitivinicole, est déterminante et d'un grand pouvoir d'explication lorsqu'il s'agit de comprendre la revitalisation culturelle, renforcée par l'échange et le "croisement" des connaissances; et aussi pour comprendre les mécanismes que la modernité utilise pour s'installer dans une culture locale. Il est très courant aujourd'hui de trouver, comme élément intégrateur de la fête dans le Boyacá, les "Reines" populaires; une espèce de monarchie féminine éphémère et sans pouvoir, agencée par le "masculin". Ces fêtes symbolisent le bénéfice, pour un territoire, d'un produit agricole, industriel, minier, etc. Il en existe pour: l'oignon, la pomme de terre, la tomate, la curuba, la chirimoya, la feijoa, l'eau, le froid, le soleil, l'acier, les émeraudes, etc. Les candidates à l'élection comme "Reine" représentent des communes, des quartiers, des lieux-dits et gèrent des ressources financières qui servent à bâtir des chapelles, des centres de santé, des espaces consacrés au sport, des écoles et des maisons de retraite. Elles font aussi la promotion d'identités locales et stimulent le tourisme tout en ouvrant de nouveaux marchés.

La fête de la Reine est un ensemble de représentations, une plateforme pour découvrir et revivre des duels complices entre des groupes qui affirment et revendiquent leurs territoires. Dans le cas qui nous intéresse, c'est un pont par lequel la science et la technologie peuvent circuler et transmettre.

Un dimanche de décembre 2006, la "*Fête de bienvenue à la vigne dans la Valle del Sol*" a permis d'opérer "*L'élection et le couronnement de la reine de la vigne et du vin 2006-2007*". Six aspirantes qui représentaient un nombre correspondant de communes viticoles étaient en compétition. Délégations municipales, touristes, reporters et personnes intéressées par l'évènement ont pu observer pendant quatre heures les épreuves que chaque aspirante devait surmonter, avant que le jury ne puisse désigner un vainqueur.

Première épreuve. Presser des raisins avec les pieds, puis, à l'aide d'une presse, obtenir en un minimum de temps la plus grande quantité possible de moût.

Deuxième épreuve. Défiler en costume régional typique. Les traditionnelles "Alpagartas" avaient été échangées contre d'élégantes chaussures noires à talons.

Troisième épreuve. Questions et réponses. Les premières sont formulées par l'un des jurés venant d'un pays traditionnellement viticole:

Qu'est-ce que le vin selon la norme européenne? Décrivez l'élaboration d'un vin rouge. Quelles variétés de vignes sont plantées à la Loma de Puntalarga? Quel nom a la vigne utilisée pour faire du vin? Si vous gagnez cette compétition, que ferez-vous pour la viticulture?

La gagnante a dit: "Ma mission est de faire connaître cette culture dans la région et le pays, et de représenter le vignoble dans des événements académiques et culturels dans le pays et à l'étranger".

Des groupes d'accompagnateurs encourageaient les candidates, avec des slogans, des paroles et des symboles. Les plus proches portaient des chemisettes de couleur rouge, jaune et vert, sur lesquelles était imprimé: *Pinot Noir, Riesling et Riesling X Sylvaner*, les trois cépages expérimentés et plantés à la Loma de Puntalarga. Pendant toute la durée de l'évènement s'est opérée une compétition intercommunale et entre districts ruraux.

Ce type d'évènement, l'élection de *Reines de...*, est bien dirigé et structuré de manière euro-centrique, par le biais de concepts qui doivent être appris et répétés pour pouvoir s'approprier des termes qui permettent l'expansion de la culture. Ce qui est intéressant, c'est que les questions et les réponses deviennent des informations publiques au bénéfice des spectateurs et des acteurs de l'évènement. Dans cette partie de la fête, il est possible de percevoir comment un projet "moderne", utilise comme véhicules efficaces pour s'intégrer dans la tradition, les coutumes autochtones, dont l'élection des Reines.⁴¹⁷ La fête de la Vigne et du Vin se termine toujours par une "Bénédition des vignes".

3.4.2 La Journée du paysan viticulteur

En décembre 2006, un groupe d'agriculteurs paysans en costumes de fête, appelés "viticulteurs", venus de communes proches et qui font partie aujourd'hui du projet vitivinicole de la Valle del Sol, se rendirent à la Loma de Puntalarga. Ils étaient accompagnés de fonctionnaires municipaux,

⁴¹⁷ Depuis 1989, date de la première réalisation de la Fête de bienvenue à la Vigne dans la Valle del Sol, 122 jeunes filles entre 17 et 22 ans ont participé, représentant les communes qui font partie du Consortium, celles qui hébergent des vignobles ou celles qui sont potentiellement aptes à la viticulture. "*Les candidates se sont transformées en porteurs de messages, sur la culture de la vigne et celle du vin, en les enracinant dans nos traditions*". (Quijano Rico, 2001:10).

de membres de leurs familles et d'un groupe de musique populaire "Carranguera". Ils venaient assister à l'une des activités programmées pour la fête du *Jour du paysan viticulteur*. On les convia à assister à des conférences sur les technologies viticoles, de participer à un espace de questions-réponses avec le créateur du projet, un "brunch" et un déjeuner. Ce dernier était composé d'un mélange de gastronomie locale et européenne, et accompagné de vin et de pain français. Les visiteurs, avec leur folklore et leur musique Carranguera, "s'exposèrent": comme s'ils défendaient leur capital linguistique, expressions, dictons, couplets... Ils mirent en lumière un patrimoine chromatique marqué inséré dans la fibre de leurs vêtements.

Au milieu de ce mélange symbolique, exposé et défendu, il y eut un espace et du temps pour établir une "zone de contact" ou "confrontation" entre savoir spécialisé – représenté par le créateur du projet – et les néo-viticulteurs. Ces derniers manifestèrent des préoccupations, des peurs, des acceptations et des rejets d'une proposition liée à des éléments étrangers de production et de culturalité. Celles-ci, en dépit de la présence d'éléments centraux de la modernité que sont la science et la technologie, se trouvent et se fondent dans la réalité quotidienne paysanne.

Cet exercice a permis, grâce aux questions posées par les paysans, de mettre au jour les éléments suivants:

1 Apports du savoir traditionnel au projet: il y a un inconvénient avec l'arrosage en été, comment savoir quelle quantité d'eau nous donnons à chaque plante? Comment transporter le raisin quand le vignoble est éloigné? Le voyage est long et la route est mauvaise.

2. Indices d'adoption de la technologie: quelle possibilité y a-t-il d'acquérir un altimètre? Comment faire correctement le désherbage de la culture? Après la vendange, que faire?

3. Résistance à la technologie: que faire avec le nouveau type de sac qui donne de très mauvais résultats?

Dans l'exercice, nous percevons une relation directe entre deux savoirs, celui, empirique et traditionnel qui interroge et apporte, et celui qui est spécialisé et... qui fait de même. Nous avons donc un croisement de connaissances, et, à la différence de ce qui se produit dans d'autres centres scientifiques, où le processus est indirect, il y a ici plus de confiance et de capacité de défier le savoir technique. La figure et le rôle de l'intermédiaire s'affaiblissent.

Le Jour du viticulteur donne à voir un mélange de symboles, il est l'opportunité de montrer des identités, de rejeter, d'accepter ou de négocier l'intégration de nouvelles technologies; il est possible de percevoir des indicateurs et des stratégies de reconversion des cultures, le croisement et la rencontre de connaissances spécialisées et traditionnelles; il s'agit bien d'une émergence méthodologique qui permet le transfert de technologie vers le paysan. De la même manière, il est possible d'identifier dans l'événement, des éléments de "redécouverte" de la région, de rencontre renouvelée avec la culture et de renforcement démocratique, familial et technique.

Comme résultat de ces dynamiques, sont apparus des techniciens agricoles, notamment des femmes, candidates ou Reines de la Vigne et du Vin, étudiantes qui ont élaboré leurs travaux universitaires, ou qui ont été employés à la Loma, comme Maritza, une jeune femme qui a exercé pendant plusieurs années le métier d'assistante technique viticole auprès des paysans. Nous l'avons rencontrée en 2003 et elle a été notre guide au cours des premières visites effectuées dans la commune de Floresta, où se trouvait le plus grand nombre de viticulteurs inscrits dans une association.

“J'ai eu de grandes difficultés, parce que la commune m'avait promis un moyen de transport vers les différents secteurs ruraux, pour rendre visite aux paysans, mais il y a déjà un peu de temps que la moto s'est abîmée et le maire ne veut pas la faire réparer et beaucoup de viticulteurs sont en colère à cause de cela... l'association connaît de grandes difficultés, certains recherchent seulement un profit personnel; le président de l'association, qui devrait donner l'exemple avec son vignoble, un des pires, mais il est le secrétaire de la trésorière municipale et il semble qu'il soit plus intéressé par la vente des plants que par son vignoble.”⁴¹⁸

Elle connaissait les viticulteurs, l'état des vignobles, et évoluait parmi eux avec une grande familiarité. Elle leur avait demandé de tenir un “journal viticole”, un cahier où ils devaient noter toutes les anomalies observées dans la conduite de leur nouvelle culture. Cette tâche était déléguée aux enfants ou aux neveux, car les parents ne savaient généralement pas écrire. De manière générale, “au début, peu après la plantation des vignes, les contrôles techniques étaient

⁴¹⁸ Dialogue avec l'assistante technique Maritza, commune de Floresta, 1er septembre, 2003.

plus périodiques, ils se sont espacés à mesure que la réappropriation technique progressait”. Aujourd’hui, ce type d’assistance a été presque supprimé, les viticulteurs adoptant automatiquement les pratiques adéquates.

“Maritza ne revient plus ici, pour quoi faire, d’ailleurs? Moi, je la maîtrise, cette culture. C’est aussi parce que le maire actuel ne veut plus nous aider. Pour faire le vivier, j’ai choisi les meilleures branches, et regardez ces plantes comme elles sont belles, et elles poussent ! Je sais aussi tailler, et j’aide d’autres personnes, même l’ex –maire, celui qui nous a aidé il y a dix ans, pour commencer cette culture, il m’a demandé si je pouvais l’aider parce qu’il voulait créer un vignoble.”⁴¹⁹

Maritza était très appréciée des viticulteurs. Non seulement pour son assistance, mais aussi peut-être parce qu’elle était une jeune femme (23 ans) et jolie. Son retrait a eu pour cause, à la fois, le manque de soutien de la part de la nouvelle municipalité de Floresta, et sa situation personnelle: elle est tombée amoureuse, s’est mariée et a eu un enfant. Mais c’est sur elle qu’a reposée en grande partie l’expansion du projet et la réappropriation technique; de même, c’est en fonction de ses conseils que les vignobles ont été abandonnés ou qu’ils ont connus le succès. Les viticulteurs qui ont réussi leurs récoltes lui en sont extrêmement reconnaissants. A propos du rôle de Maritza dans la réappropriation de connaissances par les paysans, on peut se demander:

Quel rôle le “féminin” joue-t-il dans les processus d’apprentissage? Que gagne une société lorsqu’elle compte plus de professeures que de professeurs? Il est souhaitable de réaliser une enquête sur l’histoire sociale de l’éducation des femmes dans la région.

I. *Je sais déjà diverses choses, mais oui, nous avons besoin de Maritza parce qu’elle a de nombreuses années d’expérience dans ce domaine, en faisant l’assistance technique, et nous ne savons pas grand-chose des champignons, de ce qu’il faut leur mettre, elle est très importante. Elle vient tous les 15 jours et la dernière fois elle m’a donné des instructions pour tailler et mettre de l’engrais pour que les raisins grossissent.*

⁴¹⁹ Entrevue personnelle avec Roque Cristancho, commune de Floresta 28 juillet, 2007.

Maintenant je m'intéresse beaucoup aux raisins et je recherche des informations par internet; par exemple, les maladies et comment on procède pour faire du vin".⁴²⁰

II. *"... au début, elle nous assistait bien, mais elle est restée 15 jours sans nous rendre visite, je l'ai appelée à plusieurs reprises, mais elle n'a pas répondu, elle nous avait laissé un numéro de téléphone et comme les plantes sont tombées malades, je lui ai dit: docteur, qu'est-ce que je fais? Elle a dit: rien. Elle est venue et ça ne nous a pas tellement aidés, elle a assuré qu'elle allait amener des gens de l'université, mais 15 autres jours sont passés, et nous sommes restés comme ça, et nous étions très mal, plus que jamais... ensuite elle est venue avec quelques étudiants, mais la récolte était déjà abîmée. Moi, ça me plaît qu'on me dise quoi faire aux vignes et je le fais, mais cette fois-là ça ne s'est pas passé ainsi"*⁴²¹.

III. *"Nous avons eu des inconvénients avec l'assistance technique mais ce n'est pas la faute du docteur Maritza, c'est que quelquefois la mairie ne lui offre pas de transport, et ils n'ont pas bien ajusté le prix de ses visites, de son travail; alors que la municipalité s'y était engagée. La docteure Maritza est une bonne personne, et comme je dis, il y a eu des difficultés, mais ce n'était pas de sa faute.*

*Mais je sais faire certaines choses, par exemple, remettre de l'engrais, "deschuponar", mais la taille sincèrement je ne l'ai pas fait comme je voulais, j'ai toujours attendu que vienne la docteure, nous l'avons fait à deux, j'ai fait très attention à ce qu'elle faisait, elle m'a formé et elle dit que je le fais bien, que maintenant je me défends"*⁴²².

L'accompagnement permanent par un expert qui, au moyen de visites sur place observe les difficultés, les progrès et les succès des apprentis-viticulteurs, est la première modalité de

⁴²⁰ Entrevue personnelle avec Juan Pablo Albarracín, commune de Floresta, 24 septembre, 2003.

⁴²¹ Entrevue personnelle Florentino Adame, commune de Floresta, 24 septembre, 2003.

⁴²² Entrevue personnelle avec Víctor Morales, commune de de Floresta, 24 septembre, 2003.

transmission d'information sur une technique étrangère. Les techniciens qui viennent dans les vignobles donnent confiance aux paysans, parce qu'ils observent directement les cultures, ils connaissent le "foyer" des cultivateurs et donnent une valeur à leur environnement. Le processus d'extension de l'information qui a permis l'implantation de vignobles et, au final, le processus productif de la vigne chez quelques paysans de la Valle del Sol, a connu à ses débuts une phase de totale dépendance vis-à-vis des techniciens, organisée depuis la Loma de Puntalarga à travers un mécanisme d'entraînement des personnes dans son centre expérimental.

Maritza a été remplacée par un ingénieur agronome à qui M. Quijano-Rico avait octroyé une bourse pour qu'il puisse faire une Maîtrise à l'université (Institut de viticulture de San Michelle al' Adige, en Italie) où il était resté seulement un mois. Même si son travail en tant qu'ingénieur a été couronné de succès, il n'est jamais parvenu à égaler celui effectué par Maritza, peut-être parce que la majorité des paysans, au bout de 8 ans, avaient déjà réussi leur réappropriation de la technologie viticole. D'autres femmes ont rejoint le corps des techniciens viticoles aujourd'hui, mais les demandes des paysans ont changé, et le processus de prise d'indépendance dans la production viticole semble commencer à s'imposer.

Toutefois, la réappropriation d'informations qui se transforme en pratiques concrètes, en viticulture dans ce cas précis, n'est possible que s'il y a, en plus des données apportées par les techniciens, d'autres formes de "confirmation", dans des activités déjà enracinées dans les cultures locales. Les fêtes populaires, le Jour du paysan et les "bénédictions" sont les véhicules de ce transfert technologique.

Dans la majorité des communes du département, les mairies organisent des journées de reconnaissance pour les producteurs paysans (fêtes, repas collectifs, etc) Il s'agit plus de populisme que de réelle gratitude.

"Le docteur Quijano nous invite toujours à des réunions du festival de la Vigne et du Vin, qui sont importantes pour cette culture, il y a des universitaires qui viennent et nous projettent des vidéos utiles pour mieux connaître les maladies et les nouvelles technologies qui apparaissent"⁴²³.

⁴²³ Entrevue personnelle avec Víctor Morales, commune de Floresta, 24 septembre, 2003.

Concernant le projet vitivinicole, l'unique information disponible pour les paysans porte sur la viticulture, les techniques vinicoles à proprement parler demeurant secrètes. Comme nous l'avons déjà évoqué, la cave et tout le processus de vinification font l'objet d'un hermétisme rigoureux. Toutefois, un paysan-commerçant comme don Florentino ose défier ce "grand secret". Lors d'une de nos visites à sa maison, à Floresta, alors que nous parlions dans la salle à manger, il interrompit la conversation pour ordonner à sa fille de nous servir quelques vins, lui-même faisant apparaître une bouteille dissimulée: élégante par sa présentation, au verre un peu obscur, contenant un liquide jaune pâle, l'espace réservé au bouchon cerclé de rouge avec une fine ligne dorée, avec un minuscule symbole, représentant une feuille de vigne. Il dit: "*Ce vin, c'est moi qui l'ai fait !*".

L'intégration d'une technologie étrangère montre, dans ce cas, non seulement des stratégies de transmission, mais aussi des capacités de réception de la part des petits producteurs, grâce à l'efficacité des techniques traditionnelles. Celles-ci méritent d'être identifiées, valorisées et enrichies, dans la mesure où elles sont une accumulation de connaissances, un mélange culturel préhispanique, colonial et moderne.

Dans le processus historique de transformations et de continuités sur le haut-plateau du Boyacá⁴²⁴, il existe divers éléments qui peuvent être catalogués de cette manière. Dans les travaux agricoles, les outils pour la viticulture continuent à être traditionnels: pelles, pieux, houes, arrosage par aspersion, apport d'engrais, fertilisation, taille, etc. La mesure du taux de sucre dans les fruits semble au contraire nouvelle, comme la taille et *deschuponar* les plantes, ou comme la participation aux activités à caractère social que la production viticole stimule. Il y a une prise de conscience territoriale qui est le résultat d'une dynamique de reconnaissance de la propriété agricole à partir des études préparatoires à l'implantation de la vigne.

En manière de conclusion, il est possible d'affirmer que la recherche d'alternatives productives agricoles paysannes est permanente. Compte tenu des conditions politiques et économiques, la vigne comme agriculture spécialisée est une option qui se mêle à la production traditionnelle mais se heurte à un obstacle majeur: la migration permanente du paysan, ou dans certains cas l'urbanisation généralisée, qui tend à restreindre la main-d'œuvre paysanne. Don Parmenio a

⁴²⁴ Cf. M. CARDALE et SEHRIMPF (1987), *op. cit.*, R. LLERAS (1989), *op. cit.*, O. FALS-BORDA (1957), *op. cit.*

vendu son vignoble, par exemple. Le futur de l'agriculture paysanne est donc en danger, parce que, comme le disent les paysans, il n'y a plus de travailleurs. Quelles seront par conséquent les alternatives agricoles à l'avenir?

Les grands projets des villes et la construction d'œuvres d'infrastructure importantes utilisent beaucoup la main d'œuvre paysanne, ce qui implique une forte émigration de ces derniers vers les zones urbaines et une importante féminisation de l'agriculture de la petite et très petite propriété. Les deux phénomènes ont renforcé le rôle des femmes. En ville, la femme est plus libre, et à la campagne, elle devient maîtresse de sa production. Cela implique l'affaiblissement du patriarcat représenté par le mari et le père qui monopolisent le pouvoir au sein de la famille. Cette perception coïncide avec le titre du journal régional du 10 juillet 2011: "*el macho está en crisis*" ("le mâle est en crise"). Ces processus rendent disponibles des éléments valides pour parler de transformation sociale.

La production paysanne de raisins, bien qu'elle soit une agriculture spécialisée qui stimule l'introduction de techniques et de technologies dans la région, et qui produit plus d'excédents que les cultures traditionnelles, demeure une production de matières premières. La Loma de Puntalarga n'a aucun intérêt à apprendre aux paysans à élaborer du vin, même pour enrichir leur gastronomie, leurs fêtes, leur santé, etc. La préoccupation majeure de ce centre de tri est de recevoir de la matière première de qualité pour élaborer du vin de qualité. Ce dernier produit est en général hors de la portée des paysans, sur le plan financier. Le monopole ainsi exprimé brise une chaîne participative qui est indispensable à la formation démocratique.

L'initiative étrangère chargée de symbolique religieuse, scientifique et technologique primordialement eurocentrique, n'a pas de pont plus solide, pour s'installer dans la région, que les expressions populaires de ses habitants. Ainsi les pédagogies éducatives populaires se révèlent-elles nécessaires alors qu'aujourd'hui la discussion est centrée sur les pédagogies urbaines.



Photo 30. Technique de Guyot, utilisée dans la taille. Vignoble de la propriété d'El Mirador, Floresta.

TROISIEME PARTIE



Photo 31. Vin artisanal produit par Monsieur Florentino

L'effet vigne dans la Valle del Sol.

La délimitation géographique pour la production du vin "*Marqués de Puntalarga*", résultat d'un processus de recherche scientifique sur les possibilités de faire de la viticulture tropicale d'altitude et sur le rôle possible des petits producteurs, nous permet de réfléchir sur l'émergence d'un nouveau territoire ou l'"invention d'un territoire". Ce concept, défini comme climat, sol, sous-sol et culture, et mis en avant dans le cadre du projet vitivinicole de la Valle del Sol, permet de repenser ces éléments et leur effet décisif sur les processus agricoles et culturels. Dans la production agricole, le climat est un déterminant culturel central, qui a une incidence drastique et prioritaire sur celle-ci. Les études effectuées préalablement sur les plantations de vigne imposent de repenser la petite unité productive et ses possibilités, ce qui équivaut à valoriser le rôle de l'information dans le renforcement des processus agricoles et la transformation du social.

Les réappropriations technologiques viticoles effectuées par les paysans se font dans une logique de culture populaire dont les éléments s'enrichissent par cette initiative même. Cela paraît être une caractéristique de la viticulture: enrichir là où elle passe, les éléments culturels locaux, du fait des dynamiques internes et des normes qui identifient la production mondiale, notamment les Appellations d'Origine. Quand elle donne à voir ces éléments, la vigne laisse aussi percevoir les grands problèmes que connaît l'agriculture du haut-plateau du Boyacá, non seulement à cause de la réalité des très petites propriétés, mais aussi en raison du manque d'eau. Les recherches sur l'environnement seront fondamentales si l'on veut structurer des politiques qui permettront d'assurer la continuité agricole dans la petite unité de production, où le concept de qualité commence à être intégré.

Les institutions jouent aussi un rôle très important dans la composition moderne des cultures paysannes. L'Etat, l'éducation et la famille sont décisifs pour leur recomposition. L'Église catholique, qui a tiré de grands bénéfices des populations paysannes, est très éloignée de leurs processus de développement, y compris du projet qui nous intéresse dans cette étude. Au contraire, la famille, avec un rôle prédominant de la femme, la science, l'université et l'entreprise

privée sont des acteurs véritables. On peut aller jusqu'à estimer que l'actuelle période de post-conflit, en Colombie, est une nouvelle re-ruralisation de la société.

Analyser certains des éléments évoqués, à partir de leurs effets sur la population paysanne ou dans les localités où le "rayon d'action culturel est proche", est l'objet de cette partie du travail: effets culturels et "naturels" de l'intégration de la vitiviniculture dans la Valle del Sol. Territoire, appropriation de la technologie, participation des institutions qui sont traditionnellement présentes dans la région et font partie de la culture et de la tradition exprimée de manière substantielle par les habitants, seront, entre autres, les thèmes que nous discuterons.

1. "Patrimonialisation" d'un territoire.

1.1 La viticulture comme agriculture: invention d'un territoire, conservation et protection de l'ethnosphère paysanne.

L'introduction de la viticulture dans la Valle del Sol a permis en 27 ans une accumulation d'expériences que notre travail souhaite explorer. Dans la dernière partie, nous tenterons d'analyser dynamiques et processus de manière plus détaillée, à partir du concept d'"effet". Ces "effets" sont liés, dans le cas qui nous occupe, à l'introduction biologique d'une plante qui, si elle a bien été amenée par les Espagnols lors de la conquête des Amériques, et plantée de manière sporadique depuis, comme un essai plus que comme une culture (bien que des investigations archéologiques et historiques démontrent le contraire) affirme aujourd'hui significativement sa présence dans le Boyacá: elle est devenue une production alternative aux plantes cultivées traditionnellement.

Les effets environnementaux qu'une plante étrangère peut provoquer dans l'écosystème du Boyacá, ne constituent pas l'objet central de cette étude. Cela ne doit pas nous empêcher de poser les questions suivantes, afin d'amorcer l'exploration du thème: quelles conséquences environnementales pourra produire son processus de photosynthèse spécifique? Quel sera son apport en termes de captation du CO₂? Cette plante aidera-t-elle à combattre le déficit en oxygène dû à l'altitude? Ses exigences en eau pèseront-elles sur les cultures traditionnelles? Quelles seront les implications pour la composition des sols, la compétition pour les nutriments, avec les autres plantes en ce qui concerne le système racinaire? Que se passera-t-il au niveau de la

pollinisation, en rapport avec les autres plantes? L'attraction de nombreux insectes, oiseaux et rongeurs aboutira-t-elle à une restauration de l'écosystème? Quelles conséquences aura l'utilisation du Dormex, produit indispensable au processus de sommeil de la plante? Quels effets sur le patrimoine aromatique du territoire? La présence de cette plante nouvelle indique-t-elle un changement du climat?

Historiquement, sur un territoire donné, l'introduction de la vigne a d'abord permis la production de raisins, la viticulture ne venant que lors d'une seconde étape. La domestication de la vigne a commencé il y a environ 10.000 ans,⁴²⁵ ce qui signifie qu'il y a eu accumulation d'informations culturelle, par le biais du mythe, de la religion, de l'art et de la littérature⁴²⁶. La symbolique constituée et transmise à partir de la vitiviniculture a représenté des éléments essentiels de la vie humaine, comme les systèmes de croyances, la conservation de l'espèce (fertilité), le statut, le goût, la gastronomie, la santé, l'économie, les systèmes agricoles, l'organisation sociale, la globalisation culturelle, le climat, le paysage, le colonialisme, l'habitat (terroir), la science, la technologie et les nombreuses activités que demande aujourd'hui la chaîne productive qui aboutit au vin, et qui forment "le système de savoirs vitivinicoles". Ce patrimoine culturel, construit d'abord dans le monde occidental, est celui qui commence à être introduit dans la tradition paysanne traditionnelle de la Valle del Sol du Boyacá. L'information s'annonce comme un élément transformateur du social, qui dans le champ agricole renforce une démarcation territoriale-locale, conduit à modifier ou revisiter les traditions et crée les conditions de la recomposition des identités.

Comme l'indique García-Ruiz⁴²⁷, "... *pour une rationalité du mouvement*" qui, appliqué à un "territoire", signifie de manière permanente "*un autre territoire*"⁴²⁸. Cette norme concerne, dans la présente étude, la production agricole entendue comme un ensemble d'éléments qui intègrent le climat, le sol/sous-sol et les expressions culturelles qui y germent⁴²⁹. Le climat est déterminant dans un territoire; c'est pour cette raison que le changement climatique est porteur d'une

⁴²⁵ Cf. M. FREGONI (2005), *op. cit.*

⁴²⁶ Cf. P. MENON (2004), *op. cit.*

⁴²⁷ Cf. J. GARCIA-RUIZ, "Cultura, valores y cambio en las sociedades. Por una racionalidad del movimiento", en: *Estudios y documentos III serie, Globalización, 67, Cultura y Valores -I, Guatemala, Instituto Centroamericano de prospectiva e investigación – ICAPI, 2003-2004.*

⁴²⁸ Cf. R. ORTIZ, *Otro territorio. Ensayos sobre el mundo contemporáneo*, Bogotá, Convenio Andrés Bello, Bogotá, 1998.

⁴²⁹ Cf. M. FREGONI (2005), *op. cit.*

transformation territoriale imminente. Climat et société font l'objet de nombreuses études et discussions dans les champs scientifique-académique, politique, éducatif, etc. A ce sujet, sur le haut-plateau du Boyacá, il ne semble pas y avoir eu de changements climatiques importants, si nous faisons cette analyse du point de vue agricole. Selon Rodríguez⁴³⁰, les tubercules ont été cultivés dans cette zone depuis environ 6000 ans et constituent un bio-indicateur intéressant dans la mesure où ils ne poussent que dans des environnements spécifiques. Si de nos jours cette culture conserve son caractère fondamental pour cette zone, alors il est possible de parler de "continuité climatique". S'il y a des effets anthropiques, ils ne paraissent pas être structurels.

Par ailleurs, le sol/sous-sol dépend du climat pour la consolidation de la biodiversité, qui a toujours existé sur terre, avec ou sans êtres humains⁴³¹, d'une manière extraordinaire et complexe, sur la chaîne de montagnes la plus grande de la planète, la Cordillère des Andes, dans laquelle est inséré le département du Boyacá. De la même manière, le concept de culture, comme l'évoquent García-Ruiz et Figueroa⁴³², a transformé et enrichi l'intérieur du territoire; les relations réciproques entre climat, sol/sous-sol et culture ont structuré, à partir des activités agricoles, un système unique de patrimoines naturels, sociaux et culturels nommé ethno sphère:

“L’ethnosphère peut être définie comme “la somme totale de toutes les pensées, des mythes, rêves, intuitions et aspirations qui ont pris forme grâce à l’imagination humaine depuis le début de la conscience. L’ethno sphère est le grand héritage de l’humanité, un symbole de tout ce que nous avons obtenu et la promesse de tout ce que nous pourrions obtenir en tant qu’ espèce extraordinairement créative et imaginative que nous sommes. Mais de la même manière que la biosphère subit un tragique phénomène d’érosion, qui se traduit par la disparition de l’habitat, de la vie végétale et animale, l’ethnosphère souffre de ce processus, à un rythme plus rapide encore”⁴³³.

Devant cette érosion du territoire ethno sphérique, les habitants des zones rurales recherchent activement des alternatives de production et des solutions de reconversion pour leur patrimoine

⁴³⁰ Cf. J. RODRÍGUEZ (1998), *op. cit.*

⁴³¹ Cf. A. WEISMAN, *Il mondo senza di noi*, Torino, Einaudi, Editori, 2007.

⁴³² Cf. J. GARCÍA-RUIZ y F. FIGUEROA, (2003), *op. cit.*

⁴³³ D. WADE, (2004) *op. cit.*

“o *restauration de sa tradition*”⁴³⁴. En réponse à cette préoccupation, l’information apparaît incontournable, décisive, lorsqu’il s’agit de consolider des territoires émergents. Cette dynamique semble prendre de l’ampleur dans le secteur rural qui nous intéresse ici, par le biais de la révision des activités agricoles qui, en général, parviennent à “inventer” plus de territorialité et plus de tradition⁴³⁵ que d’autres, comme cela a pu être évoqué dans les textes traitant des Appellations d’Origine et des Terroirs⁴³⁶. En Colombie existent des territoires construits à partir du café, des tubercules, des légumes, des céréales, etc. Il nous semble pertinent de nous demander si l’ingénierie génétique pourrait mettre fin aux identités territoriales construites à partir de l’agriculture, ou si, inversement, cela rendrait potentiellement plus complexes les produits agricoles d’un territoire, et au final, son identité, à partir des appellations d’origine géographique ou des produits du terroir. Ces derniers sont en effet le résultat d’un mélange complexe et de croisements symbiotiques de facteurs.

1.2 Démarcations sociogéographiques de l’agriculture dans la globalisation

Les habitants d’un territoire ont l’habitude de s’informer progressivement avec des données de base sur leur environnement, pour l’occuper. L’essentiel concerne la possibilité d’accéder à des ressources d’origine végétale et animale, ainsi qu’à l’eau, comme sources de la nutrition⁴³⁷. Ces éléments sont des bio-indicateurs indispensables de l’état du climat et du sol/sous-sol appropriés pour amorcer le processus complexe de domestication des plantes, des animaux et de l’agriculture⁴³⁸, complété ensuite par des activités artisanales, à base d’argile, d’or ou d’émeraude, d’une efficacité certaine dans l’exercice de pratiques religieuses. Il n’en reste pas moins qu’un ensemble organisé de données utiles à la résolution d’un problème ou la prise d’une décision correspond à une conceptualisation d’informations; avec celle-ci et ses diverses sources est construit le savoir, lequel est créateur de sens et de signifiés décisifs pour le renforcement culturel, à l’âge du “global”⁴³⁹. Dans la société moderne, selon Castells,⁴⁴⁰ la technologie appliquée à l’information est un moteur de transformation sociale sans précédent.

⁴³⁴ Cf. J. BOUJU (1995), *op. cit.*

⁴³⁵ Cf. D. DIMITRIJEVIC (2004), *op. cit.*

⁴³⁶ Cf. F. GÓMEZ-SIERRA (2004), *op. cit.*

⁴³⁷ Cf. O. D’HONT (2005), *op. cit.*

⁴³⁸ Cf. M. POLLAN (2009), *op. cit.*

⁴³⁹ Cf. M. QUIJANO-RICO (2008), *op. cit.*

⁴⁴⁰ Cf. M. CASTELLS (2002), *op. cit.*

Le savoir et l'information sont les matériaux essentiels du nouveau processus de production et l'éducation est la qualité-clé du travail. Pour nous, la majorité des éléments sociaux se renforceront et se transformeront grâce à l'information qui circule. Elle est le moteur des changements paradigmatiques, mais elle doit surtout être le chemin émancipateur. Il est pertinent de questionner, dans cette perspective, le futur local-territorial des communautés paysannes quant à leurs processus de participation, de production et de revitalisation; ou autrement dit, de se demander comment l'information peut participer à sa recherche d'autonomie et à la sauvegarde de ses espaces territoriaux. Comme nous l'avons déjà indiqué, les territoires disposent de sources basiques d'informations, qui sont à l'origine du savoir commun, et c'est là qu'est créée une géographie d'idées, des champs de connaissances de base qui permettent aux groupes humains de s'adapter, de se projeter, de perdurer et de se transformer. Si ce savoir est fondamental pour le développement culturel, l'âge moderne a créé de manière catégorique un système d'informations fondé sur le processus scientifique qui, à son tour, a donné naissance à des procédés technologiques qui sont des facteurs sans équivalents de la transformation sociale.⁴⁴¹ Nous pensons qu'un exercice discret d'information scientifique et technologique appliqué à l'agriculture paysanne dans le Boyacá est à l'œuvre, sous la forme de l'introduction de la viticulture dans la production traditionnelle, et qu'il équivaut à une invention et un enrichissement territorial.

L'identité territoriale semble se construire aujourd'hui à partir des localités qui s'internationalisent et s'il y a bien des facteurs socioculturels qui localisent des territoires, les mêmes sont responsables de leur projection vers l'extérieur et les installent sur la scène globale. La culture, la politique, l'économie et l'information ont joué un rôle clé dans la transformation territoriale, puisqu'ils ont stimulé et alimenté le processus qu'il est possible de qualifier de "conscience planétaire de l'environnement"⁴⁴², histoire partagée⁴⁴³, consensus globaux⁴⁴⁴, culture de l'image, rôle protagoniste de l'espace⁴⁴⁵ et des opportunités d'équilibrer des besoins vitaux⁴⁴⁶.

⁴⁴¹ *Ibid.*

⁴⁴² Cf. P. LARDELLIER (2005), *op. cit.*

⁴⁴³ Cf. R. BESIS, *Dialogue avec Marc Augé. Autour d'une anthropologie de la mondialisation*, Paris, L'Harmattan 2004.

⁴⁴⁴ Cf. R. ROBERTSON, *Globalization. Social theory and Global Culture*, London, SAGE Publication, 1992.

⁴⁴⁵ Cf. A. APPADURAI (2005), *op. cit.*

⁴⁴⁶ Cf. J. SACHS (2005), *op. cit.*

Si le concept de globalisation est plus utilisé, depuis peu, mais aussi commenté et discuté, les sociétés ont toujours fait l'expérience, dans leur évolution, d'une prise de conscience permanente sur un territoire plus large que le leur. Les migrations ont joué, dans cette dynamique, un rôle décisif, jusqu'à nos jours; tout comme l'expansionnisme colonial et l'économie. C'est cependant au cours de la période qualifiée de "modernité" qu'elle s'est accentuée, comme effet de la science et de la technologie appliquée au transport et à la transmission de l'information. Alors que beaucoup pensaient que ce processus conduirait à une "homogénéisation culturelle généralisée", avec perte d'identité territoriale, c'est le contraire qui commence curieusement à s'affirmer:

*"Le monde global est à l'espace ce que le moderne est au temps. La globalisation réduit les distances entre les élites, modifie les relations fondamentales entre le producteur et le consommateur et constitue en lui-même un processus profondément historique et irrégulier, qui fortifie considérablement les racines locales"*⁴⁴⁷.

Cependant, la capacité de réponse à la globalisation, pour sa localisation respective, dépendra de la pertinence informative des communautés paysannes. Impossible en effet de se localiser, pas plus que de se globaliser, sans information.

Notre expérience indique que, comme résultat du processus de globalisation, les localités "patrimonialisent" leur environnement à partir de cosmovisions et de perceptions multiples; chacune d'entre elles cherche à revitaliser son identité à partir du construit. La révision de l'environnement (dans le sens de "revisiter") est le commun dénominateur, dans cet exercice. Les traditions agricoles et d'élevage, mais aussi artisanales, sont appelées à jouer un rôle actif, et, unies au folklore et à la religion, elles se reconstruisent.

Le territoire du Boyacá, jadis habité par les Muisca, fut changé de manière surprenante par l'arrivée des Espagnols; des éléments biologiques et culturels furent introduits, qui ont profondément changé le paysage, ce qui a abouti, pour la région, à la création d'un "autre territoire". Des années plus tard, les luttes pour l'indépendance, produit d'une conscience

⁴⁴⁷ A. APPADURAI (2005), *op. cit.*, p. 40.

collective pour la liberté, l'ont marqué de géo-symboles guerriers. Ainsi, de manière continue, les activités culturelles font évoluer la dimension du concept.

On parle aujourd'hui d'un "territoire localisé" et délimité sur le haut-plateau du Boyacá, connu sous le nom de "Viticulture de la Valle del Sol et territoires limitrophes" ou encore zone viticole du Boyacá. Cette démarcation qui repose sur une information spécialisée, une culture populaire et la revisite de la tradition, influe en permanence et de différentes manières sur l'Etat, l'entreprise, l'université, les entités bancaires, la famille paysanne, le tourisme et les élites, entre autres.

Il semble pertinent de nommer ce processus "invention d'un territoire", de manière analogue aux expériences qu'on appelle "invention d'une tradition"⁴⁴⁸ et "nouveau paysage économique et social"⁴⁴⁹, "déposte cultural en reproduction"⁴⁵⁰. La viticulture de la Valle del Sol n'est pas seulement liée à la vie agricole, mais c'est un processus qui engage de nombreux autres éléments du quotidien culturel du Boyacá.

1.2.1 Pression en faveur d'une tradition revisitée.

La plantation des vignes dans la Valle del Sol et l'élaboration subséquente de vin en phase avec les standards de qualité et de compétitivité, a nécessité la mise en œuvre de stratégies qui ont intégré révisions historiques et études techniques rigoureuses. Cette invention territoriale avait déjà connu des développements significatifs pendant la conquête et la période coloniale.

Notre "étude de cas" a permis de revoir le passé contextuel d'une symbolique viticole régionale-coloniale sur le haut-plateau, focalisant la réflexion sur le savoir-faire des communautés religieuses, et plus spécialement sur les systèmes productifs des grandes propriétés jésuites. La philosophie de ces derniers était de rechercher la "rentabilité maximale" et l'autogestion. Ces facteurs sont des sources incontournables pour comprendre le système économique colonial de la province de Tunja et, dans une certaine mesure, du Nouveau Royaume de Grenade⁴⁵¹. Cette observation du passé vitivinicole régional a porté notamment sur l'expression artistique des

⁴⁴⁸ Cf. E. HOBSBAWM et T. RANGER (1983), *op. cit.*

⁴⁴⁹ Cf. M. DEMMOSSIER (1995), *op. cit.*

⁴⁵⁰ Cf. G. LENCLUD (1987), *op. cit.*

⁴⁵¹ Cf. G. COLMENARES (1969), *op. cit.*

églises catholiques. Le projet a aussi eu besoin, pour naître, de données sur une population de vignes, de la variété Misión, autrefois productive sur les lieux habités par les jésuites.

Le savoir spécialisé au moyen de l'investigation scientifique, et appliqué à l'agriculture traditionnelle, réussit d'une certaine manière:

“Il sera nécessaire de nous aventurer dans de nouveaux territoires vitaux de pensée, qui produiront de nouvelles conventions culturelles et de nouvelles subjectivités pour augmenter des modes de conscience, des pratiques de nature et des urgences coexistentielles de régimes de travail, de langage et la vie elle-même. Toute technologie inaugure un monde, une multiplicité de rituels et de pratiques. Les technologies sont des interventions culturelles desquelles émergent de nouvelles actions. C'est ainsi que se réinvente, se recrée le concept de “nature” entendue comme quelque chose de donné, fini, déterminé, qui est accessible à la révision ou la construction”⁴⁵².

Rôle symbolique. La logique qui stimule cette urgence territoriale est l'enracinement du symbolisme et du mythe œnologique de la tradition occidentale, augmentés et légitimés par le discours moderne de la recherche scientifique. Si la science a bien historiquement contribué à l'explication et la compréhension du mythe, il s'est passé la même chose avec la vitiviniculture moderne: cela l'a aidée à s'enrichir. Dans cette perspective, il y a une relation univoque entre le symbolisme et la science. Les premières tentatives d'explication des phénomènes naturels et humains sont parties du mythe, ensuite complétées par des explications religieuses et scientifiques. Mais aujourd'hui, la science semble aider à la consolidation du mythe. Du moins est-ce ce que l'on peut percevoir à partir de la vitiviniculture. La montée en puissance du symbolisme vinicole dans le pays, matérialisé dans la consommation du vin, est liée au besoin social et culturel de la distinction ou de l'acquisition de statut. Cet élément joue aussi un rôle dans le processus de recherche vitivinicole régional. Tout le discours de la qualité des vins de la Loma de Puntalarga est articulé aux exigences sociales de distinction et de hiérarchie, pression qui contribue à la recréation de territoires culturels émergents. Les paysages viticoles peuvent

⁴⁵² A. ESCOBAR (1999), *op. cit.*, p. 331.

être comparés à ceux de plantes aromatiques cultivées dans différentes régions, et dont la destination exclusive est l'industrie des cosmétiques et de la parfumerie, produits essentiellement demandés par les élites. Une grande partie du vin aujourd'hui consommé en Colombie, en dépit des publicités produites par les entreprises d'importation, est hiérarchisée par des groupes sociaux qui cherchent à se mettre en avant. Toutefois, les nouveaux territoires popularisent les opportunités. Cette boisson, grâce à la globalisation de son marché, est un indicateur de décadence, de crise, de transformation et popularisation des élites, ou la quête de territoires émergents de distinction.

En plus d'études climatiques le projet de la Valle del Sol a nécessité des recherches sur l'adaptation des ceps et les caractéristiques des sols; si le climat est bien l'élément déterminant, le sol joue aussi un rôle essentiel dans le développement de cette agriculture nouvelle. En conséquence, les paysans ont enrichi le contexte de leur unité productive, renforçant les possibilités de reconversion des cultures.

Les Appellations d'Origine comme marqueurs des limites territoriales. Une des stratégies de construction et démarcation de territoires des communautés paysannes de France et d'Italie, et d'autres pays européens, a été, au milieu du XXe siècle (stratégie soutenue par l'institution étatique) la mise en œuvre des concepts d'Appellation d'Origine, Terroir et Zonification, déjà pratiqués par les Romains⁴⁵³. Renvoyant au climat, au sol et à la culture, il s'agit bien d'une redécouverte de patrimoines et de territoires, et en même temps une protection de la production agricole authentique, par le biais de la création de lois qui établissent des privilèges pour les producteurs, avec la possibilité d'obtenir de meilleurs revenus. Les vins ont été élaborés en fonction des Appellations d'Origine, qui privilégient "Les caractéristiques pédoclimatiques (sol, climat, exposition)" exprimées dans le "savoir-faire" des cultures.⁴⁵⁴ En Colombie, il n'existe toujours pas de législation pour la production agricole d'Origine, en-dehors du café et de la proposition énoncée par la production du vin "*Marqués de Puntalarga*"

"Marqués de Puntalarga. Monticello de Tobasía Riesling x sylvaner origine géographique garantie par le producteur". Vin de qualité produit dans la région du Soleil d'Or. A haute altitude, un arc montagneux semble

⁴⁵³ Cf. F. GOMEZ-SIERRA (2004), *op. cit.*

⁴⁵⁴ Cf. M. DEMOSSIER (1999), *op. cit.*

pointer au cœur de la vallée, comme une flèche pointée vers le ciel, la Loma de Puntalarga. Très ancienne formation de grès cimenté d'oxydes de fer, chargée de signification, elle était destinée à attirer des pèlerins des régions baignées par la rivière Chicamocha, liées par le Soleil d'Or de Sogamoso, disparu pendant la Conquête. A partir de 1984, d'autres pèlerins du soleil, les vignes, sont arrivés en provenance du Rhin et de la Saône pour donner une nouvelle impulsion à ce lieu séculaire. Enclavée dans les grès rougeâtres de la Loma, à l'abri des grands écarts thermiques, entre les journées tièdes et les nuits très froides auxquels sont soumises les vignes émeraudes qui l'entourent, se trouve la cave. C'est là que les vendanges extraordinaires du consortium Soleil d'Or sont accueillies tel un trésor. Pour être transformées par nos soins avec un amour artisanal et une précision scientifique en ce vin de variété d'Origine Géographique Garantie. Il a été mûri dans des récipients en verre avec le même soin: il est l'expression sensorielle du "terroir" et il incarne tout son charisme". Marco Quijano Rico - 2006⁴⁵⁵.

⁴⁵⁵ Légende exprimée par les étiquettes des bouteilles de vin "Marqués de Puntalarga".



Mosaïque 10. Expressions du vin Riesling à la Loma de Puntalarga.

Protection de l’ethnosphère paysanne. Les activités agricoles entraînent la construction de chemins, de routes, de maisons, clôtures, aqueducs, ponts; etc. Elles cimentent des expressions festives inspirées par l’environnement: danses, chants, poésies et de nombreux autres évènements qui manifestent la biodiversité territoriale et l’ethnosphère paysanne. La majorité des habitants concernés, sans éducation formelle, ont structuré leurs patrimoines techniques et cognitifs par le biais du contact avec leur environnement. Ce dernier est un moteur de la créativité, de l’imagination, de l’innovation populaire et d’un patrimoine spirituel pluriel, plus expressif que son pendant urbain. L’ethnosphère paysanne régionale a besoin de davantage de diversité des connaissances pratiques pour survivre, puisqu’elle intègre un conglomérat de savoirs pratiques liés au territoire, exprimés dans de multiples manifestations de la culture: systèmes de croyances, économie, production, fêtes, musique, poésie, artisanat, logiques d’organisation, techniques, gastronomie, manière de s’habiller, architecture populaire, cosmovisions, stratégies de résistance, langage et transformation, entre autres. L’exemple le plus parlant de revitalisation territoriale est sans doute la musique “carranguera” créée par Jorge Veloza⁴⁵⁶ et interprétée aujourd’hui par de nombreux groupes de paysans⁴⁵⁷.

De la même manière, les paysans ont réussi à marquer le territoire avec leur force de travail, leur créativité et la construction de savoir, grâce à la production d’aliments et à leurs systèmes d’économie familiale. Cette ethno sphère possède la capacité de diviser le territoire sur la base d’une géographie des idées correspondant à des niches culturelles. On peut toutefois se demander à ce sujet: quel est l’état de ce patrimoine et quelles sont les implications culturelles d’un processus d’urbanisation forcée? Que reste-t-il des cultures paysannes qui émigrent vers la ville? Comment les institutions qui sont généralement nées dans la ville utilisent-elles les connaissances populaires? Peut-on parler de “droit populaire d’auteur”?

L’invention d’un territoire à partir des activités agricoles paysannes, en ces temps de globalisation, soutenue par l’information et les stratégies de protection du patrimoine ethno sphérique, doit être lue et perçue du point de vue social, comme une exigence autonome, non seulement centrée sur les activités économiques, mais aussi sur la protection et la préservation de valeurs, d’identités et de formes de vie, face à l’imposition de rationalités⁴⁵⁸. Les Appellations d’Origine sont de nouveaux répertoires utiles au renforcement participatif de la paysannerie, à la

⁴⁵⁶ Aucun autre acteur social dans la région ne possède un aussi haut niveau de conviction pour convoquer les habitants du Boyaca. Cette musique se nourrit du quotidien paysan fait poésie, chant et danse.

⁴⁵⁷ Cf. A. OCHOA (2000), *op. cit.*

⁴⁵⁸ Cf. OFFE-CLAUS, *Partidos políticos y nuevos movimientos sociales*, Madrid, 1990.

recherche de nouvelles relations sociales et à la lutte pour de nouvelles identités⁴⁵⁹, tout comme à l'exploration de nouvelles opportunités politiques, à la construction de formes institutionnelles et de manières différentes de percevoir et d'occuper les espaces dans un objectif de résistance et de construction sociale. Les nouveaux territoires devraient être des vitrines pour construire des hégémonies à partir de la périphérie, pour la construction de localité, pour la reconstruction du passé avec des éléments modernes⁴⁶⁰

1.2.2. Concepts de démarcation territoriale: Appellations d'Origine, constitution d'une zone ou "Zonification" et Terroir.

Nous considérons que les éléments fondamentaux, pour produire un bon vin, sont la culture, le climat, la variété de vigne et le terrain. Ce sont ces éléments qui ont permis de produire les délimitations ou "démarcations". Un grand nombre d'auteurs considèrent que c'est là que se fonde la symbiose de la vigne, du climat et du terrain, donnant ainsi naissance aux concepts de base de la vitiviniculture, tels que: Appellations d'Origine, Terroir et Zonification, éléments fondamentaux dans la production d'identités locales, régionales et nationales, à partir de la production agricole paysanne. Ces démarcations ont engendré des logiques d'organisation, des systèmes de commerce spécialisé, des études rigoureuses, la redécouverte de patrimoines. Elles ont en même temps donné forme à des monopoles où le propriétaire obtient de meilleurs dividendes. Toutes les délimitations qui concernent l'origine territoriale des vins proposent de garantir leur qualité en nommant la terre sur laquelle sont cultivées les vignes⁴⁶¹.

Par ailleurs, la symbolique qui accompagne ce produit (le vin) doit être complétée par des étiquettes qui renforcent l'identité régionale; le nom du vin est un géosymbole. "*Marqués de Puntalarga*", est le nom choisi pour le vin produit à la Loma de Puntalarga.

Les Appellations d'Origine (A.O.).⁴⁶²

⁴⁵⁹ Cf. J. COHEN et A. ARATO, "Social movements and civil society", en: *Civil society and Political Theory*, Cambridge. Mit Press, 1994

⁴⁶⁰ Cf. J-L. AMSELLE (2008), *op. cit.*

⁴⁶¹ Cf. T. UNWIN (1993), *op. cit.*

⁴⁶² Une partie de cette information a été publiée par Gómez Sierra, Fabio Aldemar, son incorporation dans ce texte est essentiel à l'argument.

Le concept d'Appellation d'Origine est lié à des termes comme Zonification, Terroir et Typicité. Ils font référence à des produits agro-industriels, fabriqués par les paysans et protégés/contrôlés par des organisations et des institutions. Cela permet de donner au produit une valeur ajoutée en lui incorporant un capital patrimonial constitué de caractéristiques: génétiques, géologiques, pédoclimatiques, géographiques, technologiques et culturelles; lesquelles engendrent des changements et des gains sociaux, des formes concrètes d'organisation, le renforcement des droits ruraux, l'apparition de nouvelles identités et la reconnaissance d'une nouvelle territorialité comme scène pour les activités politiques, ainsi qu'une recapitalisation culturelle.

Selon Bertozzi⁴⁶³, (1991), un produit disposant de l'A.O. représente une tradition, un territoire et une riche civilisation de culture rurale. Le produit est, de plus, caractérisé par son élaboration artisanale, qui exige, entre autres, une permanence, une constance et une spécificité des usages locaux. De même, continue l'auteur, c'est une A.O géographique d'une région qui a une qualité et des caractéristiques exclusives tissées de facteurs "naturels" et "humains"⁴⁶⁴.

Historiquement, le concept a été progressivement protégé de manière juridique. Il apparaît pour la première fois en 1666, en France, lorsqu'une sentence du tribunal de Toulouse s'applique au fromage de Roquefort. En 1925, le Parlement français promulgue une loi spéciale qui donne définitivement l'A.O. au Roquefort. Après 1973, l'A.O. prend un caractère administratif avec un décret à l'origine duquel on trouve l'Institut National des Appellations d'Origine. Selon la loi 2 de juillet 1990, pour chaque A.O. doivent être définis: l'aire géographique de production, les conditions de production, les conditions d'élaboration, la qualité, le contrôle et les caractéristiques du produit.

Selon l'auteur cité en référence, il est nécessaire de consolider les A.O. contre tout emploi constituant un acte de concurrence déloyale. Ainsi, la géographie d'un pays, d'une région ou d'une localité sert à désigner un produit dont la qualité et les caractéristiques sont exclusivement dues au lieu d'origine avec ses éléments "naturels" et culturels.

⁴⁶³ Cf. L. BERTOZZI, "Evoluzione nella produzione e trasformazione sul latte e tutela della qualità dei formaggi tipici", en: *Scienza e Técnica Lattiero – Casearia*, n°5, Anno XLII, Vol. 42, Parma, 1991.

⁴⁶⁴ Le facteur humain est décisif, il s'agit d'étudier la culture locale et de déterminer les procédés technologiques, éthiques et d'organisation qui interviennent dans l'élaboration du produit.

La protection de ces aires géographiques – Appellations d’Origine Géographique Contrôlées – passe par l’indication du nom d’une région ou d’un pays, pour désigner un produit agricole ou alimentaire propre. Les particularités du lieu sont les conséquences du milieu sociogéographique, et ses processus – chaîne productive – se reproduisent dans la zone. En conséquence, cette production agricole doit se concrétiser dans les conditions physiques, chimiques, microbiologiques et organoleptiques du produit. Les éléments *macro* et *micro* “naturels” et sociaux, de même que la tradition et la nouveauté, incarnent un patrimoine revendiqué par les agriculteurs-producteurs.

*“L’appellation d’origine, et, accessoirement, l’indication de provenance, sont des signes distinctifs de qualité, appelés à jouer un rôle majeur en agriculture, alors que ce rôle est encore limité à quelques produits seulement: le vin et le fromage, principalement”*⁴⁶⁵.

Pour l’auteur, les A.O. sont valides non seulement pour les produits qui ont donné naissance au concept – vins et fromages – mais aussi pour une variété agricole donnée. Il s’agit de renforcer la vie de la campagne par le biais du droit rural et agraire. Cette démarche doit accompagner l’activité agricole dans sa totalité, depuis la production jusqu’à la commercialisation, grâce à la “chaîne productive”, pour que l’agriculteur ne soit pas seulement producteur mais aussi vendeur. Pour Dominique, l’origine est un facteur de qualité parce qu’il spécifie et identifie le produit par le sol, le climat et la culture. La coutume qui consiste à désigner les produits agro-alimentaires par leur origine géographique est devenue, selon l’auteur, un droit rural, parce que les appellations ont un caractère collectif; c’est-à-dire qu’elles appartiennent à tous les producteurs d’une zone déterminée, et que leur patrimoine géographique-culturel ne peut être cédé.

Zonification⁴⁶⁶

La zonification dans un contexte viticole est née pour opérer une délimitation des Terroirs et les classer en fonction de leur vocation à la qualité, pour adapter les céps et les techniques mises au point par l’homme. Aux U.S.A. et dans l’hémisphère sud, la zonification a pour objectif

⁴⁶⁵ D. DOMINIQUE, *Appellation d’Origine et indication de provenance*, Bordeaux IV, Ed Dalloz, 1995.

⁴⁶⁶ Le premier essai de zonification est l’œuvre des moines cisterciens de Bourgogne, qui au XIIe siècle ont découvert de profondes différences qualitatives et quantitatives en comparant les vignobles, implantés dans différents endroits et cultivés de diverses manières.

d'individualiser la vocation à la qualité⁴⁶⁷. Cela implique une approche scientifique du sol, du climat et de la botanique, et l'étude détaillée d'une région, d'une zone, d'une colline, d'un microclimat, de l'exposition, du terrain.

La zonification doit représenter une forme de conscience, une manière de se rendre compte que le territoire viticole est un bien commun où n'existent pas de produits de série A ou B, mais une diversité plus grande.⁴⁶⁸ C'est cette variété qui exprime la véritable richesse de terres et d'hommes qui l'interprètent. La zonification des, et pour, les produits agricoles, est un enrichissement humain, l'opportunité d'établir de fortes alliances entre produits et producteurs: identité et territoire. On peut parler de macro-zonification quand il s'agit d'un territoire suffisamment grand pour y déceler différentes zones isoclimatiques. La méso-zonification est une subdivision administrative plus limitée, comme une A.O. Il existe aussi une micro-zonification qui peut concerner exclusivement une culture. La zonification est orientée par la rigueur des études bioclimatiques, géo-pédologiques et agronomiques.

Selon Morlat et Asselin, cités par Scienza⁴⁶⁹, une région viticole peut être définie comme "une association d'environnements élémentaires superposés", chaque environnement étant structuré par trois composants (géographique– lithologie, stratigraphie, structure du sous-sol – pédologique - chaîne de sols dérivés – paysager, lié à la topographie et à l'environnement). Ils déterminent, ensemble, un méso -climat typique.

La zonification est donc un procédé multidisciplinaire, par exemple pour le vin: des apports variés sont nécessaires, celui de l'agronome, celui du pédologue, celui de l'œnologue, celui de l'informaticien, entre autres. De même, il est nécessaire de créer les cartes d'un territoire et les unités vocationnelles, de solliciter l'intervention de l'Etat pour assurer la protection des zones et l'apparition de nouvelles A.O. Protégées. Celles-ci facilitent, entre autres, la connaissance d'un territoire, le marketing qui permet de faire la promotion des éléments environnementaux concrets et d'individualiser un lieu spécifique de production. Le protocole de ce processus s'explique par

⁴⁶⁷ Cf. M. FREGONI *et al*, *Terroir Zonazione e Viticoltura. Trattato internazionale*. Verona, Phytoline editore, 2003.

⁴⁶⁸ Cf. A. SCIENZA, "La zonazione viticola de Arezzo: una scuola del territorio". Dur: <http://www.provincia.arezzo.it>. 2003.

⁴⁶⁹ *Ibid.*

le caractère interdisciplinaire, l'étude de l'interaction entre géotypes et environnement, et l'analyse sensorielle de chaque produit.

Ainsi, le concept appliqué se réfère à un territoire divisé en zones homogènes du point de vue environnemental et agronomique. Il a pour objectif d'optimiser la culture d'une espèce végétale déterminée, permettant une typification plus facile des produits au moyen d'une investigation scientifique.

Lorsqu'il se réfère à la vigne, Pillon⁴⁷⁰, explique le concept comme la capacité d'individualiser la vocation de territoires viticoles et d'explorer l'adaptabilité de différents ceps aux différents environnements identifiés. Ce processus est précédé par la caractérisation des différents écosystèmes, de la végétation naturelle, des associations végétales spontanées, des caractères topographiques, des unités bioclimatiques. Le processus, poursuit l'auteur, ne peut aboutir que grâce à la participation de différentes disciplines scientifiques qui sont capables de fournir des données sur: la variabilité géologiques, la lithologie, la topographie, la pédologie, la morphologie, la climatologie et les éléments anthropiques de l'environnement, jusqu'à la réalisation de l'étude statistique de l'analyse sensorielle.

Pour synthétiser, le Terroir, terme dérivé du latin "terra" que les Romains dénommaient "locus" ou "loci", lieu disposant du "genius", avec vocation à une production de qualité excellente, fut le premier indicateur trouvé pour déterminer la provenance d'un produit agricole (les Egyptiens, les Grecs et les Romains furent les premiers à utiliser le nom du lieu d'origine pour identifier par écrit un vin contenu dans une amphore d'argile cuit)⁴⁷¹

“Les Terroirs existent depuis des millions d'années, depuis la création divine de la terre. L'homme a découvert leur existence avec une lenteur séculaire, en évaluant les produits agricoles. C'est pour cette raison qu'il existe des terroirs adaptés à l'huile, aux fromages, aux viandes, etc. Ce sont les produits transformés qui font ressortir les caractéristiques organoleptiques, aromatiques, sensorielles, capables d'individualiser un

⁴⁷⁰ Cf. C. PILLOC, “Zonazione, la partenza per far vini straordinari”, en: *Civiltà del Bere*, n° 7-8, Milano, 2003.

⁴⁷¹ Cf. M. FREGONI (2003), *op. cit.*

terroir avec vocation de production d'excellence... Chaque peuple peut aujourd'hui sélectionner ses propres terroirs et les protéger...»⁴⁷²

De même, explique l'auteur, il existe une définition globale du terme Terroir où il y a une corrélation entre: climat + sol + sous-sol + variété + facteurs humains; éléments fondamentaux pour les A.O. Contrôlées, où le terroir est identifié avec le nom géographique du produit, dans notre cas, le vin. En plus de cette caractérisation, il en existe une autre, géophysique (sol + climat). Le Terroir n'existe pas sans l'action humaine, qui le découvre et qui l'évalue.

Sous une conceptualisation "créée" pour un produit biotechnologique, agro-industriel, la réinvention du "naturel" est une scène où l'on peut redécouvrir et construire de nouvelles ruralités caractérisées par l'émergence d'identités, d'organisations, de productions et commercialisations, délimitées territorialement, comme dans le cas du vin "Marqués de Puntalarga".

Le Terroir⁴⁷³

Le concept n'a pas de traduction précise et claire en espagnol et il s'est internationalisé à partir de son sens et de sa signification. Toutefois Carey⁴⁷⁴ suggère que le mot est dérivé du latin "terra" et qu'il est devenu un concept scientifique que l'on peut appliquer à tous les produits agricoles. En Europe, il est surtout associé à certains produits, les vins, fromages, produits "mûris" – viande, bière, eau minérale, pommes, entre autres. Selon Broghag,

"un Terroir, est une identité territoriale où les valeurs patrimoniales sont le résultat de relations complexes et de longue durée qui intègrent des caractéristiques culturelles, sociales, écologiques et économiques. Le

⁴⁷² *Ibid.*, p. 24.

⁴⁷³ Selon Scienza, (2003). Ensemble de conditions naturelles qui influent sur la biologie de la vigne et la composition du raisin, à quoi l'on doit ajouter une dimension humaine, entendue comme tradition, culture, évolutions sociales dans l'aire de production concernée. Le Terroir est un agrosystème homogène dans lequel opèrent divers facteurs qui contribuent à la qualité du produit final. Les facteurs sont écologiques (géologie, pédologie, climat, topographie), biologiques (cep), anthropiques (techniques de culture et pratiques œnologiques).

⁴⁷⁴ Cf. V. CAREY, "Fourth international symposium for vitivinicultural zoning". Sur: <http://-www.wynboer>, 2003.

*Terroir dépend d'une relation particulière entre la société humaine et son habitat naturel*⁴⁷⁵.

Pour Ferrer⁴⁷⁶, le Terroir, est un élément qui dynamise les régions, dans la mesure où il fait la promotion du développement local, des valeurs régionales, historiques, du paysage. Ces valeurs s'incarnent dans le vin qui, associé en dégustation avec des fromages, des viandes, des produits artisanaux dans des salles prévus à cet effet, permet de déboucher sur le développement de l'agro-tourisme. Les produits agricoles du Terroir minimisent les coûts de production du fait que les plantes et les animaux s'adaptent mieux aux conditions environnementales, rigoureusement délimitées sur une base géographique. Par exemple, les éléments fondamentaux pour un produit lacté sont: le climat, la nature du sol, l'exposition au soleil, la flore spontanée, les variétés végétales cultivées et les espèces animales qui existent dans la région. Toutefois, ce qui précède ne suffit pas pour que le produit prenne le nom du terroir. Il est nécessaire de considérer des facteurs humains, tels que: les talents, l'imagination des hommes dans la création d'ustensiles qui servent à l'élaboration du produit, la capacité de maintenir en vie des traditions année après année et de transmettre les connaissances correspondantes. Dans un fromage par exemple, il faut étudier scientifiquement la corrélation entre particularités édaphiques et botaniques de la zone de production, les caractéristiques sensorielles d'un côté, et celles qui relèvent de l'animal, de l'autre.

D'autres auteurs définissent le terme à partir des conditions du terrain, en se référant au Terroir comme au sol lui-même, et à sa conformation du point de vue des ères géologiques. A partir de cette vision, il est inféré que les Terroirs se trouvent sur les pentes bien exposées au soleil, lequel varie en fonction des saisons et des mois de l'année.

Carboneau,⁴⁷⁷ propose de raisonner à partir des composantes de la personnalité qui intervient sur le Terroir. L'unique manière d'aborder ce problème est de vérifier si existent, dans les communautés productrices, des préférences pour un type de paysage, en valorisant aussi d'autres aspects culturels et psychologiques. La présentation d'une innovation technologique doit être

⁴⁷⁵ C. BRODHAG, "Retrouver les terroirs pour une agriculture durable". Sur: [http:// www. agora21.org/terroir/terroir.html](http://www.agora21.org/terroir/terroir.html), 1999.

⁴⁷⁶ Cf. M. FERRER, "Cadena vitivinícola. Propuesta de trabajo: EL Terroir como herramienta de valorización de la calidad y la tipicidad de los vinos uruguayos". Sur: www.fagro.edu.uy. 2003.

⁴⁷⁷ Cf. A. CARBONNEAU, "Eléments de la conduite du vignoble favorisant la protection du Terroir et l'expression de ses vins", en: *ACE. Revista de Enología*. Sur: www.acenologia.com. 2004.

complétée par une perspective historique. De la formation du viticulteur dépend le changement technique et culturel. L'auteur indique en sus:

“S’agissant de l’impact psychologique, qu’il concerne un individu ou une collectivité, toute action devrait être “de fond”, volontaire et guidée par la liberté de choix. La dimension psychologique est la plus importante puisqu’elle se réfère à la motivation profonde du viticulteur et, par conséquent au maintien de ses choix: veut-il continuer à rechercher la qualité et la protection de l’environnement, en tenant compte des données relatives aux paysages et à la culture? Est-il convaincu que dans le passé le progrès a été le moteur de l’évolution? A-t-il en plus la prudence d’examiner de nouvelles possibilités? Est-il conformiste et se contente-t-il de l’imitation en ignorant son esprit?”⁴⁷⁸

Les développements qui précèdent conceptualisent le Terroir comme une forme d’organisation politique, une économie plus ouverte, des techniques particulières pour l’agriculture, l’artisanat, comme un système de croyances locales, un langage particulier. De même, cela fait référence à des communautés où les facteurs d’identification des individus forment un assemblage fortement intégrateur. La politique, l’économie et la culture participent à la définition intégrale d’un lieu social. Cette forme d’intégration est propre aux sociétés rurales. Le Terroir est par conséquent protégé par la conception de la zonification.

1.2.3. Zonification, Appellation d’Origine et Terroir pour le vin “Marqués de Puntalarga”

Une première zonification ou délimitation du territoire viticole pour la production de vin de qualité a été mise en place par le créateur du projet viticole et correspond, comme l’explique Fregoni⁴⁷⁹, à une “macro zonification”; c’est-à-dire à la délimitation d’un large territoire régional.

⁴⁷⁸ *Ibid.*, sur: www.acenologia.com. 2004.

⁴⁷⁹ Cf. M. FREGONI (2003,) *op. cit.*

Cette zonification a été précédée par un processus scientifique basé sur les informations climatiques et bioclimatiques⁴⁸⁰.

La zone choisie pour la production du “Marqués de Puntalarga, avec Appellation Géographique, correspond au nord-est du département, sur la cordillère orientale. Elle comprend les communes des provinces du Centre, Tundama, Sugamuxi, Norte et Gutiérrez, Valderrama et la Libertad.

Tableau 44. Zone de production du “Marqués de Puntalarga”

Province	Commune
Centro	Tuta, Còmbita, Siachoque, Toca.
Gutiérrez	El Cocuy, Guicán, Guacamayas, El Espino, Panqueba, Chiscas.
Libertad	Pisba, Paya, Labranzagrande, Pajarito.
Norte	Soatá, Covarachía, Tipacoche, Boavita, San Mateo, La Uvita, Sativasur, Sativanorte.
Sugamuxi	Sogamoso, Aquitania, Cucaita, Mongua, Pesca, Tota, Gámeza, Tibasosa, Iza, Firavitoba, Nobsa, Tópaga, Monguí.
Tundama	Duitama, Paipa, Santa Rosa de Viterbo, Floresta, Busbanza, Corrales, Cerinza, Belén, Tutasa.
Valderrama	Socha, Socotá, Chita, Jericó, Paz de Río, Tasco, Beteitiva.

⁴⁸⁰ Les index climatiques ont deux utilités: en premier lieu, ils peuvent indiquer la variation saisonnière d’une région particulière; ensuite, en comparant la saison du moment avec une moyenne établie sur une longue période, on peut déterminer s’il fait plus ou moins froid, ou chaud, que la normale, et s’il est probable ou non que la récolte sera précoce ou tardive. Un index permet d’établir la prédisposition d’une nouvelle zone pour la culture de la vigne, ou encore de déterminer quels cépages pourront fonctionner. Les facteurs qui influent sur la maturation et qui servent à créer un autre index sont: température, précipitations, caractères continentaux, altitude et latitude. Les index climatiques servent à la découverte de zones aptes à la culture viticole. Les plus utilisés sont: Winkler, Hugli, Branás, Hidalgo, Contantinescu, Zuluaga, Fregoni. Ce dernier propose comme index bioclimatique: oscillations thermiques diurnes avec températures inférieures à 10° C, en référence au mois qui précède les vendanges, moment où se déterminent les paramètres de la qualité: pour l’hémisphère nord, septembre, pour le sud, mars. C.f. Fregoni. *et al.* (2003).

Carte 20. Géographie de la production du “Marqués de Puntalarga”



Source: Vignoble & Cave Loma de Puntalarga, 2003.

Cette première zonification, constituée dans une perspective vitivinicole, est une émergence territoriale. Le “Marqués de Puntalarga” recapitalise une zone déjà “riche” en patrimoines: historiques, religieux, culturels, géographiques, climatologiques et agricoles, en partie décrits ici.

Les Muisca adorent le soleil, l'eau et la terre, ils ont bâti une civilisation rurale qui s'est maintenue pendant des siècles. Le “Marqués de Puntalarga” est né dans un contexte de richesse archéologique encore largement inexplorée et sur un site où les activités politiques et militaires, sous l'emblème du Libérateur Simon Bolívar, sont très importantes.

De même, la zone de production potentielle recouvre une grande variété de climats, de sols, de vallées, de collines, de sources, une grande diversité de faune et de flore, ainsi qu'un patrimoine microbiologique prometteur. Elle inclut aussi les montagnes Nevado del Guicán et Cocuy, sans oublier les microclimats des communes où est désormais pratiquée la viticulture. Le “Marqués de Puntalarga” - un terroir à découvrir – pourra exprimer les qualités d'un territoire, contenues dans le sol, le sous-sol, le climat et les soins et techniques pratiqués par les communautés paysannes.

La majorité des zones de production sont des territoires montagneux de la cordillère orientale, sans doute les lieux les plus accidentés du département, avec de nombreux coteaux, collines,

torrents, micro-vallées, la rivière Chicamocha servant de lien entre ces différents endroits. Bien que dans l’imaginaire des paysans ces terres ne soient pas les plus propices à leurs activités, la réalité, comme l’indique Fregoni⁴⁸¹, est que la production de vin de qualité s’est toujours faite sur ce type de terrains.

Le nom du vin.

“Dans le secteur de “La trinidad”, dans une belle et fertile vallée, se trouve une grande maison de deux étages, de facture coloniale, qui fut celle du Marquis de Surba. Ce titre provient de la rivière du même nom, qui prend sa source dans le lac du “Pain de Sucre” (“Pan de Azúcar”), irrigue la plaine de Bonza, marque la limite entre Duitama et Paipa et se jette dans le fleuve qui porte le nom de Chicamocha.

En 1790 don Joaquín del Castillo fit construire un élégant édifice qui est toujours en bon état, sur le coteau de “La trinidad”. Un beau jardin décore la demeure coloniale et la chapelle attenante. Celle-ci abrite une peinture à l’huile du grand peintre Gregorio Vásquez Ceballos. Don Joaquín était le descendant du noble espagnol don Francisco de Ventura del Castillo y Toledo, père de la célèbre nonne Clarisse de Tunja, sœur Francisca Josefa del Castillo y Guevara, surnommée la “Sainte Thérèse colombienne” à cause de ses brillantes études littéraires. La petite Francisca, avant de devenir religieuse, avait passé avec ses parents de nombreuses périodes de vacances dans la propriété des Marquis de Surba. On dit qu’y est toujours conservée la grotte où elle priait son “époux aimé” comme elle nommait tendrement le Christ. Sur la porte principale est sculpté dans la pierre le blason de noblesse des Marquis de Surba. Au bas de la porte de l’ermitage se trouve l’inscription suivante: “Année 1790. Cette maison a été construite suivant les ordres de don Joaquín del Castillo”.⁴⁸²

⁴⁸¹ Cf. M. FREGONI (2003), *op. cit.*

⁴⁸² Sur: <http://es.geocities.com/alfredo061/Duitama.html>.

“Le Marqués de Puntalarga”, est le nom choisi pour exprimer un nouveau produit industriel du Boyacá. El “Marqués”, en référence au Marquisat de Surba.

Figure 2. Logotype de l'étiquette du “Marqués de Puntalarga”.



Le symbole du vin Marqués de Puntalarga est constitué de l'écu d'armes des Marquis de Surba. C'est en 1771 qu'a été créé le titre de noblesse “Marquis de Surba”, attribué d'abord à Pedro Antonio de Castillo y Guevara. Sur le plan généalogique, à la dix-neuvième génération, Margarita Rico de Castillo s'est mariée avec Marco Antonio Quijano Niño, père de Marco Antonio Quijano Rico, nommé par ses amis Marquis de Puntalarga. L'étiquette indique “DR. M. QUIJANO RICO. Ph.D. 1982”. Le symbole inclue aussi une phrase en latin: “Opus culturae et scientiae qualitatis vinum nostrum est” (“la qualité de notre vin est l'œuvre de la culture et de la science”).

A Puntalarga sont élaborés des vins avec Appellation d'Origine Géographique, blancs, rouges et rosés. Quelques-uns proviennent de raisins plantés sur la propriété même, d'autres de raisins produits par les paysans des communes qui font partie de la même zone (celle de la première “zonification”).

Tableau 45. Localisation partielle des vignes et vins par Terroir

Vin	Raisins	Propriété	Secteur	Commune
Valle del sol	Grenache noire	Loma de Puntalarga	Ucuengá	Nobsa
Vino de Paisaje Blanco Nacar	Grenache Noire	Loma de Puntalarga	Ucuengá	Nobsa
Vino de Paisaje Cresta de Gallo	Grenache noire	Loma de Puntalarga	Ucuengá	Nobsa
Vino de paisaje Gris de Gris	Grenache noire	Loma de Puntalarga	Ucuengá	Nobsa
Valle del Sol D.O.G. Riesling Becker	Pinot noir	Loma de Puntalarga	Ucuengá	Nobsa
Rubí de Esmeraldas Pinot Noir 1996 Grand Cru	Pinot noir	Loma de Puntalarga	Ucuengá	Nobsa
Valle del Sol D.O.G. Riesling Blanca	Riesling	Loma de Puntalarga	Ucuengá	Nobsa
Valle del Sol D.O.G. Pinot Noir Rubí	Pinot noir	Loma de Puntalarga	Ucuengá	Nobsa
Valle del Sol D.O.G. Pinot Noir Coral	Pinot noir	Loma de Puntalarga	Ucuengá	Nobsa
Mayorazgo de Bonza D.O.G.	Riesling X Silvaner		Ucuengá	Busbanzá
Cañón de Socha D.O.G.	Riesling X Silvaner		Sagra	Socha
Valle de Floresta D.O.G.	Riesling		Horno y Vivas Bajo	Floresta
Valle de Floresta D.O.G.	Riesling X Silvaner		Horno y Vivas Alto	Floresta
Monticello de Tobasía	Riesling X Silvaner	El Mirador	Tobasía	Floresta
Acantilados de Corrales	Riesling X Silvaner	Terreno del municipio		Corrales

Figure 3. Représentations vinicoles du Terroir par les étiquettes.



L'élément artistique le plus immédiatement proche du vin, est ce morceau de papier qu'est l'étiquette. Celle-ci, comme le dit Menon⁴⁸³, transmet l'âme du vin. Mots, images, signes, numéros et diversité de sentiments sont imprimés là, comme la couleur, le temps, l'origine, les interdictions et les séductions. Elles inspirent non seulement les artistes célèbres, mais aussi les producteurs industriels ou paysans, les consommateurs et les grands amateurs. Ce "sceau" marque la bouteille qui sans cela resterait anonyme, les bouteilles respectant généralement une taille et une forme standards. L'étiquette comme manifestation artistique crée une identité, parce que l'artiste y imprime une physionomie reconnaissable.

⁴⁸³ Cf. P. MENON (2005), *op. cit.*



Mosaïque 11. Raisins et paysans.

Discipliner pour la production du “Marqués de Puntalarga”.

L’Appellation d’Origine Géographique du vin Marqués de Puntalarga, est réservée aux vins rouges, blancs et rosés qui répondent aux critères déterminés par le “Consortium du Soleil d’Or”.
Projet d’extension vitivinicole régionale”.

1. *“Les sélections clonales de ceps de Vitis Vinifera de La Loma de Puntalarga, SCLPL, sont le résultat de 15 années de recherches sur le comportement et les caractéristiques des raisins et des vins de 33 introductions de Vitis Vinifera réalisées au vignoble de Puntalarga. En conséquence le germoplasme ne peut être reproduit par des tiers, commercialisé et changé de lieu sans autorisation préalable; il doit être placé en des lieux dont les conditions sont optimales pour assurer la qualité de la production”.*
2. *Le “Marqués de Puntalarga”, doit être obtenu à partir des raisins provenant des: Pinot noir, Riesling, Riesling X Sylvaner.*
3. *Les raisins destinés à la production du vin “Marqués de Puntalarga”, doivent être produits dans la zone (zonificación), délimitée par le Consortium et qui comprend une zone administrative de 52 communes du département (voir carte) sur les Terroirs qui remplissent les conditions environnementales requises suivantes: les vignes doivent être plantées sur des coteaux et disposer d’une excellente exposition. L’altitude doit être comprise entre 2400 et 2700 mètres, la température entre 15 et 17° le jour, et 10 et 12° la nuit. Les sols doivent être francs et sableux (calcaires), avoir une fertilité faible; le climat doit être tropical d’altitude.*
4. *La production par plante ne doit pas excéder 7.5 kilos par an et la densité par hectare doit être de 3300 au 10.000 au maximum, pieds*
5. *Les techniques de production Guyot doivent être respectées: simple ou double selon les cas.*
6. *La commercialisation du vin “Marqués de Puntalarga”, est l’exclusivité, pour le moment, de la Loma de Puntalarga. Ce vin n’est pas disponible*

dans le commerce, il faut, pour l'obtenir, se rendre sur place, ou le commander par Internet".⁴⁸⁴

Cette intégration technologique viticole, dans le Boyacá, construit une nouvelle forme de division territoriale, espace-géographique, qui réoriente les relations des paysans avec la terre et l'environnement. Cela permet, entre autres, de recapitaliser culturellement un patrimoine qui ne se réduit pas à des "monuments nationaux", mais qui est aussi constitué d'une richesse rurale faite de savoir-faire en ce qui concerne la flore et la faune d'une biodiversité tropicale exceptionnelle.

La construction permanente du concept de paysan et de son espace de ruralité, dans le département, est en phase avec l'axe fondamental de l'agro-industrie. Mais il est impossible de parler de ce concept sans tenir compte des limites et potentialités que seule une politique scientifique de zonification et de construction de terroirs peut garantir. "Patrie ou région, cela fait référence à ce qui se comprend ou se connaît".

Le concept de terroir marque le début d'un processus d'appropriation par les paysans (entrevue avec Juan Pablo Albarracín. Floresta, secteur de Chorrera Abajo, 24-09-03). Il a, entre autres, le mérite de revaloriser des phénomènes climatiques qui ont une influence déterminante sur les cultures: la lumière solaire, les caractéristiques des sols, la présence, sur une propriété donnée, de faune et de flore, la continuité ou discontinuité des pratiques technologiques qui garantissent la qualité des récoltes. Don Juan l'exprime ainsi:

"La clé pour que les vins soient de qualité, je crois que c'est l'altitude et le niveau de sucre dans le raisin, et aussi la lumière que reçoivent les plantes ou disons la quantité de lumière qu'elles reçoivent, et c'est la plus grande partie de la journée".⁴⁸⁵

La zonification, l'Appellation d'Origine Géographique et le Terroir tels qu'ils sont appliqués au vin Marqués de Puntalarga dans le Boyacá, peuvent être perçus comme une revendication de la

⁴⁸⁴ Cf. M. QUIJANO-RICO, "PVP. Proyecto Vitivinícola. Viñedo y Cava/Vineyard & Cellar Loma de Puntalarga. Selecciones clonales de la Loma de Puntalarga, SCLPL. Condiciones de suministro" Document inédit.

⁴⁸⁵ Entrevue avec Juan Pablo Albarracín, Floresta, secteur de Chorrera Abajo, 24 de septembre, 2003.

“nature” et une démocratisation de l’information (Escobar⁴⁸⁶), comme la découverte d’un “autre territoire” (Ortiz,⁴⁸⁷), l’invention d’une tradition (Hobsbawn et Ranger,⁴⁸⁸), la construction et la recréation d’identités paysannes (Suhner⁴⁸⁹), l’entrée d’une population dans ce que Castells appelle l’informationnalisme⁴⁹⁰, société en réseau, ère de l’information, de la discipline et de la recréation du paysage ou encore comme une recapitalisation culturelle, entre autres.

La zonification viticole pour la production de ce vin fait partie des paramètres d’un nouveau projet de division territoriale qui implique directement les paysans. Ils sont les acteurs principaux, aux côtés de l’information climatique, de l’identification de la végétation, des relations réciproques avec la bioclimatologie, les caractéristiques du milieu (végétation _ potentiel), les déterminants sociologiques et la zonification du sol (lithologie, géomorphologie). Il s’agit d’une construction territoriale qui intègre le concept de complexité en tant que mécanisme pour aborder non seulement les processus agricoles mais aussi l’analyse sociale et l’explication de la paysannerie. Il s’agit d’une activité viticole qui capitalise la culture et redécouvre le patrimoine biologique dans sa diversité.

Par ailleurs, l’information nécessaire pour obtenir une production viticole de qualité véhicule aussi une redéfinition contemporaine de la paysannerie du Boyacá en favorisant la connaissance des nouvelles identités rurales. La rencontre entre un groupe d’agriculteurs du Boyacá, acteurs de l’agriculture traditionnelle (orge, maïs, blé, pomme de terre, entre autres) avec la viticulture tropicale d’altitude dans le cadre du Consortium du Soleil d’Or, projet d’expansion vitivinicole régionale, invite les spécialistes des sciences sociales à une approche ethnographique de ce que l’on a nommé “culture de l’agriculture ou ethno production” des acteurs sociaux paysans. A condition d’entériner l’appel de Starn⁴⁹¹: “la paysannerie est une catégorie vitale pour comprendre les nouvelles manières de faire de la politique en Amérique latine”.

⁴⁸⁶ Cf. A. ESCOBAR (1999), *op. cit.*

⁴⁸⁷ Cf. R. ORTIZ (1998), *op. cit.*

⁴⁸⁸ Cf. E. HOBSBAWM et T. RANGER, (1983), *op. cit.*

⁴⁸⁹ Cf. S. SUHNER (2002), *op. cit.*

⁴⁹⁰ Cf. A. ESCOBAR. “Paraisos comunales: identidad y sentido en la sociedad red” en: *El poder de la identidad*, Madrid, Alianza Editorial, 1998.

⁴⁹¹ Cf. O. STARN, *Reflexiones sobre rondas Campesinas, protesta rural y nuevos movimientos sociales*. Instituto de estudios peruanos, Lima, 1991.

La viticulture chargée d'un patrimoine symbolique millénaire, utilisée par les Romains comme stratégie d'expansion⁴⁹²; les conquistadores et les missionnaires colonisateurs⁴⁹³... Cette viticulture est aujourd'hui une des activités agricoles dont la mise en œuvre exige le plus d'investissement scientifique et technologique, le plus de capital et de capacités compétitives s'agissant de la qualité, et l'un des secteurs commerciaux les plus rentables⁴⁹⁴. En Amérique latine, l'Argentine et le Chili servent d'exemples, ainsi que la vallée du Cauca⁴⁹⁵ en Colombie.

Les paysans de la Valle del Sol ont intégré dans leurs traditions la viticulture de qualité "avec Appellation d'Origine Géographique", dans la production de vins très compétitifs sur le marché international. De la même manière, ils profitent non seulement de la saveur de leurs vins, mais aussi de leur rentabilité.

*"Sur ce morceau de terre auparavant semé de légumes, carottes et betteraves, qui bien souvent ne parvenaient jamais jusqu'au marché, puisque l'emballage et le transport coûtaient plus cher que le produit, maintenant, pouvez-vous l'imaginer, j'ai reçu tant d'argent pour mes récoltes que j'ai réuni tous les enfants et que leur ai donné à chacun sa part"*⁴⁹⁶.

Il semble donc nécessaire d'ajouter à l'économie familiale de Chayanov⁴⁹⁷, à la production d'excédents de Wolf⁴⁹⁸, à l'attachement à la terre et la subordination de Shanin⁴⁹⁹, aux stratégies domestiques particulières de Rivera⁵⁰⁰, la paysannerie interconnectée, construite et créative. Et ce, grâce à "l'irruption du biologique"⁵⁰¹, et dans notre cas plus précisément, de la biotechnologie⁵⁰², et de l'Appellation d'Origine.

⁴⁹² Cf. J. HUGH (1989), *op. cit.*

⁴⁹³ Cf. M. BERMÚDEZ (1999), *op. cit.*

⁴⁹⁴ Des projets d'investissements en millions de dollars existent aujourd'hui en Californie, en Australie, en Inde et en Chine, où la consommation de vin ne cesse d'augmenter.

⁴⁹⁵ Cf. J. GALINDO. *et al* (1996), *op. cit.*

⁴⁹⁶ Entrevue avec Florentino Adame, septembre 2003.

⁴⁹⁷ Cf. A. CHAYANOV (1981), *op. cit.*

⁴⁹⁸ Cf. E. WOLF (1969), *op. cit.*

⁴⁹⁹ Cf. T. SHANIN (1979), *op. cit.*

⁵⁰⁰ Cf. R. RIVERA (1998), *op. cit.*

⁵⁰¹ Cf. A. ESCOBAR (1999), *op. cit.*

⁵⁰² La vigne traduit l'originalité du territoire en typicité du vin, synthétisant des substances chimiques qui ont une odeur, une couleur et une saveur. Dans la communication entre vigne, territoire et hommes, la fermentation alcoolique constitue une étape clé. L'acide malique fermente et il y a fermentation intracellulaire du raisin. Voir:

“Une manière de parler de la nature dans le cadre d’une profonde médiation technoscientifique est aussi une nouvelle interface entre la nature, le capital et la science”⁵⁰³

La “biodiversité” est imaginaire de culture et nature, rencontre de la science et du capital pour recréer et discipliner le paysage⁵⁰⁴. C’est ainsi qu’elle est perçue dans le contexte de la Valle del Sol. Le projet a constitué des zones, “zonifié la région”, scientifiquement; les petits producteurs sont intégrés dans ce schéma; les particularités locales s’expriment dans un produit collectif, le vin “Vallée de Floresta Appellation d’Origine Géographique”. Du fait du caractère biotechnologique de la boisson, l’habitant du Boyacá est un paysan de Floresta, néo-viticulteur, inscrit en plus dans l’économie capitaliste mondiale.

L’identité et le territoire dans l’irruption de la biodiversité et de la biotechnologie sont des scènes “naturelles”. Elles servent à ce que le paysan de la nouvelle ruralité (interconnecté, constructeur d’identité, mobile, poly-actif) devienne un sujet politique, et à faire en sorte que la “culture de l’agriculture” fasse l’acquisition de sens. Par conséquent, ainsi que le décrit Escobar:

“Le territoire est un espace pour “être” (politique, économique, spirituel), pour la création de futurs d’espérances et de continuité de l’existence lié au concept de Biodiversité. Le territoire, pour le paysan en Amérique latine est un espace écologique, productif et culturel et une nouvelle exigence politique qui nécessite une reterritorialisation motivée par des pratiques politiques concrètes”⁵⁰⁵

Le territoire retrouvé par le biais de l’intervention de la science, la biodiversité et la zonification, a provoqué dans le monde agricole la création ou reconstruction de nouvelles identités, ce qui revient à “s’identifier à quelque chose qui est déjà différent”⁵⁰⁶.

Quijano Rico, “Una biotecnología para la elaboración de vino de Denominación de origen”. (“Une biotechnologie pour l’élaboration du vin d’Appellation d’Origine”. Vignoble et Cave Loma de Puntalarga.

⁵⁰³ A. ESCOBAR (1999), *op. cit.* p. 215.

⁵⁰⁴ *Ibid.*

⁵⁰⁵ *Ibid.* p. 225

⁵⁰⁶ Cf. C. ZAMBRANO, “Conflictos por la hegemonía regional. Un análisis del movimiento social y étnico del macizo colombiano”, dans: Mauricio Archila et Mauricio Pardo (éditeurs), *Movimientos sociales, Estado y*

Une fois délimité le territoire (économique, social), la lutte pour l'identité ne se fait pas attendre; ne serait-ce que pour la reconnaissance des produits agricoles biotechnologiques ou pour leur protection sur les marchés. Il y a vingt ans à peine, quelques paysans de Floresta étaient de petits producteurs traditionnels, et ils sont aujourd'hui des néo-viticulteurs connectés à la télévision internationale, ils bénéficient de routes, ont de la famille en Europe et aux Etats-Unis et des cyclistes qui ont parcouru le monde. Ils sont assistés scientifiquement pour une culture auparavant inconnue d'eux; ils sont des "identités en continuelle transformation" et des productions collectives d'identité.

Par conséquent, la dynamique du concept de paysan est simultanément celle, changeante, de son identité. Les identités "*sont historiques et se transforment en permanence, elles peuvent être mobilisées dans la confrontation avec les autres, mais aussi avec elles-mêmes*"⁵⁰⁷. Starn⁵⁰⁸ s'exprime dans les mêmes termes, se référant à Foucault et Touraine: il affirme que la majorité des identités politiques possèdent un caractère construit, et que l'identité devient quelque chose qui doit être créé, articulé à la place d'être assumé comme la précipitation d'un ensemble de relations sociales. Par ailleurs, la société elle-même devient un processus auto créatif, plus qu'un édifice fini. La définition créative de l'identité politique paysanne peut s'affirmer au cœur du monde occidental industrialisé et en construction permanente, comme dans le cas qui nous occupe.

Ainsi, l'irruption du biologique ou biotechnologique (viticulture) et la rencontre entre les sciences et le capital dans la recreation d'un paysage⁵⁰⁹, ou l'expression "l'écologie est économie" de Linkenback,⁵¹⁰ sont, à notre avis, des scènes sur lesquelles les paysans peuvent gagner une lutte politique et économique. La viticulture, grâce l'Appellation d'Origine Géographique, engendre une biodémocratie. Cette dernière est inhérente à l'Appellation d'Origine, qui implique: zonification, découverte d'un terroir, délimitation, culture, région, localité, sol, climat et protection. A ce sujet, le même auteur (Escobar), citant Vandana Shiva, dit:

democracia en Colombia, Bogotá, Universidad nacional de Colombia –CES- Instituto Colombiano de antropología e Historia, 2001.

⁵⁰⁷ C. ZAMBARNO (2001), *op. cit.*, p. 265.

⁵⁰⁸ Cf. O. STARN (1991), *op. cit.*

⁵⁰⁹ Cf. A. ESCOBAR (1999), *op. cit.*

⁵¹⁰ Cf. A. LINKENBACK, *Ecological movements and the critique of development: agents and interpreters*. Thesis number 39, MIT, Cambridge, 1994.

“La biodémocratie est fondée sur l’élimination des projets à grande échelle, la reconnaissance des droits des communautés, la redéfinition de la productivité et l’efficacité des écosystèmes d’usages multiples: la reconnaissance du caractère biodivers de la culture et le contrôle des ressources locales par les communautés.”⁵¹¹

La biodémocratie ne peut fonctionner dans une société où la connaissance, notamment scientifique et technologique, est le privilège de quelques-uns et inaccessible à la majorité des paysans de la nation et de la région concernées, ce qui contribue à accroître leur pauvreté en ces temps “globaux”. L’intégration de la science dans la culture paysanne, en respectant les autres éléments que sont la religion, les stratégies domestiques, le folklore, l’attachement à la terre, est peut-être l’un des arguments qui a permis au projet vitivinicole de la Valle del Sol de perdurer. Cette nouvelle catégorie – biodémocratie – devra se transformer dans le contexte de la nouvelle ruralité en un indicateur de protestation, de mobilisation, de négociation et de résistance. De fait, les paysans doivent gagner des espaces à partir de ce qu’ils sont et de ce qu’ils savent faire. Et la plupart d’entre eux sont des agriculteurs.

De la même manière, ils recherchent une reconnaissance politique⁵¹² et ont un désir d’intégration dans la société. Les paysans veulent être les sujets d’un Etat dans lequel ils puissent être représentés en tant que citoyens; ils demandent aujourd’hui davantage d’aide technique, de protection de leurs produits, de la commercialisation, ils protestent contre le coût trop important des “liquides”, comme ils appellent les fongicides, pesticides, engrais chimiques, la destruction de l’environnement, la construction de barrages, l’exploitation incontrôlée du pétrole et d’autres ressources minérales. Des événements et circonstances similaires sont décrites par Linkenback et Omvedt, dans *“Les mouvements écologiques et la critique du développement; agents et interprètes”* et *“Le mouvement des fermiers en Inde”*⁵¹³. La protestation paysanne peut être analysée à partir de ce qu’Escobar a appelé l’ “irruption du biologique, capitalisme écologique”, ou, comme le dit Zamosc:

⁵¹¹ A. ESCOBAR (1999), *op. cit.*, p 246.

⁵¹² Cf. M. RAMIREZ (2001), *op. cit.*

⁵¹³ Cf. A. LINKENBACK (1994), *op. cit.* et G. OMVEDT, *Reinventing Revolution. New social movements and the socialist tradition in India*, New York, M. E. Sharpe, 1993.

“Avec la consolidation du capitalisme, la paysannerie évolue comme sujet social dont les aspirations s’orientent non seulement vers la défense et la promotion de l’économie paysanne libre, mais aussi vers la conquête et l’exercice de droits politiques qui devraient être associés au statut citoyen de la nouvelle société”⁵¹⁴.

2. Indicateurs d’une revalorisation de la culture agricole paysanne

2.1 Pluralisation de la production paysanne

Une grande partie de la paysannerie du Boyacá dispose seulement, pour ses activités agricoles, de quelques unités de production de très petite taille, qu’on appelle communément “minifundios” (très petites parcelles) qui mettent en péril la pérennisation de leur activité. La propriété de la terre devient de plus en plus problématique, les normes d’héritage de la terre n’ont pas changé et la réforme agraire n’est toujours pas d’actualité. La plupart des paysans demeurent donc de très petits propriétaires dont les parcelles sont concentrées sur les pentes, les coteaux, les collines, avec de grandes difficultés pour accéder à l’eau. Dans le Boyacá se trouvent environ 480.000 propriétés cataloguées comme petites propriétés, où vivent ou tentent de survivre des familles de petits agriculteurs. La viticulture en tant qu’agriculture spécialisée offre, dans ce contexte, l’opportunité de mieux vivre aux paysans assistés sur le plan technologique.

La technification des cultures dépendra sans doute de leur diversification, mais au cours des dernières années, les importations massives de blé et d’orge, productions traditionnelles, ont rendu l’économie vulnérable en diminuant ses excédents et en favorisant l’autoconsommation, tout en favorisant la surproduction de pommes de terre. Cette culture fait partie du groupe des cultures transitoires, l’ensemble de son processus de production (des semis à la récolte) ne demande que 6 mois. L’exigence technologique y est minimale et de nombreux producteurs sont aussi les premiers consommateurs de leur propre production. Les préparer pour les manger ne demande que peu d’efforts: les sortir de terre, les laver, les mettre au feu dans un récipient. De plus, elles sont peu nourrissantes. Les initiatives de transformation agro-industrielle sont

⁵¹⁴ L. ZAMOSC, “Transformaciones Agrarias y Luchas Campesinas en Colombia: un balance retrospectivo 1950-1990”, en: *Análisis Político*, n° 15, 1962, p. 60.

inexistantes. Le blé autoconsommé nécessite, quant à lui, des manipulations plus compliquées avant d'être mangé.

Au sein des constantes initiatives des petits producteurs pour accéder à d'autres alternatives de production, la réappropriation de la viticulture s'inscrit en bonne place. Il s'agit d'une manière spécialisée d'accéder aux végétaux, qui correspond à une agriculture exigeante et spécialisée, qui place les paysans dans un nouvel environnement productif, parce que le raisin est la matière première pour l'élaboration d'un produit biotechnologique dont la qualité doit être excellente pour qu'il puisse être commercialisé. Autre élément d'importance, les agriculteurs concernés articulent leur production traditionnelle, en majorité des aliments de base autoconsommés, avec une production destinée à satisfaire l'hédonisme d'autres consommateurs aux côtés de produits comme le thé, le tabac, la coca ou le café. Ces végétaux partagent des éléments historiques essentiels qui peuvent être résumés ainsi: relation avec le religieux, exigence technique, représentation culturelle et consolidation d'une chaîne de production.

On peut inférer que la stratégie de la petite propriété, et aujourd'hui de la très petite propriété, est la recherche récurrente d'alternatives de survie des petits producteurs, qui requiert la mise en mouvement de mécanismes de plus en plus sophistiqués et spécialisés d'accès aux végétaux. Si dans la première partie, nous avons dit que la facilité d'accès aux ressources n'avait pas favorisé les activités technologiques, l'application de technologie à l'agriculture est devenue urgente. Cela nous permet peut-être de dire qu'à l'époque contemporaine les communautés paysannes doivent intégrer une considérable structure de science et de technologie.

La majorité d'entre eux a sans doute recours aux végétaux en application d'une stratégie de nutrition, et il ne fait pas non plus de doute qu'il s'agit d'un défi, compte tenu des conditions démographiques actuelles. Toutefois, cette opportunité pourrait être complétée par l'utilisation de végétaux destinés à la bio-industrie, la biotechnologie, la bio-information et l'industrie pharmaceutique. Bien que la production de raisins soit en phase avec la logique des paysans (produire de la matière première), il devient prioritaire de leur donner la possibilité de produire leurs propres vins. La valeur ajoutée de la matière première produite par les paysans dépend donc de procédés scientifiques et technologiques.

La logique de la production paysanne ne consiste pas seulement à accéder aux produits d'origine végétale, mais aussi à rechercher ceux d'origine animale et minérale. De fait, don Roque articule à sa petite unité de production une partie de la faune domestique, formée par des chiens, des chats, des poules, des pigeons, des porcs, des brebis, un chigüiro, des vaches et des poissons. Les chiens gardent la propriété (“vigilance privée”), les chats protègent le maïs stocké des attaques des rongeurs; les porcs se chargent des détritiques consommables et servent de réserve d'excédents en cas de nécessité (vente pour obtenir de l'argent ou abattage pour la consommation de la viande à l'occasion d'une fête familiale). Les vaches donnent le lait qui peut être soit consommé, soit vendu (les paysans qui ont des excédents de lait de vache sont aujourd'hui nombreux). Le bétail produit aussi des déjections qui serviront d'engrais naturel. Les brebis donnent de la laine utile à l'artisanat (fabrication de vêtements chauds, indispensables sur ces terres froides). Le bétail bovin est toujours utile au travail de la terre. Les poules, en général propriété de l'épouse, représentent une source de protéines pour l'autoconsommation, mais peuvent aussi être vendues en même temps que leurs œufs, lesquels sont souvent offerts en cadeau.⁵¹⁵ Une partie de la production paysanne a pour finalité le don, l'expression de la générosité. Dernière innovation en date, l'élevage d'alevins de truite dans des réservoirs d'eau. Activité encore en phase d'expérimentation, aucun paysan n'ayant vraiment d'expérience en la matière.

Bien que l'accès aux ressources d'origine animale soit toujours un aspect de l'activité traditionnelle, des expériences ont parfois lieu, avec des espèces non indigènes: il s'agit de “voir si cela marche”. Le même processus peut être mis en œuvre pour les végétaux. C'est-à-dire qu'on réfléchit à la possibilité de “faire” grâce à l'application de davantage de technologie, qu'il s'agisse des animaux ou des végétaux, ou s'il vaut mieux en rester aux espèces déjà connues et maîtrisées. Les mondes de la microfaune et de la microflore sont toujours fondamentaux dans le processus de production paysan, mais totalement inconnus de lui.

Par ailleurs, l'accès aux minéraux, dans le cas d'un petit producteur néo-viticulteur, se traduit par l'accumulation d'eau dans un réservoir et dans l'utilisation de la pierre pour construire des clôtures, des constructions diverses ou des bancs pour s'asseoir. La terre était auparavant utilisée pour la construction des maisons, mais elle a été remplacée par la brique, le ciment et le sable. De fait, les minéraux sont une des ressources les moins exploitées. Cette alternative n'a pas été

⁵¹⁵ Les “présents” sont des produits que l'on offre en remerciement d'une faveur reçue ou pour appuyer une requête.

suffisamment explorée, l'utilisation qui en est faite est "minimale". Terre, pierre, charbon, sable, eau: il pourrait être intéressant, dans ce domaine, de rechercher des alternatives pour que les producteurs paysans puissent mieux profiter des minéraux présents sur leurs propriétés.

Production familiale.

L'accès aux ressources végétales, animales et minérales, de la part des habitants des zones rurales, est une activité familiale. Père, mère, enfants, participent au processus. De multiples activités sont réservées aux enfants, sans pour autant qu'il soit possible de rapporter ces pratiques à une exploitation de leur force de travail. Ce sont leurs tâches propres: nourrir les poules et les porcs, conduire les brebis et le reste du bétail aux pâturages, leur donner à boire et les rentrer le soir, près de la maison. Il leur incombe aussi de transporter le lait de la ferme jusqu'à la route pour qu'un autre moyen de transport puisse le prendre en charge.

Il y a, selon nous, davantage d'activités infantiles liées aux végétaux qu'aux minéraux et aux animaux. Ramasser du petit bois pour cuire les aliments, désherber, récolter, semer, arroser les plantes sont aussi des tâches auxquelles ils collaborent. Les travaux qui se rapportent à l'activité minière leurs sont totalement interdits, le travail des enfants dans les mines de charbon demeurant cependant un problème non résolu. Les enfants sont très tôt exercés au travail en relation avec les végétaux. Les filles sont davantage auprès de leur mère, s'occupant ou l'aidant aux travaux comme: cuisiner les aliments, faire le ménage, laver le linge, porter des messages, s'occuper du potager, et, par-dessus tout, s'occuper de leurs frères et sœurs plus jeunes. La mère se charge de l'organisation et de la direction de la maison. Elle décide de l'alimentation, choisit les vêtements des enfants, lave et repasse le linge. Les filles s'occupent aussi des vaches et de la tonte des moutons. Elles aident aussi à la plupart des activités agricoles.

Dans toutes ces activités, se dévoile une économie qui relève de l' "affection" du foyer⁵¹⁶. Ce dernier réussit à stimuler ce type d'économie parce qu'il maintient, dans le processus de production, une force créative, collective, diversifiée et dynamique. Il s'agit d'une créativité infantile, juvénile, masculine et féminine, expérimentée et enseignée. Elle est inscrite dans la liberté engendrée par le foyer et la participation à un système de croyances qui fait agir les dieux et les esprits. Elle est soutenue par le mythe et le rite. La sacralité de la nature est une condition

⁵¹⁶ Cf. R. RIVERA (1998), *op. cit.*

de base pour l'exercice de l'agriculture. Par ailleurs, ce type de production ou d'économie se renforce dans la valeur de la générosité, de l'échange et de la solidarité. Ces principes sont fondamentaux pour l'exercice productif, mais la technologie, la recherche scientifique et la politique sont aussi des forces économiques.

A cette forme de production paysanne s'articule la viticulture, qui est un accès aux végétaux par le biais de la fruiticulture. Il ne s'agit pas jusqu'à nos jours d'une forme de production absolument distincte des manières traditionnelles d'accéder aux ressources végétales. C'est pour cette raison que toute une famille peut participer aux activités viticoles ; la famille représentant une institution capable d'évoluer sur le plan technologique vers des systèmes agricoles spécialisés et générateurs de bien-être. La petite unité productive reçoit ainsi une nouveauté liée à l'architecture du paysage, auparavant caractérisée par les cultures transitoires: une arboriculture-viticulture qui peut durer entre 50 et 60 ans, voire plus.

Ainsi que nous l'avons déjà évoqué, la viticulture tropicale d'altitude, expérimentée et proposée par un expert, a réussi à intégrer la paysannerie dans la possibilité d'exploiter des opportunités climatiques clés pour la production de fruits. La luminosité, les radiations solaires, les nuits froides, la latitude et l'altitude ne sont plus des concepts spécialisés et font dorénavant partie des éléments climatiques et relatifs au sol que les paysans utilisent pour l'exercice de l'agriculture. A partir de l'exploitation de don Roque, la viticulture s'est intégrée pour renforcer la tradition d'économie familiale, l'accès aux ressources végétales, animales et minérales, l'ensemble étant devenu plus efficace grâce aux informations reçues dans le cadre de la culture de la vigne: l'abondante main-d'œuvre familiale se mobilise pour elle, et les journées passées par le chef de famille à l'extérieur, à vendre sa force de travail, sont désormais utilisées pour travailler sur la propriété. Il est important de noter que la fille aînée de don Roque a quitté la maison pour se rendre à Bogotá, travailler comme employée de maison. Elle adresse de l'argent à ses parents de temps à autre, ou leur rend visite en leur apportant des vêtements, de la nourriture, etc. Nous avons donc bien affaire à une stratégie de renforcement et de transformation des économies paysannes.

Il existe d'autres exemples de fonctionnement de cette économie, dans le cadre du projet vitivinicole. C'est ce qui se produit avec la famille de don Parmenio Angarita et doña María Inés.

Lui est un pensionné de l'industrie minière du charbon et elle se consacre à sa maison. Ses enfants sont élevés et la majorité d'entre eux ont un emploi. Ils font en sorte que l'investissement en capital dans l'exploitation soit plus important, ils coopèrent avec la maison par le biais de dons en argent, en nature, de loyers, de médicaments etc. Au contraire du cas précédent, cette famille est réduite à deux personnes qui demeurent sur la petite unité productive, au-delà de l'âge de soixante ans, vivant seuls au quotidien.

L'accès aux ressources végétales, animales et minérales est surtout concentré sur les premiers, notamment sous l'aspect de la culture de la vigne, même s'il y a exploitation d'un jardin où fonctionne un "laboratoire expérimental" avec différents arbres fruitiers, des plantes aromatiques et des fleurs. Il n'y a pas d'autres cultures et, il y a deux ans, la famille a cessé de planter du blé parce que "ni le temps ni les forces ne nous en laissaient la possibilité". La monoculture de la vigne a remplacé les autres productions; par exemple, celle du maïs, du blé, des haricots noirs et des petits pois. Le jardin ou les fleurs sont des activités dont madame Inés s'occupe avec passion.

Les animaux domestiques ont été pratiquement expulsés, il ne reste qu'un chien noir qui sert surtout de mascotte. Les animaux faisaient en effet interférence dans les activités viticoles, et il a été nécessaire de supprimer jusqu'aux poules. Quant aux ressources minérales, il y a de l'eau emmagasinée dans un réservoir, destinée au vignoble, et des pierres en abondance qui servent à construire ou entretenir la clôture. Le charbon minéral est aussi utilisé, pour cuisiner les aliments, complété par le gaz. A la différence du viticulteur évoqué plus haut, la grandeur de cette initiative économique réside dans le fait que la force de travail lui est toute entière consacrée, ainsi que la créativité, la spiritualité, le système de croyances, etc. Il s'agit d'une économie familiale paysanne exclusivement consacrée à une monoculture spécialisée. A différentes reprises, don Parmenio a dit que cette culture lui avait rapporté "beaucoup d'argent".

Bien que la viticulture soit exigeante en termes de main d'œuvre, de temps et de soins, une bonne partie des activités peut être effectuée par ceux qui ne se considèrent plus comme jeunes, comme ce couple que nous avons évoqué. Mais le plus intéressant est que cette activité agricole suscite une relève générationnelle, puisque le couple a sollicité son fils pour reprendre la propriété.

Les économies paysannes se renforcent, à leur tour, au moyen d'une transmission de savoirs qui ne requièrent pas le formalisme de l'enseignement classique. Les savoirs sont transmis

gratuitement et constituent en même temps l'économie familiale et l'économie de la transmission de savoirs populaires. Alors qu'une entreprise dépense de fortes sommes dans l'entraînement des individus pour développer certaines pratiques, l'"entreprise familiale" le fait gratuitement. L'économie traditionnelle capitaliste manque d'un grand nombre des facettes de l'économie familiale, qui peuvent être qualifiées d'intangibles. Parmi elles, nous avons déjà évoqué: l'affection, la réciprocité, le système de croyances et la disponibilité de toutes les ressources du territoire considéré.

Les économies paysannes sont aujourd'hui le refuge de ceux qui ont fait l'expérience d'autres types d'économies. Actuellement semble se faire jour une re-ruralisation, qui est le fait de ceux qui fuient la ville et recherchent un contact "naturel". Une certaine "régression vers le tellurique" semble se dessiner. Beaucoup des individus concernés ont exercé des métiers qui ont exigé de leur part de longues études, techniques ou universitaires. Retraités en zone rurale, ils peuvent avec leurs idées contribuer à assurer la continuité de certains processus, ou les empêcher de perdurer. Ces figures ont engendré simultanément re-ruralisation et urbanisation. Il y a ceux qui quittent la ville pour construire leur nouvelle résidence en zone rurale tout en bénéficiant de services qui caractérisent la vie urbaine. Dans le même ordre d'idées, les paysans se rendent à la ville, mais organisent le temps et l'espace comme s'ils continuaient à vivre à la campagne. Il faut également mentionner que la production et la reproduction de géosymboles sont aussi des activités propres de l'économie paysanne, de son folklore et de la recomposition de la société rurale.

Dans leur majorité, les expressions festives des sociétés paysannes sont liées au nom d'un saint. C'est-à-dire qu'elles font partie de la spatialité et de la temporalité baroques. Le baroque est présent dans l'art de la Nouvelle-Grenade, mais c'est la représentation d'un système de pensée local-régional, ou, comme le dit García-Ruiz⁵¹⁷, une tautologie et un détour idéologique qui implique à la fois les comportements et les actions.

Selon nous, cette manière "d'être baroque" a construit les bases d'une expression folklorique formalisée à partir du religieux, mais exécutée à partir du laïcisme ou du paganisme qui se dévoile dans les fêtes populaires. Celles-ci sont données en l'honneur d'un saint et parfois même

⁵¹⁷ Cf. J. GARCÍA-RUIZ, "Antropología del Barroco II. Identidades e instituciones", en: *El Cadejo*, n° 12, Guatemala, ICAPI, 2008.

étendues à un culte rendu à un animal, à travers le couronnement du “Roi des animaux”. En Colombie, dans certaines communes de la côte Atlantique, un Roi des ânes est élu tous les ans, et dans le Boyacá, dans des communes comme Paipa et Nobsa, est désigné tous les ans une Reine des brebis.

Cette dernière manifestation est une imitation du concours national de beauté féminine et des élections populaires de reines ou rois, comme nous l’avons déjà évoqué. Dans le cas qui nous occupe à présent, la brebis est déguisée avec des costumes féminins colorés qui font allusion à l’élégance, au “glamour” et à la difficulté de cheminer sur une estrade destinée d’habitude au défilé de femmes jeunes et jolies qui arborent de belles parures de laine au cours de la fête dénommée “Poncho Fashion”. Les brebis défilent donc, sont présentées au public qui rit, applaudit, juge, accepte, et finit par élire le vainqueur. Ce qui attire l’attention est qu’à Paipa l’estrade est construite à proximité immédiate de l’église principale de la ville.

Cet exemple de “culte populaire aux animaux” semble être en contradiction avec l’insistance permanente des acteurs spirituels qui proposent l’église catholique comme unique espace du sacré. La manifestation est comme une protestation, l’expression d’un mécontentement contre l’hégémonie religieuse catholique. Cette opposition se manifeste aussi dans l’augmentation du nombre d’églises alternatives qui hébergent les plus de deux millions de personnes qui, en Amérique latine, ont abandonné cette institution traditionnelle.

De même, il y a dans la région qui nous intéresse un courant de nouveaux croyants qui cherchent à entrer en contact avec des spiritualités précolombienne (ici, la spiritualité muisca). Dans le secteur de Ricaurte, commune de Ráquira dans le Boyacá, est installé un de ces centres spirituels dont le but est de redonner vie aux permanences de la culture muisca. Le centre intègre des constructions qui reproduisent l’architecture muisca (cabanes, huttes). Elles servent à héberger des pèlerins convaincus du caractère sacré de la nature.

Par ailleurs, l’expression religieuse influencée par le baroque permet qu’un “croyant” se nourrisse de différents systèmes de croyances, comme cela s’est produit, pour la politique et l’économie, après la mise en place de la Constitution colombienne de 1991. Il nous paraît fondamental de dire que la pluralité religieuse est la base, pour que dans d’autres champs le même processus se produise, cet élément étant primordial dans la culture, comme d’ailleurs dans la politique et

l'économie. D'autres champs de la vie sociale sont également concernés, y compris des questions qui relèvent de la technologie. La pluralité crée de la compétition, une réflexion permanente, qui débouche sur la maturité et la rationalité; mais dans la région continuent à se produire des manifestations religieuses et politiques qui manquent de cette "rationalité".

Toutefois, on ne peut plus aujourd'hui continuer à affirmer, comme avant, qu'on "naît conservateur et qu'on meurt conservateur", ou que "l'unique voie du salut sur terre est l'Église catholique". Au contraire, dans la politique, l'appartenance à un parti est conjoncturelle, et au niveau national, on parle de manière figurée de "retournement de veste", expression qui fait référence à une pratique politique opportuniste. L'absolutisme religieux catholique ou politique a fermé la porte aux "possibilités de l'être" (Heidegger, 1998)⁵¹⁸.

Dans le secteur économique, cette explication est importante, dans le mélange entre l'économie paysanne, de production traditionnelle, et l'économie spécialisée, qui se consacrent respectivement à l'autoconsommation et au commerce. C'est une dynamique qui permet aux paysans du Boyacá d'intégrer des technologies modernes, comme la téléphonie cellulaire ou les réseaux d'information, tout en conservant comme outil agricole quotidien la houe, et de privilégier les coutumes traditionnelles (comme suivre les phases de la lune pour organiser l'accès aux ressources végétales ou animales).

C'est sous cet angle qu'il convient d'observer et d'analyser les manifestations festives inhérentes aux communautés paysannes, dont la base est constituée de cosmovisions baroques: c'est-à-dire les expressions folkloriques et l'organisation de l'espace et du temps articulée avec la vie d'un saint.

Si la majorité des fêtes baroques sont aujourd'hui organisées par des experts étrangers à la vie quotidienne des communes concernées, celles-ci s'efforcent de présenter les nouvelles relations des communautés avec les animaux. De fait, il est habituel que les fêtes patronales soient aussi l'occasion de manifestations agricoles, avec défilé et attribution de prix à des vaches, des taureaux, des chevaux, des moutons, des chèvres, des chiens, des juments, etc. Curieusement, les animaux ainsi "exaltés" sont généralement ceux introduits par les conquérants (bovins, équins,

⁵¹⁸ Cf. M. HEIDEGGER, *L'être et le temps*, Editorial Universitaria, Santiago du Chili, 1998.

ovins, canins et caprins). Les animaux indigènes ne sont pas mis en valeur, pas plus que les insectes. Les protéines d'origine animale proviennent essentiellement des "non-productifs", comme les poules qui ne pondent pas et les moutons; la viande de lapin, très consommée à l'époque précolombienne, ne l'est presque plus, et le cerf a disparu. Le miel d'abeilles a été remplacé par le sucre extrait de la canne. Cette "coévolution" entre animaux domestiques du haut-plateau et ses habitants a été brutalement interrompue par le processus colonisateur, et beaucoup de relations établies de longue date entre hommes, animaux et végétaux, sont devenues difficiles.

2.1.1 Le folklore et la religion comme expressions de la relation des paysans avec la production.

La relation de l'homme avec les végétaux est plus ancienne que celle développée avec d'autres espèces. Le recueil des graines, des feuilles, des fruits, etc., est antérieur au processus de domestication des animaux. Les humains nomades ont utilisé les plantes sauvages comme base de leur alimentation. La relation actuelle avec celles-ci est le résultat d'un processus historique fait d'éléments socio-symbolico-religieux et économiques. Ce qui vaut pour la faune convient aussi pour la flore, en ce qui concerne l'ethnobotanique précolombienne de cette zone du haut-plateau, à partir de l'année 1537. Bien que le lien des populations concernées avec les tubercules, le maïs et quelques fruits précolombiens soit toujours d'actualité.

Les manifestations baroques-religieuses-festives permettent l'expression de démonstrations folkloriques qui reconnaissent un végétal comme facteur important dans la construction de l'identité locale. Ces démonstrations sont faites de religiosité et sécularisation mêlées, comme nous l'avons déjà évoqué. Dans le champ religieux, la fête catholique Corpus-Christi, célébrée au mois de juin, montre la richesse productive des communes dans un défilé qui emprunte les rues principales, avec les meilleurs et principaux produits agricoles, légitimés par une "procession-bénédiction" menée par le prêtre. Le même phénomène a lieu chaque année avec la grande fête en l'honneur du saint-patron des récoltes, "San Isidro Labrador".



Mosaïque 12. Expression agricole dans la religion

Ces deux exemples de culture agricole font allusion à une diversité de la production. Mais, depuis environ une décennie, la représentation locale-régionale, dans ce champ, s'exprime par le biais d'un évènement appelé "reinado". Il s'agit généralement de mettre en scène un produit agricole, d'élevage, minier ou artisanal par l'intermédiaire d'une femme, "reine" qui le symbolise, ainsi que l'espace géographique où le produit est cultivé. Il s'agit bien, à notre sens, d'une stratégie de localisation.

Tableau 46. Eléments festifs et de représentation de la production d'élevage et d'agriculture, minière et artisanale, dans la région.

Ressources	Produit et reine de:	Commune	Observation
Agricoles	Pomme de terre Oignon Allium Fistulosum Tomate Blé Riz Cactus – Ananas Chirimoya Curuba Datte Feijoa Goyave Vigne	Venta Quemada Sáchica Aquitania Santa Sofia Arcabuco Agua Azul Covarachía San Mateo Santa Sofia Soatá Tibasosa Moniquirá Nobsa (Punta larga)	L'évènement qui accompagne cette expression est une compétition entre femmes jeunes et belles qui viennent des communes environnantes. D'autres fêtes autour de ces produits (dont des fêtes religieuses) les complètent au cours de l'année
Minérales	Eau Acier Emeraudes	Macanal Sogamoso Muzo	Bien que les minéraux soient nombreux, dans le Boyacá
Artisanales	Alpagarta (chaussures traditionnelles)	Boyacá, Boyacá Tópaga	
Animales	Moutons	Paipa Nobsa	Animaux qui défilent
Autres	Transport Froid	Duitama Tunja	

D'autres fêtes ont lieu, qui complètent celles mentionnées dans le tableau 46: fêtes gastronomiques avec exposition des petits animaux (chèvres, lapins, chats, chiens, poules).

Au cours de ces fêtes, ce qui est mis en scène, est la manière dont les communautés paysannes accèdent aux ressources végétales, animales et minérales. En plus de ces manifestations qui mettent en avant les aspects productifs, la musique a joué, au cours des 20 dernières années, un rôle fondamental dans le processus de localisation.

Le festif, dans le domaine de la production, est un exercice de réappropriation territoriale, une revendication spatiale, qui inclut en plus un renforcement géo-symbolique et une opportunité pour la compétitivité et la participation des communautés. La fête réapparaît comme mécanisme "constructif", laboratoire et élément organisateur, pour proposer ou exécuter d'autres actions qui font partie du quotidien paysan: l'économie, la politique, la technologie et la religion. Le festif suscite des alternatives pour fortifier la vie paysanne. De nouvelles technologies et de l'information scientifique peuvent être introduites à partir de ces manifestations, comme le montre le cas de la viticulture dans la Valle del Sol.

2.1.2 Rôle de l'artisanat dans l'émergence de formes de "paysannisation"

La production de vin de qualité à la Loma de Puntalarga a imposé la production artisanale d'éléments en bois, fer, cuir et argile. Par exemple, le transport des bouteilles, seules ou par paires dans le but de faire des cadeaux, demande l'élaboration de caisses de bois, dessinées pour être esthétiques. Ces caisses sont produites en quantité par l'artisanat régional, car le vin est devenu une expression et un élément de connexion du département du Boyacá. Les bouteilles sont aussi commercialisées dans des sacs en mailles élaborées avec de la fibre de cactus.

Toute l'ornementation, à la Loma, dépend du travail des potiers locaux; les récipients d'argile contiennent des plantes de jardin et servent aussi à la présentation des fromages régionaux, des tomates et des jambons européens, ces derniers sous une forme imparfaitement imités. Avec la céramique, les objets en métal ou en bois abondent en ce lieu. Dans les années 1960 est apparue à cet endroit une technique d'élaboration de meubles rustiques, appelés "coloniaux", aujourd'hui reconnus sur le plan national et international comme "meubles de Puntalarga". De nombreux artisans se consacrent à cette production, stimulée par les touristes qui viennent goûter le vin et

visiter les vignobles. Le fer forgé s'ajoute à cet artisanat du bois: imitations de feuilles, grappes et ceps; mais aussi des lampes, des sièges et d'autres objets. Cette production a été intégrée au processus mené par les aciéries Paz de Río, qui a aussi stimulé la production de l'industrie métal-mécanique. Les femmes qui travaillent à l'œnothèque, celles qui s'occupent de la cave et quelques hommes qui apportent leur aide au moment de la presse du raisin utilisent des tabliers de cuir élaborés eux aussi par des artisans régionaux. On trouve aussi à la Loma des décorations faisant référence à la viticulture (imitation de grappes) élaborées avec des cucurbitacées séchées (appelées populairement "calebasse") fréquemment utilisées par les paysans pour transporter de l'eau ou fermenter du *guarapo*. Cette demande artisanale formulée par la Loma s'est étendue aux néo-viticulteurs paysans.

L'artisanat n'est pas seulement une manière de compléter l'économie paysanne, il est aussi une initiative créative-spirituelle qui indique que les paysans ont réussi à satisfaire leurs besoins fondamentaux (pour certains d'entre eux) et ont intégré une démarche technologique. Dans le cas colombien, il s'agit aussi du résultat des déplacements de population dus au conflit armé, qui ont suscité de la part du gouvernement et d'organisations non gouvernementales la réalisation dans ce domaine de programmes de formation spécifiques. Analogiquement, la majorité des gouvernements locaux ont favorisé ce type d'activités.

L'artisanat a besoin d'innovation et de création constante; c'est une forme agile de représentation locale régionale. Toute la famille peut y participer, et le touriste est "obligé" de retourner vers son lieu d'origine avec un souvenir qui légitime sa condition d'habitant temporaire et de citoyen putatif. L'ustensile artisanal est une abstraction territoriale locale qui vise à s'articuler au commerce mondial de marchandises "inutiles" et irrégulières, mais essentielles à l'invention des territoires, au commerce des sentiments et à leur représentation.

Par ailleurs, cette activité est dotée d'une foule de détails qui demandent de la disponibilité temporelle, de la patience, de l'engagement et de la discipline, lesquelles pourraient mener les communautés vers une révolution technologique ou au moins les faire avancer vers la combinaison de l'industrie et de l'artisanat. Tout comme les fêtes permettent de montrer les produits agricoles et d'élevage, les manifestations artisanales nationales et régionales abondent, qui indiquent aussi l'absence de science et de technologie.

L'expression artisanale est une continuité latente des capacités qui viennent des Muiscas, qui concerne notamment la poterie qui était indispensable à l'obtention de sel et aux manifestations rituelles. L'orfèvrerie n'avait pas d'autres finalités (chez les Muiscas toujours) que les offrandes et les décorations rituelles, du même ordre que les objets en pierre réalisés pour le même usage (objets phalliques pour honorer la fertilité, notamment). Les Muiscas savaient aussi très bien utiliser le coton pour en faire des couvertures.

Toutefois, cet effort pour compléter les activités minières et agricoles (plus l'élevage), continue à limiter la région à une production peu spécialisée. Comme les paysans sont d'extraordinaires producteurs agricoles, ils se font volontiers artisans, très bons aussi. Autrement dit, ils commencent par produire une matière première dont les prix fluctuent en permanence, puis fabriquent des produits plus élaborés, des "marchandises de décoration", qu'ils laissent au second plan si leurs besoins de base sont satisfaits. Mais leur activité reste incomplète (ce n'est pas de l'art, mais de l'artisanat) insuffisamment technologique, incapable de provoquer de véritables processus de développement rural qui aurait besoin, pour se développer, de davantage d'informations par le biais de la recherche scientifique. Ces activités peuvent donc rester de simples compléments, pour les économies paysannes, ayant un fort besoin de technologie.

2.1.3. Paysannerie et gastronomie locale.

Au cours des festivités liées à la vigne et au vin, le créateur du projet de la Loma de Puntalarga organise généralement une dégustation de nourritures régionales typiques. Le vin, dans la culture méditerranéenne, et maintenant dans de nombreuses autres cultures, est un accompagnement indispensable des plats. La nécessité de combiner cette boisson régionale avec des plats typiques fait partie du rite et du symbolisme œnologique. Au cours des premières années du festival de la vigne et du vin, les aliments accompagnant le vin étaient uniquement étrangers: ceux d'origine animale étaient des fromages et de la charcuterie, français et italiens. Aujourd'hui, l'accent est mis sur les plats régionaux: soupes, ragoûts, et le fromage Paipa récemment redécouvert, unique dans le pays, qui a une courte période de maturation, ce qui en fait un ingrédient fondamental pour exprimer la typicité territoriale.

L'exaltation de la gastronomie comme élément créatif de la culture est aussi une expression de la recherche du "paradis perdu", par le biais du tourisme. Comme nous l'avons déjà évoqué, la majorité des maires, chefs et leaders religieux et autres associations, font de grands efforts pour transformer leurs communes en un espace touristique. Mais la relation gastronomie-tourisme est très étroite, et il n'existe pas de culture de l'alimentation, dans la plus grande partie du département. Le fait pertinent est que le projet créé autour du vin impose une réflexion sur l'alimentation de base des communautés paysannes du haut-plateau du Boyacá. A la Loma de Puntalarga, les expressions de la gastronomie sont seulement des indicateurs de ce qui est en train de se produire.

Nous assistons à un mélange de culture gastronomique transformée permanente qui est le résultat d'une diète muisca et espagnole, produit, donc, de la globalisation représentée par un réseau de commerce international qui structure les hypermarchés et les grands magasins qui homogénéisent et localisent les goûts alimentaires. La culture gastronomique régionale peut entrer en relation avec le système technologique disponible dans le contexte, et, si l'on s'intéresse à sa précarité, on constate sa déficience sur le plan nutritionnel. Alors que les habitants du Boyacá continuent à consommer des produits traditionnels comme le maïs et la pomme de terre, le riz et les pâtes, le "précuit" s'est quand même intégré de manière substantielle à la diète des paysans. Les protéines animales, consommées en petites quantités pour certains, proviennent de poulets d'origine industrielle.

La majorité d'entre eux disposent de sources énergétiques pour cuisiner les aliments: le charbon minéral, le gaz et le bois. La cuisine est séparée de l'habitation où l'on dort, et quelques familles possèdent une table. La majorité des maisons rurales sont alimentées par l'électricité, et les appareils électroménagers sont devenus communs. La technique qui consiste à réfrigérer les aliments est aussi de plus en plus présente dans les foyers.

2. 2 Pressions techniques et technologiques sur la production agricole

2.2.1 Emergences technologiques au profit de l'agriculture traditionnelle

Selon D' Hont⁵¹⁹, on peut appeler technologique l'ensemble exhaustif et structuré de pratiques matérielles qui permettent d'ordonner le travail au travers de l'information. L'activité technique est le moyen utilisé par les humains pour garantir leurs avantages sur les autres formes sensibles de vie pour renforcer localement l'entropie négative qui est à l'origine de l'existence organique. Il est évident que les techniques permettent aux humains de consolider et contrôler cette exception locale, ce mouvement inverse (et donc l'augmentation inéluctable de l'entropie) tend vers l'ordre.

Pour nous, la lecture du système technique régional doit se faire en tenant compte de trois éléments fondamentaux: l'agriculture, la religion et le climat. La première, combinée avec l'élevage des animaux, dépend à son tour de sa permanence ou, au contraire, de son caractère transitoire, selon qu'il se pratique sur un coteau ou dans une vallée, et s'il est en relation avec la fructiculture, l'horticulture, les tubercules ou les céréales, etc. Le développement historique-technologique de la région a dépendu, pour une grande part, de la pression pour l'acquisition de produits végétaux. C'est seulement à partir de la moitié du XXe siècle que le charbon minéral a commencé à susciter une certaine industrialisation. La religion chrétienne, pour sa part, ayant besoin de constructions pour son exercice cultuel, a limité la technique à la satisfaction de ses intérêts propres: elle a accaparé la force de travail paysanne pour construire des cathédrales, églises, maisons paroissiales, couvents et monastères, sans que cette stratégie soit enseignée et appliquée à la construction de maisons particulières destinées aux paysans. Toutefois, ces constructions sont devenues au fil du temps des représentations communautaires municipales destinées, pour quelques-unes, à devenir des centres d'attraction touristique. Il n'est donc pas étonnant lorsqu'on interroge un paysan sur ce qu'il considère comme le plus important dans sa commune, qu'il réponde l'église, en se référant à la construction architectonique.

Par ailleurs, le christianisme qui estime que nous sommes seulement des pèlerins sur cette terre parce que notre patrie est le ciel, contraste avec sa pratique consistant à édifier des monuments qui visent à résister au passage du temps et à devenir pérennes; les basiliques et cathédrales,

⁵¹⁹ Cf. O. D'HONT (2005), *op. cit.*

notamment celles du Moyen-Âge, sont représentatives de cette volonté paradoxale. La cosmovision nomade du christianisme prêchée spéculativement, mais accueillie substantiellement par les populations, pourrait être à l'origine d'une mentalité régionale du "court terme" dans les projections: agriculture axée sur les productions transitoires, infrastructures rapidement obsolètes du fait du manque de prévision, manque de culture de la planification, gaspillage ou manque d'attention aux ressources naturelles pouvant servir aux générations futures, entre autres, indiquent la consolidation d'un système de déterminismes.

A ce sujet, une coutume religieuse régionale, liée aux conditions climatiques (périodes de pluie et périodes estivales) est que lorsque les premières n'arrivent pas à temps, la solution proposée est de caractère religieux-magique et consiste à faire des processions de prière, en transportant l'image d'un saint, en passant par les terrains agricoles, avec la conviction qu'il pleuvra une fois cet exercice accompli. Ces manières d'aborder les phénomènes "naturels" expriment en quelque sorte un déterminisme religieux qui influe, comme dans cet exemple, sur le système technique et technologique. La conception religieuse-chrétienne est que Dieu a créé un monde "parfait" et ordonné. Du fait de cette conception, la deuxième loi de la thermodynamique, l'entropie ou tendance au chaos et au désordre, l'information et la technologie indispensables au combat contre cette tendance ne seraient pas nécessaires. Les idéologies sont fondamentales pour comprendre les processus technologiques (les idéologies sont les précurseurs des technologies): voici un argument qui accompagne la discussion sur la pertinence qu'il y a à lier le déficit technologique et l'abondance de ressources. Indirectement, l'identité territoriale peu affirmée dans le département peut être liée avec un christianisme radical. La temporalité rigoureusement finie limite aussi les possibilités de vivre dans la perspective d'un futur.

Toutefois, comme nous l'avons dit, la relation des communautés qui nous intéressent avec les animaux domestiques n'a jamais imposé d'adéquation technologique pour assurer sa bonne marche. La majorité des animaux concernés vivent hors de toute construction spécialisée (étables), et le stockage de nourriture n'est donc pas nécessaire. Le pâturage est disponible pour la plupart d'entre eux (les herbivores). Il y a une contradiction entre l'exubérance de ressources végétales, animales et minérales, et la disponibilité d'éléments ou d'outils technologiques.

L'activité minière artisanale demande l'utilisation d'outils qui dans leur majorité servent aussi à l'agriculture. Par conséquent, même si cette activité nécessite la construction de structures précaires faites de bois, pour soutenir les galeries souterraines, le pourcentage des accidents mortels dans les mines est bien dû au manque de techniques et de technologie. Dans le Boyacá, les seules mines qu'il est possible d'exploiter artisanalement sont celles qui produisent du charbon. Cette exploitation est liée à la production d'acier et d'électricité. Il y a des mines d'émeraudes qui utilisent uniquement de la main d'œuvre paysanne. La poterie a aussi obligé de nombreux paysans à exploiter des sols argileux. La technologie utilisée est la même que celle mise en œuvre par les Muisca.

L'évolution technologique populaire dans le département est inscrite dans les activités d'élevage et d'agriculture, l'exploitation minière et l'artisanat. Elle s'inscrit aussi dans un changement culturel prononcé, et ce depuis 1537, articulé à un processus de globalisation, et marqué par le changement climatique. Au milieu de ce mélange, les néo-viticulteurs de la Valle del Sol continuent leurs travaux agricoles avec des outils peu évolués.

Tableau 47. Outils employés par les néo-viticulteurs

Viticulteur	Outils traditionnels	Systèmes d'arrosage	Autres
Parmenio Angarita	1. Houe	Sources captées acheminées dans des réservoirs. Eau manutentionnée pour l'arrosage des plants. Tous les 15 jours, un seau par pied.	Téléphone cellulaire
	2. Pioche		
	3. Pelle		
	4. Outil pour creuser des trous* (acheté)		
	5. Barre à mine		
	6. Hache		
	7. Cisailles (séateurs)*		
	8. Fumigateur (acheté)*		
	9. Machettes		
	Utilisation de bois		
Roque Cristancho	1. Charrue	Récupération des eaux pluviales dans des réservoirs, acheminées vers les plantes avec des tuyaux. Systèmes d'aspersion. C'est la seule culture qui ait besoin d'arrosage, les autres se contentent de la pluie.	Téléphone cellulaire
	2. Houe		
	3. Outils pour creuser des trous		
	4. Barre à mine		
	5. Râteau		
	6. Tronçonneuse		
	7. Cisailles (séateurs)*		
	8. Fumigateur		
	9. Hache		
	10. Machettes		
	11. Pioches		
	12. Pelles		
	13. Brouette		

*Outils achetés spécialement pour cette culture

Viticulteur	Outils traditionnels	Systèmes d'arrosage	Autres
Florentino Adame	Houe Barre à mine Motopompe Cisailles (sécateurs)* Fumigateur Pioche Pelle Hache Machettes Outils pour creuser des trous*	Récupération des eaux de pluie dans des réservoirs construits à cet effet. Utilisation d'une motopompe électrique pour acheminer l'eau jusqu'aux cultures et asperger.	Téléphone cellulaire

Víctor Morales et Rosa María	Houe Outil pour creuser des trous* Barre à mine Fumigateur Pioches Pelles Râteau Cisailles (sécateurs)* Hache Brouette	Récupération des eaux de pluie dans des réservoirs construits à cet effet. Utilisation de la gravité pour l'acheminement jusqu'aux plantes, au moyen de tuyaux, et arrosage par aspersion.	
------------------------------	---	--	--

*Outils achetés spécialement pour cette culture

Les outils employés par les paysans agriculteurs, n'ont pas beaucoup évolué par rapport à ceux décrits par Fals-Borda (1957). Certains sont les mêmes que ceux utilisés par les populations précolombiennes, hormis le matériau de fabrication. A certaines exceptions près, ces outils sont

maniés à la main, bien adaptés aux terrains en pente. Houe, pioche, barre à mine, sont utilisés pour la culture des tubercules, la pelle, apportée par les Espagnols, est surtout utilisée dans les mines. Les outils qui servent au travail des végétaux sont traditionnellement la machette, la hache et, nouveauté notable, la tronçonneuse, utilisée pour abattre des arbres qui serviront à fabriquer des poteaux de clôture ou des tables, ou encore à construire des maisons. Les cisailles qui servent à la taille sont également récents, et exclusivement achetés pour le travail de la vigne. Les ciseaux sont utilisés pour les travaux de couture et la tonte des moutons.

La technologie n'a pas été appliquée à l'élaboration d'outils pratiques pour le développement d'activités agricoles régionales, même si l'économie de la région et ses expressions culturelles dépendent bien de ces activités. L'acquisition de matériel pour la culture de la vigne est limitée, mais les exigences de la culture, la nécessité d'obtenir de bonnes récoltes et des excédents ont intensifié leur utilisation. Comme nous l'avons déjà évoqué, la nécessité de protéger les récoltes stimule aussi la mise au point ou l'achat de matériel.

Il faut valoriser un autre élément: le dessin architectural de la culture, qui diffère des pratiques traditionnelles. Elaboration de creux aux dimensions exactes pour y planter la vigne, enterrement de poteaux, attache et taille des sarments sont des exigences que n'imposent pas d'autres plantations. Une structure de paysage agricole paysan s'enrichit parce qu'elle se consolide à long terme et fait partie de la culture qui perdure. La culture des arbres fruitiers demande aux agriculteurs plus de créativité, de force de travail et de disponibilité de main-d'œuvre, une meilleure observation et un plus fort engagement personnel.

2.2.2 L'accès à l'eau et son utilisation.

La majorité des producteurs paysans sont préoccupés par l'accès à l'eau. C'est un besoin qui préoccupe aussi constamment l'Etat et l'université. Planter un vignoble implique de pouvoir accéder à cette ressource. Sa rareté relative a poussé la municipalité de Floresta à engager un programme de construction de réservoirs pour les eaux pluviales. La commune a fourni pour ces travaux bulldozers et pelleteuses.

Il semble que les activités qui réussissent à influencer catégoriquement sur la consolidation d'un système technique et technologique sont l'ensemble des actions qui permettent de mettre de l'eau

à disposition de ceux qui en ont besoin, non seulement pour leur consommation personnelle, mais aussi pour arroser leurs cultures.

Les peuples qui n'ont pas un accès facile à cette ressource minérale ont développé une plus grande créativité, étendue à d'autres activités de la vie quotidienne; la disponibilité suffisante d'eau à l'époque précolombienne, et jusqu'à il y a un siècle environ, n'a pas obligé la population qui nous intéresse à mettre en place des stratégies technologiques pour l'obtenir. Il semble qu'il y ait un lien fort entre cette figure et le manque de technologie appliquée à l'agriculture dans la région. Il y a, dans les maisons des néo-viticulteurs, de l'eau courante acheminée par un réseau collectif, mais de nombreuses demeures du département ne sont pas équipées. Bien que le Boyacá soit l'un des plus riches du pays en ressource hydrologique (61.6% du département, soit 629.500 hectares sont constitués de plateaux dénudés, 83.722 hectares de bois naturels et 100.000 sont très humides, ce qui en fait un écosystème intégré, avec un sommet montagneux, des plateaux, des lacs, des sources de rivières et des cascades), l'eau potable n'est pas encore suffisamment acheminée vers ses habitants.

Dans la partie occidentale du département a été bâtie une centrale hydro-électrique fonctionnant grâce à la construction d'un barrage sur une rivière, qui a changé l'écosystème local. Ce barrage a provoqué de nombreux problèmes pour les paysans vivant à cet endroit, en affectant la production traditionnelle et la végétation naturelle. La construction de grandes digues a eu des conséquences écologiques graves pour la vie qui se reproduit dans cette rivière, puisque les poissons se déplacent généralement sur plusieurs kilomètres pour déposer leurs œufs et que les digues les en ont empêchés. De même, de nombreux insectes qui constituaient la nourriture des poissons pendant leurs déplacements ont proliféré et rompu l'équilibre écologique. De plus, de nombreuses espèces végétales et animales ont disparu à cause du changement climatique local.

Comme le disent les paysans de ces zones, dès l'installation du barrage de Chivor, la Chirimoya (fruit) est devenue non comestible. Une perturbation de l'écosystème est en général la cause de sa disparition. L'"effet vigne" doit donc aussi pousser les acteurs à étudier les méthodes d'utilisation de l'eau sur le haut-plateau.

2.2.3 Redécouverte de la petite unité de production.

Les critères requis pour planter des vignes dans la Valle del Sol ont été, avant même l'analyse des sols, l'altitude située entre 2400 et 2700 mètres, une température moyenne de 15° C, la disponibilité d'eau, le taux de Brix (ou taux de sucre moyen) des raisins, l'appartenance au Consortium du Soleil d'Or, ensemble d'éléments clés pour effectuer des redécouvertes dans l'environnement productif.

Le concept de territoire implique nécessairement que l'on s'intéresse de près aux sols: il s'agit de déterminer s'ils sont adaptés ou non à la viticulture, et de bien connaître leurs composants. Connaissances indispensables à la reconnaissance de l'environnement et à la mise en place de systèmes agricoles compétitifs. Il faut considérer cela comme la pierre angulaire du lancement d'un processus viticole pour les paysans et pour les institutions chargées de la production agricole. La connaissance de la géologie est aussi fondamentale dans le processus de réappropriation et d'autodétermination culturelle, par le biais de la reconnaissance et de la maîtrise des matières premières, dans les sociétés contemporaines. Il y a traditionnellement un patrimoine "ethno sphérique" à propos de l'usage du sol, qui s'appuie notamment sur le processus de domestication des plantes précolombiennes et de celles introduites après la conquête et sous le régime colonial. A cela s'ajoutent d'autres facteurs culturels qui assurent la continuité du processus complexe de colonisation biologique. Les paysans connaissent les sols, grâce à des bio-indicateurs végétaux, renforcés par l'histoire agricole et les exercices d'essai/erreur. Aujourd'hui, la science et la technologie permettent, de manière plus rapide et efficace, d'obtenir davantage d'informations pour enrichir les processus agricoles.

Les paysans ont à faire face dans ce type de fruiticulture à une activité peu commune dans leur tradition: mesurer le taux de sucre des raisins avant la récolte. Avant les vendanges, les néo-viticulteurs, ne possédant pas l'instrument adéquat (le "réfractomètre"), doivent faire de fatigants voyages à la Loma de Puntalarga avec des raisins prélevés. Mesure indispensable à l'obtention d'une bonne récolte. La qualité de la production agricole paysanne est aussi liée à la quantité.

Cet élément de retrouvailles avec le sucre, dans le cas du raisin, est d'une extrême importance, en tant que thème scientifique. Nous le considérons comme prioritaire pour la compréhension des

systèmes vitaux sur le haut-plateau, où les conditions liées à l'altitude sont caractérisées par le faible taux d'oxygène dans l'air (30% de moins qu'au niveau de la mer). Cette exigence de qualité, au moyen du sucre contenu dans le raisin, est le résultat des conditions climatiques, et notamment des radiations solaires.

Nous constatons que la production agricole régionale est marquée par un déterminisme géographique qui n'offre que des alternatives limitées à la production agricole, mais le projet vitivinicole montre que la science ou l'information spécialisée brise les paradigmes, non seulement productifs, mais aussi idéologiques. Quelques producteurs agricoles ruraux ont compris que la qualité des vins est fonction du taux de sucre dans les raisins, et que celui-ci dépend de la quantité de lumière reçue par les plantes: cela indique une redécouverte, qui entre à nouveau dans le champ des patrimoines collectifs territoriaux. Les conditions climatiques qui "patrimonialisent" cette production ont fait porter la réflexion sur les possibilités d'accès à l'énergie solaire dans les zones tropicales d'altitude, où la radiation solaire est plus prononcée. L' "effet vigne" n'agit pas seulement sur la production agricole paysanne, il engendre aussi un ensemble d'interrogations scientifiques qui nous permet de réfléchir à la science des Tropiques et à la science *dans les tropiques* où la radiation solaire est plus prononcée. Etudier le climat de manière rigoureuse sur le haut-plateau du Boyacá, ainsi que le sol et la culture, est prioritaire.

L'ethno production appliquée à la viticulture implique un cumul d'activités et d'expressions, parmi lesquelles: le langage, le folklore, la gastronomie, la "géosymbolique", et les relations de l'agriculteur avec son territoire.

Langage ou Lexique: le projet vitivinicole a réussi à, intégrer dans la tradition lexicographique traditionnelle des paysans des concepts comme: vin, vigne, vignoble, viticulture, viticulteur, vendange, taille, "deschuponar", "platear" (voir plus haut), mildiou, botritis, rodax, lode, conduite d'une culture, Dormex, niveau Brix, etc. Cette terminologie est entrée dans le "dictionnaire rural", déjà riche en termes et refrains de la sagesse populaire, pour redonner vie à une sociolinguistique locale, ou "ethno sphère" de la paysannerie agricole du Boyacá. Que signifie pour une communauté l'enrichissement lexicographique de ses membres?

Reprendre des notions émises par les canaux modernes de communication, télévision, radio, par le biais de la musique, des informations, etc., n'équivaut pas à les entendre et les répéter dans sa vie quotidienne. Les concepts sont des abstractions de la réalité.

.Effet sur le folklore et la gastronomie

L'agriculture locale concentre un ensemble de sens, parmi lesquels figurent les sens "festifs" qu'on peut aussi nommer "folklore agricole", auxquels la viticulture de la Valle del Sol a dû s'adapter; *la Fête de bienvenue de la vigne et du vin à la Loma de Puntalarga* a besoin de ces expressions (musique populaire, danses traditionnelles, élections de Reines, etc.) pour assurer la transmission de la connaissance viticole.

Il faut aussi tenir compte que dans la tradition vinicole d'Europe et d'ailleurs, la combinaison vin-gastronomie est une base incontournable. La production de vins régionaux est fortement liée à la consommation de produits régionaux. Des événements liés à cette figure sont sans cesse organisés et permettent une approche et une analyse du système nutritionnel des communautés concernées. Dans le cas qui nous intéresse, cette approche devra s'appuyer sur une étude rigoureuse de la transformation de la diète paysanne.

Il convient de considérer un autre effet, celui qui résulte de la géo symbolique qui est créée par l'étiquetage des bouteilles des vins produits dans le Boyacá. Par exemple, le "Cañon del Chicamocha". L'effet évoqué est minime, mais au niveau "macro", on observe de multiples conséquences de l'introduction de la vigne et de la culture correspondante dans le département, qui feront sans doute l'objet d'études postérieures.

2.3 Le rôle institutionnel dans la néo-viticulture paysanne en tant qu'agriculture.

2.3.1 Rôle et risque de la production domestique.

Les institutions modèlent les individus et pas le contraire⁵²⁰. Ce mécanisme de l'ordre social et de la coopération permet de normaliser le comportement d'un groupe d'individus. Il transcende les volontés individuelles et, régulièrement, permet d'élaborer des normes. Celles-ci sont connues en tant qu'Etat, éducation, religion, entreprise, famille, science et technologie. Le projet vitivinicole permet d'identifier des éléments qui parlent du rôle de ces entités.

⁵²⁰ Cf. J. GARCÍA-RUIZ (2007), *op. cit.*

Comme nous l'avons suggéré, une institution forte soutient la société du contexte étudié: la famille paysanne qui se consacre à la production agricole. La paysannerie se renforce dans l'agriculture et s'exprime par le biais d'une "entreprise familiale" qui trouve son fondement dans la tradition chrétienne catholique, encore dominante même si elle connaît des transformations substantielles. Elle continue dans le milieu rural à affronter des situations très préoccupantes liées à la précarité des services de base de santé, eau potable, éducation, sécurité de l'approvisionnement alimentaire, etc. Elle est productrice d'aliments, éducatrice des enfants, elle entreprend et elle innove; elle a bâti et consolidé des systèmes de transmission du savoir populaire et elle est décisive pour l'exécution de projets de l'Etat et d'autres institutions.

Sa transformation est perceptible dans la diminution du nombre d'enfants: il est aujourd'hui difficile de trouver des familles avec plus de quatre rejetons. Les familles des zones rurales commencent sur ce plan à ressembler à celles des zones urbaines. La famille paysanne est aussi une institution qui est parvenue à s'articuler aux sociétés urbaines, au travers de l'utilisation de l'électricité qui a stimulé l'arrivée à la campagne d'appareils électroménagers; aujourd'hui, les machines à fabriquer glaces ou jus de fruit, les télévisions, chaînes hi-fi, ventilateurs, font partie des biens courants.

Par ailleurs, la pauvreté de nombreuses familles paysannes a provoqué le départ d'un certain nombre de personnes, parties chercher du travail en ville, dans le centre du Boyacá ou même dans la capitale du pays. D'autres sont partis vers le Venezuela pour y travailler comme ouvriers; d'autres ont rejoint la police ou se sont engagés dans l'armée. Le conflit interne colombien, qui s'est insinué dans toutes les régions du pays, dans toutes les institutions et toutes les classes sociales, a surtout eu un effet sur les jeunes d'origine paysanne, recrutés par les divers groupes armés en conflit, provoquant une déstabilisation des communautés domestiques. De plus, l'urbanisation de la région, par le biais notamment de la construction d'infrastructures massives et de voies de communication ou d'habitations en ville, a stimulé la demande de main d'œuvre paysanne, incarnée par les époux, les pères, les frères, agriculteurs abandonnant plus ou moins longtemps et sporadiquement leurs parcelles en laissant leurs tâches à leurs épouses, sœurs et mères, ainsi qu'à leurs enfants. La déruralisation atteint un pourcentage important du fait du départ des jeunes, et la culture du Boyacá est plus perméable à la culture féminine qu'à la masculine. Au milieu de toutes ces pressions, toutefois, la famille du Boyacá continue à être une

institution centrale. Elle est le lieu de la socialisation culturelle, un système solide de croyances, le moyen et le lieu de transmission de savoirs culturels de base, comme la langue, la pédagogie agricole et environnementale, les relations humaines, la convivialité et la connaissance du milieu. Elle joue toujours un rôle fondamental en tant qu'établissement formateur et transformateur du social.

Il faut noter que les économies familiales sont analysées en détail par ceux qui étudient et pratiquent les économies capitalistes traditionnelles⁵²¹. Au cours de la crise économique de 2009, il semble que les économies paysannes ont mieux supporté le choc. La différence entre les problèmes d'une multinationale de l'automobile et l'économie familiale de don Roque Cristancho est considérable. En-dehors des économies familiales, la région commence à connaître le phénomène de l'émergence de la micro entreprise qui conserve en général les éléments de base de l'économie évoquée. Beaucoup de ces nouvelles entreprises jouent un rôle dans les changements et les intégrations d'alternatives productives, et, de fait, la consolidation du projet vitivinicole dans le Boyacá possède avec les familles paysannes ses principaux alliés.

2.3.2 Echecs et réussites de l'Etat local.

Les maires, la police, les écoles, les centres de santé, sont en général les expressions et les délégations que l'Etat possède sur toute l'étendue du territoire national. Dans la municipalité se reflète l'Etat, d'où sont organisées les dépendances telles que l'agriculture. Là, où différents organismes ont été chargés par l'institution d'orienter les diverses politiques publiques sans que rien ne se soit fait concrètement, opère pleinement le phénomène de la corruption et de l'irresponsabilité. Le dernier organisme en date est Agro-Ingreso-Seguro (AIS, Agro-Revenu-Assurance)⁵²², dont un certain nombre d'anciens responsables sont aujourd'hui en prison.

Par le biais des communes, les programmes de l'Etat parviennent très affaiblis jusqu'aux paysans, notamment à cause du niveau de corruption des fonctionnaires chargés de la mise en

⁵²¹ Cf. A. SEN (2001), *op. cit.*

⁵²² Il a été créé pour venir en aide aux paysans les plus pauvres mais des millions de pesos ont abouti dans les mains de mafieux ou des riches.

œuvre. La représentation de l'Etat est dramatiquement négative, en raison du manque de crédibilité et de confiance.

La paysannerie du Boyacá représente plus de la moitié des votes lors des élections, alors que les derniers recensements indiquent que la population est urbaine à 50% et rurale dans les mêmes proportions. Cependant, les concepts d'urbanité et de ruralité ne correspondent pas tout-à-fait à la réalité spatiale: une "zone urbaine" officiellement appelé ainsi n'est pas si facilement catégorisable dans la mesure où l'urbain et le rural sont aussi des manières de voir le monde. Par exemple, un habitant du Boyacá élevé et éduqué en zone rurale, et qui y a vécu une bonne partie de sa vie, et qui a ensuite décidé d'acheter une maison en centre-ville, ne se transforme pas immédiatement en un individu possesseur d'une cosmovision urbaine: au contraire, sa tendance est de continuer à pratiquer des activités aux caractéristiques nettement rurales, telles qu'utiliser certaines zones, non prévues à cet effet, pour y semer du maïs, y cultiver des pommes de terre, et tenter d'élever quelques animaux domestiques, poules ou porcs. L'occupation de chaque espace à l'intérieur de la maison, en ville, comporte aussi une certaine similitude avec son équivalent rural.

De même, le concept "d'urbanité" doit être manié avec précaution, parce que Tunja, la capitale du Boyacá, ne dépasse pas, au bout de 400 ans, 250.000 habitants, et elle est cependant appelée "ville". D'autres communes sont dans le même cas. En Colombie, il y a des régions comme Antioquia, Atlántico, Cundinamarca, Vallée du Cauca, Santander, entre autres, où il y a des villes "véritables", parce qu'elles dépassent les 3 millions d'habitants. Le concept d' "urbain" appliqué à New-York, Tokyo, Paris, n'est pas le même que dans notre analyse.

Si l'on considère le concept comme une agence de normativités, il est possible de proposer celui de "villes rurales", qui serait un cas *sui generis* de développement d'un département créé et transformé à partir des cosmovisions des habitants de la campagne. La culture au sein de laquelle évoluent les néo-viticulteurs n'a pas suivi les modèles globaux d'urbanisation ou d'industrialisation, elle peut être "moderne" en zone rurale, et d'autres types de développement doivent être étudiés et proposés.

Dans le Boyacá, l'Etat est compréhensible, il s'étend, il agit, il intervient et se construit sur fond de culture rurale paysanne. Mais les habitants de ces zones rurales sont caractérisés par un

système de précarités idéales lorsqu'il s'agit d'attribuer un rôle actif au paternalisme et au populisme politique, qui dégénèrent en général en parrainage de la subordination et de la mendicité. Ces processus sont en général alimentés par des campagnes électorales et autres événements propices à l'affaiblissement des droits des citoyens et à leur transformation, en les subordonnant aux faveurs que l'homme politique en place présente comme ses actions personnelles marquées au sceau de la bienveillance et de la "solidarité de l'Etat".

Par ailleurs, l'attitude des électeurs est un reflet de leur conception de l'Etat. Les choix des électeurs s'effectuent en fonction de faveurs élémentaires: en échange d'une route, d'un sac d'engrais, de ciment pour réparer une maison, de quelques mètres de tuyau, d'outils pour les travaux agricoles, etc. Les besoins alimentaires de base des paysans ont aussi été mis à profit par des maires ou candidats et leurs familles pour inonder les marchés de leurs propres produits. Dans la majorité des communes, on offre du "bienesterina", aliment pour enfants, dont la distribution a commencé dans les années 1960, dans le cadre du programme de J.F. Kennedy "Alliance pour le Progrès". L'ensemble de ces éléments conduit à donner de l'Etat l'image d'une institution qui existe surtout pour assister matériellement ou financièrement ses citoyens.

Il faut cependant reconnaître que certaines interventions de l'Etat sont efficaces. Le projet viticole indique que les paysans néo-viticulteurs de la commune de Floresta ont été soutenus concrètement par la mairie, de la manière suivante:

- Prêt d'engins de chantier pour le creusement de réservoirs destinés à recevoir de l'eau de pluie.
- Don de la moitié du prix d'un plant de vigne, soit 1000 pesos pour un plant acheté 2000 à la Loma de Puntalarga (2000 pesos égale 1 euro).
- Financement de l'aide technique pour un montant de 50.000 pesos (25 euros, à chaque visite du technicien.

"La mairie me donne la moitié si la plante vaut 2000 pesos (0.5 euros), la soit 1000 pesos, il semble qu'en ce moment l'association fonctionne bien... Il y a quelques problèmes que nous avons traités lors de la dernière réunion parce que nous avions des soucis avec l'assistance technique,

laissée de côté, et nous sommes parvenus à un accord: le maire a augmenté le financement des visites techniques à 50.000 pesos (25 euros) chacune, et a offert un service de transport (du technicien). Le transport, c'est une moto, et elle était abîmée, ils ne l'avaient pas amenée chez le mécanicien”⁵²³.

- Prêt d'une motocyclette conduite par un fonctionnaire de la mairie pour aller visiter les vignobles.
- Parrainage de “La Reine de la vigne et du vin” pour les fêtes de Bienvenue de la vigne et du vin de la Loma de Puntalarga.
- La mairie a décidé de restaurer une maison qui aura pour fonction de vendre les vins qui seront produits avec les raisins récoltés dans la commune de Floresta. Le projet n'est pas allé à son terme, mais la maison a bien été restaurée.
- L'Etat a fait pression, pour des motifs financiers (crédits bancaires), pour que soit créée une “association” de cultivateurs d'arbres fruitiers, qui a bien fonctionné jusqu'au moment où certains ont eu un prêt et ont abandonné ladite association.

“L'association est née il y a environ 3 ans, parce qu'à ce moment-là les entités de l'Etat, pour autoriser un crédit, exigeaient la création d'une association ou d'une société, et c'est comme cela qu'est née l'association. La société nous sert, ici, parce qu'elle produit du matériel végétatif que la mairie achète pour que nous l'obtenions à moitié prix...

... L'association, c'est terminé, nous avons sorti l'ancien président et nous avons nommé don Guillermo, et nous pensions qu'il pourrait nous organiser, mais il n'a absolument rien fait. Le problème des gens de Floresta, c'est que personne ne travaille comme dans une coopérative, tous meurent de jalousie, et ils guettent combien l'autre a eu, mais nous ne sommes pas capables de nous associer; dans d'autres communes, on donne de l'argent tous les mois aux coopératives, mais ici il n'y en a pas ; ici, cela ne fonctionne pas.

⁵²³ Entrevue personnelle avec Pablo Albarracín, viticulteur, commune de Floresta 24 de septembre, 2003.

Le maire a dit: “je les aide, je leur ai fait une cabane pour qu'ils y fassent une boutique de vins et je leur donne une somme chaque année et j'ai laissé un budget pour que la prochaine municipalité continue et les aide, et s'il faut amener du raisin de la vallée du Cauca, bon, on le fera, mais le problème vient de nous”. Il y a quelques années, comme vous vous en souvenez, je suis allé parler avec le curé et le maire pour que le dimanche des Rameaux on puisse distribuer des plants de vigne et le maire a collaboré, je lui ai vendu les plants et lui il les a donnés aux gens, et le curé a accepté.

Mais le curé a été changé, et cette année à l'approche de la Semaine Sainte, je lui ai rendu visite et je lui ai apporté une bouteille de vin et quelques raisins et je lui ai demandé s'il allait distribuer des plants de vigne le dimanche des Rameaux. Et alors ! Il a dit que cela ne lui plaisait pas et que ce n'était pas son programme, et qu'il y avait d'autres arbres meilleurs que la vigne et que c'était ça qu'il donnerait”⁵²⁴

La participation de l'Etat au projet vitivinicole ne concerne pas seulement l'aide matérielle ou l'incitation à s'organiser. Dans des communes comme Corrales ou Nobsa la décision a été prise d'acheter ou utiliser des terrains agricoles pour planter de la vigne et s'en servir pour l' "effet démonstration".

C'est de cette manière que l'Etat est intervenu dans les activités agricoles de la commune de Floresta. L'association créée à cette occasion a compté jusqu'à 40 membres, nombre réduit progressivement à 20. Le soutien de l'Etat a cependant été décisif dans le projet, pas seulement du fait de son exigence associative, mais aussi par la recherche de revenus agricoles pour les paysans, par le biais de l'introduction de cultures alternatives. Même s'il est souvent dit que l'Etat s'est investi de manière très réduite, et que ses actions ont été bien “pauvres”, elles ont été décisives pour la mise en place et le développement des activités vitivinicoles. L'expérience

⁵²⁴ Entrevue personnelle avec Florentino Adame, viticulteur commune de Floresta, 18 de octobre, 2007.

menée par l'Etat dans d'autres communes a été différente de celle tentée à Floresta, sinon au début, du moins dans sa phase de développement.

Commune de Corrales, "L'échec du paternalisme d'Etat".

Les débuts du projet viticole dans cette commune ont été similaires à l'expérience menée à Floresta. La mairie, préoccupée par la reconversion des cultures, a lancé le projet viticole avec un groupe de paysans; elle leur a donné des plants de vigne, leur a fourni une assistance technique et un système d'arrosage, mais le projet a échoué. Aucun agriculteur n'a réussi en tant que viticulteur. La vigne a été négligée, puis arrachée.

La mairie a souhaité poursuivre le projet en utilisant un de ses terrains, et y a effectivement planté un vignoble. Ce dernier a aussi été abandonné après le changement de municipalité. Au fil du temps, l'assistance technique a été confiée à des personnes sans expérience, pour des raisons politiques, et le vignoble s'est retrouvé sur le point de périliter. Toutefois, à l'occasion de la mise en place d'une nouvelle administration, il s'est trouvé que le maire (une femme) avait un mari agronome. La montée en puissance du tourisme et les compétences nouvelles ont finalement permis au vignoble de prospérer, et de devenir rentable pour la municipalité.

Le cas de Nobsa, commune situé à quelques kilomètres de la Loma de Puntalarga, est similaire. Cette commune a aussi utilisé des terrains municipaux pour y implanter un vignoble, sous la direction de deux ou trois administrations successives... jusqu'à celle qui préféra utiliser ces terrains pour y lancer un projet d'habitat social: le vignoble finit par être détruit. Ce cas de figure semble dévoiler une certaine volonté de l'Etat de soutenir des productions émergentes, mais les stratégies sont en général déficientes et contradictoires, elles se transforment en paternalisme inefficace par son manque de planification et de structuration sur le long terme. L'élaboration stratégique est inexistante. L'Etat périphérique souffre de ses projets collectifs ou communautaires déjà en place, chaque maire veut qu'on se souvienne de lui, être immortalisé au travers des réalisations faites au cours de ses 4 années de pouvoir local, sorte de syndrome de l'empire, du pharaonique, du monumental. Le premier empereur de Chine a voulu se rendre immortel par le biais de ses constructions colossales, comme beaucoup d'autres dirigeants. Le sable et le ciment sont utilisés comme marques administratives. Il y a dans nos communes colombiennes beaucoup de structures de ciment, de fer, oubliées ou sous-utilisées, détériorées,

des arènes de taureaux, des stades, des théâtres, des salles omnisports, des ponts, des piscines, etc. Mais toujours demeure en place la plaque qui immortalise l'administration qui les a réalisées. La carence des projets collectifs communautaires entraîne une discontinuité et, surtout, une improvisation qu'on appelle populairement "alcaldada" (de "alcaldía", mairie, et "alcalde", maire) pour faire référence ironiquement à une activité ou une initiative mal conçue et mal réalisée. Il est difficile de trouver deux administrations successives dont la seconde poursuit les projets de la première. Nous pensons que c'est peut-être la conséquence d'une absence de savoir-faire politique de la part de nombreux maires ou gouverneurs. Comme nous l'avons déjà évoqué, seuls deux des 123 dirigeants du département pendant la période 2008-2012 avaient une expérience et des notions du politique, comme l'organisation et l'administration du pouvoir.

De la même manière, les initiatives municipales, liées à l'habitat social pour les paysans, ont toutes échoué, ou presque. Ces constructions sont l'expression d'une idéologie et d'une conception urbaines. Elles sont donc parfois utilisées par leurs propriétaires à des fins autres que l'habitat: comme hangars, étables, etc. La préoccupation de l'Etat d'être efficace à court terme le conduit à improviser en permanence et à devenir au final... inefficace.

Des institutions financières se sont aussi investies dans le projet viticole paysan:

*"J'ai pris la décision de planter des vignes, même si ça me paraissait long, j'ai pris un crédit à la Banco Agrario, de 5 millions de pesos... j'ai expliqué à la banque que c'était pour planter des vignes, parce qu'il y a une ligne de crédits par le biais de FINAGRO. Cet organisme finance des projets comme celui-ci, et à moi ils m'ont donné 1.200.000 pesos (600 euros), ici à Floresta et dans la commune de Santa Rosa, il y a des fonds pour ceux qui veulent planter des vignes"*⁵²⁵

Alors que ce viticulteur met en avant le soutien des entités financières de l'Etat, d'autres paysans, au contraire, ne veulent pas entendre parler de crédits bancaires. Les politiques économiques destinées aux paysans ont toujours été précaires; importations, manque de technologie, révolution verte sans application technologique, etc. Tout cela a généralement abouti à une diminution de la

⁵²⁵ Entrevue personnelle avec Pablo Albarracín, viticulteur, commune de Floresta 24 de septembre, 2003.

production et à un appauvrissement des paysans, parfois jusqu'à les rendre incapables de rembourser les dettes contractées. La "contractomania" inhérente à l'obtention de crédits finit généralement par épuiser l'agriculteur.

2.3.3 L'Université dans la transformation sociale régionale.

Les institutions éducatives ont pour tâche de former les individus de sociétés spécifiques, en mettant en place des programmes en cohérence avec le contexte dans lequel ils s'insèrent. De nombreux paysans ne vont pas au-delà de l'école primaire. Le système éducatif en Colombie se structure de la manière suivante: 5 ans d'éducation de base (primaire), 6 ans d'éducation "moyen niveau" (collège et lycée) et 4 ou 5 ans d'éducation universitaire. L'université la plus ancienne du Boyacá à 60 ans, elle est publique, avec chaque année des limitations en termes de nombre d'inscrits. Depuis 30 ans apparaissent des institutions universitaires privées, pratiquant des tarifs d'inscription trop élevés pour la majorité des enfants de paysans. Historiquement, la région qui nous intéresse manque de systèmes éducatifs capables de faire face au nombre d'enfants à éduquer, ce qui se traduit par l'incapacité préoccupante des cultures paysannes à décoder l'information.

L'important pourcentage de jeunes qui obtiennent le baccalauréat contraste avec les quelques 30% qui intègrent l'université. La société de l'information analysée par Castells (2002) ne correspond pas encore à celle, rurale, du Boyacá. Ce qui ne signifie pas que le patrimoine de connaissance populaire et commun n'ait pas de valeur. La société de la connaissance et de l'information, dans les secteurs ruraux, est représentée par les écoles et les collèges, la radio et la télévision. Il y a une absence criante de bibliothèques, et le niveau de lecture est dramatiquement bas.

L'initiative vitivinicole a stimulé indirectement le processus d'intégration de la région dans la société de la connaissance parce que, comme nous l'avons dit, le projet est avant tout un exercice de connaissance scientifique et technologique. La science et l'université comme institutions sont articulées directement au projet, son créateur-animateur est lui-même un scientifique, l'Académie des sciences colombienne et Colciencias ont soutenu le projet, tout comme des Prix Nobel, l'université. Certaines publications scientifiques ont aussi participé à ce soutien. La science

comme institution a joué un rôle décisif dans le développement de cette nouvelle agriculture. Les viticulteurs reconnaissent que le créateur du projet a beaucoup étudié et que c'est pour cette raison que le projet a fonctionné. Le rôle de la science dans le développement et la transformation sociale est efficace. Si la modernité est identifiée avec la culture scientifique, on peut alors parler d'une société prémoderne, mais le projet vitivinicole est moderne pour la tradition. Il est devenu prioritaire que les gouvernements nationaux, comme les locaux renforcent leurs politiques publiques en relation avec l'éducation, pour sortir de schémas qui ne garantissent pas une formation permanente et efficace.

2.3.4 Articulation de l'entreprise privée avec la production paysanne.

Une des stratégies d'accumulation du capital dans la société moderne est l'entreprise, les privées jouant un grand rôle. Le projet de la Loma de Puntalarga appartient à cette catégorie et, à plusieurs reprises, a été référencé comme modèle d'initiative privée au niveau régional. Ce fait a stimulé d'autres organisations entrepreneuriales de la région. La caractéristique principale du projet est qu'il est lié à la recherche scientifique, ce qui lui permet en permanence d'innover et de rester compétitif. L'expérience régionale montre que chaque jour se renforce l'idée de créer des entreprises, les initiatives abondent, notamment les "micro- entreprises familiales". Mais un problème se présente le plus souvent, presque toujours le même: l'incapacité de se transformer et de devenir compétitif à cause de l'absence de processus de recherche et d'applications technologiques raisonnables. A ce sujet, le Vignoble et Cave Loma de Puntalarga est dans le secteur une référence en termes d'organisation des différentes productions dans le domaine de l'agro-industrie, notamment celles qui conservent les caractéristiques d'une production paysanne. La définition d'une société comme éducative ou individuelle est fondamentale pour mieux comprendre la culture entrepreneuriale à partir de son organisation.

2.3.5 L'église catholique décontextualisée.

La religion dans la région est majoritairement représentée par l'Église catholique, qui est une des institutions qui ont le plus influencé la vie de ses habitants. Non seulement du point de vue de l'endoctrinement idéologique, mais aussi par la division territoriale qui a marqué l'espace, avec la

construction généralisée de géo symboles (archevêchés, diocèses, paroisses, cathédrales, églises, sanctuaires, centres de culte, chemins de croix et images de saints, notamment la Vierge Marie, construits sur des sommets, des collines, à la croisée des chemins, au bord des routes). Mais la marque la plus profonde a été faite, dès la période coloniale, par le biais de l'éducation. Elle a toujours été sous son contrôle. C'est seulement à partir de la moitié du XXe siècle que des collèges et universités indépendants ont été développés. L'Institution a même longtemps influencé directement les idéologies politiques. Figure paradoxale si l'on songe combien l'Eglise est étrangère à la réalité productive des habitants de la région et au processus de développement scientifique et technologique. Si elle s'est exprimée et si elle a vécu surtout à partir de la culture paysanne, sa contribution au bien-être peut être mise en question.

Sa participation au projet vitivinicole est inexistante. Un prêtre de la commune de Floresta a, par exemple, refusé de collaborer pour que les arbres du dimanche des Rameaux soient des plants de vigne. Le lien entre l'Eglise et le projet est indirect et superficiel, il s'exprime sous forme de symboles, puisque les fêtes de la vigne et du vin incluent une "bénédiction des vignes" par un prêtre. Mais rien de plus. Le vin du rite est bien produit par la Loma de Puntalarga, mais les curés et les évêques le trouvent très cher. L'engagement de cette institution est donc un endoctrinement qui n'a pas de lien avec le contexte vital.

Conclusions.

Culture scientifique et sciences sociales appliquées aux Tropiques.

Le présent exercice ethnographique, enrichi de photographies, sur un groupe de paysans néo-viticulteurs de la zone tropicale des Hautes-Andes, département du Boyacá, Colombie, Amérique du Sud, nous a permis, simultanément, d'envisager une conceptualisation théorique des sociétés paysannes, en particulier celles d'Amérique latine, et de réaliser un travail d'observation et d'application anthropologique. Nous souhaitons, au terme de ce travail, attirer l'attention sur l'urgence et l'importance, pour les pays dits "en développement" comme le notre (la Colombie),

de recourir aux effets démonstratifs et aux dynamiques sociales qu'engendre la science appliquée: en l'espèce, l'anthropologie de la science et de la technique.⁵²⁶

Nous avons débuté notre enquête en illustrant une histoire sociale régionale de la technique, de la technologie et de la science, en comparant les péripéties du savoir-faire productif agricole régional à quelques processus nationaux. Cet exercice de réflexion nous a permis de détecter un déficit préoccupant dans l'application de ces trois figures. C'est pour cette raison que, sous notre direction scientifique, l'institution universitaire pour lequel nous travaillons depuis l'an 2000, a mis en œuvre un programme ambitieux appelé CULTURE SCIENTIFIQUE REGIONALE dont l'objectif premier est de permettre que la science entendue comme connaissance raisonnée (créée, sélectionnée et évaluée), soit popularisée, devienne utile à la région et puisse s'articuler à d'autres éléments importants et traditionnels du système culturel local (religion, politique, gastronomie, folklore), etc.

C'est dans cette perspective qu'ont été mises en œuvre des politiques scientifiques destinées à créer des programmes académiques justifiées par d'autres éléments que le simple "marché" du travail des professionnels du secteur: elles avaient une véritable légitimité scientifique. Nous fûmes guidés par le professeur Jesús García- Ruiz, qui, lors d'une de nos discussions, me dit: *"Pour que nos communautés puissent acquérir de l'autonomie, elles doivent connaître leurs ressources, demander ce qui est juste, être en bonne santé et avoir accès aux institutions qui la fournissent"*.

C'est sur ces prémisses que se sont structurées des filières académiques de sciences agraires et médecine vétérinaire afin de connaître les ressources et de les administrer; de sciences sociales, avec pour étendard une formation en travail social qui compte aujourd'hui plus de 600 étudiants, en majorité des femmes; et enfin une faculté de sciences juridiques internationales avec un nombre identique d'élèves. Les mêmes politiques ont permis de renforcer les filières d'ingénierie et d'éducation, également orientées vers la création d'applications régionales, grâce à un programme d'études fondé sur la formation et l'acquisition de la culture scientifique. Lorsque

⁵²⁶ Cf. S. CASTRO-GÓMEZ, "Sobre el concepto de antropotécnica en Peter Sloterdijk", en: Revista de estudios sociales, n° 43, Bogotá, Universidad de los Andes, 2012. A. GEHLEN, *Antropología filosófica. Del encuentro y descubrimiento del hombre por sí mismo*. Barcelona: Paidós. 1993. F. GÓMEZ-SIERRA, "¿Quiere cacao? Un posible renacimiento territorial: protagonismo de la técnica aplicada al cacao en el occidente de Boyacá". en: *Cultura Científica*, n° 11, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas Incicien, Fundación Universitaria Juan de Castellanos, 2013.

nous avons pris nos fonctions dans cette institution, il y avait 15 étudiants sur place et un nombre considérable d'autres étudiaient "à distance". Il y en a aujourd'hui plus de 2000 dans la première catégorie et plus de 4000 "à distance". Beaucoup d'entre eux sont enfants de paysans qui dynamisent eux-mêmes leur propre territoire.

Simultanément, sous ma direction, divers événements scientifiques ont été organisés et institutionnalisés. La revue de recherche scientifique *Cultura Científica*, fut créée en 2001. A ce jour, 12 numéros ont été publiés, à raison de 1000 exemplaires par numéro. 12000 exemplaires ont donc été distribués, lus, commentés... et appliqués. Il en existe une version électronique qui, au cours des 4 dernières années, a reçu 65000 visites. Pour ce qui concerne l'effet de démonstration évoqué plus haut, l'université ou je suis directeur de recherches publie actuellement 4 autres revues scientifiques. Afin de rendre accessibles les articles scientifiques à la communauté, en tant qu'exercice de communication de la science, est venu ensuite s'ajouter la publication périodique *NOTINCIEN*, qui compte aujourd'hui 18 numéros, le dernier publié en octobre 2014, avec 8000 exemplaires imprimés. En 2002 est aussi né "*La Semana Científica ciencia y vida*" ("*la semaine scientifique science et vie*"). Les 12 numéros réalisés ont attiré vers notre institution plus de 300 scientifiques et chercheurs nationaux et étrangers. Nos étudiants y participent activement, de même que diverses communautés paysannes. Nous avons aussi créé il y a 8 ans *La feria de ciencia y tecnología para niños Misión Ciencia* (la fête de la science et de la technologie pour les enfants Mission science), effort éthique pour enseigner la science aux enfants.

Cependant, certains éléments indiquent que l'effort consenti pour renforcer une culture scientifique institutionnelle-régionale est un succès. Notre thèse dynamise d'ailleurs à ce sujet certaines initiatives scientifiques. Cet effort peut déboucher sur un échec, en raison notamment d'un conflit entre acteurs émergents et traditionnels, et à cause des habituelles frictions internes peu rationnelles, qui ont davantage pour cause l'égoïsme que le raisonnement. L'échec pourrait être dû aux gênes occasionnées par les explications produites par la science et les subséquentes meilleures opportunités, possibilités et libertés que la connaissance permet de donner aux exclus. Le risque est une répétition de ce qui s'est passé aux origines du développement scientifique, c'est-à-dire la peur d'être libres et de connaître les vérités que nous

construisons nous-mêmes et que nous n'acceptons pas. Même si les bateaux sont déjà brûlés,⁵²⁷ c'est-à-dire si la science et la technologie commencent déjà à pénétrer la culture locale, les acteurs et représentants de cette dernière commencent juste à se confronter aux difficultés qui résultent de cette figure.

Ce qui précède montre la difficulté d'une conceptualisation d'un thème de recherche, tel que celui utilisé dans la présente étude sur les sociétés paysannes, mais il est aussi fondamental que cette conceptualisation, abstraction temporelle de la réalité, puisse s'appliquer, sous forme d'atelier social ou en tant qu'exercice d'explication et d'application. Il ne suffit pas de savoir que les paysans, selon l'auteur *x* ou *y*, sont des communautés subordonnées, encore faut-il leur proposer des activités qui les aident à devenir autonomes. D'où l'urgence pour les sciences sociales de constituer des centres d'ingénierie ou d'application des sciences sociales, comme il en existe déjà pour les sciences physiques, la biologie ou les mathématiques, avec le succès que l'on sait.

La science des Tropiques et la science sous les Tropiques.

Notre étude a été réalisée dans une zone tropicale des Hautes-Andes, et nous insistons sur la précision de ce concept. Si ces termes sont régulièrement employés par la géographie ou la météorologie, ils ne le sont jamais quand il s'agit de poser et détailler un problème scientifique, en particulier dans le domaine des sciences sociales. Nous les avons, quant à nous, transformés en une constante, comme le montrent les politiques scientifiques de l'Institut de Recherches scientifiques INICIEN, que nous dirigeons;⁵²⁸ "les systèmes de vie dans les zones tropicales des Hautes-Andes", là où vivent plus de 80 millions de personnes en Amérique du Sud.

Ceux qui habitent ces zones géographiques, comme les néoviticulteurs, partagent de multiples problèmes, mais aussi des opportunités. Mais ce qui les caractérise le plus souvent, c'est la différence, surtout lorsqu'on parle de petits producteurs agricoles. En effet, à cause de la grande diversité du climat et du relief où ils travaillent, il est courant de rencontrer une grande diversité

⁵²⁷ Quand le Conquistador Hernán Cortés se rendit compte que nombre de ses soldats, sur les côtes mexicaines, étaient démotivés et voulaient rentrer en Espagne, il fit brûler les bateaux. Ce qui lui permit de conclure: "il n'y a plus rien à faire, il n'y a pas d'autre sortie".

⁵²⁸ Cf. F. GÓMEZ-SIERRA, *Contruyendo un estilo. Hacia una Universidad de Investigaciones*, Tunja, Ed. Juan de Castellanos, 2014.

de productions dans un rayon de 30 kilomètres carrés. Notre hypothèse est que chacune d'entre elles relève d'une anthropotechnique particulière et donc d'un système de relations sociales spécial. Nous parlons de la vigne et détaillons les processus qui la caractérisent, mais cela devrait être fait pour chaque production agricole –ethnoagriculture- et stimulerait davantage encore notre intérêt pour la science sous les Tropiques et la science des Tropiques, et pour la science en général en Amérique du Sud.

Comme l'auteur de la présente thèse et d'autres publications depuis 2004 l'a déjà formulé, à propos des *systèmes de vie tropicaux*,⁵²⁹ les Tropiques ne sont pas seulement un argument pour les études scientifiques originales pour la biologie ou la médecine (ethnobotanique, ethnomédecine), parmi d'autres, mais devraient être vus comme une niche scientifique pour les sciences sociales; c'est pourtant là qu'on rencontre le moins de programmes dans les disciplines évoquées. Dans le Boyacá, par exemple, aucune université ne propose de filière d'anthropologie ou de sociologie. Il est donc logique, comme nous le répétons dans le présent travail, que les "explications" du social reposent encore sur les acteurs sociaux traditionnels.

Cette argumentation repose quant-à elle sur la réalité des Tropiques, qui se caractérise notamment par l'abondance et la disponibilité permanente de lumière solaire qui, mélangée à d'autres caractéristiques du climat, transforme le tout en biodiversité supérieure. Cette zone géographique est donc toute abondance de ressources végétales et animales, qui enrichissent à leur tour la diversité culturelle. Il est paradoxal que la *richesse naturelle* des Tropiques ne corresponde pas à un capital et une richesse sociale. Il semble au contraire que les Tropiques concentrent tous les problèmes sociaux, depuis la permanence de maladies zoonotiques jusqu'aux systèmes dictatoriaux les plus absurdes, depuis les catastrophes naturelles de caractère "apocalyptique" jusqu'aux abominables cours de torture ou à la traite des femmes et des enfants. Les Tropiques, sont chargés de stéréotypes négatifs⁵³⁰. Notre étude à pour cadre les Tropiques des Hautes-Andes, caractérisées par un permanent " ...défi physiologique de vivre dans Los Andes"⁵³¹. Ce sont ces défis et les engagements qu'ils induisent pour les sciences sociales qui sont livrés à notre réflexion. Notre principal intérêt, et notre préoccupation majeure concernent les applications scientifiques encore à trouver.

⁵²⁹ Cf. F. GÓMEZ-SIERRA, "La clave son las relaciones", en: *Cultura Científica*, n° 12, Tunja Ed. Juan de Castellanos, 2014.

⁵³⁰ Cf. F. HALLÉ, *La condition tropicale. Une histoire naturelle, économique et sociale des basses latitudes*. Arles, Actes Sud le mejan, 2014.

⁵³¹ Cf. C. MONGE et F. LEON VELARDE, *El reto fisiológico de vivir en los Andes*, Lima, Ed. Universidad Peruana Cayetano Heredia, 2003.

Il est intéressant de voir combien dans le domaine des sciences comme la chimie, la biologie, les mathématiques et la physique, la préoccupation des applications est permanente. La physique, notamment, est parvenue à travers les sciences de l'information à mettre en place des structures entièrement dédiées aux applications. Il est encore plus stimulant, aujourd'hui, de réfléchir au concept d'application appliqué (justement) aux dispositifs électroniques comme Facebook ou Whats App, qui ont réussi à transformer radicalement la vie sociale, et ce uniquement par le biais de modifications des formes de communication. Les sciences de l'information disposent avec leurs applications de formidables outils de transformation.

Il nous semble donc que se concentre dans les applications une grande part du processus scientifique de recherche. Pour nos pays, il s'agit non seulement d'une manière d'administrer, mais aussi d'une méthode pour être efficace. C'est dans ce cadre qu'il faut comprendre les nombreuses initiatives d'universités prestigieuses, qui veulent appliquer dans les pays les plus pauvres de la planète les résultats d'études scientifiques bien documentés dans les bibliothèques et revues scientifiques (d'où le programme "ingénieurs sans frontières de Canbrigt par exemple). Une abondante littérature à ce sujet peut être trouvée sur une page Web consacrée à la science et au développement: (<http://www.scidev.net>).

La disponibilité de ressources d'origine végétale et animale, comme l'abondance d'eau et la réalité démographique du haut-plateau du Boyacá, n'ont jamais imposé à la population de ce département de Colombie de techniques appliquées: par exemple, pour la production et la conservation d'aliments. La production agricole, activité principale, a fondé son savoir-faire sur des cultures transitoires, notamment les tubercules. Comme l'indique Salaman (1949)⁵³² celles-ci n'ont jamais permis le développement de la richesse, pas plus que de la technologie, bien au contraire. La production coloniale de cette zone géographique a été dominée par une production opérée dans le cadre des grandes propriétés (haciendas), qui ont contribué à fonder le modèle de l' "esclave sans terre", c'est-à-dire la dépendance des individus vis-à-vis du patron et seigneur : les politique, les militaire ou le clergé. Les principaux produits intégrés progressivement dans la production ont été l'orge et le blé, qu'a prolongé l'expérience des cultures transitoires, puisque ces productions ne demandent pas de période d'observation et d'expérimentation: soit, aucun développement technique ou technologique important. L'époque républicaine n'a pas apporté de grands changements, sinon la production de légumes, avec une augmentation progressive de la

⁵³² Cf. R. SALAMAN (1949), *op. cit.*

production de pommes de terre. Ces circonstances ont influé de manière catégorique sur le développement technologique régional, et ce style de production perdure aujourd'hui.

Panorama anthropotechnique régional et futur de l'anthropotechnique régionale.

La richesse lumineuse qui joue un rôle prépondérant dans l'abondance de ressources végétales, animales, et en dernière analyse, culturelle, dans la zone des Tropiques, a constitué à une époque un avantage pour l'autoconsommation, mais un inconvénient pour l'invention ou l'innovation au service de la mise en valeur de ces ressources. Cela a constitué une limitation du développement de la technique. Par exemple, s'agissant de la conservation des aliments, il n'a longtemps pas été nécessaire d'inventer d'outils efficaces puisque les ressources étaient abondantes et permanentes, renouvelées constamment. Or la créativité est souvent subordonnée à la nécessité, et c'est là le fil conducteur de la présente étude. La technique, la technologie et la science ne sont pas des outils ni des dispositifs spéciaux utilisés par les personnes ou les communautés mais elles impliquent une connaissance systématique, une information cumulative utile. Les chaînes productives, comme celle en œuvre dans la vitiviniculture, ou le café, sont des chaînes d'information qui engendrent de grandes possibilités de transformation.

La culture de la pomme de terre, ressource fondamentale dans les Hautes-Andes, n'a jamais eu besoin, de l'ère précolombienne à nos jours, de science, de technologie ou de technique développée. Le Boyacà ne possède donc logiquement aucun centre de recherches dédié à cette production, alors que l'économie paysanne en dépend largement, et que plus de 80.000 familles en vivent: c'est toujours une culture de transition, et aucune agro-industrie ne s'est encore organisée autour d'elle. D'autres cultures se sont ajoutées à celle-ci, après l'arrivée des Espagnols, et ont pris les mêmes caractéristiques (blé, orge).

A cette réalité économique s'est greffée dans la région un système de grande propriété (hacienda) latifundiaire dont les jésuites ont été les principaux artisans. Ils étaient surtout intéressés par les matières premières et non par l'agroindustrie, pas plus que par la mise en place de systèmes techniques régionaux. Au contraire, ce système a créé chez les habitants un imaginaire chronique fait d'infériorité et de dépendance, répliquées jusqu'à nos jours de génération en génération. Les entrevues réalisées dans le cadre de cette thèse l'illustrent, en particulier le témoignage de notre

grand-père, Evaristo. Notre attention est concentrée sur la relation établie entre les systèmes agricoles et les systèmes sociaux, et les processus démocratiques qui s’y construisent.

Par ailleurs, le centralisme pathologique institutionnel qui vise à contrôler tout processus, n’a pas seulement alimenté la dépendance chronique, mais aussi la perte de contrôle locale et a entraîné des déterritorialisations alarmantes. Les trois acteurs principaux auxquels nous avons déjà fait référence ont été les protagonistes de ces dynamiques: les prêtres, les politiques et les militaires – à l’exception des premiers, qui ont, un moment, divisé l’Amérique latine en grandes propriétés jésuites – tout en conservant le modèle d’un pouvoir basé sur la propriété de la terre. En Colombie, le pouvoir politique et le conflit ont un dénominateur commun: la propriété de la terre. Cette trilogie a toujours été historiquement un obstacle au développement scientifique. L’initiative scientifique a donc toujours été périphérique. Mais le présent travail montre comment un nouvel acteur apparaît, indiquant ainsi qu’il est envisageable de pluraliser les possibilités grâce à la science. Des travaux postérieurs devraient affiner la recherche en s’intéressant aux émergences périphériques plus qu’aux permanences centralistes.

Parvenu à ce point, nous devons réaffirmer que l’engagement éthique d’enseigner la science et de la pratiquer est aussi important que celui de rechercher les mécanismes pour la mettre en application là où l’on en a le plus besoin, les communautés paysannes pour ce qui nous préoccupe. Il conviendra donc de penser les stratégies pédagogiques futures pour rendre possible la communication et la popularisation de la science. Les programmes de recherche très précis sur les effets sociaux des projets technologiques, techniques et scientifiques sur les communautés identiques à celle qui nous intéresse ici, sont prioritaires. L’anthropologie de la technique sera centrale, selon nous, dans les études qui seront réalisées.⁵³³

Ce cheminement ethnographique, par une représentation de la paysannerie du Boyaca, investie dans un projet vitivinicole, en observant la culture de la technique, de la technologie et de la science dans la région à différentes époques, en identifiant les processus vitivinicoles, ouvre la porte à un champ scientifique qui mérite toute notre attention: l’anthropotechnique dans les

⁵³³ Cf. R. CRESSWELL, “Techniques et culture: les bases d’un programme de travail”, en: *Techniques & Culture*, n° 54-55, Marseille, 2010., P. LEMONNIER, “L’étude des systèmes techniques”, en: *Techniques & Culture*, n° 54-55, Marseille, 2010., I. MAUZ, “La mise en circulation des objets scientifiques”, en: *Techniques & Culture*, n° 59, Marseille, 2012., B. SILLAR, “La saisonnalité des techniques”, en: *Techniques & Culture*, n° 52-53, Marseille, 2009.

sociétés tropicales, appliquée à la production agricole (ethno-agriculture) et l'apport de la science et de la technologie au développement rural. Il sera nécessaire de créer des programmes académiques ayant pour objectif le développement des communautés au moyen de l'articulation à une culture scientifique sans laisser de côté les autres éléments culturels, lesquels doivent être enrichis collectivement.

Urbanisations forcée versus re-ruralisation.

Dans cette étude sur les paysans néoviticulteurs du Boyacà, qui a exigé une étude de l'histoire de la tradition vitivinicole, européenne en particulier, on voit bien que les processus sont enrichis d'activités multiples qui toutes nécessitent de la main-d'œuvre, ce qui est très important pour le développement rural. L'étude démontre que quelques paysans, dont Monsieur Parmenio, ont décidé de vendre leurs vignes par manque de personnes susceptibles de l'aider à les exploiter, à cause de l'importante émigration vers les villes aussi bien que de la dureté des tâches à accomplir, elles-mêmes rendues difficiles par le déficit technique.

A ces éléments s'ajoutent le conflit interne, qui a contribué à d'importants déplacements forcés de population en Colombie. Le thème des paysans est l'un des plus discutés dans les négociations de paix entre le gouvernement national et les FARC, la principale inquiétude portant sur les chances réduites que les acteurs sociaux traditionnels eux-mêmes deviennent partie prenante dans le dialogue. Les discussions pourraient conduire à la fin du conflit et, dans le même temps, à l'expérience négative de nombreuses communautés paysannes réfugiées en ville, et, au final, à une re-ruralisation massive du pays. Nous pensons qu'un tel processus sera impossible sans une restructuration de la vie rurale à partir des institutions où seront pris en compte à leur juste valeur, dans la construction du capital social, la science et la technologie. Il est impossible de penser les communautés paysannes du futur dans des conditions de vie précaires où elles seront cantonnées à la production de matières premières telles que celles évoquées dans le présent travail.

Il semble toutefois raisonnable de considérer que l'urbanisation planétaire est un fait produit par l'émergence des villes comme lieu d'opportunités, moteurs et cerveaux de l'innovation⁵³⁴, de création et d'enrichissement culturel. En Colombie, les départements qui comptent des villes de plus de trois millions d'habitants ont réussi à dynamiser leur système institutionnel, et par conséquent à élargir leur rayon d'action, y compris dans les domaines qui touchent à la vie dans les zones rurales. Il nous semble que la ville continuera à être un pôle d'attraction. Et comme la notre ne dépasse pas un million d'habitants, il est d'autant plus important de lancer le débat sur les villes rurales et les sociétés urbano-rurales.

L'augmentation de la population, avec une tendance à l'urbanisation provoquée, forcée ou librement choisie, a favorisé celle de la demande alimentaire, mais les technologies du secteur agricole ne se sont pas pour autant transformées. Par ailleurs, la structure de la propriété de la terre est devenue plus préoccupante, les importations de produits traditionnels, comme le blé et l'orge ont durement frappé la culture paysanne, poussée à trouver des productions alternatives et à acquérir une compétitivité sur le marché. La production d'aliments est cependant une priorité, et il est certain que la science et la technologie peuvent y jouer un rôle important. L'enjeu majeur de notre époque et du futur, nourrir la planète, est indissolublement lié aux processus scientifiques et technologiques qui seront mis en œuvre par les 3.2 milliards de paysans qui peuplent la terre.

La reruralisation conçue à partir du concept de qualité.

La reruralisation requiert non seulement l'incorporation de processus liés à la science et la technologie, mais aussi, dans la pratique, d'un concept et d'un processus qui sont toujours restés fort éloignés de la vie et de la production paysannes. La qualité, dans la chaîne de production, n'apparaît le plus souvent que lorsque le petit producteur vient de vendre ses matières premières. Il est indispensable que soient mises en œuvre des politiques visant à ce que le concept s'applique dans la vie même des personnes concernées (les paysans) pour que l'agriculture soit mieux liée à

⁵³⁴ Cf. E. GLAESER, "Ciudades inteligentes, motores de innovacion", en: *Investigacion y Ciencia* N. 422, 2011. Mais tout ce volume est consacré à: "*Ciudades. Claves para comprender la complejidad urbana*".

l'autoconsommation, favorisant ainsi les activités correspondant à l'établissement de la sécurité alimentaire.

Il est aussi urgent de mettre en place une pédagogie de la nutrition et de la gastronomie dans les communautés paysannes, et de stimuler un effort institutionnel pour que la production agricole soit considérée, présentée et revendiquée comme production culturelle. L'objectif primordial qu'il faut assigner à cette nouvelle production paysanne et cette nouvelle population paysanne dans le Boyacá et en Colombie, c'est de bien assurer la nutrition des communautés, ce qui constitue l'un des problèmes majeurs de la région. Ce doit être la priorité des gouvernements, avec l'appui des universités, chargées de combattre ce fléau qui affecte la majorité des pays tropicaux: beaucoup d'entre eux sont attachés à l'exportation vers les pays riches du meilleur de leur production, produisant ainsi ce qu'ils ne consomment pas, et consommant ce qu'ils ne produisent pas, articulés à une économie de marché globalisée mais toujours plus éloignés de la satisfaction des besoins fondamentaux.

Les conditions de vie dont souffrent la plupart des paysans les poussent à rechercher en permanence des alternatives agricoles qui puissent leur garantir des excédents. Quelques-unes de leurs tentatives, dans le Boyacá, ne correspondent pas à leur production traditionnelle d'autoconsommation, mais relèvent d'exigences externes. Il en est ainsi de l'intégration dans la Valle del Sol de la viticulture, mais d'autres exemples nationaux et internationaux existent. Les effets de ces tendances ont articulé la production paysanne aux marchés internationaux, lesquels sont régis par des concepts et des normes de qualité, généralement immergés dans le système d'économie moderne de compétitivité commerciale. Cet exercice transforme les coutumes traditionnelles parce qu'il s'agit de produire selon des normes exigeantes, de marché, étrangères aux coutumes paysannes d'autoconsommation.

Toutefois, cette tendance à satisfaire des exigences étrangères à la tradition et aux habitudes, peut contribuer à détériorer la sécurité alimentaire locale, et plonger les cultures paysannes dans une mentalité mercantile capitaliste qui donne une importance unilatérale au facteur économique, et dont les excédents sont uniquement représentés par l'accumulation de biens et de comptes bancaires. Les paysans de la région qui nous intéresse sont nombreux, qui ont oublié le potager, le jardin, les arbres fruitiers et les plantes médicinales. Mais le plus grave est que l'agriculture est parfois devenue étrangère elle-même à la production de biens assurant la nutrition de certaines populations, plus préoccupées d'exporter et commercialiser leurs produits, par exemple l'oignon

junca dans la commune d'Aquitania. Dans les zones rurales colombiennes, certaines situation semblent plus graves qu'il y a 400 ans, d'où la nécessité d'une intervention urgente⁵³⁵.

Incorporations biologiques, environnement et émergences ethnobotaniques.

Les incorporations biologiques sont des recompositions naturelles et culturelles; naturellement, des protagonistes comme le vent ou les animaux disséminent les graines, qui cherchent leur lieu d'implantation en fonction des conditions climatiques; en général, les plantes sont les meilleurs bio-indicateurs du changement climatique, lequel est à son tour le plus influent des déterminants culturels. Dans le cas qui nous préoccupe, les logiques à l'œuvre sont dynamisées par des éléments culturels et l'expérimentation permanente à laquelle se livrent les paysans. Des efforts académiques continus sont faits pour comprendre les effets historiques de ces dynamiques sur la transformation socioculturelle; par exemple, dans les territoires andins, les communautés ont abandonné des cultures ancestrales, comme la quinoa – qui a réapparu récemment – pour introduire l'orge et le blé, dont les effets sont encore peu étudiés. De plus, l'ingénierie génétique, au cours des 20 dernières années, a réussi des incorporations biologiques inédites, qui amèneront de nouvelles adaptations biologiques et les émergences relationnelles subséquentes.

Notre thèse montre que s'il est possible de cultiver la vigne et d'autres caducifoliées, il faut en mesurer les conséquences environnementales, du fait que ces végétaux habitués à dormir en hivers et se réveiller au printemps ne se comportent pas de la même manière sous les tropiques, à cause de la luminosité permanente et plus importante que dans les zones tempérées. Ils ne peuvent répondre aux demandes formulées par les producteurs que grâce à l'utilisation de doses considérables de Dormex, produit chimique très dangereux pour la santé humaine et l'environnement. Cela ne peut qu'empirer encore les problèmes implicites que rencontrent les sociétés agricoles modernes: l'utilisation peu contrôlée de produits chimiques à haut risque pour la santé et l'environnement, comme l'ont démontré de nombreuses études scientifiques. Ces problèmes, identifiés, ont déjà donné lieu à de grands mouvements écologistes et à la mise en œuvre de cultures dites "biologiques" sur des territoires de plus en plus grands. Mais ce type d'agriculture est bien éloigné des conditions réelles de l'agriculture paysanne traditionnelle.

⁵³⁵ Cf. M. LOWY, "Le point de vue des vaincus dans l'histoire de l'Amérique latine", en: *Cahier d'anthropologie sociale*, n° 4, Paris, Édition de l'Herne, 2008.

Cependant, ces problèmes naturels et culturels liés aux incorporations biologiques ouvrent et adaptent des espaces pour la science, notamment celle qui s'intéresse au futur de l'agriculture des zones tropicales des Hautes-Andes et à sa capacité à vivre en harmonie avec la protection de l'environnement. De la même manière, un des effets du changement climatique et des interventions culturelles dans les incorporations végétales est l'apparition de relations qu'on pourrait nommer "ethnobotaniques" ou "ethnomédicales" qui viennent s'ajouter aux relations déjà diverses et complexes qui se donnent à voir sur ces territoires.

Par ailleurs, il faut voir dans cette émergence une opportunité pour construire des espaces d'autodétermination à partir de la biodiversité, encore peu étudiée et connue, utilisée et préservée. C'est une réelle possibilité pour cette zone andine de Colombie et pour l'Amérique du Sud en général, ainsi que la société allemande Max Planck a commencé à le faire apparaître et à l'exploiter, en coopération avec l'Université Nationale de Colombie, dans le macroprojet *Plantes tropicales et santé*, entre autres initiatives. Il ne faut pas hésiter à dire et répéter qu'il y a urgence à développer une action sociale institutionnelle pour la culture scientifique et technologique dans ces régions, et à entretenir le débat sur le rôle politique de l'ethnobotanique, de l'ethnomédecine, de l'ethnoagriculture sous les tropiques, etc.

Par ailleurs, les intégrations biologiques forcées entraînent en général des perturbations environnementales, dans la mesure où leur adaptation et leur production ne peuvent être assurées qu'au moyen de produits chimiques utilisés à hautes doses, qui se révèlent en majorité néfastes à l'environnement.

Parmi les nombreuses tentatives d'intégration biologique, de la part des paysans, la vigne constitue une expérience aux multiples visages, dans la mesure où il s'agit d'une culture chargée d'éléments symboliques nombreux, notamment dans la culture occidentale, quand bien même elle se serait étendue aujourd'hui à des zones géographiques diversifiées. Et il est impossible de parler de la vigne sans évoquer le vin. La symbolique très fournie liée à cette culture se perçoit, entre autres, à partir des relations suivantes.

Le niveau élevé de sucre dans le fruit de la vigne (raisin) qui attire et maintient en vie des colonies d'oiseaux et d'autres animaux indicateurs de climats propices à l'habitat humain. Ces

niches écologiques qui disposent de cette source d'énergie sont aussi garantes de l'un des carburants sociaux les plus utilisés et les plus anciens: l'alcool. Dans ce domaine, le vin a réussi à s'imposer comme l'une des boissons fermentées les plus consommées, au moins en occident.

Cette plante cultivée depuis 10.000 ans⁵³⁶ a été intégrée à différents systèmes de croyances. Comme son jus fermenté (le vin), elle est devenue une référence symbolique nécessaire à la communication des hommes avec les divinités. Cette représentation a été exprimée de manière extraordinaire par l'art, au travers de ses principales expressions: peinture, sculpture, céramique, verre, bois, acier inoxydable, etc. La poésie, la littérature, l'architecture se sont inscrites dans cette entreprise symbolique. Chaque étiquette, chaque bouteille appartient à ce système qui occupe en plus des espaces nombreux et s'identifie à des niveaux de pouvoir élevés.

A toute cette représentation religieuse et artistique est liée d'abord la perception de la santé, et ensuite celle de bien-être. Le premier est relatif à l'utilisation ancestrale du vin comme antiseptique, et la deuxième met en avant les bienfaits organiques de l'ingestion de vin. La recherche scientifique a découvert d'importants effets de cette boisson sur la prévention et la participation à la guérison de certaines affections sanitaires. L'ensemble est complété par les imaginaires liés au caractère stimulant du produit, en matière de fertilité et de performances romantiques et sexuelles.

En tant que produit commercial, son arrivée dans l'économie de marché a permis la constitution de grands monopoles dont les patrimoines financiers sont très élevés. Le vin, dans nos régions, est toujours un produit coûteux, que seule une catégorie de population aisée peut s'offrir. L'augmentation de sa consommation est un indicateur de la montée en puissance de la classe moyenne, et de la popularisation ou de la décadence des élites, dans la mesure où cette boisson est liée à la distinction, au statut et à la représentation sociale.

La vitiviniculture est un système relationnel culturel sui generis.

Pour cette étude ethnographique sur un projet vitivinicole qui s'intègre à la tradition paysanne du Boyaca, il a été nécessaire de faire le rappel historique de cette agriculture spéciale qui est aujourd'hui pratiquée dans de nombreux pays des cinq continents. Nous avons bien perçu combien elle a concentré des éléments fondamentaux de la culture, comme le mythe, la religion,

⁵³⁶ Cf. M. FREGONI (2005), *op. cit.*

la science, la technologie et l'art; l'économie, le marché, la politique et la distinction sociale; la gastronomie et le folklore. Tous ces éléments ont joué un rôle actif dans sa consolidation.

Nous en inférons que ce capital social accumulé s'est construit grâce à un système relationnel résultant de chacune des activités de la chaîne de production, laquelle est avant tout, comme nous l'avons déjà évoqué, un système de connaissance qui renforce la vie sociale. Ceci explique peut-être l'absence relative de pauvreté chez les vitiviniculteurs. Au contraire, les cultures vitivinicoles possèdent un avantage relatif en termes de niveau de vie général (par rapport aux autres agricultures). Ce processus est aussi observable, dans une moindre mesure, dans le secteur du café, en Colombie, qui est le plus riche du pays, du moins pour ceux des producteurs qui ont refusé de vendre la matière première, mais préféré créer de la valeur ajoutée grâce à des agro-industries soutenues par une intervention institutionnelle où science et technologie jouent un rôle prépondérant. Dans la zone de production du café, en Colombie, fonctionne l'un des centres de recherche sur le café le plus important d'Amérique latine, CENICAFE. Ce modèle devrait être appliqué à de nombreux produits agricoles d'origine paysanne.

C'est pour cette raison qu'est né en 2005, sous ma direction, le groupe de recherche *Dénomination (Appellation) d'Origine, Terroir et Zonification* (DOTEZ), qui fait aujourd'hui partie du réseau latino-américain de groupes de recherche et qui a pour finalité de trouver et faire reconnaître la valeur ajoutée des produits agricoles paysans, par le biais des Appellations d'Origine. Dans ce cadre moi même j'ai suggéré le concept d' "*l'Andin comme marque planétaire*"⁵³⁷ et dans ce domaine, il faut reconnaître les efforts consentis par l'Université Nationale de Colombie par le biais du concept de "marque-territoire".

La production vitivinicole a engendré il y a des siècles un concept d'identification de la provenance géographique des produits agricoles que la littérature moderne a nommé: Appellation d'Origine Géographique et Terroir. De telles acceptions sont profondément politiques et scientifiques, elles construisent des territoires, des localités et des répertoires, et annoncent des délimitations géographiques et sociales. Peut-être qu'aucun autre produit que le fromage et le vin n'est capable de mieux représenter les concepts concernés? En ce qui concerne les vins, leurs caractéristiques sont essentielles à l' "invention des territoires"⁵³⁸ et c'est ce qui a permis

⁵³⁷ Cf. F. GÓMEZ-SIERRA, "Lo andino como marca planetaria", en: *Cultura Científica*, n° 10, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas, Fundación Universitaria Juan de Castellanos, 2010.

⁵³⁸ Cf. HOBBSAWM et T. RANGER, (1983), *op. cit.*, J. L. AMSELLE (2008), *op. cit.*, J. BOUJU (1995), *op. cit.*, D. DIMITRIJEVIC (2004), *op. cit.*, G. LENCLUD (1987), *op. cit.*

d'étendre la dynamique à d'autres produits. Cette expérience a commencé en Colombie il y a peu de temps, avec la production de café. Les appellations d'origine stimulent, dans une certaine mesure, la "paysannisation" sociale et le retour à la ruralité sur le plan régional.

Ces éléments ont favorisé la consolidation de la culture vinicole, stimulée aussi par l'intervention scientifique et technologique à grande échelle. Universités, instituts, écoles, laboratoires scientifiques et chercheurs ont inventé une société ethno-viticole capable d'influencer et transformer la réalité. "L'histoire sociale de l'agriculture" fait dorénavant l'objet d'une grande admiration et d'une large attention de la part des chercheurs.

Ces considérations attirent l'attention sur la "particularité" de l'intégration agricole régionale; c'est-à-dire sur un système culturel millénaire dont le pouvoir symbolique se renforce chaque jour, directement ou indirectement. La production est complétée et enrichie symboliquement avec des éléments qui constituent des stratégies de pouvoir. C'est pour cette raison que nous pouvons évoquer l'existence d'un phénomène de retour à la ruralité à partir de la viticulture, en nous basant sur le cas ici analysé.

Cette intégration nouvelle, qui correspond à un système symbolique incluant la référence scientifique, propre à la modernité, pénètre la société traditionnelle du Boyacá et a toutes les chances de connaître le succès. Il lui faut cependant affronter une réalité régionale autoritaire institutionnelle qui structure des déterminismes et des dépendances qui plongent leurs racines loin dans le passé. Le paternalisme d'Etat est proportionnel au volontarisme et à la "philosophie" du devoir être, propres à la religion catholique ancrée dans des structures de pouvoir unilatérales et qui s'appuie sur les nombreux problèmes de la réalité contextuelle de la région. Il semble opportun de formuler à ce sujet une hypothèse qui peut guider une recherche sur le rôle régional de la religion catholique dans la consolidation de la démocratie et la lutte contre la pauvreté. La transformation sociale, selon nous, commence par une attitude mentale, habituellement absente chez les paysans du haut-plateau du Boyacá. Une grande partie des problèmes liés à la production, et leurs conséquences, ont à voir avec un système culturel qui prend sa source dans le colonialisme et le complexe d'infériorité, lui-même forgé par la conquête espagnole et le système jésuite d'hacienda, et dont les hégémonies militaire, cléricale et politique ont assuré depuis la prospérité.

La question de la désarticulation de l'Eglise Catholique par rapport au projet.

Bien qu'une grande partie de l'essence symbolique du système de croyances de cette institution (l'Eglise) s'exprime par le biais de plantes comme le blé, la vigne et l'olive, elle n'a été l'auteur de nul projet ni initiative. Le vin de messe continue à être importé d'Espagne et englouti des sommes considérables. Les paysans ne consomment plus de blé, ni pour leur propre consommation, ni pour en faire commerce. Les oliviers sont abandonnés. Seule l'université, et nous-mêmes, nous sommes préoccupés d'eux; nous avons lancé un grand projet de récupération des oliviers et autres caducifoliées.

Si l'Eglise catholique a bien accompagné les processus historiques régionaux, depuis la fondation de Tunja, sa capitale de l'ère coloniale, en 1539 (il y avait en 1611 plus de couvents et de chapelles que d'écoles à Tunja et dans sa région) son rôle dans le développement de la région est discutable. Des études sur ce sujet sont encore à produire. L'attitude de l'Eglise a surtout été démagogique, faite de contrôle, elle s'est révélée ritualiste et politique. Il ne faut cependant pas lui dénier un certain rôle dans la vie quotidienne... même si la réalité indique que la plus ancienne université de Tunja a 60 ans quand l'Eglise est présente depuis plus de 400 ans. Cette zone profondément religieuse est d'une pauvreté préoccupante.

Pour nous, cette réalité est à peine compréhensible. Car s'il y a des exceptions, les protagonistes de l'Eglise, acteurs sociaux de la région, ne jouent pas un grand rôle en tant que "conscientiseurs" efficaces: certainement parce qu'ils sont formés académiquement dans un Grand séminaire très contrôlé, où la liberté est très réduite, sans grands changements ni adaptations des contenus enseignés, c'est-à-dire sans la réactualisation opérée dans d'autres filières de formation (et cela vaut pour toutes les disciplines). Il s'agit là, à notre avis, d'une décontextualisation impossible à soigner parce qu'elle est structurelle. De plus, les sciences de base, aussi bien naturelles que sociales ne sont pas enseignées, et si les sciences sociales se transmettent, elles sont fortement biaisées.

De là une grande difficulté pour s'articuler avec une société qui bouge continuellement, dont l'Eglise méconnaît ce qu'elle est vraiment. C'est pour cela que la religiosité populaire a du succès, surtout avec les paysans et les personnes peu instruites et fait fuir les autres. Il nous

semble que l'Église pourrait tenir un rôle dans la transformation régionale du fait de son implantation multiséculaire, mais qu'elle continuera à reproduire les cosmovisions traditionnelles, pour les raisons que nous venons d'exposer.

De même, un autre élément mérite discussion: celui lié au déficit d'articulation de l'Église catholique avec la société contemporaine, entendue comme conséquence probable de la conception de Dieu héritée de la religion hébraïque. Dans le judaïsme comme dans le christianisme, Dieu est avant tout Créateur, Inventeur, Innovateur et le livre de la Genèse raconte que l'homme fut créé à l'image de Dieu, c'est-à-dire avec un esprit créatif et innovant en permanence. Cette conception est la même dans le Nouveau Testament quand il évoque le Verbe Créateur (Evangile de Saint Jean, I), renforcée ensuite par la catéchèse qui dit que dans le sacrement de la Confirmation, un des sept dons reçus de l'Esprit-Saint est la science.

Toutefois, avec le temps, le Dieu créateur s'est transformé en un Dieu juge, qui contrôle et punit la vie morale, institutionnalisé progressivement pour pouvoir être administré par le biais du pouvoir, de la démagogie et de la diplomatie. A partir de cette transformation, logiquement, la créativité humaine exprimée dans l'invention, et plus tard manifesté par l'esprit scientifique de grands hommes qui ont changé l'humanité pour le bien, comme il en existe encore, est devenue une menace pour une religion qui institutionnalise Dieu. De là la persécution autrefois des hommes de science et le divorce, encore d'actualité, entre religion et science.

Il n'en reste pas moins, qu'à mesure que l'esprit scientifique s'est articulé à la société par le biais d'une culture scientifique qui a commencé à résoudre des problèmes du quotidien et à produire de grandes transformations, l'institution administratrice de Dieu soutenue par d'autres concepts culturels comme la révélation, l'infailibilité et la hiérarchie, a commencé à perdre de l'importance et de l'influence dans une société devenue perméable à l'esprit scientifique.

Il est donc en partie compréhensible aujourd'hui que le christianisme se maintienne dans les pays les plus pauvres, ceux du tiers-monde, où abondent les populations de paysans pauvres et peu informés. Où, aussi, la migration en masse vers le pentecôtisme et d'autres confessions est monnaie courante. De même est-il révélateur que dans les pays les plus riches où la science et la technologie ont pris tant d'importance, au contraire, cette conception de la religion soit

minoritaire, voire rejetée, ou ignorée. Ce qui ne signifie pas que de telles sociétés ne demandent pas une autre conception de la religion, pouvant offrir un minimum de spiritualité, que l'institutionnalisation, à notre avis, a d'ailleurs largement laissé de côté.

Nous pensons qu'une réinvention religieuse-spirituelle est possible, si elle est fondée sur la conception d'un acte créateur original permanent qui s'appuie lui-même sur l'esprit scientifique, qui distingue l'homme dans une société baignée de l'admiration pour l'innovation. La culture scientifique pourrait ainsi alimenter la vie spirituelle et la religion autant qu'elle enrichit les activités productives.

A ce sujet, il nous semble important d'évoquer Albert Einstein:

“Pour moi, le rôle le plus important de l'art et de la science consiste à éveiller et à maintenir éveillé ce sentiment dans ceux qui lui sont réceptifs. Nous commençons à concevoir la relation entre la Science et la religion totalement différente de la conception classique... Mais je soutiens vigoureusement que la religion cosmique est le mobile le plus puissant et le plus généreux de la recherche scientifique. Seul celui qui peut évaluer les gigantesques efforts et, avant tout, la passion sans lesquels les créations intellectuelles scientifiques novatrices n'existeraient pas, peut évaluer la force du sentiment qui seul a créé un travail absolument détaché de la vie pratique...Celui que ne connaît le recherche scientifique que par ses effets pratiques conçoit trop vite et incomplètement la mentalité des hommes qui, entourés de contemporains sceptiques, ont montré les routes aux individus qui pensaient comme eux. Or ils se trouvaient dispersés dans le temps et l'espace. Seul celui qui a voué sa vie à des buts identiques possède une imagination compréhensive de ces hommes, de ce qui les anime de ce qui leur insuffle la force de conserver leur idéal malgré d'innombrables échecs. La religiosité cosmique prodigue de telles forces.”⁵³⁹

⁵³⁹ A. EINSTEIN, *Comment je vois le monde*, Barcelone, Novoprint, 2009. p 25-27.

La reconstruction et l'entretien de l'ethnosphère paysanne.

Notre effort de recherche nous a permis de réfléchir sur un système axiologique, dans la société paysanne que nous avons appelée, selon le concept de Wade Davis: *ethnosphère* ou patrimoine spirituel et matériel des peuples; ainsi, comme la biosphère ou l'atmosphère, elle traverse des moments de fragilité accusée à cause d'actions anthropiques ou non. La biosphère se dégrade à cause de la disparition d'espèces: de même, dans les sociétés paysannes, des éléments structurels de la culture meurent, comme la conception et la réalité de la famille s'agissant de l'attention à porter aux enfants et aux vieillards, les systèmes de croyances liées à la protection de la nature, la réciprocité, le don, la générosité, et enfin le système de production culturelle paysan tout entier. Voilà bien la tragédie, si on peut l'appeler ainsi, du déplacement et de l'urbanisation forcée.

Comment, quelles stratégies entreprendre pour diminuer la détérioration de l'ethnosphère paysanne? Nous proposons un effort institutionnel, des politiques publiques de défense d'une citoyenneté rurale, des efforts de la part d'institutions universitaires pour instaurer dans la région des programmes scientifiques en sciences sociales, qui aient des applications pratiques. De même, doit primer une culture de l'information raisonnée qui soit le fruit d'activités liées à la science, la technologie et la technique objectivement appliquées, soit, des stratégies d'enrichissement et de patrimonialisation culturelle.

Par ailleurs, les concepts de terroir et d'appellation d'origine, scientifiques par elles-mêmes, qui ont accompagné la tradition agricole de quelques pays d'Europe, appliqués au café, en Colombie, sont des éléments dynamiseurs dans la construction de géosymboles, de territoires d'identité. Ils peuvent sortir la production agricole de son état de simple exercice consistant à placer de la matière première sur les marchés, pour la transformer en industrie culturelle compétitive grâce à la création d'industries agroalimentaires.

Si nous analysons cette intégration, nous constatons la présence d'éléments fondamentaux de la culture paysanne, décisifs lorsqu'il s'agit de favoriser le processus. Ces éléments relèvent, par exemple, du système de croyances dans lequel sont intégrées les plantes. Il existe un patrimoine culturel "ethno sphère paysanne" qui soutient de manière décisive les initiatives apparemment "nouvelles" dans le domaine agricole. Cette richesse est la pierre angulaire du système qui nous

permettra de comprendre le passé et de projeter un futur marqué par un bien-être et une autonomie élevés au bénéfice des communautés.

L'histoire sociale de la viticulture (culture permanente) dans toutes les régions concernées, doit être comparée avec l'histoire sociale de la production de pommes de terre (culture transitoire). Cette dernière ne demande pas beaucoup d'application ou d'invention technologique pour sa production. L'accumulation de patrimoine symbolique qui la concerne n'a jamais été articulée à la ritualité sacrée, en dépit des dizaines d'années passées à cultiver la patate sur le haut-plateau. Les efforts de recherche portant sur sa production sont récents, sa consommation n'est pas stimulée, elle est interdite en tant que mécanisme d'amélioration de la santé. Autrement dit, la production de cet aliment souffre de son manque d'éléments symboliques.

Enrichissement des relations.

Quelques concepts théoriques qui concernent les sociétés et cultures paysannes, revus dans le présent travail, indiquent qu'une des caractéristiques qui les définit est leur capacité relationnelle avec d'autres groupes. Cependant, nous pensons que ces relations ont toujours été marquées par la subordination, qu'elles sont des relations de pouvoir à sens unique, avec l'Eglise, la politique, le marché, etc. Comment travailler en faveur de relations plus démocratiques? Il nous semble que l'articulation des sociétés paysannes et de tout leur système productif avec de nouveaux acteurs appartenant à des écoles, des centres de recherche, des universités, peut être d'une aide précieuse. Car il s'agit là de relations d'un autre genre, elles sont fondées sur l'information, laquelle autorise à son tour l'autonomie, la participation, la connaissance de l'environnement et du contexte, et des enjeux. Il faut que la théorie de l'information soit appliquée aux communautés paysannes et puisse s'articuler à ce que d'aucuns appellent l'ère de l'information, même si cette dernière est encore bien éloignée des sujets qui nous intéressent.

Notre étude permet de corroborer la poly-activité du producteur paysan contemporain: agriculteur, paysan, artisan, capable de s'articuler et de se transformer dans la mesure où cette dynamique lui permet de perdurer. Sa relation avec les économies actuelles ne se fait pas seulement par le biais de producteurs, mais aussi au travers d'emplois urbains qui autorisent une sorte de capitalisation familiale. Malgré l'officialité religieuse ou politique, les paysans ont une

capacité de vision, et l'accès à des alternatives limitées permettant d'adhérer au pluralisme. Cette figure est aussi perceptible dans la possibilité expérimentée au quotidien d'entrer en contact avec des acteurs qui ne sont ni militaires, ni religieux, ni politiques. Car il y a aujourd'hui une grande diversité de techniciens, professionnels et scientifiques dont le rôle, dans la région, consiste fondamentalement à augmenter d'une part la quantité et la qualité des informations en circulation, et d'autre part, leur transmission et leur transformation en applications concrètes.

Les cosmovisions monolithiques de la réalité sont drastiquement affectées, pour donner vie à des formes émergentes de pluralisme et de transformation. Elles permettent aussi, bien que de manière indirecte, une articulation de la société traditionnelle avec la société moderne plus perméable à l'information.

Changement climatique et futur de l'agriculture paysanne dans la zone tropicale des Hautes-Andes.

Le directeur du projet vitivinicole impose à ceux qui souhaitent planter de la vigne de disposer de suffisamment d'eau pour alimenter les cultures. A cette exigence, l'Etat, représenté par les maires des communes concernées, a répondu en offrant des machines nécessaires à la construction de réservoirs ou de moyens de capter l'eau de pluie vers les propriétés des viniculteurs, qui constituent une minorité. Et cela est l'une des préoccupations des paysans: *"les pluies tombent rarement, aujourd'hui"*. L'effet du changement climatique sur la région est d'ores et déjà important, par exemple la disparition de la glace sur le sommet Nevado de Guicàn, menaçant des écosystèmes entiers dans la région. Notre attention scientifique doit être panoramique, il faut mener à bien des projets de recherche dans des disciplines très variées pour établir des programmes qui répondent aux enjeux multiples, notamment les effets du changement climatique sur la région.

Nous devons rendre prioritaires, non pas des projets, mais des macroprojets ambitieux, avec des programmes à long terme qui puissent garantir la disponibilité de l'eau, pas seulement pour les besoins de base mais aussi pour soutenir les politiques agricoles du futur, un défi impossible à relever sans l'implication des institutions, avec l'aide de la science et de la technologie. Il paraît utile de rappeler que ce sont les systèmes d'adduction, de conservation et de distribution de l'eau

qui ont rendu possible le développement de régions entières et de la technique en général. Il suffit d'évoquer les aqueducs romains, les systèmes de goutte-à-goutte israéliens etc. Ainsi, des études sur l'organisation sociale et l'utilisation de l'eau sont-elles urgentes, dans le Boyacá.

En dépit du fait que les économies paysannes modernes tentent de se renforcer en mettant en œuvre les stratégies évoquées, elles font face à des problèmes cruciaux liés au changement climatique et au manque d'eau. Ce minéral autrefois abondant sur le haut-plateau était une garantie pour les activités agricoles. Le manque est devenu un obstacle au développement de l'agriculture, sa disponibilité étant sérieusement menacée. Les sources se sont taries en nombre, et les efforts de construction de réservoirs pour recueillir les eaux pluviales se multiplient. Le développement incontrôlé des mines et l'extension de l'élevage sont des causes importantes de ce phénomène. Les enjeux scientifiques sont liés à la production d'aliments, mais cette activité dépend de manière primordiale de la disponibilité d'eau. Pour la majorité des producteurs paysans, l'indispensable minéral ne leur parvient que sous forme de pluie.

L'ensemble de ces circonstances met en péril la production agricole et, au final, tout ce qui est lié aux cultures paysannes, comme l'économie familiale domestique. Par conséquent, le processus de dé-paysannisation est voué à poursuivre son chemin sans obstacle majeur... menant les cultures à une impasse: les acteurs ne seront plus ni tout-à-fait paysans, ni tout-à-fait urbains.

A l'ère de l'information, les sociétés paysannes accentuent leur retard.

Dans le discours à la mode, utilisé par des politiques, des entrepreneurs, leaders d'opinion ou même des universitaires, l'humanité est arrivée à l'ère de l'information et la société est en réseau. Si cela est vrai pour une partie de la population mondiale, notamment celle qui vit dans les villes, cela ne l'est pas pour certaines populations, comme nous l'avons montré dans cette étude. Les paysans ont d'importants problèmes pour accéder à l'information pertinente, de base. Nous avons ainsi observé des déficiences importantes, à quelques kilomètres seulement du centre de grandes villes. Par exemple, dans la circulation de journaux susceptibles de donner des informations élémentaires; ou encore la précarité des chaînes de radio et de la qualité des informations qu'elles

véhiculent, la télévision d'Etat étant dans la même situation, ne parvenant même pas à couvrir l'ensemble du territoire national. Certaines zones n'ont pas l'alimentation électrique.

Certaines entreprises de téléphonie mobile ont ouvert des lignes dans des zones auparavant non connectées au réseau téléphonique fixe, mais elles sont évidemment uniquement préoccupées par la vente de leurs produits. Il n'y a pas aujourd'hui de projets de diffusion d'informations sélectionnées, utiles aux communautés, par ce biais. En cette ère de l'information, certaines communautés sont donc d'autant plus désavantagées par l'absence de moyens de communication... Certaines initiatives existent pour changer les choses, comme l'évoque (<http://www.scidev.net>) mais elles doivent se renforcer dans des régions comme la notre. Nous répétons que la compétence du scientifique à produire et publier ses résultats doit être proportionnelle à sa préoccupation de savoir comment les faire parvenir à ceux qui en ont besoin. Nos systèmes éducatifs ne parviennent pas à résoudre des problèmes de base de l'environnement, tout comme de simples discours politiques sur la démocratie n'engendrent pas systématiquement la participation, pas plus que les sermons ou les homélies ne produisent de vie plus sereine ou de richesse spirituelle.

La paysannerie du XXIe siècle continue à être identifiée à un groupe qui maîtrise un large éventail de stratégies d'articulation avec d'autres groupes⁵⁴⁰, mais les initiatives institutionnelles peu nombreuses qui visent à la renforcer par le biais de programmes de science et de technologie, la mettent en péril et l'inscrivent dans de nouveaux rapports de subordination. D'un côté, dans la société de la connaissance, celui qui est compétitif et qui survit est celui qui est capable la recevoir, de l'intégrer et de la mettre en application, c'est un processus qui est difficile pour les communautés paysannes qui luttent encore pour l'équité dans la distribution des terres (encore concentrées dans les mains de quelques-uns, en Colombie). Ces désavantages ne pourront diminuer que si les institutions deviennent conscientes que leur appui est décisif pour que perdurent et s'enrichissent les paysans. Il faut aussi qu'elles prennent conscience que leur futur passe par là: car c'est à travers les communautés paysannes que se sont affirmées des institutions telles que l'Etat et l'Église catholique.

⁵⁴⁰ Cf. T. SHANIN (1979), *op. cit.*

L'ethnographie comme protagoniste possible.

Nous montrons dans notre travail la nécessité de reconsidérer et renforcer les études sociales dans les zones tropicales, où la biodiversité donne le meilleur d'elle-même. Dans le même temps, cette biodiversité augmente la complexité, entendue comme interconnexions, corrélations, interactions. Si cette biodiversité est synonyme de complexité alors, nous, les chercheurs, devons être plus fins et plus raffinés pour découvrir ces interconnexions, corrélations et interactions qui diffèrent de celles des systèmes vitaux tempérés. Si nous transposons cette réalité au champ social, nous rencontrerons une multiplicité de relations propres à ces zones, qui ne pourront être expliquées que par le biais de méticuleuses recherches ethnographiques; si nous entendons l'ethnographie comme la description détaillée de la culture et les liens sociaux⁵⁴¹. Ainsi, la complexité sociale sous les tropiques trouvera dans l'ethnographie un soutien capable de l'expliquer.

Il est contradictoire d'observer, par exemple, que dans la région où notre étude a été réalisée, parmi les 6 institutions d'éducation supérieure, ou plus, aucune ne propose de cours de science sociale de base. Cela vaut pour beaucoup d'autres régions situées sous les tropiques. Les scientifiques et la science ont pour mission de trouver et d'établir de nouvelles relations et de mettre en place les programmes d'éducation correspondant. Dans ces efforts, les actions visant à améliorer le sort des femmes seront fondamentales, dans la mesure où c'est dans les zones tropicales que les inégalités de genre sont les plus affirmées.

Par ailleurs, le concept de "paysan" est générique, et seul un travail ethnographique important, avec des angles d'attaque divers, permettra aux gouvernements locaux de comprendre leur réalité. Ainsi l'expérience qui nous intéresse dans la présente étude a-t-elle permis d'observer les paysans d'une zone spécifique du Boyacá, où ces hommes et ces femmes sont à la fois ou tour à tour: agriculteur, ouvrier, artisans, employé, retraité, menuisier, etc. Beaucoup de ces activités sont assumées par des hommes en priorité, ce qui a contribué à féminiser la production agricole de la petite et très petite propriété. Ce fait nous a aussi permis de réfléchir au rôle de la femme dans la production agricole du haut-plateau du Boyacá et à sa participation décisive à la construction permanente du contexte culturel. Il semble intéressant de faire l'hypothèse que si les

⁵⁴¹ Cf. M. AGAR "We have met the other and we're all nonlinear: Ethnography as a nonlinear dynamic system. Ethnography as a Nonlinear Dynamic System", en: *Complexity*, Vol, 10, n° 2, Edited By: Peter Schuster and Alfred W. Hubler, 2004.

institutions se mettent à mieux prendre en compte l'éducation des femmes, la société étudiée n'en sera que plus forte. Du fait des nouvelles occupations dont les hommes doivent se charger, elles jouent un rôle de plus en plus déterminant dans l'éducation des enfants, mais aussi dans de nombreuses autres tâches. L'éducation dépend d'informations qui ne sont pas en général disponible pour la femme paysanne. Les responsabilités maternelles sont plus importantes que les paternelles, dans ce domaine comme dans d'autres liés à la bonne marche du foyer.

La famille paysanne comme “consolidation axiologique”.

Une consolidation affirmée de l'économie paysanne réside dans les fondements axiologiques de cette institution qu'est la famille, dans le secteur rural. On peut prendre pour exemple l'attention portée aux personnes âgées, des soins au respect, en passant par leur consultation en cas de problème où leur expérience est nécessaire, jusqu'à leur mort; mais aussi la disponibilité d'espaces, de terrains généralement plus importants que ceux possédés par les habitants des villes, qui forge l'idée de liberté et de mobilité. Ces éléments provoquent un questionnement sur la différence des processus démocratiques selon qu'ils se déroulent dans un contexte urbain ou rural. L'occupation des espaces et leur classification est beaucoup plus large et variée qu'en ville. Par ailleurs, on constate, à partir de la connaissance populaire, que le processus d'apprentissage est fondamentalement pratique, puisqu'il fonctionne (apprentissage et transmission) par le biais de l' "effet démonstration".

Les différentes activités liées à l'architecture, l'artisanat et la manière d'accéder aux ressources végétales et minérales font qu'il y a une forme d'organisation “corporative familiale” fondée sur les “stratégies domestiques”⁵⁴² où l'affect est fondamental. Il est rare de trouver dans ce contexte des asiles ou orphelinats ruraux; les enfants malades ou orphelins sont immédiatement intégrés à un foyer ou une structure de parrainage. Beaucoup de grands-parents, comme ceux de Beto, s'occupent de leurs petits-enfants comme de leurs enfants. Le peu d'argent liquide en circulation permet de mettre en œuvre d'autres formes de “paiement”, dont les échanges de faveurs, nourries de générosité, de réciprocité et de hauts niveaux de confiance.

La marginalité à laquelle les paysans ont été confrontés, du fait des grandes transformations urbaines modernes, du point de vue technologique, industriel, etc., leur a permis de créer des processus de technologie populaire et de mettre au point des inventions d'aussi grande valeur et

⁵⁴² Cf. R. RIVERA (1998), *op. cit.*

aussi révolutionnaires que ceux créés en ville, et de maintenir en vie des processus axiologiques et leurs capacités d'articulation avec d'autres groupes sociaux. Il faut aussi mentionner leurs apports matériels à l'économie, à l'Etat, aux systèmes de croyances, notamment au christianisme catholique, et à l'industrie.

L'essence des paysans, c'est leur relation profonde avec l'agriculture, qui implique une symbiose parfaite avec la nature. Ils sont les témoins de l'arôme de l'aube, des animaux qui rivalisent dans l'expression de leur jubilation; de cet univers où les patrimoines aromatiques et chromatiques peinent à se différencier. Ils sont les témoins des naissances des veaux, des agneaux, des chevreaux, poulains, chiots, chatons, avec lesquels ils partagent leur vie. Ils sont les meilleurs connaisseurs des systèmes de mûrissement des prunes, grenades, chirimoyas, ou mortiños; comme agriculteurs, ils réveillent le maïs et donnent naissance à la pomme de terre. Quand ils font le signe de croix avant de manger, il y a co-présence des nids des poules, du coq qui sert de réveil naturel, qui chante depuis le lever du jour jusqu'aux fêtes de la nuit de Noël; voici la houe et la pioche...; les bovins et la charrue, la vache qui donne du lait et l'étable pour le veau, dans le jardin pousse la coriandre, le persil et la menthe, voici les représentations des saints protecteurs, guérisseurs, accompagnateurs miraculeux, voici les photographies des enfants absents et des anciens pour le souvenir... Voici aussi la connaissance scientifique et technologique qui veille sur leur avenir.

... et voici également aujourd'hui les vignes protégées par Zeus, Dionysos, Bacchus, Osiris, Jésus-Christ et Vous. Leurs grappes appétissantes et luxuriantes, aromatiques et sucrées, au palais des oiseaux aussi bien qu'à celui des insectes et des rongeurs. Et aussi au mien, individu de 51 ans, qui vit et meurt comme la vigne, et vieillit comme le vin. Il y a aussi ceux qui pensent que le vin nourrit, ce qui est faux; il ressuscite seulement, il rend enthousiaste, réjouit, attire les dieux du passé et du présent; il accompagne la solitude choisie ou forcée, le dialogue fructueux, la nourriture amoureusement préparée, l'extase spirituelle de celui qui prie et celle de l'amant.

Une grande partie de l'humanité a connu les bienfaits du blé, la mort et la résurrection de la vigne et la longévité de l'olivier, toutes figures où les paysans jouent et ont joué un rôle. Et une terre qui offre ces produits ne peut faire moins que de se sentir bénie par tous les dieux.



Mosaïque 14. Paysans, vigne, blé et oliviers du Boyacá

“Maintenant! Oh Bacchus! Je vais te chanter et je vais chanter avec toi les forêts, les vergers et l’olivier qui pousse si lentement. Aidez moi, dieu de la vigne! Ici tout est plein de tes dons: par toi fleurit la campagne chargé des grappes de l’automne, et la vendange qui déborde des fûts gavés. Viens, et enlève tes chausses pour fouler avec moi de tes pieds nus le moût nouveau”
543.

“J’écrirai dans le vin rouge un nom: ton nom... qui fut avec mon âme souriant parmi les violettes”.

“Un homme comme moi, qui a idolâtré les vignes et a été séduit dramatiquement par la couleur, l’odeur et la saveur du vin, mérite qu’on écrive seulement sur sa tombe sa date de naissance”
1er juillet 1963, Gómez-Sierra, Fabio Aldemar

⁵⁴³ VIRGILE, *L’Enéide. Géorgies bucoliques* (édition révisée Francisco Montes de Oca), México, Editorial Porrúa, 2000.

Bibliographie

- ACERÍAS PAZ DE RÍO S.A** 1976. *Acerías Paz del Río y el departamento de Boyacá. Algunos aspectos de su incidencia económica y social*. Multilith Paz de Río Bogotá, 1976.
- AGAR, Michael** 2004. “We have met the other and we’re all nonlinear: Ethnography as a nonlinear dynamic system”. En: *Complexity*, vol, 10, n° 2, Edited By: Peter Schuster and Alfred W. Hubler, 2004, p. 16-24. Sur : <http://onlinelibrary.wiley.com/journal>.
- AMENÁBAR, Hernán** 2008. “La seducción del buen vivir”. Publicité de l’entreprise vitivinicole Sibaris.
- AMSELLE, Jean-Loup** 2008. “Retour sur l’invention de la tradition”. En: *L’Homme*, n° 185-186, Paris, 2008/1-2, p. 187-194.
- ANGELINI, Renzo** 2009. (coord.) *L’ulivo e olio*. Milan, ART Servizi Editoriali, 2009.
- APPADURAI, Arjun** 2005. *Après le colonialisme. Les conséquences culturelles de la globalisation*. Paris, Petite bibliothèque Payot, 2005.
- AUGÉ, Marc** 1995. *Hacia una antropología de mundos contemporáneos*. Barcelona Gedisa, 1995.
- BAQUERO, Alberto** 1991. “Aproximación al modelo Grajales”. En: Supelano, A. (comp), *Lecturas de Cega, Desarrollo Regional*, Bogotá, Cega, 1991.
- BELTING, Hans** 2007. *Antropología de la imagen* (Traducción: Gonzalo María Velez Espinosa), Madrid. Katz, Editores, 2007.
- BERMÚDEZ, Mauricio** 1999. *El Espíritu del Vino*. Bogotá, Universidad Externado de Colombia, 1999.
- BERTOZZI, Leo** 1991. “Evoluzione nella produzione e trasformazione sul latte e tutela della qualità dei formaggi tipici”. En: *Scienza e Técnica Lattiero – Caseari XLII*, n° 5. Vol. 42, Parme, 1991, p. 311-325.
- BESIS, Raphael** 2004. *Dialogue avec Marc Augé. Autour d’une anthropologie de la mondialisation*. Paris, L’Harmattan, 2004.
- BIBLE de Jérusalem**, Evangile de Saint-Jean, 15, 1.
- BONNETT, Claudia** 2002. *Tierra y comunidad, un problema irresuelto. El caso del altiplano cundiboyacense (Virreinato de la Nueva Granada) 1750-1800*. Bogotá, Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2002.
- BOUJU, Jacky** 1995. “Tradition et identité. Tradition dogon entre traditionalisme rural et néo-

traditionalisme urbain”. En: *Enquête*, n° 2, Marseille, 1995, p. 95-117. Sur: <http://enquete.revues.org/313>:

BRAND, Stewart 2010. *Una cura per la terra. Manifesto di un ecopragmatista*. Turin, Codice, Edizioni, 2010, p. 27-28.

BRODHAG, Christian 1999. “Retrouver les terroirs pour une agriculture durable”. 1999. <http://www.agora21.org/terroir/terroir.html>

BUCCELLATI, Graziella 1998. *La collezione Garnier Valletti dell’Istituto di coltivazioni arboree*. Milan, Università degli Studi di Milano, 1998.

CABALLERO-CALDERÓN, Eduardo 1980. *Siervo sin tierra*. Medellín, Editorial Bedaut, 1980.

CARBONNEAU, Alain 2004. “Eléments de la conduite du vignoble favorisant la protection du Terroir et l’expression de ses vins”. *ACE*, revue d’œnologie.2004 <http://www.aenologia.com>.

CARDALE SCHRIMPF, Marianne 1987. “En busca de los primeros agricultores del altiplano cundiboyacense”. En: *Maguaré*, n° 5, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, 1987, p. 99-125.

CÁRDENAS, Felipe 2002 *Antropología y ambiente. Enfoques para una comprensión de la relación: ecosistema - cultura*. Bogotá, IDEADE – DET. Pontificia Universidad Javeriana, 2002.

CAREY, Victoria 2003. *Fourth international symposium for vitivinicultural zoning*. 2003 <http://www.Wynboer>.

CASILIMAS, Clara y LÓPEZ, María 1989 “El templo Muisca”. En: *Maguaré*, n° 5, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, 1989, p. 127-150.

CASTELLS, Manuel 1999. “Globalización, tecnología, trabajo, empleo y empresa”. En: *La Factoria*, n° 7, 1999. Sur: www.lafactoria.eu.

CASTELLS, Manuel 2002. *La era de la información: La sociedad red*. México, Siglo XXI editores, 2002.

CASTRO-GÓMEZ, Santiago 2012. “Sobre el concepto de antropotécnica en Peter Sloterdijk”. En: *Revista de estudios sociales*, Universidad de los Andes, n° 43, 2012, p. 63-73. Sur: www.Res.uniandes.edu.co

CENSO NACIONAL REPÚBLICA DE COLOMBIA ANNEE 2005.

CHAYANOV, Aleksandr 1981. *Sobre la teoría de los sistemas económicos no capitalistas*. México, Ediciones Pasado y Presente, 1981.

CHOCOLATE SANTANDER, COLOMBIAN SINGLE ORIGIN 2008. *Chocolate y vino: dos grandes personalidades difíciles de juntar*. Compañía Nacional de Chocolates. 2008.

- CINEP, COLCIENCIAS**, 1988. “*Colombia país de regiones 2, Región santandereana y región cundiboyacense*”. Bogotá, Ediciones Antropos Ltda. 1988.
- COHEN Jean y ARATO Andrew** 1994. *Social movements and civil society. Civil society and Political Theory*, Cambridge, Mit Press, 1994.
- COLMENARES, Germán** 1969. *Haciendas de los Jesuitas en el Nuevo Reino de Granada: siglo XVIII*. Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, 1969.
- COLMENARES, Germán** 1998. *Haciendas de los Jesuitas en el Nuevo Reino de Granada: siglo XVIII*. Bogotá, (2da edición), Universidad del Valle. 1998.
- COMISIÓN DE RECONCILIACIÓN REGIONAL**, 2007. *Pobreza y riqueza en Boyacá*. Tunja, 2007.
- CORONIL, Fernando** 2002. *El estado mágico: naturaleza, dinero y modernidad en Venezuela*. Caracas, Nueva sociedad: Consejo de Desarrollo Científico y Humanístico de la Universidad Central de Venezuela, 2002.
- CRESSWELL, Robert** 2010. “Techniques et culture: les bases d’un programme de travail”. En: *Techniques & Culture* n° 54-55, Marseille, 2010, p. 20-45. Sur: <http://tc.revues.org>.
- D’HONT, Olivier** 2005. *Techniques et savoir des communautés rurales. Approche ethnographique du développement*. Paris, Karthala, 2005.
- DEBUIGNE, Gérard** 1998. *Les vins*. Paris, Larousse, 1998.
- DEL CASTILLO, Nicolás** 2007. “Descubrimiento de las costas colombianas”. En: *Gran Enciclopedia de Colombia, Historia I*. Bogotá, Biblioteca, El Tiempo. Cercle des lecteurs, 2007, p.103-129.
- DEMOSSIER, Marion** 1999. *Hommes et vins. Une anthropologie du vignoble bourguignon*. Dijon, Editions Universitaires de Dijon, 1999.
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística, DANE**, 1993.
- Departamento Administrativo Nacional de Estadística, DANE**, 2005.
- DEUXIEME FORUM DE L’INDUSTRIE DES EMERAUDES** 1996. Organisé par le gouvernement régional du Boyacá à Paipa-Boyacá, Colombie, 1996.
- DIAMOND, Jared** 2006. *Armi, acciaio e malattie. Breve storia del mondo negli ultimi tredicemila anni*. Turin, Einaudi, 2006.
- DIMITRIJEVIC, Dejan** 2004. *Fabrication des traditions, Invention de modernité*. Paris, Éditions de la MSH, 2004.

- DOMÍNGUEZ, Rafael** 1965. *Historia de las esmeraldas de Colombia*. Gráficas Ducal, Bogotá, 1965.
- DOMINIQUE, Denis** 1995. *Appellation d'origine et indication de provenance*. Bordeaux, Dalloz, 1995.
- DUNCAN, Ronald** 2007. "Arte precolombino". En: *Gran enciclopedia de Colombia. Arte 1* Bogotá, Biblioteca, El Tiempo. Cercle des lecteurs., 2007, p.11-26.
- ECCHER, Tommaso** 1998. Francesco Garnier Valletti: da artigiano a pomólogo, una vita tra scienza ed arte nell'Europa dell'Ottocento. *La collezione Garnier Valletti dell' Instituto di coltivazioni arboree*. Milan, Università degli Studi di Milano, 1998, p. 45-10.
- EINSTEIN, Albert** 2009. *Comment je vois le monde*, Barcelone, Novoprint, 2009, p. 25-27.
- EMBER Carol, EMBER Melvin, PEREGRINI Peter** 2004. *Antropología*, Madrid, Pearson Educación, 2004.
- ESCOBAR, Arturo** 1996. *La invención del tercer mundo*. Bogotá, Ediciones Norma, 1996.
- ESCOBAR, Arturo** 1999. *El final del salvaje. Naturaleza, cultura y política en la antropología contemporánea*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología, CEREC, 1999.
- ESGUERRA, María del Pilar** 2007. "El café y el desarrollo económico colombiano". En: *Gran Enciclopedia de Colombia, Economía 2*, Bogotá, Biblioteca el Tiempo. Cercle des lecteurs. 2007, p. 168-184.
- FAJARDO, Martha** 2007. "El arte neogranadino del período colonial". En: *Gran enciclopedia de Colombia, Arte I*, Bogotá, Biblioteca El Tiempo. Cercle des lecteurs, 2007, p.121-140.
- FALCHETTI, Ana María y NATES-PARRA, Giomar** 2002. "Las hijas del sol: las abejas sin aguijón en el mundo de los Uwa, Sierra Nevada del Cocuy, Colombia". En: *Rostros culturales de la fauna. Las relaciones entre los humanos y los animales en el contexto colombiano*. Bogotá, A. Ulloa (ed.), Instituto Colombiano de Antropología e Historia. 2002, p.175 -216.
- FALS-BORDA, Orlando** 1957. *El hombre y la tierra en Boyacá*. Bogotá, Ediciones Documentos Colombianos, 1957.
- FERRER, M** 2003 "Cadena vitivinícola. Propuesta de trabajo: EL Terroir como herramienta devalorización de la calidad y la tipicidad de los vinos uruguayos". Sur: www.fagro.edu.uy. 2003.
- FORERO, Jaime** 2001. "La economía campesina en Colombia 1999-2001". En: *Cuadernos, Tierra y Justicia* n° 2. http://www.kus.uu.se/CF/Cuaderno_02.pdf. 2002.
- Forum National de l'Emeraude**, Paipa, 1996.

- FREGONI, Mario** 2001. “Sono 17.312 i vitigni nel mondo. C’è ancora spazio per i nostri?”. En: *Civiltà del Bere*, n°12, Milano, 2001, p.18–55.
- FREGONI, Mario** 2005. *Viticultura di Qualità*. Plaisance, Phytoline edizioni 2005.
- FREGONI, Mario, SCHUSTER Danny y PAOLETTI Andrea** 2003. *Terroir Zonazione e Viticoltura. Trattato internazionale*. Verone, Phytoline editore, 2003.
- GALINDO José, TORO Julio, GARCÍA Álvaro** 1996. *Manejo técnico del cultivo de la vid en el valle del cauca*. Cali, CENIUVA, 1996.
- GARCÍA Francisco, et al.** 2007. “La disponibilidad de nutriente para las plantas, consecuencia de interacción química, biológica y bioquímica”. En: *Cultura Científica*, n° 5, Tunja, Instituto de Investigaciones científica Incien, Fundación Universitaria Juan de Castellanos, 2007, p. 21-28.
- GARCÍA-RUIZ Jesús, FIGUEROA Federico** 2003. “Cultura, interculturalidad y transculturalidad, elementos de y para un debate”. En: *El Cadejo*, n°10, Guatemala, Instituto Centroamericano de Prospectiva e Investigación ICAPI, 2003, p. 5-25.
- GARCÍA-RUIZ, Jesús** 2003-2004. “Cultura, valores y cambio en las sociedades. Por una racionalidad del movimiento”. En: Estudios y documentos III serie, *Globalización*, 67, *Cultura y Valores-1, Guatemala*, Instituto Centroamericano de prospectiva e investigación – ICAPI, 2003-2004. p. 7-26.
- GARCÍA-RUIZ, Jesús** 2006. “Fortalecimiento de la sociedad civil. El estado como democratización del poder local y gestión municipal en América Latina”. Communication. Tunja, Colombie, Faculté des Sciences Sociales et Economiques. Fondation Universitaire Juan de Castellanos, Ve Semaine scientifique. JDC. 2006.
- GARCÍA-RUIZ, Jesús** 2008. “Antropología del Barroco. Identidades e instituciones, II parte”. En: *El Cadejo*, n° 12, Guatemala, Instituto Centroamericano de Prospectiva e Investigación ICAPI, 2008, p. 5-20.
- GARCÍA-RUIZ, Jesús** 2010. “Formación del Estado en América Latina”. Conférence: “Bicentenario y Región”, Séminaire d’approfondissement, Tunja, Colombie, Faculté des Sciences Sociales et Economiques, Fondation Universitaire Juan de Castellanos. 2010.
- GAUTIER, Jean-Francois** 2003. *Le vin de la mythologie à l’œnologie, l’esprit d’une civilisation*. Bordeaux, Éditions Féret, 2003.
- GEHLEN, Arnold** 1993. *Antropología filosófica. Del encuentro y descubrimiento del hombre por sí mismo*. Barcelona: Paidós. 1193.
- GIORDAN, Henri** 1994. *Les sociétés pluriculturelles et pluriethniques*. Paris, Organisation des Nation Unies pour l’éducation, la science et la culture, UNESCO, 1994.
- GLAESER, Edward** 2011. “Ciudades inteligentes, motores de innovación”. En: *Investigacion y ciencia* N. 422, 2011.

GOBERNACIÓN DE BOYACÁ 1963.

GOBERNACIÓN DE BOYACÁ 1999. *Anuario estadístico , Boyacá en cifras*, 1999.

GOBERNACIÓN DE BOYACÁ 2004. *Plan de desarrollo departamental. ¡Boyacá! deber de todos 2004-2007*. 2004.

GÓMEZ-SIERRA, Fabio Aldemar 2004. “Zonificación, Terroir y fortalecimiento de los campesinos viticultores del Valle del Sol, Boyacá”. En: *Cultura Científica* n° 2, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas, Inicien, Fondation Universitaire Juan de Castellanos, 2004, p. 16-25.

GÓMEZ-SIERRA, Fabio Aldemar 2005. “El vino y la vid en la construcción social: un caso boyacense”. En: *Cultura Científica*, n° 3, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas, Inicien, Fondation Universitaire Juan de Castellanos, 2005, p. 30-39.

GÓMEZ-SIERRA, Fabio Aldemar 2005. *Vinos y campesinos en Boyacá. El efecto vid en el Valle del Sol*. Mémoire de Maîtrise en anthropologie. Bogotá, Universidad de Los Andes, 2005.

GÓMEZ-SIERRA, Fabio Aldemar 2007. “¡Qué vivan las fiestas! ¿Qué vivan...? Incorporación tecnológica y mezcla cultural: una estrategia de revitalización social”. En: *Cultura Científica*, n° 5, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas, Inicien, Fundación Universitaria Juan de Castellanos, 2007, p. 53-60.

GÓMEZ-SIERRA, Fabio Aldemar 2008 “Materias primas vs materia gris”. En: *Cultura Científica* n° 6, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas, Inicien, Fondation Universitaire Juan de Castellanos, 2008, p. 1.

GÓMEZ-SIERRA, Fabio Aldemar 2008. “Entre gustos sí hay disgustos. Territorio y restauración cultural en la fruticultura regional”. En: *Cultura Científica*, n° 6, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas, Inicien, Fundación Universitaria Juan de Castellanos, 2008, p. 36-45.

GÓMEZ-SIERRA, Fabio Aldemar 2009. “De regreso al futuro. Arte, religión y ciencia en la consolidación de nuevas sociedades agrícolas regionales”. En: *Cultura Científica*, n° 7, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas, Inicien, Fondation Universitaire Juan de Castellanos, 2009, p. 44-55.

GÓMEZ-SIERRA, Fabio Aldemar 2010. “Lo andino como marca planetaria”. En: *Cultura Científica* n° 8, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas, Inicien, Fundación Universitaria Juan de Castellanos, 2010, p. 7.

GÓMEZ-SIERRA, Fabio Aldemar 2013. ¿Quiere cacao? Un posible renacimiento territorial: protagonismo de la técnica aplicada al cacao en el occidente de Boyacá. En: *Cultura Científica*, n° 11, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas, Inicien, Fundación Universitaria Juan de Castellanos, 2013 p. 52-71.

- GÓMEZ-SIERRA, Fabio Aldemar** 2014. “La clave son las relaciones”. En: *Cultura Científica*, nº 12, Tunja, Instituto de Investigaciones Científica, Inicien, Ed. Juan de Castellanos, 2014 p. 10-13.
- GÓMEZ-SIERRA, Fabio Aldemar** 2014. *Contruyendo un estilo. Hacia una Universidad de Investigaciones*, Tunja, Instituto de Investigaciones Científica, Inicien, Ed. Juan de Castellanos, 2014.
- GÓMEZ, Luis** 2010. Centro de investigación y producción en caducifolios, CIPCA. Projet de recherche de l’Instituto de Investigaciones Científicas Inicien- JDC- Tunja, 2010.
- GUHL, Ernesto** 1972. *Temas colombianos*. Bogotá, Instituto colombiano de economía y cultura, 1972.
- GUIDDENS, Anthony** 1992. *La transformación de la intimidad*, Madrid, Cátedra (Grupo Anaya S.A.), 1992.
- GUTIÉRREZ, Edelmira** 1999. *Papel socio-económico y cultural de la mujer rural de alto Chicamocha*. Mémoire de Maîtrise en Développement Rural. Tunja, Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia. U.P.T.C, 1999.
- HALLÉ, Francis** 2014. *La condition tropicale. Une histoire naturelle, économique et sociale des basses latitudes*. Arles, Actes Sud le mejan, 2014.
- HARLAN, Jack** 1987. *Les plantes cultivées et l’homme*. Paris, Agence de coopération culturelle et technique conseil international de la langue française, Presses Universitaires de France, 1987.
- HEIDEGGER, Martín** 1998. *El ser y el tiempo*. Santiago de Chile, Editorial Universitaria. 1998.
- HERNÁNDEZ, Guillermo** 1989. “Aspectos de evolución histórica del pueblo chibcha”. En: *Historia y culturas populares. Los estudios regionales de Boyacá*. Tunja. P. Mora Instituto de Cultura y Bellas Artes de Boyacá, ICBA 1989, p. 41-46.
- HERVIEU, Bertrand** 2005. L’agriculture familiale: un monde à construire. *Histoires de familles, agricultures familiales & Mondes à venir*. Paris, Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement, CIRAD, 2005, p. 2-3.
- HOBSBAWM Eric et RANGER, Terence** 1983. *The invention of tradition*, Cambridge University Press, Cambridge, 1983.
- HUGH, Johnson** 1989. *Une histoire mondiale du vin. De l’antiquité à nos jours*. Paris, Hachette, 1989.
- INSTITUTO ESPAÑOL DE COMERCIO EXTERIOR, ICEX** 2005. *El mercado de vinícola en Colombia*. Bogotá, Oficina económica y comercial de la Embajada de España en Bogotá, 2005.
- JESÚS-JESÚS, María** 2006. “Explosión de vinos, ¡confusión total!”. En: *Licores y vinos*, nº 17, Bogotá, 2006, p. 2.

- KUHN, Thomas** 1962. *La estructura de las revoluciones científicas*, México, ed. Fondo de cultura económica, 1962.
- LARDELLIER, Pascal** 2005. (dir) *Des cultures et des hommes. Clés anthropologiques pour la mondialisation*. Paris, L'Harmattan, collection Logiques Sociales, 2005.
- LEMONNIER, Pierre** 2010. "L'Étude des systèmes techniques". En: *Techniques & Culture*, n° 54-55, Marseille, 2010. p. 46-67. Sur: <http://tc.revues.org>.
- LENCLUD, Gérard** 1987. "La tradition n'est plus ce qu'elle était... Sur les notions de tradition et de société traditionnelle en ethnologie" En: *terrain*, n° 9, Paris, Habiter la Maison, 1987, p, 110-123. Sur: <http://terrain.revues.org/index3195.html>.
- LEVI-STRAUS, Claude** 1997. *Tristes trópicos*, Barcelona, Paidòs, 1997.
- LINKENBACH, Antje** 1994. *Ecological movements and the critique of development: agents and interpreters*. Thesis eleven number 39, p. 63-85. MIT. Cambridge 1994.
- LLERAS, Roberto** 1989. "Historia Prehispánica y Permanencias Culturales". En: *Historia y culturas populares. Los estudios regionales de Boyacá*. P. Mora & A. Guerrero (ed.). Tunja, Instituto de Cultura y Bellas Artes de Boyacá, ICBA 1989, p. 25-46.
- LÓPEZ, María Imelda** 1989. "Expresiones de la vida espiritual y colonial de los muisca en el siglo XVI". En: *Historia y culturas populares. Los estudios regionales de Boyacá*. P. Mora & A. Guerrero (ed.). Tunja, Instituto de Cultura y Bellas Artes de Boyacá, ICBA 1989, p.73-81.
- LOWY, Michel** 2008. "Le point de vue des vaincus dans l'histoire de l'Amérique latine: réflexion méthodologique à partir de Walter Benjamin". En: *Cahier d'anthropologie sociale*, n° 4, Paris, Édition de l'Herne, 2008, p, 63-72.
- MARQUÉS DE VILLA DE LEYVA** *Vinos finos del trópico*. 2008.
- MARTÍNEZ, Liliana** 2007. "El vino echa raíces en el país". En: *El Tiempo*, dimanche 25 février 2007, p. 1-8.
- MAUZ, Isabelle** 2012. "La mise en circulation des objets scientifiques". En: *Techniques & Culture*, n° 59, Marseille, 2012, p. 224-241. Sur: <http://tc.revues.org>.
- MC GOVERN, Patrick** 2006. *L'Archeologo e l'uva. Vite e vino dal neolitico alla Grecia arcaica*. Rome, Carocci, 2006.
- MEDINA, Mercedes** 2006. *Los Muisca, verdes labranzas, tunjo de oro, subyugación y olvido*. Tunja, Academia Boyacense de Historia y Fondo Mixto para la cultura de Boyacá, 2006.
- MELUCCI, Alberto** 2000. "La experiencia individual y los temas globales en una sociedad planetaria". Bogotá ed. Trota. 2000.

- MENON, Paolo** 2005. “Artisti contemporanei sulle etichete vinarie”. En: *Civiltà del Bere*, n° 9, Milan, 2005, p. 66-71.
- MENON, Paolo** 2005. “Dionisio e la scultura dell’umano e divino”. En: *Civiltà del Bere*, n° 5, Milan, 2005, p.82-87.
- MENON, Paolo** 2005. “Il vino nella storia dell’arte, l’arte nella storia del vino”. En: *Civiltà del Bere*, n° 12, Milan, 2005, p. 68-72.
- MENON, Paolo** 2005. “Profumo di mosto sulle pareti antiche”. En: *Civiltà del Bere*, n° 3, Milan, 2005, p.50-55.
- MENON, Paolo** 2005. “Quante tele dipinte con botiglie e uva”. En: *Civiltà del Bere*, n° 4, Milan, 2005, p. 80-85.
- MENON, Paolo** 2005. Sorsi da maestro. En: *Civiltà del Bere*, n° 1/2, Milano 2005, p. , 58-63.
- MOLANO, Alfredo** 2006. “Emisoras comunitarias”. <http://www.peaceobservatory.org/es>.
- MOLENAT, Xavier** 2008. (Coord.). “Inégalités. Le retour des riches”. En: *Sciences Humaines*, n° 191, Auxerre Cedex, 2008, p. 32-47.
- MONGE, Carlos y LEON-VELARDE, Fabiola** 2003. *El reto fisiológico de vivir en los Andes*, Lima, Ed. Universidad Peruana Cayetano Heredia, 2003.
- MORA DE TOVAR, Gilma Lucía** 1988. *Aguardiente y conflictos sociales en la nueva Granada, siglo XVIII*. Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, 1988.
- MORA Pablo, GUERRERO Amado** 1989. *Historia y culturas populares. Los estudios regionales en Boyacá*. Tunja, Instituto de Cultura y Bellas Artes de Boyacá ICBA, 1989.
- MORENO, César** 2005. *Mémoire collective et tradition orale dans la société paysanne du Boyacá*. Thèse de doctorat en Anthropologie, Paris, Université Paris VIII, 2005.
- MORENO, Lida y FORERO, Sandra** 2002. *Estudios de alternativas para la organización del gremio viticultor del Valle del Sol y territorios afines*. Trabajo de grado. Ingeniería Industrial. Tunja. Fundación Universitaria de Boyacá.
- MORIONDO, Claudia** 2004. “Dalla scoperta dell’ America nacque un’ altra viticoltura”. En: *Civiltà del Bere*, n° 10, Milan, 2004, p. 140-142.
- MURRÁ, John** 1974. “Los límites y las limitaciones del -archipiélago vertical-, en los Andes”. En: *Maguaré* n° 1, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, 1974, p. 93-98.
- NOSSITER, Jonathan** 2008. *Mondo vino*. La Série, 10 films produits et réalisés par Jonathan Nossiter, TFL-video 2008.
- OBADIA, Lionel** 2004. “Le boire”. Dans: *Socio-anthropologie* n°15, 2004. Sur : <http://socio-anthropologie.revues.org>

- OCAMPO José Antonio** 2007. “La Formación de la economía moderna desde 1930”. En: *Gran Enciclopedia de Colombia, Economía 1*, Bogotá, Biblioteca el tiempo, Círculo des lectores, 2007, p. 123-172.
- OCAMPO-LÓPEZ, Javier** 1997. *Identidad de Boyacá*. Tunja, Secrétariat à l’Education du Boyacá, 1997.
- OCHOA, Ana María** 2000. “Entre copla, canto, chiste y chanza. La música carranguera ilustra el debate de las disciplinas musicales”. En: *La reestructuración de las ciencias sociales en América Latina*. S. Castro (ed.). Bogotá, Instituto Pensar, Pontificia Universidad Javeriana, 2000, p. 127-136.
- OFFE, Claus** 1990. *Partidos políticos y nuevos movimientos sociales*, Madrid, 1990.
- OJEDA, Ricardo** 2004. “La historia del vino en la nueva granada. Perspectivas de investigación”. En: *El Astrolabio* n° 2, Bogotá 2004, p. 31-38.
- OMVEDT, Gail** 1993. *Reinventing Revolution. New social movements and the socialist tradition in India*. New York, M.E. Sharpe, 1993.
- ORTIZ, Renato** 1998. *Otro territorio. Ensayos sobre el mundo contemporáneo*. Bogotá, Rencontres Andrés Bello, 1998.
- OSBORN, Ann** 1989. “Etnografía Uwa: el concepto de región”. En: “*Historia y culturas populares. Los estudios regionales de Boyacá*”. Tunja, P. Mora & A. Guerrero (ed.) Instituto de Cultura y Bellas Artes de Boyacá, ICBA 1989, p.159-162.
- PÉREZ, Héctor Publio** 1997. *La hacienda Caribabare. Estructura y relaciones de mercado 1767-1810. Yopal (Casanare)*, Editorial Corpes Orinoquia, 1997.
- PILLON, Cesare** 2003. “Zonazione, la partenza per far vini straordinari”. En: *Civiltà del Bere*. n° 7-8, Milano, 2003, p.53-55.
- PINZÓN Carlos** 1992. *Las mujeres lechuzas*. Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, 1992.
- PLAZAS, Clemencia** 1988-1989. “Función rogativa del oro Muisca”. En: *Maguaré* n° 5, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, 1988-1989, p. 151-166.
- POLLAN, Michael** 2009. *La botánica del deseo. Il mondo visto dalle piante*. Milan, Il Saggiatore, 2009.
- POSADA, Eduardo** 2007. “Economía exportadora 1850-1930”. En: *Gran enciclopedia de Colombia, Economía 1*, Bogotá, Biblioteca el Tiempo. Cercle des lecteurs 2007, p. 69-122.
- PRIGOGINI, Ilya.** 1997 *¿Tan sólo una ilusión? Una exploración del caos al orden*. Barcelone, Metatemáticas 3, libros para pensar la ciencia, 1997.
- PROCHILE.** 2011. *Estudio de mercado, Cerveza en Colombia. 2011*. Sur: www.prochile.gob.

- QUIJANO-RICO, Marco** 1999. “Las ciencias básicas para Colombia y su futuro”. En: *La conquista de espacios para la ciencia. Bases para un plan de programa nacional de ciencias básicas*, Bogotá, C. Arboleda y V. Niño (coord.), Colciencias, 1999, p. 92-109.
- QUIJANO-RICO, Marco** 2001 “Los vinos del Valle del Sol. El nacimiento de la viticultura y la enología de clima tropical frío”. En: *Cultura científica* n°1, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas, Inicien, Fundación Universitaria Juan de Castellanos, 2001, p. 5-1.
- QUIJANO-RICO, Marco** 2004. “Ecología de una conexión solar. De la adoración del sol al desarrollo vitivinícola regional”. En: *Cultura Científica* n° 2, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas, Inicien, Fundación Universitaria Juan de Castellanos 2004, p. 5-9.
- QUIJANO-RICO, Marco** 2007. “El Chicamocha: Río del vino de gran altura”. En: *Cultura Científica*, n° 5, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas, Inicien, Fundación Universitaria Juan de Castellanos, 2007, p. 35-43.
- QUIJANO-RICO, Marco** 2008. “La región del sol de oro. Terroir y biotecnología de la información”. En: *Cultura Científica*. n° 6, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas, Inicien, Fundación Universitaria Juan de Castellanos, 2008, p. 5-9.
- QUIJANO-RICO, Marco** 2009. “Viticultura tropical a gran altitud Condiciones y expresiones del Terroir”. En: *Cultura Científica* n° 8, Tunja, Instituto de Investigaciones Científicas, Inicien, Fundación Universitaria Juan de Castellanos, 2009, p. 61-68.
- RAMÍREZ, Clemencia** 2001. *Entre el estado y la guerrilla: identidad y ciudadanía en el movimiento de los campesinos cocaleros del Putumayo*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, Colciencias, 2001.
- RAYMOND, Pierre** 1990. *El lago de Tota ahogado en cebolla: un estudio socioeconómico de la cuenca cebollera del lago de Tota*, Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana – ECOE. 1990.
- REICH, Robert** 2008. “La démocratie est malade du super capitalisme”. *Sciences Humaines*, n° 191, Auxerre Cedex, 2008, p. 28-31.
- RICAUD, Philippe** 2005. (Sou direction), “Du Paradis aux non-Lieux: Panorama Historique de L’ailleurs”. En: *Des cultures et des hommes. Clés anthropologiques pour la mondialisation*. P. LARDELLIER, directeur. Paris, L’Harmattan. Logiques sociales. 2005, p.25-43.
- RIVAS, Gerardo** 1997 (Coord.). *Elegías de varones ilustres de Indias. Juan de Castellanos*. Bogotá, Gerardo Rivas Moreno Editor, 1997.
- RIVERA, Rigoberto** 1998. *Los campesinos Chilenos Santiago de Chile: Grupo de investigaciones agrarias*. Santiago de Chile, Academia de Humanismo Cristiano, 1998.

- ROBERTSON, Roland** 1992. *Globalization. Social theory and Global Culture*, London, Newbury Park, New Delhi, SAGE Publication, 1992.
- RODRÍGUEZ, José** 1998. “Apuntes sobre la alimentación de la población prehispánica de la cordillera oriental de Colombia”. En: *Maguaré*, nº13, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia 1998, p. 27-71.
- RODRÍGUEZ, José** 1999. *Los chibchas pobladores antiguos de Los Andes*, Bogotá. Ed. Guadalupe, 1999.
- RODRÍGUEZ, Pablo** 2007. “Organización y cambio social en la colonia”. En: *Gran enciclopedia de Colombia, Historia 1*, Bogotá, Biblioteca El tiempo. Cercle des lecteurs, 2007, p. 229-254.
- ROJAS Clara, LOPEZ María** 1988-1989. “El templo Muisca”. En: *Maguaré*, nº 5, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia 1988-1989.
- RUFFA, Giovanni** (Coord) 2008. *Il vino, della vite al biechiere. Terroir, uva, cantina*. Milan, Slow Ford Editori, 2008.
- SABOGAL, Hugo** 2008. “El tercer evento dedicado al vino se realizará en Corferias del 12 al 14 de junio. Cómo pasarla bien en Expovino”. En: *El Espectador*, dimanche 8 juin 2008, p. 66.
- SACHS, Jeffrey David** 2005. “Cancellare la miseria”. En *Le Scienze*, Roma, Edizione Italiana di Scientific American, nº. 447, 2005, p. 60-69.
- SALAMAN, Redcliffe** 1989. *Storia Sociale della patata*. Milan, Garzanti. 1989. Première édition 1949.
- SANABRIA, Fabián** 2004 “Les apparitions contemporaines de la Vierge en Amérique Latine: Un exemple des recompositions du croire au cœur de la modernité”. Thèse en anthropologie, Paris, École des Hautes Études Sciences Sociales, 2004.
- SASKIA LOOCHKARTT Camilo, MEJIA María del Pilar, APARICIO Juan** 2003. *Altiplano cundí- boyacense: piezas de naturaleza y otras ficciones célebres (ensayos y bocetos)*. Documento 42, Bogotá, Universidad de los Andes, 2003.
- SCIENZA, Atilio** 2003. “La zonazione viticola de Arezzo: una scuola del territorio”. 2001. Sur: [http: www.provincia.arezzo.it](http://www.provincia.arezzo.it). 2003.
- SECRETARIAT DEPARTEMENTAL DE L'AGRICULTURE (COLOMBIE)** *frutas y hortalizas de Colombia para el mundo*, 2003.
- SEN, Amartia** 2001. *Desarrollo y libertad*. Bogotá, Editorial Planeta, 2001.
- SHANIN, Teodor** 1979. *Campesinos y sociedades campesinas*. México, Fondo de Cultura Económica, 1979.

- SILLAR, Bill** 2009. “La saisonnalité des techniques”. En: *Techniques & Culture*. n°. 52-53. Marseille, 2009, p. 90-119. Sur: <http://tc.revues.org>.
- SILVA-CELIS, Eliécer** 1988-1989. “Culto A la fecundidad. Los falos Muisca de Villa de Leyva”. En: *Maguaré* n° 5, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, 1988-1989, p. 167-182.
- SOTOMAYOR, María Luisa** 1998. “El espacio nos habita, región Cundiboyacense. En: *Colombia país de regiones 2*. Región de Santander, región du Boyacá, Bogotá Colciencias, 1998, p. 163-273.
- STANDAGE, Tom** 2005. *Una storia del mondo in sei bicchieri*. Turin, Codice Edizioni, 2005.
- STARN, O** 1991. Reflexiones sobre rondas Campesinas, protesta rural y nuevos movimientos sociales. Instituto de estudios peruanos. Lima. 1991.
- SUHNER, Stephan Andreas** 2002. *Resistiendo al olvido. Tendencias recientes del movimiento social y de las organizaciones campesinas de Colombia*. Bogotá, Taurus, 2002.
- TAGUA, Francisco**. 2009 *El cultivo del olivo en el departamento de Boyacá*. Bogotá, Ediciones Cisnecolor Ltda, 2009.
- TAUSSIG, Michael** 1997. *The Magic of the State*. New York et Londres, Routledge. 1997.
- TOURAINÉ, Alain** 1992. *¿Podremos vivir juntos? La discusión pendiente: El destino del hombre en la aldea global*. México, Fondo de cultura económica, 1992.
- TOVAR, Hermes** 2007. “La economía colonial y republicana 1500-1850”. En: *Gran enciclopedia de Colombia, Economía I*, Bogotá, Biblioteca El Tiempo. Cercle des lecteurs, 2007, p. 11-67.
- UNWIN, Tim** 1993. *Storia del vino. Geografie, culture e miti*. Rome, Donzelli Editore, 1993.
- VEGA, Fernando** 2008. “I segreti del caffè”. En: *Le Scienze*. Edizione Italiana de Scientific American. n°, 480 Roma, 2008, p. 88-93.
- VERCESI, Alberto** 2008. “Terroir, clima e dormanzia della vite. XIV Seminario Internacional de viticultura y enología tropicales de altitud”, Viñedo y Cava Loma de Puntalarga Nobsa, Boyacá, Colombia, 2008.
- VILLATE, Germán** 1988-1989. “Algunos apuntes para un estudio de la organización económica de los Muisca”. En: *Maguaré* n° 5, Bogotá, Universidad nacional de Colombia, 1988-1989, p 195-233.
- VIRGILE** 2000. *L'Enéide, Géorgiques Bucoliques*. (Edition révisée par Francisco Montes de Oca), México, Editorial Porrúa, 2000.
- WADE, Davis** 2002. *El río: exploraciones y descubrimientos en la selva amazónica*. (Traduction Nicolás Suescún), Bogotá, Banco de la República; Ancora Editores, 2002.

- WADE, Davis** 2004. “La luz en los confines del mundo”. Conférence dans le cadre de Cosmocaixa, Barcelone 2004. <http://www.nationalgeographic.com/2004>.
- WEISMAN, Alan** 2007. *Il mondo senza di noi*, Torino, Einaudi, Editori, 2007.
- WOLF, Eric** 1962. *Los campesinos*. México, Fondo Cultura Económica 1962.
- WONG, Kate** 2007. “Straniero in una Nuova Terra”. En. *Le Scienze*. Version italienne du magazine scientifique *Scientific American*, n° 424, Rome, 2007, p. 66-74.
- ZAMBRANO, C** 2001. Conflictos por la hegemonía regional. Un análisis del movimiento social y étnico del macizo colombiano. *Movimientos sociales, Estado y democracia en Colombia*. M. Archila & M. Pardo (Ed.) Bogotá, Universidad nacional de Colombia – CES- Instituto Colombiano de antropología e Historia, 2001, p. 260-285.
- ZAMOSC, León** 1992. Transformaciones Agrarias y Luchas Campesinas en Colombia: un balance retrospectivo 1950-1990. *Análisis Político* n°15, Bogotá, instituto de Estudios Políticos y Relaciones Internacionales, IEPRI, Universidad Nacional de Colombia 1992, p. 60.

Référence électronique

- www.acenologia.com/ciencia59_03htm.
- www.carrefour.com 31-12- 2009
- www.dinero.com (07-03-2008).
- www.dne.gov.co
- www.fac.mil.co (juin 13 - 2006).
- [www.La República.com.co](http://www.LaRepública.com.co), 26.04. 2009.
- www.nuso.org.
- www.planetasedna.com
- www.percepnet.com/ed La nueva antropología de los sentidos. Editorial, (18-05-05).
- www.radiosantafe.com
- www.revista.unam.mx/vola/num7 art.50 10-07-2008 Revue digitale universitaire, 10 juillet 2008, volume 9 N. 7. Maximiliano Korstage.
- www.vinetsante.com Quotidien *La journée vinicole*, N. 20 176 mars. 2001, N.20 223.26 mai 2001
- WWW.pro/chile.informacioncomercial
- www.basf.cl
- www.acenologia.com/ciencia59_03htm.

- [www. carrefour.com](http://www.carrefour.com) 31-XII- 2009
- [www. dinero.com](http://www.dinero.com) (07-03-2008).
- [www. dne.gov.co](http://www.dne.gov.co)
- [www. fac.mil.co](http://www.fac.mil.co) (junio 13 - 2006).
- [www.La República.com.co](http://www.LaRepública.com.co), 26.04. 2009.
- www.nuso.org.
- [www.planetasedna. com](http://www.planetasedna.com)
- www.percepnet.com./ed La nueva antropología de los sentidos. Editorial, (18-05-05).
- www.radiosantafe.com
- www.revista.unam.mx/vola/num7 art.50 10-07-2008 Revista Digital Universitaria 10 julio de 2008, volumen 9 N. 7. Maximiliano Korstage.
- www.vinetsante.com Quotidiem la journée Vinicole N. 20 176 mars. 2001, N.20 223.26 mai 2001.
- WWW.pro/chile.informacioncomercial.
- <http://www.revistalabarra.com.co/>

ARTICLES DE JOURNAUX

Boyacá 7 días.

- Los reservorios trampas mortales. Los niños son los más afectados en esos pozos. (Les réservoirs, des pièges mortels. Les enfants sont les plus affectés par ces puits). Du 3 au 6 octobre 2008, p. 4-5.
- Impacto social y ambiental del proyecto del tren. (Impact social et environnemental du train). Du 16 au 18 septembre 2008, p. 6.
- Boyacá Chicó, Tendrá que mantener jerarquía, Apoteósica celebración. Du au 10 juillet 2008 p. 4-5.
- Firmaron acuerdo por la guayaba”. *Du 16au 18 octobre 2007, p. 15.*
- Guaviare es la nueva reina Nacional del tomate. (Guaviare est la nouvelle reine Nationale de la tomate). Du 21 au 23 août 2007, p. 13.
- El tomate y la curuba buscan su tercera reina. (La curuba et la tomate cherchent leur troisième reine). Du 17 au 20 août 2007, p.19.
- Paperos están llevando del bulto. Un negro panorama. (Les producteurs de pommes de terre en difficulté. Un noir panorama). Du 3 au 6 août 2007,p. 4-5.

- La cosecha que se avecina quebrará a los paperos. (La récolte qui arrive annonce la fin des producteurs de pommes de terre). Du 24 au 26 juillet 2007, p.14.
- Uchuvas de Boyacá a las mesas de Europa. (Uchuvas du Boyacá à la table des européens). Du 17 au 19 juillet 2007, p.10.
- Productos boyacenses en la feria, 12 au14 de juine 2007, p. 15.
- Más de mil niños en Boyacá realizan trabajos de riesgo. (Plus de 1000 enfants font des travaux risqués dans le Boyacá). Du 15 au 18 juin 2007, p. 4-5.
- Un negocio que madura en Boyacá. (Un commerce qui monte dans le Boyacá). Du 8 au 11 juin 2007, p. 4.
- A puro tomatazo limpio. (Une vraie belle bataille de tomates). Du 8 au 11 juin 2007, p. 5.
- Todos tras la plata de Acerías. Coqueteos a trabajadores y pensionados. La danza de los millones. (Tous accros à l'argent des Aciéries. On aguiche les travailleurs et les pensionnés. La danse des millions). Du 4 au 7 mai 2007, p. 4-5.
- Carboneros enardecidos La ven negra. Hay complot para sacarnos del mercado. (Les charbonniers s'enflamment. Il y a un complot pour nous éliminer du marché). Du 13 au 15 mars 2007, p. 4-5.
- La multiplicación de los pesos. (La multiplication des pesos). Du 13 au 15 mars 2007, p. 12.
- Cebolleros, a responder por precios. Aquitania vive del cultivo de la cebolla. (Les producteurs d'oignons et leurs prix. Aquitania vit de la culture d'oignons). Du 2 au 5 mars 2007, p. 4-5.
- El abuelo de los caficultores. Pedro Beltrán empezó a sembrar café hace 50 años en Moniquirá y hoy, a sus 80 años tiene un cultivo de diez mil cafetos. (Le grand-père des producteurs de café. Pedro Beltrán a commencé à cultiver le café il y a trente ans à Moniquirá et aujourd'hui, à quatre-vingt ans, il possède dix mille plants). Du 20 au 22 février 2007, p. 14.
- Viudas del Carbón: ¿Quién responde? Una historia de amor en medio de la tragedia. (Veuves du charbon: qui répond? Une histoire d'amour au milieu de la tragédie). Du 9 au 11 février 2007, p. 14.
- Hierbas -made in - Boyacá. (Herbes made in Boyacá). Du 18 au 21 août 2006, p. 14.
- Artesanías Boyacenses conquistan a los paisas. Nobsa Vende a Medellin, 3 al 6 de agosto, 2004, p. 4.

El Diario.

- Con recursos energéticos tradicionales, ¿necesitamos producir etanol? (Avec des ressources traditionnelles, est-il nécessaire de produire de l'éthanol? 10 avril 2008, p. 4.

Entérese.

- El macho está en crisis. (Le mâle est en crise). 10 juillet 2011, p. 1.

El Espectador

- Historia de un quijote boyacense que hace vinos colombianos. La trascendencia de Puntalarga. (Histoire d'un Don Quichotte du Boyacá qui fait des vins colombiens. La transcendance de Puntalarga). Dimanche 28 septembre 2008: 66.
- Cada vino es cada vino. Bebida enigmática que adquiere cada vez más seguidores en el mundo. (Chaque vin est unique. Boisson énigmatique qui fait toujours plus d'adeptes dans le monde). Dimanche 15 juin 2008: 67.
- El tercer evento dedicado al vino se realizará en Corferias del 12 al 14 de junio. Cómo pasarla bien en Expovinos. (Le troisième évènement consacré au vin dans le cadre de Corferias du 12 au 14 juin. Comment passer du bon temps à Expovinos). Dimanche 8 juin 2008: 66.
- Baco en Bogotá, del 10 al 16 de junio de 2007.

El Tiempo.

- Cuatro años durò la creación de esta nueva bebida, que fue presentada en Sogamoso, "Brut Absolu" el nuevo vino espumoso de Boyaca, 17 de diciembre 2008, p. 1-8
- Europa le da Cédula al café de Colombia. El producto recibe la Indicación Geográfica Protegida. (L'Europe donne son laissez-passer au café de Colombie. Le produit reçoit l'Appellation Géographique Protégée). 14 août 2007.
- El vino echa raíces en el país. (Le vin fait souche dans le pays). Dimanche 25 février 2007, p. 1-8.

La Mana.

- Respaldo a Proyecto Cacaotero. (Du soutien pour le projet du cacao). Du 10 juillet à septembre 2006, p. 11.

Portafolio

- Certificado de Origen al café de Colombia en la UE, 14 agosto 2007, p. 11.
- *Con aroma y sabor boyacense. Un vino colombiano, por favor*, 24 octubre 2002, p.9

Documents inédits

- **Quijano-Rico, Marco** 2002. *La Loma de Puntalarga. Entre rituales precolombinos, caminos coloniales y viticultura científica en la edad global*. Viñedo & Cava Loma de Puntalarga, Nobsa.
- “PVP. Proyecto Vitivinícola. Viñedo & Cava Vineyard y Cellar Loma de Puntalarga. Selecciones Clonales de Puntalarga, SCLPL condiciones de suministro”. Loma de Puntalarga.

ANNEXES

Annexe 1

Entrevues et descriptions relatives à l’observation participante

1.1 DIALOGUE

Vignoble de Dora et Cayetano

Commune de Floresta 28.03.08

Ce vignoble est situé dans le secteur de Tobasía, commune de Floresta, à peu de distance de la zone urbaine de la commune. 1200 pieds de vigne sont plantés en pleine vallée. Il y a une maison coiffée de tuiles, entourées d’arbres de feijoa et d’abricotiers. Il y a un jardin et une prairie avec des signes de présence de maïs déjà récolté.

Nous sommes en pleine période des semis, selon le calendrier basé sur la pluviométrie annuelle. Ceux qui possèdent un système d’irrigation ou d’arrosage utilisent un autre calendrier; sous les tropiques, l’abondance et le rythme des pluies permettent de programmer les récoltes.

La visite que nous faisons ne dure que quelques minutes et vise surtout à avoir une vue d'ensemble du vignoble qui a 5 ans. Les propriétaires du vignoble sont deux retraités, un ancien professeur et un ancien militaire. Dans le vignoble, un ouvrier désherbe tandis que madame Dora répand du fertilisant organique (purin de vache mélangé à de la chaux). Je ne peux lui poser que quelques brèves questions.

Fabio Aldemar — *C'est vous qui vous occupez des plants?*

Dora- *Je les câline beaucoup et je leur parle et chacune d'entre elle ou presque a son nom, celles-ci par exemple je les appelle "poupées". Je les aime beaucoup mais je ne peux pas être tous les jours avec elles. J'ai un début de cancer du sein et je suis un traitement à Bogotá et je dois m'y rendre tout le temps.*

Nous sommes en train de parler quand apparaît son époux. Après nous avoir salués il dit:

Cayetano- *Nous sommes déjà très âgés pour ces travaux, nous sommes en train de réfléchir à une vente, si vous connaissez quelqu'un que cela intéresse, j'ai acheté tout cela il y a déjà un peu de temps, mais notre santé ne nous permet plus (de nous en occuper, n.d.t.) et nous sommes seuls.*

Fabio Aldemar *Et les enfants?*

Dora – *J'ai une fille à Miami et l'autre est ingénieure en aliments et travaille à Bogotá. J'aime beaucoup mes "petites plantes" et l'autre jour le docteur Quijano m'a donné un prix parce que je suis une des personnes qui s'occupent le mieux des plantes et qui les aiment beaucoup.*

La nouvelle ruralité prend le visage, entre autres, d'une espèce de "re-ruralisation". De nombreuses personnes qui avaient émigré vers la ville pour trouver du travail reviennent, une fois retraitées. Elles veulent revenir vers les lieux où elles sont nées, et finissent en général par reprendre une activité agricole. Leur apport ne se fait pas sous la forme d'informations pertinentes, mais correspond le plus souvent à un investissement en capital. Ces retraités souffrent souvent de problèmes de santé.

1.2. DIALOGUE

Avec Alberto et Giovanna Vercesi, et Víctor et Rosalbina

28.02.2008.

Très tôt le matin, vers 6 heures, nous partons pour Floresta, Alberto Vercesi (professeur de viticulture au Centre de Recherches sur la Fruiticature de l'Université du Sacré-Cœur de Plaisance, Italie), Giovanna, sa fille de 20 ans, étudiante en psychologie à l'université de Pavie, et nous.

Nous souhaitons visiter le vignoble des deux personnes mentionnées ci-dessus, et après avoir traversé de vertes vallées pleines de bétail, nous arrivons à la maison de la famille. Nous sommes glacés par l'absence de vignes, alors que les années précédentes le visiteur était accueilli par de beaux ceps bien verts: elles ont été arrachées depuis notre dernière visite. La maison est toute seule, quelques cadavres de plantes gisent, nous les prenons dans nos mains et nous ressentons une profonde tristesse, pas loin de pleurer.

Alberto, qui pourtant aimait ces plantes, ne comprend pas et formule des hypothèses sur les conditions géographiques et climatiques. *“Trop de froid et les plantes n'ont pas résisté, le tronc a été brûlé par l'intensité du froid, regardez”*. Au bout de 15 minutes, arrivent madame Rosalbina et son frère.

Ils ont l'air triste, peut-être à cause de l'absence des vignes avec lesquelles ils ont vécu pendant 8 ans.

Fabio Aldemar - Le vignoble, c'est fini?

Rosalbina – Oui, on a dû tout arracher parce qu'elles ont attrapé une maladie qu'on n'a pas pu guérir, les dernières récoltes ont été perdues. Il a donc pris la décision de les arracher.

Fabio Aldemar-Quelle maladie ont-elles attrapé?

Rosalbina - Eh ! bien, les feuilles ont commencé à devenir noires, et ensuite les branches et le tronc aussi. Il est peu probable que nous en replantions, après cette maladie.

Alberto demande comment ont été les gelées au cours de l'année écoulée, quels autres arbres ont été touchés, s'ils les ont traités avec un médicament, mais madame Rosalbina dit seulement qu'ils ont eu des taches noires.

Fabio Aldemar – Et les autres vignobles ont aussi été touchés?

Rosalbina –Beaucoup ont été touchés, et quelques-uns de nos voisins ne veulent pas continuer à cause des gelées. Allez donc voir celui de madame Dorita.

Fabio Aldemar - Où habite-t-elle?

Rosalbina —Là-bas, à “pallasito nomás”, regardez, vous arrivez au pont, et là, où on voit cette maison, là, c'est là que se trouve sa culture.

Le frère qui accompagne madame Rosalbina ne dit rien, et au bout d'un moment, il nous quitte et va prendre un récipient en plastique où se trouve du linge et il se met à l'étendre sur une corde. Au moment de les quitter, nous voyons qu'il glisse quelque chose à l'oreille de Rosalbina, qui nous dit ensuite:

Rosalbina – Il me reste encore ces revues que vous m'avez données un jour.

(Elle parle du deuxième numéro de "Cultura Científica", une revue de recherche que nous avons fondée en l'an 2000, et dans ce deuxième numéro nous avons raconté l'histoire de ces nouveaux viticulteurs, où figurait une photo de madame Rosalbina avec sa mère dans le vignoble.

Rosalbina R. C'est pour me souvenir, parce que ma mère est morte.

Et cela nous surprend quand elle nous dit cela, parce que notre dernière visite remonte à 6 mois environ et je l'avais encore rencontrée cette fois-là.

Nous nous souvenons de manière intuitive qu'elle nous avait raconté une fois que cette propriété était celle de sa mère, que don Víctor devait constamment sortir travailler à l'extérieur, comme nous l'avons évoqué ailleurs. Nous pensons à ce moment que l'arrachage des vignes peut avoir un rapport avec l'héritage, mais ce n'est qu'une hypothèse, et ça l'est toujours aujourd'hui.

Comme nous le suggère Rosalbina, nous nous rendons à l'endroit où vit madame Dorita. Des ouvriers s'occupent de belles vignes qui commencent à fleurir. Il n'y a aucun symptôme de maladie grave, alors que le vignoble prospère sur une pente. Son développement semble normal, selon Alberto.

Fabio Aldemar – Et Don Víctor en a terminé avec les vignes !

Dora — ¡hay! Si vous saviez, bon, à moi on ne m'a rien dit, mais on dit que c'est à cause d'une bagarre entre les frères, qu'une fois la maman morte, comme elle avait des terres plates (sol non pentu, considéré comme meilleur pour l'agriculture, n.d.t.), et alors, je ne sais pas, il semble que ça a posé des problèmes pour la répartition, et puisqu'il n'y avait pas moyen de se mettre d'accord, celui qui a récupéré les terres près de la maison n'a semble-t-il pas voulu de vignes, et alors ils les ont arrachées, mais il n'y a pas eu de maladie.

Ce qui précède montre une caractéristique culturelle qui met en exergue un problème de terre lié à une tradition vivante de système d'héritage. Cette sortie à la campagne se termine à la Loma de Puntalarga où Marco Quijano Rico offre un déjeuner typique aux hôtes venus d'Italie et parle de la possibilité d'envoyer une jeune agronome qui travaille à la Loma étudier à Plaisance au centre

d'études sur la fructiculture. A la fin de l'après-midi, nous nous rendons à Nobsa pour offrir un poncho à Giovanna.

Le contact avec la nature est en grande partie fonction de la productivité. Le fait que les vignes aient eu 8 ans n'est pas plus entré en ligne de compte, lorsque les paysans ont pris la décision de les arracher, que les conséquences sur la nature.

Peut-être que nul n'a pensé, avant d'en finir avec le vignoble, que celui-ci pourrait s'améliorer dans l'avenir, si on lui apportait un peu de technologie. Nul n'a pris en compte les implications environnementales, économiques et sociales du projet, ce qui démontre une fois de plus l'approche éminemment pratique des paysans. L'absence de soutien technologique est proportionnelle au désenchantement vécu par quelques paysans s'adonnant exclusivement à l'agriculture. Certains sont d'ailleurs devenus plus commerçants ou éleveurs qu'agriculteurs. Pour la région du Boyacá en particulier, l'étude de l'agriculture est importante, les conditions environnementales, au nombre desquelles on peut compter le climat, la géographie, la disponibilité d'eau, la luminosité et d'autres facteurs, sont suffisantes pour pouvoir penser un avenir régional prospère; il est néanmoins aussi important d'analyser les comportements culturels des communautés et des individus.

1.3. DIALOGUE.

Visite au vignoble de don Silverio Álvarez.

26.05.08.

Il pleut. Des cultures de maïs, de pommes de terre, de haricots noirs et divers légumes sont en train de mûrir, il y a des pâtures vertes, des plantes qui fleurissent. Une jeune femme avec un jogging et un poncho blanc, en tennis et qui porte un sombrero, nous reçoit, elle est seule, elle nous permet d'aller jusqu'au vignoble, mais sa mère arrive rapidement et nous accompagne jusqu'au vignoble où nous observons. Nous sentons qu'il faut l'accompagner jusqu'à la maison et qu'elle ne veut pas que nous restions seuls près des plantes.

Blanca Lilia - Vous connaissez les raisins aussi. Ce vignoble appartient à mes deux fils qui viennent tous les 8 jours pour voir comment il va. L'un des deux travaille à Tunja, je ne sais pas où, et le téléphone mmm... vous connaissez ça... Nous demandons à la fille, qui sait.

A cinq minutes du centre de la zone urbaine de Tobasía se trouve une maison avec un toit de tuiles, des murs blancs, entourée d'une barrière naturelle de pins esthétiquement taillés, figure très à la mode dans les parcs des communes du haut-plateau, pas seulement en Colombie mais aussi en Equateur. La maison est entourée d'arbres fruitiers: feijoa, abricotiers, poiriers, pruniers, curabas et arbres à bois comme le pin eucalyptus, saúcos mangles (arbuste de la famille des caprifoliacées). Il y a des plantes fibreuses comme le cactus. Des poules aussi, des chats, des chiens, des vaches, des veaux; il y a des poubelles en plastique ou en métal, des réservoirs en brique; il y a des morceaux de clôture, avec fils en métal et poteau en bois d'eucalyptus. Il y a des tuiles et des abris abandonnés.

Le terrain qui accueille les vignes est dans la partie supérieure de la propriété situé sur un terrain en pente, près d'un bois de pins. Plus bas se trouve du maïs, entre les pommes de terre et les haricots noirs qui sont en fleurs, et juste à côté la prairie dont l'herbe sera consommée par les deux vaches. Les sillons, pour la vigne sont creusés transversalement, de manière très différente de ce qui est fait pour la pomme de terre ou le maïs.

La récolte a eu lieu il y a seulement une semaine, les vignes conservent encore leurs feuilles vertes et le terrain est envahi d'herbes, où domine la Dent de lion. Il y a des plantes qui montrent une grande vigueur, avec un tronc épais, et d'autres qui exhibent au contraire leur faiblesse. Il y a des traces près du plastique utilisé pour protéger les grappes des prédateurs et pour attacher les sarments aux fils de métal. On note que la dernière taille a seulement laissé un sarment qui s'est enroulé sur lui-même en formant un cercle qui se termine à trente centimètres du sol. De ce cercle sortent 5 sarments qui seront coupés dans un mois.

Près du vignoble sont plantés des poteaux qui soutiennent les branches d'un petit mûrier qui ressemble à une vigne.

Au-dessus du vignoble, faisant le triple de la hauteur de celles-ci, s'élèvent deux éléments que nous avons nommés ailleurs "effraye-oiseaux". L'un est un mannequin qui imite la forme humaine, qui peut donner l'impression de vouloir effrayer les oiseaux en écartant les bras. L'idée selon laquelle les humains peuvent effrayer les oiseaux grâce à la chasse peut avoir motivé la construction de ce mannequin. L'autre alternative, pour éloigner les oiseaux, est conforme à celle trouvée dans beaucoup d'autres vignobles: produire du bruit qui effraye, mais auquel les

prédateurs finissent par s'habituer. Le disque de métal brillant qui se balance doucement était destiné aussi à faire du bruit et à effrayer les oiseaux, selon la dame, mais cela ne marche plus, le bruit ne leur fait plus peur.

Les alternatives disponibles, pour la production paysanne, sont diverses; une famille paysanne peut bénéficier par exemple de l'expérience de membres de la famille qui vont à l'université et rendent régulièrement visite à la maison paternelle, observant chaque fois la culture en cours, dans le cas qui nous occupe, la vigne.

Nous pensons que la nouvelle ruralité est aussi cette réalité, une communauté paysanne qui est influencée par les savoirs spécialisés, qu'on les nomme technologiques ou scientifiques, que l'un de ses membres a pu apprendre.

1.4. ENTREVUE

Monsieur Florentino Adame

Secteur de Hornos y Vivas Bajo, commune de Floresta

24. 09. 2003

Fabio Aldemar - Bonjour (après-midi) monsieur Florentino, on m'a beaucoup parlé de votre beau vignoble et je suis venu ici pour l'observer.

Florentino Adame - Sincèrement, je suis un peu fatigué parce que cette fois la récolte a donné une quarantaine de caisses, parce que l'assistance technique a foiré, elle nous aidait bien mais ça fait plus de 15 jours qu'elle n'est pas venue, je l'ai appelée.

Je lui ai dit: docteur ! Qu'est-ce que je dois faire. Elle m'a dit de ne rien faire, qu'elle venait; elle est venue, et elle a dit qu'elle allait faire venir des gens de l'université. Je lui ai dit: quand? Demain, et le lendemain est passé, et 15 jours sont passés, et personne n'est venu. Mais moi j'aime bien qu'ils me disent ce qu'il faut faire. Parce que cette culture me plaît.

Fabio Aldemar - Vous êtes de Floresta?

Florentino Adame - Oui.

Fabio Aldemar - Vous êtes né ici, dans cette maison?

Florentino Adame - Non, je suis né dans le secteur de Potrero... je suis parti à l'âge de 14 ans pour le Venezuela, parce que mon économie ici était triste et je n'ai pas fait d'études, rien du tout, j'ai seulement étudié deux ans à l'école primaire. En ce temps-là, c'était comme ça, il y avait

école un jour pour les garçons et le jour suivant pour les filles, et il fallait laver l'école; j'ai appris les 4 opérations, je sais additionner, soustraire, diviser et multiplier; au Venezuela, j'ai commencé par défricher une montagne, dans l'Etat de Barinas, c'était vraiment la jungle, je suis tombé malade à cause du paludisme, et il y avait des serpents, des guêpes, de tout, en une journée on se faisait piquer 10, 15 fois, c'était vers l'année 1972; en ce temps-là, avec un ami de Santander, nous avions quatre jeunes vaches et un petit taureau, et quelques bouts de terrain, clôturés; en ce temps-là le président du Venezuela était Rafael Calderas. Au Venezuela, nous cultivions du maïs et je me souviens que les avions passaient pour répandre des produits chimiques, et ça brûlait tout. Combien de dures années passées au Venezuela!

Fabio Aldemar - Vous avez travaillé combien de temps au Venezuela?

Florentino Adame - 10 ans.

Fabio Aldemar - Ils vous ont expulsé du pays?

Florentino Adame Ils m'ont sorti plusieurs fois, une fois, j'avais fait la récolte de maïs, j'en avais 380 sacs, un dimanche, je dormais au-dessus des sacs quand vint la garde et la police; ils étaient en civil et ils nous ont frappé, mais le patron qui avait les papiers du Venezuela nous a donné à manger et des hamacs pour dormir, la police nous a pris l'argent, mais la dernière fois (lors du dernier séjour, n.d.t.) je me suis mis les piles et j'ai réussi grâce à Dieu à me garder 450 kilos de coton à 40 bolivars, et alors je mangeais bien, mes compagnons d'Antioquia et de Caldo ne mangeaient pas, ils fumaient tout le temps de la marijuana, ils étaient comme ça.

Fabio Aldemar - Ils n'épargnaient pas?

Florentino Adame - Si, ils faisaient de l'argent, ils étaient nomades, ils allaient de récolte en récolte, ici en Colombie, ils parlaient par ici, par là, au dernier voyage, je les ai entendus dire qu'ils allaient à Ciudad de Bolivar pour y extraire des diamants.

Fabio Aldemar - Au Venezuela?

Florentino Adame - Moi aussi, j'y suis allé, avec un autre gars.

Fabio Aldemar - Et comment c'était?

Florentino Adame - Le diamant est une pierre qui se taille, il y a une montagne, on défriche, on s'enfoncé, on va dedans, à 8 mètres, on utilise des bâtons taillés en pointe et on commence à creuser.

Fabio Aldemar - Comment vous êtes arrivé là?

Florentino Adame - Eh ! Une fois on s'en est bien sorti avec la récolte et on est allé la vendre à un endroit nommé Milagro, mais en chemin les Brésiliens se sont rendus maîtres de notre cargaison, et alors quand on est arrivés, que faire ! Donc nous sommes restés à Milagro quelques

jours juste comme ça, pour connaître, la nourriture était très chère, tout arrivait en hélicoptère, un kilo de sel valait 5 bolivars, la bière 5 bolivars, la boisson gazeuse, autrement dit, on payait le transport, nous, nous étions à pieds, on passait à pieds, il fallait traverser plein de rivières, il y avait un arbre, comme un petit manguier, très sucré, plein d'eau, on s'endormait tout de suite après avoir mangé ça.

Fabio Aldemar - Ah, et ensuite vous avez décidé de revenir en Colombie?

Florentino Adame - Oui, moi, je revenais de temps en temps, je laissais quelque chose, j'ai acheté une prairie et deux vaches, je venais je repartais, puis une fois j'ai acheté un petit bus de transport, c'était bien. J'ai établi un parcours, par Floresta, Santa Rosa, Duitama, Sogamoso, c'était bien, nous étions heureux avec le copain dont je vous ai parlé, mon associé, et puis j'ai changé de travail, j'ai commencé avec les espadrilles.

Fabio Aldemar - Votre épouse est d'ici, de Floresta?

Florentino Adame - Oui, de Floresta, elle est d'ici, de ce secteur même. Au Venezuela, il y en avait beaucoup, c'est délicat, mais les gens de là-bas c'est des emmerdeurs, on pensait vivre quelques temps là-bas puis revenir.

Fabio Aldemar - Combien, de temps vous avez passé à faire les espadrilles et en quoi consiste ce travail?

Florentino Adame A partir de 1976, ou disons que j'ai fait le transporteur pendant deux ans et ensuite j'ai vendu la voiture et je me suis mis aux espadrilles, j'achetais le nylon à une petite usine à Bogotá et je l'amenais à Bucaramanga, ils le pesaient et ils disaient qu'il manquait 3 kilos, mais bon, ils disaient, bon, on ne vous connaît pas, on ne sait pas si vous êtes un voleur ou non, mais après des gens m'ont soutenu et ils m'ont dit, mais non, il faut demander le complément à la fabrique, et alors je suis allé à Medellín, mais avec peu d'argent, j'ai eu 9 caissettes de nylon, mais le nylon était à 250 pesos à Floresta, et je le faisais venir de Bucaramanga à 240, je le vendais donc 250, je gagnais 10, mais après je suis allé le vendre 220, 120, et ils me donnaient 10% de rabais, je vendais donc au prix de Medellín, je gagnais 10% mais je dépensais plus en voyage, et après les ventes ont baissé.

Fabio Aldemar - Vos, parents et vos grands-parents étaient agriculteurs?.

Florentino Adame Oui, bien sûr ! Je me souviens que pour eux la situation était différente, parce qu'ils avaient un peu de bétail, deux vaches, ils ne vendaient pas le lait, ils faisaient cailler le lait, ils battaient le blé et ils faisaient le caillé avec les mêmes bêtes, ils mettaient le grain dans des sacs et ils les gardaient dans une pièce spéciale où personne n'entrait, et pendant la période

froide, ils sortaient les grains et le bétail les mangeait et il buvait l'eau d'ici, les gens ne s'énermaient pas, ils étaient précautionneux; on récupérait tous les déchets du battage, pendant les deux mois d'été, ils sortaient le bétail très tôt, et ils lui donnaient à manger ces enveloppes du maïs; il y avait un cycle complet, ça n'existe plus, personne...personne ne le fait plus... les anciens étaient plus ingénieux, ils avaient plus de talent.

Fabio Aldemar - Que cultiviez-vous avant d'avoir ce vignoble?

Florentino Adame - Des légumes; l'oignon, la coriandre, la betterave, la carotte, le chou, la salade, tous les légumes, mais le marché est tantôt bon, tantôt mauvais, on n'en tire parfois rien, pas de quoi en acheter de l'engrais, et ça pose un problème.

Fabio Aldemar - Vos parents avaient beaucoup de terre?

Florentino Adame - Ils en avaient, la majorité avait été achetée ou héritée mais ils étaient tout petit (les terrains), ils produisaient parce qu'il pleuvait, je me souviens que le maïs était de qualité et donnait bien, le haricot noir aussi, et en bordure on semait des fèves; aujourd'hui, on ne pourrait même plus nourrir deux brebis, à cet endroit.

Fabio Aldemar - Que s'est-il passé, le sol a séché, il a cessé de pleuvoir suffisamment?

Florentino Adame - Et aussi le feu, parce qu'il y avait des arbres, de la végétation, et quand il y a eu un incendie, tout a brûlé, jusqu'en haut, et depuis plus rien ne pousse.

Fabio Aldemar - Mais avant de semer ces nouvelles plantes, vous connaissiez la vigne?

Florentino Adame - Non, à la vérité, je n'y connaissais rien, non, ce fut une surprise pour moi, ce vin, en le buvant, il me paraissait juste pas mauvais, ce truc.

Fabio Aldemar - Mais vous buviez du vin?

Florentino Adame - ... j'en buvais, mais du doux, je croyais que le vin doux était bon, et donc quand ils m'en ont donné de l'autre, j'ai dit, oui, bon, à celui-là, je préfère l'autre, et le raisin, ils nous le paye a 6000 pesos; mais quelqu'un d'autre se le boira, ce vin.

Fabio Aldemar - Vous n'aimez pas le vin de la Loma de Puntalarga?

Florentino Adame - Non, mais oui, aujourd'hui, oui, mais au début, c'est comme tout; en arrivant au Venezuela, ils m'ont donné du "cambure", cette banane mûre qu'on mange là-bas, noire et à moitié pourrie, pendant trois jours je n'en ai pas voulu, mais au bout de trois jours j'ai fait comme les autres, et alors, pour le vin, hé bien ! C'est pareil, maintenant je l'aime.

Fabio Aldemar - Qu'est-ce qui vous a le plus incité à planter des vignes, la situation économique ou le projet?

Florentino Adame - Ce n'est pas tant l'économie, pour moi, grâce à Dieu j'ai de quoi manger, mais j'aime ça, comment ça s'appelle, j'ai...

Fabio Aldemar - La vocation?

Florentino Adame - Oui, une vocation, et une plante, je veux la voir, je n'aime pas la voir malade, ou pour mieux le dire, quand je vois une plante bien vivante, je vis bien, je me sens mal si c'est le contraire, c'est pour cela que moi je dis aux gens, aidez-moi à travailler et je vous paye, disons, je paye les gens 10.000 pesos, il y a aujourd'hui un jeune homme à qui je donne les repas et 10.000 pesos, et je lui dis, fais les choses bien, fiston, que ça sorte bien... Ce n'est pas que Dieu me remercie, mais j'ai la vocation.

Fabio Aldemar - Et selon vous, cette vocation s'est un peu perdue chez les agriculteurs?

Florentino Adame - Pas qu'un peu, beaucoup, de toutes les manières possibles.

Fabio Aldemar - Et pourquoi?

Florentino Adame - Je ne sais pas, je ne sais pas ce qui plaît aux gens aujourd'hui, c'est l'économie, de voir l'argent et c'est tout, mais ils n'ont pas d'intérêt à faire les choses, ça ne leur plaît pas, ce qu'ils font.

Fabio Aldemar - Quand ils vous ont dit que cette culture prenait 4 ans pour commencer à donner, au contraire de la pomme de terre, cela ne vous a pas dissuadé?

Florentino Adame - Non, j'ai dit, bon, on verra, cela m'a plu parce qu'ils m'ont dit qu'elle durerait longtemps, alors on verra bien, si j'ai semé, un jour je verrai les plantes et je ferai une récolte, mais si je me mets à réfléchir, si je ne sème pas, alors je ne verrai jamais rien, non? Il faut bien commencer, pour voir, et moi la première chose que j'ai faite, ce fut d'inviter les voisins à voir ça, mais sans résultat, je leur ai dit ceci et cela, mais pas de résultat. Après la première récolte, je leur ai dit, ça se sème comme ceci, ça s'apprend, mais les gens n'ont plus de vocation, ils ne s'intéressent pas, ils veulent seulement avoir un travail, n'importe lequel, et qu'on les paye, mais rien à long terme; tiens, comme je vous le disais, mon Père, les jeunes, le jeune, là, il a laissé perdre des plantes, mais pourtant, cette plante, si on l'aide, elle vous aide, elle collabore, c'est une mauvaise herbe.

Fabio Aldemar - Une mauvaise herbe? Pourquoi?

Florentino Adame - Oui, elle est très belle, et ça c'est bien, je vois bien qu'elle collabore, cette plante, on l'aide et elle répond, pas comme d'autres qui meurent, par exemple la feijoa, qui a plus de 100 plantes mortes, et on n'a plus qu'à les arracher, mais le raisin, non.

Fabio Aldemar - Mais pourquoi dire que c'est une plante qui vous aide?

Florentino Adame - Pas toujours, cette plante a un passé bien lointain, j'ai lu dans l'histoire sacrée que Noé a fait un repas de raisins et s'est enivré et a dormi trois jours, et alors, c'est bien.

Fabio Aldemar - Ah, d'accord, et alors la bible parle tant que ça de la vigne?

Florentino Adame - La Bible parle aussi beaucoup d'un sarment qui ne fleurit pas, qu'il vaut mieux le couper et le jeter au feu, c'est un exemple, ... de nous autres, et on avance...

Fabio Aldemar - Pour que les plantes deviennent aussi belles, comment vous faites, vous lisez des livres, vous regardez la télévision, vous lisez un document?

Florentino Adame - Oui, un livre, mais ce livre ne nous donne pas... n'a pas beaucoup de pages, mon père, un peu seulement mais ça nous aide et aujourd'hui, oui, je suis allé à la réunion, j'ai vu le livre, je l'ai pris, mais bon, il n'y a rien, dans tout Sogamoso, non... on l'a rendu.

Fabio Aldemar - Ca ne vous plairait pas d'avoir quelques cartes, quand même?

Florentino Adame - Ah oui, ça nous plairait, et le Docteur, nous a dit il y a environ trois ans qu'il allait nous faire un petit manuel pour nous dire quoi, comment, mais on doit lui rappeler, il n'y a rien encore.

Fabio Aldemar - Qu'a-t-il dit?

Florentino Adame - Qu'il ne l'a pas fait, mais un livre nous intéresserait, on doit en avoir un bon; il y a eu ici une petite fille qui a étudié, c'est celle qui a dit qu'elle avait étudié trois semestres à Juan de Castellanos, en...

Fabio Aldemar - En agrozootechnique?

Florentino Adame - Non, pas celle-là, celle qui a étudié Ingénierie des Systèmes, et elle avait fait un cours à Cerinza, au Sena, là où a aussi étudié Juan Pablo, et ça avait duré deux ans, alors elle comprend quelque chose, elle, et alors elle attrape le livre et elle dit, regarde papa, fait ça et ça et ça, et alors on va l'appeler, mais savoir si elle a un nom, mais s'il est dit une chose là, une question dont je ne croyais pas qu'elle était hors-sujet, parce que Maritza ne répondait pas, et alors me dit que elle a lu par-là, et elle m'a dit papa met-leur environ cinq grammes de soufre en couronne, à chaque plante, à 25 centimètres, et quand les plantes ne voulaient pas sortir, c'est ce que j'ai fait, c'est bon pour elles, et voilà, il y a un an maintenant, il me semble, et la chinoise est celle qui, mais c'est un bon livre sincèrement, mais ça me plairait d'en avoir un meilleur, parce que ce je veux c'est le meilleur, si on veut pas faire ça, hé bien, on n'a qu'à aller par-ci, par-là, avec des espadrilles, du nylon, du coton, mais ça, ça ne me plaît pas, à moi.

Fabio Aldemar - Bon, mais ça vous a rapporté quelques millions, dans quoi vous les avez dépensés?

Florentino Adame - La dernière récolte, je l'ai répartie entre les deux enfants les plus grands, je leur ai donné leur part, je leur ai dit, prenez, mes enfants, c'est du bon, aux deux qui habitent ailleurs.

Fabio Aldemar - Vous avez combien d'enfants?

Florentino Adame - 6, pas plus.

Fabio Aldemar - Et ils sont contents, avec cette culture?

Florentino Adame - Ils viennent, c'est ce que je vous ai dit, mon père, ils m'aident parfois, et aussi au moment de la récolte.

Fabio Aldemar - et qu'est-ce que vous pensez de monsieur Quijano, du docteur Quijano?

Florentino Adame - ... il doit être meilleur avec nous, parce que nous travaillons pour lui, et alors il ne doit pas nous cacher des choses, au contraire, il doit nous donner plus, parce que ce qu'il dit lui est la vérité, c'est ce que nous avons appris en premier.

Fabio Aldemar - Est-ce que vous êtes allé à la dernière réunion de la Loma et qu'est-ce qu'il vous a dit?

Florentino Adame - Alors, nous y allions pour qu'il nous change le technicien, plus que tout, comme Maritza avait été malade dernièrement, elle n'avait pas pu venir, et alors nous étions sans assistant depuis un bon moment, et ça nous manquait. Nous lui avons dit, nous avons l'association, et que dans ce cas nous avons besoin d'un crédit, mais il a dit non, que cela n'était pas à conseiller, que nous devions d'abord être indépendants et apprendre, c'est ce qu'il nous a dit à plusieurs reprises.

Fabio Aldemar - Que vous appreniez d'abord, qu'est-ce que ça signifie?

Florentino Adame - Ben, sortir de la qualité, en raisin, d'abord, bien sain, et des plantes saines, mais bon qui sait ce qu'il voulait nous dire plus généralement, parce qu'ensuite il a dit que ça viendrait ensuite, bref, tout ce qu'il a dit, ce monsieur, ... parce qu'il devrait nous donner plus, moi ça me plairait, mon père, qu'il y ait quelqu'un d'autre que lui et qui collabore avec nous pour tout, pour tout, parce que la vie, on ne sait pas, on ne l'a achetée à personne, et alors si le docteur Quijano meurt, nous mettrons nos raisins au marché, je crois qu'ils le payent à 500 pesos le kilo, 1000 peut-être, alors ce qu'il faudrait c'est que naissent de nouvelles racines qui collaborent avec nous sur tout ce qu'elles savent, c'est aussi pour cela que nous essayons de nous améliorer sur ce que nous pouvons, mais je crois que si nous étions mieux assistés nous pourrions donner plus, sans aide... moi, ça me blesse parce que j'ai essayé à plusieurs reprises de les contacter quand les plantes étaient comme ça, mais rien.

Fabio Aldemar - Bien, grand merci à vous, dernière question, quels sont les principaux problèmes du paysan qui vit dans ce village?

Florentino Adame - Le problème, plus que tout, c'est le gel, le manque de soleil et de pluie, et ça, ça abîme même les prairies, et là où on pouvait élever 5 veaux avant, on peut en mettre deux maximum aujourd'hui, et ça empire, par exemple, je dis ça pour montrer, hein, l'aide donnée par la mairie, c'est des plastiques et des manières de protéger les graines des tomates, et j'ai vu l'autre jour au marché un monsieur qui apportait des tomates d'excellente qualité, et je pense qu'on pourrait très bien travailler comme ça.

Fabio Aldemar - Le maire s'occupe beaucoup de vous?

Florentino Adame - Le maire? Oui, très très bien ! Grâce à Dieu, il nous donne beaucoup à tous, plus que Quijano, parce que Quijano pratiquement ne nous a rien donné, l'assistance, ça c'est bon, pour nous dire de faire ça ou ça ou ça.

Fabio Aldemar - Est-ce qu'on peut dire que sans le maire vous ne vous seriez pas engagé dans ce projet, qu'en dites-vous?

Florentino Adame - oui, non, ça nous a poussés, ce monsieur nous pousse, ces plantes qu'il y a maintenant dans le vivier, ça pousse les gens, ça veut dire, regardez, semez, si l'argent ne vient pas, alors sortez-les, signez une lettre, voilà, ça c'est motiver quelqu'un, sinon nous ne comprenons pas et nous ne faisons pas les choses.

Fabio Aldemar - Qu'est-ce qui a été dit pendant la dernière réunion de l'association?

Florentino Adame - On a parlé du fait qu'il y a une quantité de plantes qu'on cultive, les gens de l'association, mais qu'il y a des gens qui n'en ont pas, et alors qu'est-ce qu'ils vont faire? Moi, je leur ai dit, organisons la vente de vins de Floresta, qu'on s'organise entre nous, qu'on amène les produits directement depuis les usines, nous savons déjà ce dont nous avons besoin, et on les aura pour nous, et on les vendra à ceux qui en auront besoin, monter quelque chose, mais non, mettons-y 200.000 pesos, ou 100.000, pesos mais non, nous sommes 10 à être d'accord mais les autres non, c'est ce qui est dur dans l'association.

Fabio Aldemar - Quels sont les avantages d'être associés?

Florentino Adame - Pour le moment, il n'y a pas eu de bénéfices, mais bon pour moi ça n'a pas été mal non plus, à moi, ils m'ont acheté le matériel végétatif, par le biais de l'association, alors pour moi, ç'a n'a pas été mal, je vends au docteur Quijano, et alors c'est plus cher.

L'entrevue a été réalisée avec Monsieur Florentino Adame dans le secteur de Potrero, propriété de Normandia, commune de Floresta. Florentino Adame est la personne qui possède le plus de

vignes pour le moment, et son vignoble est le plus représentatif du projet après celui de la Loma de Puntalarga. Ce jour du 24 septembre ont été réalisées les deux entrevues avec ces deux paysans, qui se sont intégrés à ce projet de manière très professionnelle. Nous avons terminé l'entrevue sous la pluie, assis sous une galerie avec...

1.5. DIALOGUE

Avec Florentino Adame.

Maison de ville, commune de Floresta

18.08.07

Sa maison de couleur jaune est très proche de l'église et de la place principale. Dans le petit jardin, à droite en entrant, pousse une vigne jeune qui grimpe sur le mur.

Sa maison est très vaste à l'intérieur et c'est là que fonctionne la fabrique de Cotizas (chaussures traditionnelles très utilisées au Venezuela). Il a été le premier à les commercialiser. Il conserve sa micro-entreprise malgré la baisse du nombre de personnes qui les portent dans la région, et même dans la commune.

Don Florentino a été l'un des premiers viticulteurs à avoir du succès avec les vignes; son vignoble a été visité par de nombreuses personnes qui y ont vu une alternative pour la région: journalistes, étudiants, spécialistes, curieux, etc.

Son vignoble compte 2000 plants, sur une superficie d'environ 700 mètres carrés; il a cependant pris la décision de vendre ce terrain il y a quelques mois.

Fabio Aldemar - Que s'est-il passé avec le vignoble?

Florentino Adame - Je me suis fatigué définitivement avec le docteur Quijano, depuis la dernière fois où je lui ai amené 1500 kilos et qu'il s'est fâché, il était habitué à ce qu'on lui amène 80 ou 100 kilos, mais pas cette quantité, il pensait que les plantes ne pousseraient pas aussi bien. Cette fois-là ils sont montés à plusieurs dans le camion et ils ont commencé à tout maltraiter, et ensuite ils m'ont dit: nous prenons seulement 500 kilos, à 3000 pesos chacun, le reste, je le prends pour le donner au bétail. Depuis cette fois, je ne veux plus rien savoir de ce monsieur. J'ai donc pris la décision de vendre la terre, et des professeurs me l'ont achetée, ils sont de Duitama, et je l'ai vendue quarante paquets (soit quarante millions de pesos). J'en demandais 60, mais ils n'ont pas donné plus. Je leur ai aussi laissé les carnets dans lesquels j'ai noté ce qu'il faut faire avec les vignes, mais ils n'ont pas d'assistance et ils ne comprennent pas

bien ce qu'il faut faire, la preuve c'est que l'autre jour ils ont vendu 500 sacs quand moi j'en vendais 15000...

Mais je n'ai pas vendu les terrains que j'ai sur une autre propriété, là où je vous ai dit que j'avais des avocatiers, là, j'ai mille plants (vignes) et je veux faire du vin.

La docteure Rodríguez est celle qui m'a vendu ça, et elle m'a expliqué ce qu'il fallait faire.

Et alors, qu'est-ce qu'il faut faire....?

Il interrompt la conversation et demande à sa fille qu'elle nous serve du vin, et alors qu'elle s'affaire, il sort d'une cachette une élégante bouteille. La bouteille est un peu sombre mais la couleur du vin semble être jaune pâle, le goulot est entouré de plastique rouge, avec un filet doré et un minuscule haut-relief qui représente une feuille de vigne.

L'étiquette est une photographie de son vignoble, un peu floue, sur fond de collines, mais ce qui ressort est une grappe de raisin de la variété Riesling, encore verte. L'étiquette intègre les symboles suivants:

Nom du vin: *Valle de los Reyes de Floresta Boyacá. D.O.G. ("Vallée des Rois de Floresta, Boyacá")*.

A gauche de l'étiquette: l'écu de Floresta, et plus bas la mention: *"Calidad superior ("qualité supérieure"), et 12,5 % VOL, 750 ml*.

A droite de l'étiquette: **Un drapeau avec alternance de rayures rouges et vertes, avec un arbre de couleur rouge. Sous le drapeau est écrit: "Riesling X Sylvaner"**.

Au centre de l'étiquette: Vin sec. Puis apparaît ce qui suit: **Registre Invima: En cours.**

Produit et mis en bouteille /Produced and bottled in: Floresta, Boyacá, Colombia.

L'EXCES D'ALCOOL EST PREJUDICABLE A LA SANTE.

VENTE INTERDITE AUX MINEURS.

Les bouteilles, je les vends à 40.000 pesos, (18 E) moins cher que celles qui sont vendues à la Loma de Puntalarga. J'ai sorti 400 bouteilles, mais ici personne n'achète ce vin, ceux qui achètent sont de Floresta mais ne vivent pas ici.

Mais nous, oui, nous buvons du vin maintenant, et plus de ces aguadepanelas (boissons sucrées avec sucre de canne, parfois alcoolisées) que nous étions habitués à boire, comme ce vin "Sansón" ou celui d'abricot et de pomme, maintenant nous buvons (du vin) avec le déjeuner, et comme il y a pas mal de fêtes familiales, là aussi on boit du vin.

Nous avons mis les raisins dans des récipients de plastique, ce qui est important c'est de ne pas leur laisser d'air, il faut juste une sortie par un tuyau pour qu'il respire, relié à une bouteille d'eau, et quand ça commence à fermenter, la bouteille commence à ronfler. La docteur Rodriguez a amené un peu de levure, mais elle s'est ensuite rendue compte que ça ne servait à rien.

Fabio Aldemar - Et où est la docteur Rodriguez?

Bon, ils sont très occupés, on dit qu'elle a une récolte de mangues dans le Magdalena et alors elle n'a pas eu le temps de m'aider mais j'ai appris. Le docteur Quijano m'a envoyé un papier bien noir, pour me dire qu'il ne traitait plus avec moi, qu'il le ferait par le biais de tiers. Je suis allé à Villa de Leyva, où se trouve le docteur Toro, mais il m'a dit qu'ils achetaient seulement 10.000 kilos ou plus, parce qu'ils ne pouvaient pas utiliser leurs machines pour moins que ça.

Une autre chose qui s'est passée avec Quijano, c'est que quand les gelées sont arrivées, ils m'ont appelé et m'ont dit, les vignes que vous avez appartiennent au docteur ou au Consortium ou bien vous appartiennent, et je leur ai dit que c'était seulement les miennes parce que chacune des plantes abîmées à cause des gelées on me l'avait payée 1000 pesos. Imaginez, mon père, on raconte que le docteur a dit à la banque qu'il possédait 200.000 plants, imaginez tout l'argent qu'ils lui ont donné. Autrement dit, il a reçu 200 millions et il n'a rien donné à personne.

Une autre chose qui a blessé certains producteurs est qu'à chaque récolte nous devons donner 15 kilos de raisin pour les dégustations des touristes qui viennent visiter.

Fabio Aldemar- Et que s'est-il passé avec l'association des viticulteurs de Floresta?

L'association? C'est fini, nous avons sorti l'ancien président et nommé don Guillermo, et nous pensions qu'il allait nous organiser mais il n'a absolument rien fait. Le problème des gens de Floresta est que personne ne travaille comme une coopérative, tous meurent de jalousie et guettent ce que les autres ont, mais nous sommes incapables de nous associer parce que je connais des communes où on donne chaque mois une cotisation à la coopérative mais ici il n'y a pas de coopérative, ici cela ne fonctionne pas.

Le maire a dit je vous aide, je vous donne un abri pour que vous y installiez une boutique de vins et je vous donne un financement chaque année et je laisse dans le programme municipal le budget pour que le prochain maire continue à vous aider et si on doit amener le raisin de la vallée du Cauca alors on le fera, mais c'est notre problème.

Il y a quelques années, comme vous vous en souvenez, mon Père, je suis allé parler au curé et au maire pour qu'au dimanche des Rameaux on donne des plantes (ceps) et c'est ce qui s'est passé, le maire m'a acheté des plantes pour les distribuer aux gens, et le curé a accepté. Mais le curé a changé, et cette année à l'approche de la Semaine Sainte, je suis allé voir le nouveau curé et je lui ai amené une bouteille de vin et du raisin, mais ça ne lui a pas plu. Je lui ai demandé s'il allait donner des plants de vigne au dimanche des Rameaux, et il a répondu que ça ne lui plaisait pas et qu'il valait mieux donner d'autres arbres.

Nous, ce que nous voulons, est qu'en plus du docteur Quijano il y ait d'autres personnes qui s'occupent de cela, parce que le jour où Quijano meurt, que se passera-t-il?

Pendant la conversation, il nous offre des raisins provenant de son vignoble.

Il évoque la fête de la Vierge de l'Amparo, qui est destinée spécialement aux personnes qui étaient très pauvres qui sont parties de Floresta et s'en sont trouvées mieux, et qui reviennent rendre grâces.

“C'est comme un pèlerinage du capital, demain, c'est la principale, il y a des groupes différents, pendant tout le mois ils célèbrent cette fête et quelques-uns ne veulent pas se mélanger aux autres. C'est pour le curé que c'est bon, parce qu'il reçoit plus en dons que pour la fête elle-même”.

1.6. DIALOGUE

Avec monsieur Marco Quijano Rico.

“Niveaux de confiance et production viticole”

27.01.07

Nous décidons d'aller à Puntalarga pour déterminer un certain nombre de choses à propos du séminaire international de viticulture et d'œnologie qui doit avoir lieu une vingtaine de jours plus tard, et auquel est invité un professeur italien que nous avons contacté.

Je voyage en transports publics. L'expérience est à l'origine d'une réflexion sur l'importance d'approfondir ce que signifient pour la région le transport des personnes, les routes, les véhicules et l'état de tous ces éléments. Il s'agirait aussi d'enquêter auprès des responsables du transport;

les entrepreneurs, les fonctionnaires, les personnes qui s'occupent du chargement et déchargement des véhicules, les mécaniciens, les vendeurs de billets, etc.

La construction de routes est une construction d'imaginaires et une réponse à la manière de concevoir le monde. C'est aussi une réponse au besoin humain de se déplacer, de migrer, d'échanger, de commercer, etc.

Je dois changer une fois de bus. Le dernier véhicule me transporte sur environ trois kilomètres.

La personne qui me vend le billet est un enfant d'environ dix ans.

Avec Quijano, nous évoquons, en compagnie de la Reine de la Vigne et du Vin 2008, des thèmes comme la nécessité de vivre informé.

La coutume, dans le Boyacá, est de créer d'abord les marques et ensuite les produits. On se fait un nom, puis, avec de la réflexion, de l'abnégation au travail, on fait la marque. C'est surtout un processus culturel et social.

Fabio Aldemar - Un projet qui a déjà une marque, c'est un prérequis, j'imagine?

Marco Quijano Rico - Ils m'ont demandé d'écrire sur les bouteilles la devise du département, "*Boyacá es para vivirla*" (le Boyaca, il faut le vivre), mais cela ne signifie rien et ils confondent des choses différentes. Ce que je vois chez les fonctionnaires publics, c'est un désastreux manque d'information, et sans cela, il est impossible de réussir. Beaucoup d'entre eux sont recommandés, et les recommandations indiquent la présence de quelque chose qui n'est pas en phase.

Nous avons proposé d'autres thèmes, comme le rôle de la culture du soleil dans la région et son incidence sur le travail réalisé dans le cadre du projet vitivinicole de la Valle del sol du Boyacá. Les Chibchas, selon Quijano, voulaient représenter le soleil, dans l'or, il s'agissait d'une possession réelle. Peut-être l'absence de réalisations en or massif, dans la région, est-elle due aux conditions technologiques insuffisantes de la période chibcha. La fonte de l'or ne pouvait se faire que pour faire de fines feuilles. Le grand soleil d'or dont parlent les chroniques des conquérants espagnols fait certainement référence à un morceau de bois recouvert d'or. Il me montre un livre en allemand intitulé "*Le soleil et la lune*".

Cette réunion est interrompue constamment par des touristes qui viennent: à la résidence, des Colombiens; à l'œnothèque des personnages tels qu'une ex-sénatrice de la République et le gérant de la Banque de Colombie, pour qui nous nous déplaçons.

Ensuite, lorsque nous nous retrouvons un peu plus seuls, il me fait part du problème qu'il a avec ses employés, qui ne lui font pas confiance. Il semble qu'une récolte entière de Riesling se soit abîmée parce qu'un traitement n'a pas été appliqué, et cela est dû à de "mystérieuses" disparitions de choses diverses, dont des fertilisants. Selon lui, cet oubli a provoqué la perte de 40 millions de pesos, ce qui a entraîné le déséquilibre de sa petite entreprise. Avec le vin des choses similaires se produisent; certains œnologues ont trouvé de l'eau dans le vin, et des bouteilles disparaissent de la cave; en plus, des rabais non autorisés sont effectués.

Cela l'a conduit à confier la cave à Sandra (la mère de sa fille de 9 ans). Une famille de Villa de Leyva s'est intégrée au projet, elle a déjà produit ses premiers raisins, mais leur niveau de sucre n'atteint pas ceux des fruits de la Valle del sol.

Au cours de l'après-midi, don Roque vient chercher le paiement de sa dernière récolte, livrée en novembre. Il nous dit en passant que les vignes d'un de ses lots ne sont pas si bonnes que cela.

Il affirme que d'autres agriculteurs veulent abandonner, par exemple don Guillermo, radio technicien, qui laisse ses plantes sans soins.

Il semble nécessaire de définir une stratégie pour aider ceux qui s'en sortent le mieux, mais en se passant de banque. Il est aussi important de poursuivre les réunions avec les agriculteurs. C'est d'ailleurs l'une des demandes qu'ils formulent.

Un agronome qui a terminé sa Maîtrise à l'Université Nationale et qui a fondé une petite entreprise de fertilisants passe un moment avec nous.

1.7 DESCRIPTION

Vignoble et Cave Loma de Puntalarga.

Dimanche 6 janvier 2008.

Concours promenade dans les nuages.

"Election et couronnement d la XVIIIe Reine de la Vigne et du Vin 2007-2008".

Les participantes sont neuf jeunes femmes des communes de Duitama, Firavitoba, Floresta, Nobsa, Provincia de Sugamuxi, San Mateo, Santa Rosa de Viterbo, Sogamoso, Valle de Cuche. L'âge des candidates va de 16 à 22 ans.

Les jurés sélectionnés de manière improvisée sont: un fonctionnaire de l'Ambassade d'Allemagne et son épouse, un représentant d'une entité commerciale italienne, un œnologue chilien et nous.

Les pays auxquels rêvent les candidates sont: France 3, Italie 3, Canada 1, Etats-Unis 1, Espagne 1.

Six candidates ont le niveau du baccalauréat, une est infirmière, une étudie l'administration du tourisme et l'hôtellerie, une autre la bactériologie. Cinq d'entre elles aiment le vin blanc, les autres préfèrent le rouge.

L'Italien a une favorite dès le départ, la représentante de San Mateo, et il est très difficile de discuter au cours des trois réunions que nous organisons pour nous déterminer sur une gagnante, car il veut de toutes ses forces imposer son choix.

Nous, les autres jurés, sommes très intéressés par la mission attribuée à chacune des candidates pour étendre le projet à toute la région.

L'évènement a pour particularité cette année de nommer des fillettes ambassadrices du folklore et de la culture régionale. Les fillettes restent assises à côté de leur "conjoint" pendant deux heures (le "conjoint" restant debout). Les costumes sont très colorés et typiques; mais la disparité de ceux des garçons donne à penser qu'ils ont été choisis au hasard.

Le présentateur des résultats annonce que ces couples vont participer à un concours au niveau national en Colombie.

De nouveaux symboles apparaissent: grappes de raisin élaborées avec du plastique, 7 drapeaux sur une terrasse, disposés comme suit: trois jaunes au centre, ensuite deux bleus et deux rouges aux extrémités.

Les candidates, en plus de leur ceinture qui symbolise leur commune, arborent un soleil fabriqué à partir d'icopor (polystyrène expansé), aux bords vert et rouge, et une grappe de raisins dorés.

La Reine de la Jeunesse de Socha est aussi présente.

Le bal avec des rythmes de musique tropicale fait partie intégrante des fêtes organisées par les villages.

Une danse commence sur la terrasse. Au rythme de la musique, une offrande de vin est faite, au milieu d'un labyrinthe élaboré avec des bouteilles de vin blanc et rouge. Chaque bouteille est décorée avec des feuilles de vigne et des grappes d'origine régionale.

Les costumes typiques des candidates sont: chemise (bleue, jaune, rouge, verte, ou violette), une jupe tombant sous les genoux, décorée de deux ceintures cousues dessus, une de la couleur de la chemise et l'autre dans une tonalité différente.

Les banderoles qui annoncent la provenance des candidates sont toutes de couleur blanche.

Les chemisettes des équipes en compétition pour la presse du raisin sont de la même couleur que le drapeau: de l'Autriche: rouge, blanc, rouge; de l'Italie: vert, blanc, rouge; de la France: bleu, blanc, rouge; de l'Allemagne: noir, rouge, jaune.

La musique est produite par des groupes musicaux populaires des différentes communes, constitués de viticulteurs, dont, la fanfare de Nobsa qui a pour uniforme une chemise rouge et un pantalon noir.

Les couleurs représentent la race, le climat, la strate, la classe, la région, la religion, la culture.

1.8. OBSERVATION

Vignoble et Cave Loma de Puntalarga avec Marco Quijano Rico

Les plantes qui servent le goût et le plaisir ont suscité plus de recherches et d'applications technologiques que celles qui servent à la nutrition. Tabac, thé, café, vigne, mate, coca, coquelicots.

A la Loma. Nous nous concentrons sur l'évocation de nos thèmes pendant 40 minutes seulement. Le reste est perturbé par une constante activité qui consiste à recevoir des étudiants, des touristes, des amis. Des étudiants de l'université du Boyacá qui ont été mes coreligionnaires et qui étudient simultanément la bactériologie et la médecine veulent effectuer un travail, guidé, toujours, par Quijano, sur la "salubrité" et la microbiologie du vin d'un point de vue médical. Plus tard vient une autre étudiante qui souhaite travailler sur les feuilles et les pépins de raisin. Une autre encore, étudiante en ingénierie mécanique, veut faire une presse hydraulique pour presser les raisins.

Nous traitons de thèmes comme l'"oxydation en altitude", les champs magnétiques et leur rôle dans les communautés, sur la capacité de créer et d'innover, entre autres.

Marco Quijano - L'agriculture est une symbiose, mais spécialement la viticulture, puisque le vin contient plus d'éléments d'information sur l'environnement que tout autre produit, si on compare le vin avec la pomme de terre, le rapport est de 1000 à 4.

Fabio Aldemar - Il est nécessaire de commencer à penser un projet scientifique qui permette d'attirer des étudiants venus d'Europe, et qu'en même temps ces derniers apportent quelque chose à l'université. On est en train d'organiser les choses pour un voyage en Allemagne en mai.

Marco Quijano - Aujourd'hui, avec la globalisation de la culture, grâce aux déplacements, certaines semences, bactéries et animaux peuvent s'imposer dans le monde et aboutir à une surpopulation de ces espèces.

Fabio Aldemar - il pourrait arriver qu'une seule espèce, animale ou végétale, monopolise la vie. L'effet dans la Valle del Sol est beaucoup plus complexe que ce qu'a discerné l'analyse faite jusqu'à présent. Qu'est-ce que la vigne comme plante et que sont les plantes de tradition dans la région, comme la pomme de terre ou le blé.

Marco Quijano - Je crois que le projet va s'étendre vers le nord, je perçois l'arrivée d'une culture entrepreneuriale plus affirmée, il y a beaucoup d'éléments pour devenir le moteur du développement d'autres projets. C'est là qu'intervient le rôle du champ magnétique.

Fabio Aldemar - Quelles caractéristiques ont les champs gravitationnels ou les champs qui servent à la vigne, quels sont les éléments qui permettent à cette plante de prospérer, est-ce que ces caractéristiques sont liées à la vie humaine? La recherche doit aborder ces variables si importantes, comme l'établissement d'une relation entre la vie de la vigne et la vie des viticulteurs.

Marco Quijano - La vigne indique la présence d'un patrimoine inconnu jusqu'à nos jours. Tous les terrains agricoles ont été corrigés, mais ils partagent une base qui est aujourd'hui un patrimoine culturel.

Fabio Aldemar - On peut s'interroger sur les caractéristiques des personnes qui vivent dans des environnements viticoles, faire une espèce d'anthropologie de la viticulture entre 2400 et 2700 mètres d'altitude, et créer une carte qui décrive, valorise, analyse les domaines vitaux à partir de l'introduction de la viticulture.

Rencontre et dialogue avec Marco Quijano Rico

Vignoble et Cave Loma de Puntalarga.

3.01.2008.

Après quelques mois sans avoir rendu visite au vignoble, nous décidons de revenir. Au vignoble, le choix des candidates à l'élection de la Reine de la Vigne et du vin 2008-2009 provoquait des va-et-vient incessants. Elles seront cette fois-ci au nombre de trois. A 11 heures du matin, il y a déjà un bon nombre de touristes, comme l'indiquent leurs voitures garées sur le parking.

A mon arrivée, le docteur Quijano, comme tout le monde le nomme, m'accueille, nous évoquons l'année qui s'annonce, nous faisons un petit tour dans les parcelles. Il me dit qu'il a maintenant une cisaille manuelle venue d'Italie, manipulée par un ouvrier au moment où nous parlons. Il coupe les branches vertes pour que la plante ne perde pas ses réserves en les nourrissant, mais garde toutes ses réserves pour ses grappes. Nous voyons, au milieu des branches accumulées au sol, le cadavre d'un "siote", oiseau similaire au corbeau: Quijano l'a abattu cinq minutes auparavant avec un fusil. "C'est une manière efficace de les contrôler". Comme nous l'avons dit ailleurs, il s'agit d'une espèce particulièrement crainte par les viticulteurs, parce que les dégâts qu'elle fait aux grappes sont énormes.

A notre question de savoir comment ça va, il répond:

"Eh bien, cette entreprise est petite, mais elle a autant de problèmes que les plus grandes d'Europe. Qu'en dites-vous, mon père, voilà qu'on vient me dire que des ouvriers vendent des feuilles de vigne à un restaurant arabe de Bogotá. C'est une étudiante qui est venue me le dire, et elle est devenue l'ennemie de tous, ici.

C'est un désastre, regardez, mon père, vous ne vous imaginez pas les problèmes que nous devons affronter. Il est aussi nécessaire de contrôler la cave, parce que j'ai eu un problème avec un client qui a dit que les bouteilles qu'il avait achetées n'étaient pas les mêmes que celles qu'il avait goûtées en dégustation, et en fait, le vin avait été coupé d'eau, comme on a l'habitude par ici de le faire avec le lait pour en vendre plus, et ça, pour moi, c'est un désastre. Si le vin contient de l'eau, il ne correspond plus à la publicité qui est faite sur sa spécificité. Des bouteilles de Pinot Noir ont été perdues, aussi, d'autres ont été abîmées.

J'ai ensuite compris avec la vente de feuilles, pourquoi les paysans qui n'utilisent pas ces choses que moi j'utilise, avec une attention et une technique similaires à celles que je mets à disposition du vignoble, par exemple don Roque ou don Parmenio, obtiennent de meilleurs résultats, don Parmenio m'a amené 1700 kilos. C'est-à-dire qu'ici la production est affectée par la vente des feuilles.

Ce qui se passe c'est que tous veulent tirer parti du projet, il y a par exemple mon fils Carlos, qui m'a demandé comment on allait s'arranger en sa faveur, et pour la mère de la femme avec laquelle il vit, il a presque fallu que je lui interdise l'entrée de ma maison, elle est avocate, et un jour elle a dit qu'elle se ferait tuer pour que son petit-fils – le fils de Carlos – ait un avenir assuré.

Après ces brèves explications, nous rentrons dans sa belle maison et nous lui remettons quelques revues publiées l'année précédente, et il dit: *“il n'y a pas de meilleure revue éditée dans tout le pays, cela suscite un grand espoir”*.

Après avoir échangé quelques idées, sur un possible voyage en Allemagne du directeur de la JDC, du docteur Quijano et nous, nous décidons de sortir et d'aller discuter ailleurs de sujets qui concernent le projet.

Nous choisissons une ancienne maison seigneuriale transformée en hôtel. Il y en a plusieurs dans le secteur, qui servent le projet de l'Etat de transformer la majorité des régions du pays en centres d'attraction touristique.

Nous commençons à parler avec l'administrateur de l'hôtel qui se plaint du manque de touristes et d'une administration régionale qui ne songe pas à améliorer l'état des routes pour permettre aux touristes de se déplacer plus facilement. Il ajoute qu'il n'est pas d'accord avec les programmes d'assistance du gouvernement, comme donner, à Bogotá et dans le Boyacá, de la nourriture gratuitement aux gens: *“il faut créer de l'emploi”*. Une nuit dans son hôtel coûte 200.000 pesos.

Nous partageons une bouteille de vin, offerte par la maison, et nous reprenons avec Quijano le cours de la conversation.

“Il est nécessaire que quelqu'un continue le projet, j'ai 73 ans et je ne sais pas à quelle heure je devrai rendre des comptes. Mes enfants, je ne crois pas qu'ils poursuivront le processus. C'est pour cela que je considère qu'une université comme Juan de Castellanos peut faire beaucoup pour le projet”.

Il pense que la JDC peut continuer, donc, même s'il suggère qu'il y a derrière le projet des gens qui s'y intéressent non pas tant pour ses perspectives culturelles et scientifiques qu'en raison des gains qu'il promet. Nous pensons aujourd'hui plus que jamais que le potentiel du projet est de plus de 300 hectares, dans la Valle del Sol. Il semble qu'il y ait aussi des développements possibles vers le nord du département.

Nous sommes en train d'analyser d'autres éléments lorsque se présente un de ses fils, Carlos, le plus jeune, père d'un enfant de trois ans, et il faut appeler la fille de Quijano pour qu'elle joue avec lui.

Nous discutons avec son fils le thème de la nécessité de créer différents pôles pour le projet, et de dimension internationale. Autrement, il sera nécessaire de rechercher les conditions tropicales identiques pour poursuivre le projet, en tenant compte de l'importance déterminante de trouver en même temps le marché adéquat. On parle alors du Panama. Nous suggérons que d'autres pays d'Amérique centrale peuvent aussi accueillir ce type de projet, dont le Guatemala.

Le reste de la conversation est consacré aux jeux des enfants et à des thèmes divers, dictés par la logique de la poursuite de la conversation.

Quand nous décidons de revenir à la Loma au bout de quatre heures, la voiture ne veut pas démarrer et nous passons environ quarante minutes à déduire si c'est en raison de problèmes mécaniques mal réglés, de câbles déconnectés, de dommages invisibles, etc., jusqu'à ce que quelqu'un attire notre attention sur le fait que le réservoir est vide. Nous remettons alors le véhicule en ordre de marche.

Avant notre départ, Quijano nous demande de lui faire la faveur d'être juré à l'élection de la Reine de la Vigne et du Vin 2008-2009, la cérémonie du couronnement devant avoir lieu le dimanche 6 janvier. Nous acceptons, pensant que cela nous donnera la possibilité de compléter les observations déjà effectuées.

1.9. ENTREVUE

Avec Juan Pablo Albarracín.

Secteur de Chorrera Bajo, commune de Floresta.

24. 09. 2003.

Fabio Aldemar - Pourquoi avez-vous décidé de planter des vignes?

Juan Pablo Albarracín - C'est grâce à un cours du Sena suivi dans la commune de Busbanzá, moi, avant, je ne savais rien, rien de l'agriculture et on nous demandait de suivre le cours pour

avoir le niveau pour faire un projet, et alors je me suis intéressé à la vigne parce que dans la commune, ici, il y avait déjà des gens qui étaient en train d'en planter.

Fabio Aldemar - Quelles connaissances aviez-vous sur la vigne et le vin?

Juan Pablo Albarracín - Rien, quasiment rien, j'en avais seulement mangé de ceux qu'ils vendent à la ville et je savais qu'il y avait des vigneron dans la vallée du Cauca, les Grajales, etc., mais le reste, non, je savais qu'il y avait des vigneron en Espagne, en France, en Italie, mais rien de plus.

Fabio Aldemar - Comment connaissiez-vous ces vignobles qu'il y a en France et en Espagne?

Juan Pablo Albarracín - Eh bien, par le biais de documents qu'ils montrent, à la télévision espagnole, par les informations à la télévision surtout, et surtout lorsque nos cyclistes sont allés là-bas et nous ont transmis à la télévision leurs parcours, quand ils montrent le tour de France, on voit bien ces immenses cultures de raisin.

Fabio Aldemar - Quelle est votre histoire en tant qu'habitant de Floresta?

Juan Pablo Albarracín - Mon enfance s'est déroulée à la campagne, jusqu'à environ 10 ou 12 ans, j'aidais mon père pour les travaux agricoles, le maïs, le blé, et j'avais la garde de quelques moutons.

Ensuite, mon père a acheté un commerce alimentaire; je l'ai aidé en même temps que j'ai fait ma primaire et l'école secondaire à Floresta; ensuite je suis parti à Bogotá où je suis resté environ dix ans à travailler dans des magasins, nous avons eu une fabrique de pantalons mais ça n'a pas marché et je suis rentré fonder un commerce ici à Floresta, une "Whiskeria" (bar) puis un commerce de restauration rapide; aujourd'hui j'ai un restaurant. C'est ce que j'ai fait le plus longtemps, et puis il y a ce cours au Sena que j'ai terminé il y a trois ans.

Fabio Aldemar - Floresta est aussi connu pour son artisanat?

Juan Pablo Albarracín - Non, ce n'est plus comme avant, quand quasiment toutes les familles avaient un métier à tisser, même rustique, là où on fabriquait ses propres couvertures, il en reste peut-être un ou deux, mais c'est tout.

Fabio Aldemar - Et pourquoi n'y en a-t-il plus?

Juan Pablo Albarracín - Moi, je pense que les gens, ou disons plutôt la jeunesse d'aujourd'hui ne... comme ils ne croient plus en la campagne, comme ils cherchent un meilleur niveau de vie à la ville, alors c'est facile pour les gens de ne plus se satisfaire de ce qu'ils ont à la campagne.

Fabio Aldemar - Pourquoi êtes-vous revenu de Bogotá, si vous y aviez une fabrique de pantalons ou un commerce?

Juan Pablo Albarracín - Eh bien, parce que la situation n'était pas si bonne, et tout habitant de Floresta qui s'en va se doit de revenir parce que, comme vous le disiez, la vérité c'est que nous sommes ici dans un paradis.

Fabio Aldemar - Comment ça un paradis?

Juan Pablo Albarracín - A cause du paysage. Je crois que c'est comme le parc, le parc qui donne l'impression au touriste qu'il est dans un climat chaud avec les palmeraies qui se trouvent dans le parc.

Fabio Aldemar - Parlons de votre vignoble. Combien de temps lui consacrez-vous, si vous avez en plus un commerce de restauration rapide ou un restaurant?

Juan Pablo Albarracín - Je consacre une demi-journée à mon commerce, de 8 heures du matin à 13h 30, ainsi que les dimanche, et le reste je le passe dans ma culture, toutes les après-midi de la semaine, et le samedi spécialement dans le vignoble.

Fabio Aldemar - Comment vous apparaît cette culture; parce que vous l'avez dit vous-même, ici, on connaît le maïs, le blé, l'orge, les fèves, les petits pois et les moutons?

Juan Pablo Albarracín - Ce qu'il y a de bien dans le fait de les avoir (les vignes) c'est que dès qu'elles sont plantées, comme on ne veut pas les laisser une seule minute, on ressent le besoin de rester en permanence à leur contact, à les surveiller, et le jour où on ne vient pas, on sent un manque.

Fabio Aldemar - Votre famille vient-elle aussi ici? Comment votre famille est-elle composée?

Juan Pablo Albarracín - Ma famille est composée de mon épouse, d'une fille qui a 13 ans et d'un garçon qui en a 4. Ils viennent ici très sporadiquement, pour déjeuner parfois, mais quand il y a quelque chose à faire, au moins pour planter et semer, ils viennent m'aider.

Fabio Aldemar - Que faut-il faire pour planter des vignes et pour qu'une culture devienne aussi belle que la vôtre?

Juan Pablo Albarracín - D'abord, on nous demande une analyse des sols et cette analyse est donnée au docteur Quijano et celui-ci nous fait ses recommandations, pour expliquer les corrections qu'il faut faire, il nous suggère de quelle manière il faut le faire, je crois que ça

dépend du terrain, si c'est en pente, il faut faire des trous, de 50 par 50, 50 de profondeur, tout de 50, dans mon cas le docteur a recommandé qu'on fasse cela sur tout le terrain, avec une distance d'1 mètre entre les plants et 1.5 mètres entre les sillons.

Fabio Aldemar - Et en quoi ont consisté les corrections?

Juan Pablo Albarracín - A mettre du sulfate de magnésium, du sulfate de zinc, du sulfate de cuivre, de la roche phosphorique, et voilà.

Fabio Aldemar - Et vous les avez achetés où, ces correctifs?

Juan Pablo Albarracín- Il est difficile d'en obtenir, nous avons cherché à Duitama, à Sogamoso, mais nous n'en avons pas trouvé assez, alors on en a fait venir de Bogotá.

Fabio Aldemar - Parmi ces correctifs, lesquels peut-on trouver dans la région?

Juan Pablo Albarracín - La roche phosphorique, qu'on trouve à Pesca, me semble-t-il, oui à Pesca.

Fabio Aldemar - Vous les avez déjà appliqués, ces correctifs?

Juan Pablo Albarracín - Oui, je crois que ça marche pendant cinq ans et ensuite il faut refaire une analyse pour voir la différence.

Fabio Aldemar - Vous n'avez pas hésité à planter des vignes quand ils vous ont dit que pour la première récolte il faudrait attendre deux ans?

Juan Pablo Albarracín - Nous devons attendre approximativement un an et demi, ou peut-être deux ans, bon, je connaissais ces conditions, mais bon, j'ai pris la décision de le faire, contre tout ce qui pouvait s'y opposer, d'ailleurs j'ai dû prendre un crédit de 5 millions de pesos à la Banco Agrario (Banque Agricole) pour le faire.

Fabio Aldemar - Et vous avez expliqué à la banque que c'était pour planter des vignes?

Juan Pablo Albarracín - oui, oui, je leur ai expliqué, et il y a aussi une ligne de crédits par le biais de FINAGRO, où ils donnent une participation, pour planter, et ils m'ont donné un million et deux cent mille pesos.

Fabio Aldemar - Mais ils ne se sont pas posé de questions, s'ils savaient qu'ici on ne produit que du maïs et de l'orge, ils savaient qu'on pouvait aussi faire du raisin?

Juan Pablo Albarracín - Bon, ils ne m'ont pas posé la question, mais c'est qu'ils ont une ligne de crédits pour la vigne.

Fabio Aldemar - Et ça s'est passé ici, à Floresta?

Juan Pablo Albarracín - Non, à Santa Rosa.

Fabio Aldemar - Qu'est-ce que vous pouvez faire seul avec cette culture sans que Maritza vienne?

Juan Pablo Albarracín - Je sais seulement quelques petites choses, mais je crois que nous dépendons tous un peu de son assistance technique, parce que je crois qu'elle a beaucoup d'expérience là-dedans, à faire l'assistance technique et nous savons quelques petites choses, sur les champignons, sur ce qu'il faut leur appliquer quand il y en a, mais une nouvelle maladie, nous ne saurions pas la combattre. C'est pour cela qu'elle vient tous les 15 jours.

Fabio Aldemar - Et la dernière fois qu'elle est venue, qu'est-ce qu'elle vous a dit?

Juan Pablo Albarracín - Eh bien, elle m'a donné des instructions pour tailler, et ensuite leur appliquer un engrais pour les feuilles pour qu'elles s'enroulent un petit peu plus.

Fabio Aldemar - Vous avez acheté des outils qui ne servent que pour cette culture?

Juan Pablo Albarracín - Disons que ceux que j'ai suffisent, ce que j'ai dû acheter, c'est seulement un fumigateur, que je n'avais pas, mais...

Fabio Aldemar - Peut-être les cisailles?

Juan Pablo Albarracín - Ah oui, exact! Les cisailles pour la taille.

Fabio Aldemar - Quelles sont les difficultés que vous avez, avec cette culture?

Juan Pablo Albarracín - Non pas de difficultés, bon, ici, on se méfie des gelées, mais l'hiver, en décembre et en janvier, au moment des gelées, on paye un monsieur pour qu'il nous passe un petit coup de fumigateur, pour que les gelées soient moins dures avec les plantes.

Fabio Aldemar - Vous êtes déjà allé à La Loma de Punta Larga?

Juan Pablo Albarracín - Oui, je connais!

Fabio Aldemar - Vous êtes allé à la fête de la Vigne et du Vin, qu'est-ce que vous en pensez, du docteur Marco Quijano?

Juan Pablo Albarracín - Bon, je crois que c'est quelqu'un de très bien et un excellent maître, puisqu'il nous a donné tout ce qu'il savait, ce qu'il a en tête, c'est de faire un consortium, et je crois que nous devons tout au docteur Quijano, ce que nous avons aujourd'hui, et ce que nous sommes.

Fabio Aldemar - Que vous a-t-il dit à la dernière réunion?

Juan Pablo Albarracín - Non, il était très content, très heureux de nous avoir tous là-bas, il nous a dit que cette réunion ne devait pas avoir lieu seulement tous les ans au moment de la fête de la vigne et du vin, que nous devrions nous réunir tous les 3 mois parce que cela lui plairait d'être davantage en contact avec nous, les viticulteurs.

Fabio Aldemar - Et vous savez plus ou moins quelle est la profession du docteur Quijano, ce qu'il est, qu'il est quelque chose comme ingénieur?

Juan Pablo Albarracín - Bon, à la vérité, je ne m'en souviens pas, je ne sais pas s'il est gemmologue, non, non, je ne me souviens pas, mais j'ai vu plusieurs reportages qu'ils ont fait dans *El Tiempo*, il y a environ cinq ans, et dans *Boyacá siete días* il y a à peu près un an et demi, mais je ne me souviens pas...

Fabio Aldemar - Vous lisez beaucoup, cela vous plaît de lire des journaux et de regarder la télévision constamment, vous regardez les informations?

Juan Pablo Albarracín - Oui, ou disons, surtout les informations, et dernièrement le vin, en particulier, et à travers internet j'ai pu vérifier ce qui se rapporte à la vigne.

Fabio Aldemar - Et quoi donc?

Juan Pablo Albarracín - Maladies du raisin, comment on procède pour faire du vin.

Fabio Aldemar - Et ça vous plairait à l'avenir de faire du vin vous-même ici à la propriété?

Juan Pablo Albarracín - Parfaitement, quand j'aurai le matériel, je ferai mon propre vin artisanal.

Fabio Aldemar - C'est super, et comment trouvez-vous le vin de Puntalarga, vous en achetez une bouteille de temps à autre?

Juan Pablo Albarracín - Eh bien, à chaque fois que je me rends à la Loma, le docteur Quijano se comporte bien avec moi et m'offre une bouteille.

Fabio Aldemar - Et vous savez comment s'appelle le vin de Floresta?

Juan Pablo Albarracín - Vin *Valle de Floresta*.

Fabio Aldemar - Il paraît que ce vin est très fin et on dit qu'on l'envoie parfois dans d'autres pays, qu'est-ce que vous en dites?

Juan Pablo Albarracín - J'en suis très fier, qu'on le connaisse dans d'autres parties du monde, alors que beaucoup de paysans d'ici ne savent pas qu'il existe un vin de Floresta, et si quelqu'un le voit à l'un des points de vente du docteur Quijano et vient le dire ici à quelqu'un qui ne savait pas qu'il y en avait, et qui répond, mais où sont les vignobles? Alors oui, pour moi, c'est une fierté.

Fabio Aldemar - Très bien, mais passons à un autre point, nous allons finir, mais, seriez-vous assez aimable pour me dire quelques mots sur l'Association des Viticulteurs de Floresta, comment elle fonctionne et à quoi elle sert?

Juan Pablo Albarracín - Eh bien, l'association est née il y a environ 3 ans, pour que l'Etat puisse donner des crédits plus facilement qu'à une personne seule, c'est pour ça qu'elle est née, surtout, elle nous a servis ici parce que le "matériel" est produit ici, les nouveaux plants naissent dans un vivier qui existe grâce à l'association, elle est aussi bonne parce que la mairie aide pour acheter les plantes, elle donne, disons, la moitié, le pied coûte 2000 pesos, l'association fonctionne bien aujourd'hui. Les réunions ont lieu tous les deux mois et demi.

Fabio Aldemar - De quoi a-t-il été question lors de la dernière réunion?

Juan Pablo Albarracín - De quelques petits inconvénients que nous avons avec l'assistance technique, les membres se sont mis en colère parce que l'assistance a été faible, qu'on la laissait de côté, qu'elle n'était pas bien faite, c'est comme ça qu'on a décidé de programmer une visite à la Loma de Puntalarga pour parler au docteur Quijano.

Fabio Aldemar - Et vous avez trouvé une solution, laquelle?

Juan Pablo Albarracín - Oui, l'ingénieure Maritza s'est engagée à faire quatre visites à chaque vignoble et le maire s'est engagé à mettre à sa disposition un service de transport, et à augmenter un peu son salaire.

Fabio Aldemar - Et le transport est une voiture?

Juan Pablo Albarracín - Non, le transport est une moto, ce qui se passe c'est que, je crois, la moto est abîmée, et donc elle ne pouvait plus se déplacer avec, et les problèmes venaient de là.

Fabio Aldemar - Et on l'a réparée?

Juan Pablo Albarracín - Oui, la solution a été trouvée.

Fabio Aldemar - Et son salaire a été augmenté?

Juan Pablo Albarracín - Aussi, avant c'était 35.000 pesos par jour et aujourd'hui c'est 50.000.

Fabio Aldemar - Et que dites-vous par rapport à cela?

Juan Pablo Albarracín - Non, oui, parfaitement, parce que nous sommes dépendants, ou disons, cette culture est très, très susceptible, sensible aux maladies, et nous avons besoin d'une personne qui nous donne en permanence des indications sur ce dont la plante a besoin.

Fabio Aldemar - Ah, très bien, et maintenant la dernière question, pourquoi les vins produits à la Loma de Puntalarga avec des raisins produits ici à Floresta sont aussi bons, aussi fins qu'on le dit?

Juan Pablo Albarracín - Bon, je crois que c'est à cause de l'altitude à laquelle les raisins sont cultivés et du niveau de sucre dans les raisins, aussi, et de la quantité de lumière, les heures de lumière que reçoivent les plantes.

Fabio Aldemar - La qualité vient de là?

Juan Pablo Albarracín - Ce doit être la clé pour que les vins soient de qualité.

Fabio Aldemar - Bon, je vous remercie immensément, je ne sais pas si vous voulez me raconter quelque autre chose, ou si ça suffit?

Juan Pablo Albarracín - Non, je crois que j'ai tout dit.

Fabio Aldemar - Alors, si, une dernière question encore. Quels problèmes les paysans de Floresta ont-ils?

Juan Pablo Albarracín - Bon, je crois que c'est le niveau économique, parce que les gens ont leurs cultures mais au moment d'aller vendre, l'investissement n'est pas compensé, et alors les gens sont fatigués, c'est comme le manque de crédits de la part de l'Etat, pour les cultures.

Fabio Aldemar - Merci beaucoup, pour votre amabilité.

1.10 DIALOGUE

Avec **Juan Pablo Albarracín**

“Maintenant il tarde à nous payer”

26.05.08.

Alors que nous attendons que la pluie soit passée, nous apercevons un viticulteur qui vit dans la commune et qui se consacre au commerce, et cela fait longtemps que nous n'avons pas de nouvelles de lui. Il vit à Bogotá pendant certaines périodes et revient vivre à Floresta à d'autres. Il est de retour et il a monté un commerce de vente d'aliments. Il conduit une moto.

Comme il est pressé, nous ne pouvons parler longtemps, nous lui disons simplement que nous souhaitons visiter son vignoble, mais il nous avertit que cela ne sera possible qu'un autre jour parce qu'il doit aller faire à manger. Nous ne pouvons même pas lui poser une seule question.

Fabio Aldemar - Comment vous en tirez-vous avec cette culture de raisins?

Pablo Albarracín - Les gelées ont fait beaucoup de mal et une récolte s'est totalement perdue, quand une récolte prend du retard, les pertes sont importantes. Cela nous fait réfléchir, certains ont même dû arrêter leur vignoble. En plus, le prix des raisins a baissé et le docteur Quijano ne nous paye plus comptant, en général, il nous paye une partie et l'autre quinze jours plus tard, et ensuite il nous dit de revenir trois mois plus tard, ce qui est difficile pour nous. Certains ici ont arrêté, mais d'autres s'y sont mis, comme don Vargas, qui a planté 3000 pieds.

Les paysans ou les habitants des villages qui se consacrent au commerce des produits agricoles et qui utilisent la vigne uniquement comme un élément supplémentaire de leur activité commerciale, ont une perception différente du projet vitivinicole.

L'articulation de l'économie paysanne au commerce spécialisé ne laisse pas percevoir avec clarté la différence entre le sens et la signification de la production paysanne en-dehors de l'aspect monétaire, mais permet d'appréhender les stratégies de survie des paysans: une bonne récolte de maïs ou de haricots noirs, ou de blé, est plus important qu'une bonne récolte de raisins. C'est le cas par exemple de Víctor et Rosalbina qui ont décidé d'arrêter leur vignoble.

1.11. DIALOGUE

Avec María Inés et don Parmenio.

Secteur Sagra Abajo, commune de Socha, Boyacá.

Mon Père, achetez-moi la propriété !

Mars 2005.

Nous rendons une troisième visite à la commune de Socha après deux ans passés sans nous rendre dans cette ville de la province de Valderrama, pour observer le processus de reconversion des cultures, en nous focalisant sur l'introduction de la vigne. Nous rendons visite à la famille de Parmenio et Rosa Inés. Les deux époux ont environ soixante ans, lui est retraité (pensionné) des aciéries Paz del Rio et elle "femme au foyer". Leurs cinq enfants ont tous étudié à l'université, sauf Beto, qui a quitté le système scolaire au collège pour travailler dans une entreprise de distribution d'essence à Duitama. C'est là qu'il a été amené à connaître l'existence du vignoble de la Loma de Puntalarga et encouragé par Marco Quijano à planter des vignes dans le secteur de Sagrado Corazón, localité "Hoya" de la commune de Socha. Alix nous accompagne, notre assistante à l'Institut de Recherches Scientifiques (Instituto de Investigaciones Científicas, INICIEN). Elle a aussi été la secrétaire de nos derniers travaux et nous a beaucoup aidé dans la transcription de textes pour le travail final de la Maîtrise en Anthropologie de l'Université des Andes de Bogotá. Elle est intimement liée à la réalisation de cette thèse. Nous voulons qu'elle soit très au fait du processus de développement étudié, notamment en termes de travail de terrain. Elle étudie l'économie à l'UPTC (deuxième année sur cinq).

Le voyage, aller seulement, a duré environ trois heures et demi; il nous a permis de profiter du contraste de paysages fascinants; d'un côté la verte exubérance du haut-plateau du Boyacá, et de l'autre, l'imposante Cordillère orientale dont les terres couleur rubis annoncent la présence millénaire du fer dont se nourrit notamment l'entreprise Paz del Rio. Le grand cañón de Chicamocha commence à cet endroit.

Les changements observés pendant le voyage sont nombreux. D'abord, la route qui vient de Tunja est entièrement goudronnée, notamment le trajet Paz del Rio-Socha; à la première vendange à laquelle nous avons participé, le principal problème était l'acheminement du raisin. Ensuite, les barrages routiers sont assurés par la police seule et non plus par les militaires, qui avaient l'habitude de nous faire descendre de voiture pour nous interroger sur les motifs de notre visite à Socha. La puissance de l'entreprise Paz del Rio, vendue à des Brésiliens, se fait sentir par le biais de son impact sur l'environnement et d'opérations telles que la réfection des routes. L'articulation de l'entreprise avec la vie quotidienne des habitants est aussi l'un de nos objets d'étude.

Beto est l'un des fils de don Parmenio. Il ne travaille plus à la station d'essence, il est ouvrier chez Paz del Rio, à Samacá, où il travaille sous terre à l'étagage des galeries de charbon.

La distribution des espaces dans le vignoble a été améliorée et transformée. Les bosquets alentours ont été taillés, les poules ont disparu, des clôtures ont été construites, avec des poteaux et des fils de fer plus résistants.

Cette fois nous n'avons pas averti de notre visite, et la surprise est la stratégie choisie pour effectuer une observation participante plus authentique.

Notre arrivée est annoncée par les chiens qui gardent le vignoble. Nous sommes invités à nous installer sous un abri avec des bancs de chaque côté, dédié à la surveillance des prédateurs diurnes des raisins; diverses activités et relations sociales se déroulent aussi à cet endroit: on peut s'y reposer lors des journées particulièrement ensoleillées, y élaborer des sacs qui serviront à protéger les grappes de raisin, y boire du "guarapo", ou y réaliser d'autres activités en relation avec la vigne.

Là se trouvent don Parmenio et Rosa Inés, leur fils Beto et deux ouvriers, l'un qui se consacre uniquement à la fumigation des vignes et l'autre à effrayer les oiseaux avec un outil en forme de fronde. Il passe aussi du temps à chercher des pierres pour son instrument.

Fabio Aldemar - Je vois que votre vignoble est bien beau, don Parmenio !

Parmenio Angarita - Je vends la propriété, achetez-la moi, mon Père, ça me fatigue trop, j'ai été 22 ans sous terre et de quoi j'ai besoin maintenant, j'ai ma pension. Les enfants les plus âgés sont partis. Ici, il n'y a plus personne qui travaille, tout le monde veut travailler dans les mines et comme là-bas ils payent 30.000 pesos par jour, on ne trouve plus personne pour travailler et qu'est-ce qu'on peut faire, nous les deux vieux tout seuls. Alors achetez-là moi, ou alors aidez-moi à trouver un bon acheteur. Plusieurs sont déjà venus voir, ce monsieur qui fait la fumigation, je lui ai expliqué comment fonctionne cette culture, et il veut acheter, je demande 80 millions et il m'en offre 60.

Si la propriété n'avait pas les vignes, elle vaudrait 40 millions, par là. Il y a 10 hectares.

La vigne m'a laissé beaucoup d'argent, les récoltes m'ont aidé pour acheter une maison à Duitama, je veux y aller pour vivre auprès de mes enfants, la maison a trois sections, chacun pourrait y avoir son propre commerce et je serais près d'eux.

Fabio Aldemar - Et vous me dites, madame María Inés...

Señora María Inés - C'est vrai, ce que dit le patron ! Et vous, mon Père, que nous conseillez-vous?

Après avoir passé quelques instants assis à boire du Guarapo et manger quelques grappes, sous la "mini-cabane" de don Parmenio, nous faisons un tour du vignoble et il m'explique comment, pour repousser les "faras", il a fallu abattre les arbres du bois voisin qui étaient trop proches des vignes.

Fabio Aldemar - Qu'est-ce qui coûte le plus cher, dans cette culture?

Parmenio Angarita - L'irrigation. Il y a 1800 plants et je dois les arroser avec des seaux. Pour le reste, tout va bien, cette culture rapporte beaucoup d'argent et celui qui dit qu'il en perd, ce n'est pas certain.

Nous sommes ensuite invités à déjeuner, avec les ouvriers. Nous mangeons sur une table recouverte d'une nappe, nous mangeons du poulet de batterie, des "chorotes" de maïs, du riz, des carottes et de la soupe. Don Parmenio ne nous accompagne pas car il travaille à effrayer les oiseaux; mais une fois que les ouvriers ont fini de déjeuner, il s'assied, et madame Inés aussi, mais il ne reste pas assez de poulet, et l'épouse mange des pommes de terre et du riz. La compagne de Beto ne mange pas avec nous.

La maison est construite en forme de rectangle, orientée est-ouest, avec une seule entrée, elle est recouverte de ciment. L'intérieur est en forme de C, avec des pièces séparées, dont la cuisine qui fonctionne à la fois au gaz et au charbon naturel. Un corridor intérieur relie toutes les pièces et il y a un jardin, différentes plantes en fleur, disposées dans le corridor et suspendues par des cordes ou accrochées aux murs par des clous. Dans le corridor sont aussi entreposés des sacs de blé. Le contenu sert à la fabrication quotidienne de pain pour la consommation domestique. Don Parmenio sème tous les ans de quoi alimenter ainsi la maison en blé. Pour obtenir de la farine, le grain est porté à un moulin mû par l'eau. Il en reste un certain nombre dans la commune, selon lui.

Parmenio Angarita - aucun pain n'est meilleur que celui qui se fait avec la farine qu'on sort de ces moulins; Dans tous les secteurs du village il y en avait un. Il n'en reste aujourd'hui que quelques-uns.

A la différence de la majorité des maisons paysannes, où il est normal de posséder des poules pondeuses et des poulets à engraisser, il n'y en a pas chez don Parmenio. Il n'y a pas non plus de vaches, de moutons, de lapins, de colombes, etc. Les seuls animaux domestiques de la maison sont les chiens qui gardent le vignoble.

Les propriétaires se consacrent entièrement aux vignes et à quelques arbres fruitiers qui servent surtout à décorer: abricotiers, poiriers, pruniers, figuiers, grenadiers, goyaviers, cerisiers, herbes aromatiques et autres variétés d'arbustes. Il y a donc sûrement des niches écologiques potentielles, ces dénommés "Terroirs", territoires extraordinaires pour la culture des plantes, et notamment des arbres fruitiers.

Parmenio Angarita - Les gens sont partis d'ici parce que les récoltes ne donnaient plus. Ces herbages que vous avez aperçus en bas, ils ne donnent plus rien. C'est à cause des mines de charbon, tout ça est plein de tunnels qui sucent l'eau, par leurs motopompes, des quantités d'eau s'infiltrèrent et il n'en reste plus pour que les plantes puissent s'abreuver.

A quinze heures environ, nous sommes à nouveau invités à manger à la maison et Maria Inés sert à chacun: du riz, du café et du pain, ce dernier en telle quantité que, bien réparti, il pourrait nourrir cinq personnes. Alix ne mange pas parce qu'elle a grignoté des fruits entre les deux repas.

Nous ne mangeons pas non plus, pour la même raison, mais c'est peut-être une erreur car les deux ouvriers ne touchent pas au pain, peut-être à cause de notre attitude.

Alors que nous nous préparons à retourner à Tunja, les deux époux ramassent au cœur du vignoble les plus belles grappes de Riesling et de Pinot noir pour que nous les emportions. Ils font de même avec d'autres fruits, comme les abricots ou les goyaves. La générosité est une valeur qui perdure dans les cultures paysannes. Nous remercions pour tous ces fruits puis nous partons, vers 16 heures. Nous laissons cette propriété, Alix et moi, emmenant Beto, sa compagne Angy et son bébé. Madame Inés nous accompagne jusqu'au village, parce que c'est elle qui garde la clé de la maison où Beto laisse sa moto, et aussi pour appeler par téléphone son fils le plus jeune qui travaille à Yopal comme professeur. Elle veut qu'il revienne travailler plus près et elle souhaite que nous lui parlions, elle croit que nous pouvons aider à ce qu'il se rapproche physiquement d'eux.

Nous mettons une quarantaine de minutes à rejoindre le village. Angy parle continuellement au cours du trajet, sans qu'il soit nécessaire de l'interroger. Elle évoque des thèmes qui sont liés à la vie de son compagnon et se lance dans une défense absolue et déterminée de tout ce qu'il fait.

Beto a travaillé pendant 8 ans dans une station d'essence en gagnant le "minimum". Il a été engagé par Paz del Rio, peut-être avec l'aide de son père, il travaille sous terre 8 heures par jour et gagne 1 million de pesos par mois. Angy n'est pas d'accord avec ce travail parce qu'elle pense qu'il est très dangereux. En dépit de cela, elle, qui vivait à Duitama, est venue habiter Samacá, pour être avec lui, mais selon elle:

“La location est trop chère, ils demandent 300.000 pesos pour un appartement, ils profitent de l'afflux de gens qui viennent travailler dans le charbon et doivent se loger. Nous avons trouvé une pièce, mais ce n'est pas pratique. Mais on n'a pas le choix aujourd'hui parce que Beto a beaucoup de dettes, ça date de quand il a quitté son emploi à la station d'essence, on lui a pris quelque chose comme 14 millions de pesos parce qu'on dit que la nuit comme il dormait des gens en avaient profité pour voler de l'essence. Quand il a quitté, il m'a envoyée chercher son solde et on m'a donné seulement 70.000 pesos. C'était il y a environ un an et demi.

Les dettes viennent aussi de ce qu'il a dû dépenser pour la vigne, notamment les produits chimiques.

Mon beau-père n'a pas été juste avec mon compagnon, parce que c'est lui qui a lancé cette culture et don Parmenio lui avait dit que ce serait pour lui. Mais ça ne s'est pas passé comme ça, chaque fois qu'il y a une récolte, il ne donne pas à Beto sa part, la moitié, comme cela avait été convenu: il avait dit qu'il lui donnerait la culture, mais comme chaque récolte est meilleure que la précédente et qu'il reçoit du bon argent, il la garde.

Il n'est pas traité à égalité avec les autres, celui qui habite à Villavicencio a appelé l'autre jour parce qu'il avait besoin d'argent, et immédiatement don Parmenio lui a donné; si cela avait été Beto, cela aurait été différent.

Un jour ils se sont mis à discuter à la maison et une de ses filles lui a dit qu'il fallait tout laisser à Beto, qu'il se fatiguait en travaillant à la station d'essence, et il court par-ci par-là avec les produits, mais lui il s'est mis en colère et l'a menacé de mettre le feu aux vignes. Aujourd'hui il dit qu'il va vendre la propriété, qui sait si c'est vrai ou si c'est une stratégie de plus pour que Beto ne lui parle plus la lui laisser; parce que lui il veut arrêter de travailler dans le charbon et étudier les sciences agricoles pour mieux s'occuper des cultures”.

En-dehors d'éléments liés au vignoble, Angy nous raconte donc la vie de sa famille.

Le mécanisme de la récolte.

Ainsi que nous l'avons décrit dans d'autres textes, la production de raisin dans la Valle del Sol a pour finalité l'élaboration de vins de qualité, l'unique centre d'achat constitué dans ce but étant la Loma de Puntalarga. Avant d'avoir l'autorisation de récolter, les paysans doivent se déplacer jusqu'à ce lieu avec un prélèvement de leur production pour y faire analyser le taux de sucre dans le fruit: c'est ce qui permet de déterminer la qualité du raisin, son degré de maturation, et par conséquent le moment de la récolte et la manière de procéder. (Socha est distant de Duitama d'à peu près 3 heures de voiture, et c'est le cas d'à-peu-près toutes les communes intégrées au projet). L'idéal, s'agissant du taux de sucre, est de 24 degrés Brix. Ce dernier permet de déterminer des récoltes de première et seconde qualité, et même de troisième, celle que la Loma n'achète pas.

La production de raisin dans la propriété La Hoya est intégrée à l'industrie du fer – don Parmenio est en effet un retraité pensionné des aciéries Paz del Rio, et Beto est employé par cette entreprise depuis un an. La préoccupation principale de don Parmenio est de trouver de la main d'œuvre; la migration paysanne vers les villes est en effet importante. Les excédents n'ont pas été investis

dans la propriété mais dans l'achat d'une maison dans la ville de Duitama. La terre est la propriété du viticulteur.

D'autres vignobles ont été montés, dans la zone, du fait du succès rencontré par don Parmenio.

Etapas de la production.

Altitude

Analyse du sol.

Correction du sol.

Traçage des sillons.

Creusement de trous.

Fertilisation et désinfection des trous.

Acquisition et reproduction du matériel biologique.

Soins des plantes les deux premières années.

Conduite de la vigne: poteaux, fil de fer et attaches.

Fumigation

Engrais

Protection des grappes: sacs, épouvantails, tous objets ou méthodes pouvant éloigner, effrayer, éliminer les prédateurs du raisin.

Systèmes d'arrosage

Taille.

Vendange.

Commercialisation.

Excédents.

Utilisation des excédents.

Articulation avec les cultures traditionnelles.

Note: Degrés Brix Riesling 18, 17, 19, 19

Degrés Brix Pinot noir 18, 18, 17 ^{1/2}, 17 ^{1/2}

Beto ne travaille plus pour la station d'essence mais comme ouvrier aux aciéries Paz del Rio, avec un salaire de...

Les moulins

Le patriarcat.

Le fils qui ne veut pas voyager.

A l'arrivée à la propriété La Hoya, nous devons laisser notre voiture dans le secteur de Sagra, commune de Socha.

Tout le monde veut travailler dans les mines. Les mines prennent toute la main d'œuvre.

“Le maire qui a gagné à Socha, dit-on, a 300 ouvriers qui travaillent tous les jours et il achète toutes les terres, parce qu’elles contiennent du charbon, et c’est tout, on dit qu’il gagne 15 millions par jour, et il a cinquante véhicules à lui pour transporter le charbon. C’est ce maire qui a gagné, grâce à ça, il a tant d’argent!”

C'est là le commentaire de don Parmenio à un ouvrier qui s'occupe de la fumigation de la vigne à 20 jours des vendanges.

Selon le propriétaire du vignoble, il veut vendre la propriété parce qu'il a une pension et qu'il a déjà travaillé 20 ans sous terre.

1.12 DESCRIPTION

María Inés et Parmenio

“La vigne c’est comme avoir une pension”.

4.12.07

Le 4 décembre 2007, en compagnie de Natalia, une jeune sociologue de 22 ans qui vient de l'Université de Nacional en Colombie et qui a intégré la Fondation Universitaire il y a environ un an, et INICIEN en tant qu'assistante de recherche dans le groupe que nous dirigeons, nous nous rendons à une vendange annoncée par don Parmenio Angarita une semaine auparavant. Natalia est entrée il y a cinq ans à l'université Javeriana de Bogotá pour faire sa Maîtrise en Développement Rural. Son intérêt de recherche porte sur les implications socioéconomiques de l'intégration de la vigne dans la Valle del Sol.

Le voyage débute à l'aube, à quatre heures du matin. Nous voyageons comme d'habitude dans notre voiture, très lentement, non seulement pour profiter du paysage, mais aussi parce que nous

avons adopté cette manière de conduire après quelques expériences d'excès de vitesse qui ne se sont pas mal terminées, grâce aux dieux.

Le voyage devrait normalement prendre trois heures, mais il nous en faut quatre.

La voyage avec Natalia est occupé par nos conversations sur nos thèmes de recherche, nos études, la famille, les thèmes centraux qui nous intéressent, à propos des conditions sociales de la production de la vigne dans la Valle del Sol.

Nous laissons donc la voiture au village et nous marchons une demi-heure. Natalia possède une capacité particulière pour faire des photos et chaque mètre parcouru est l'occasion d'en faire: paysages, personnes, détails. La période est propice à la réalisation de ce type de travail. Nous pensons qu'à la fin de l'après-midi elle en aura pris 300, si bien que madame Inés pourra dire: la professeure ne fait rien d'autre que prendre des photos.

L'arrivée à la maison de don Parmenio dispense une certaine magie. On arrive d'abord par un chemin caillouteux, bordé de rochers si grands qu'ils font penser aux empilements rocheux qui étaient le cadre de l'habitat des premiers occupants de cette terre. On peut apercevoir le fameux cañón de Chicamocha, mais la maison est située sur une énorme colline, comme cachée. Nous marchons entre les pierres et les arbustes, et nous tombons tout-à-coup sur du vert émeraude qui surgit au milieu de la terre rougeâtre: voici les vignes. A mesure que le visiteur se rapproche, il peut constater l'existence d'un ensemble de stratégies développées dans le cadre de la production de la vigne sur ces terres.

Dans le vignoble constitué de 1800 plants, nous observons des mouvements de personnes, une espèce de fourmilière humaine, sur un hectare de terre. Ce sont des ouvriers: enfants, femmes et hommes qui préparent la vendange. Ils n'ont pas commencé plus tôt car le temps était changeant. En général, décembre est très ensoleillé et peu pluvieux, mais il a plu la nuit précédente et le jour même, les nuages sont nombreux. Dans ces conditions, la vendange ne pouvait pas avoir lieu. Cependant, le soleil est apparu peu à peu au cours de la matinée et les ouvriers se sont attelés à la tâche.

Tandis que les ouvriers s'organisent, nous sommes invités à la maison et, assis à une table, nous voyons offrir du chocolat, du *mute*, des œufs et du pain maison en abondance. Curieusement, ici, les ouvriers sont appelés à la maison pour manger, alors qu'ailleurs on leur apporte leur repas sur leur lieu de travail. Ils se rendent trois fois à la maison pour manger, ce

jour-là. Nous venons de décrire le premier repas; le second consiste en du *mute*, servi à l'assiette, sans limite, et certains en prennent jusqu'à trois. Après le second repas, les ouvriers se reposent, ils se regroupent sous un arbre ou un abri, assis sur le sol. C'est à l'occasion de ce repos que nous entendons une conversation sur la production d'eau de vie et son transport, le long de la rivière Chicamocha, et des vols qui se produisent. L'un des ouvriers raconte que l'alcool est transporté dans des récipients en peaux de moutons, mais que ceux qui sont chargés du transport boivent avant de refermer avec de la cire d'abeille.

Les femmes restent dans la maison pour parler avec la propriétaire et s'occuper des enfants. En dépit de la présence de toilettes dans la maison, les ouvriers préfèrent aller uriner derrière la maison.

Le dernier repas, appelé "onces", vers trois heures et demi de l'après-midi, est une recette de pâtes bien cuisinée, du riz, des pommes de terre, du poulet et du café noir.

La personne qui cuisine n'est pas la propriétaire, mais une cuisinière engagée spécialement pour la journée. Elle est d'ailleurs passée à plusieurs reprises au cours de la journée pour offrir de la limonade, d'autres rafraîchissements et du Guarapo.

L'alimentation des ouvriers est très importante. Natalia m'indique d'ailleurs qu'une étude sociologique mentionne que les ouvriers perçoivent comme important: le traitement réservé par le patron, la nourriture et, en dernier lieu seulement, le salaire.

La vendange exige une organisation des personnes comme suit: patron, coupeurs de grappes, "dés-ensacheurs" de grappes-porteurs, ramasseurs de sacs, personnes qui choisissent le raisin à couper.

Patron: don Parmenio est le patron, il indique ce qu'il faut faire à un moment où il faut improviser, il répartit le travail ou fait échanger certains postes. Par exemple, au milieu de la journée quand les caisses manquent, il va au village voisin s'approvisionner avec trois ouvriers. Il donne le signal du déjeuner, quand il faut boire du Guarapo, surveille le traitement réservé au raisin et sa consommation.

La cuisinière: elle a été engagée, c'est une voisine de la maison, épouse d'un familier de don Parmenio. La cuisine (la pièce) est grande et offre la possibilité d'utiliser charbon ou gaz, au choix. Le gaz n'est pas "de ville", il se présente sous forme de bouteilles. Pendant que nous déjeunons, la cuisinière nous dit qu'elle prépare un diplôme en contrôle public; quand nous lui demandons si elle fait partie de l'équipe municipale actuelle ou de celle qui va s'installer dans une vingtaine de jours, elle répond "aucune des deux": elle veut simplement apprendre certaines

choses, car il est parfois difficile d'organiser localement ne serait-ce qu'une équipe d'action communale.

Les coupeurs de grappes: ils coupent les grappes ensachées et les laissent au sol. Ils coupent parfois très vite et il arrive alors un moment où les grappes demeurent longtemps au sol. Le dés-ensachage les couvre alors de terre. Ce sont parfois des jeunes sans aucune expérience qui font ce travail.

Les dés-ensacheurs de grappes: ils sont chargés d'ôter les grappes des sacs plastiques qui ont servi à les protéger. Les sacs sont placés dans une caisse rectangulaire en plastique. La caisse remplie, les porteurs l'emmenent.

Les porteurs de caisses: parmi les "dés-ensacheurs", certains ne peuvent pas porter les caisses. Autrement dit, certains se consacrent exclusivement à ce travail.

Les ramasseurs de sacs: une fois la grappe enlevée du sac, elle est laissée au sol et recueillie ensuite dans une caisse de fibres de cactus. Pleine, la caisse est entreposée dans un abri construit dans ce but, au milieu du vignoble. Plusieurs abris sont nécessaires, compte tenu du nombre de caisses: chaque plant produit en effet une vingtaine de grappes. $1800 \times 20 = 36.000$. Certaines des femmes présentes sont chargées de ce travail.

Ceux qui choisissent: il est nécessaire de trier les grappes et d'en éliminer certaines avant de porter la production à la Loma de Puntalarga. Certaines grappes ne donnent par exemple aucun fruit, d'autres sont desséchées par le soleil ou ont été abîmées par l'eau. Quatre personnes se chargent de ce travail pendant la vendange. A la fin, la quasi-totalité des ouvriers se rassemblent au lieu du tri que se situe dans la partie inférieure du vignoble, sur le sol recouvert de plastique. Des caisses sont tenues prêtes à être remplies puis chargées dans un camion. Comme nous l'avons dit ailleurs, il y a environ un kilomètre entre le vignoble et la route, et il faut faire parcourir ce trajet à une centaine de caisses pesant chacune trente kilos.

Nous nous mêlons rapidement aux travailleurs et, personnellement, nous prenons une cisaille spéciale pour passer la journée, ou presque, à couper des grappes. Nous n'accomplissons qu'occasionnellement d'autres tâches: couper, dés-ensacher et transporter les raisins rapidement. Natalia fait un peu de tout et prend beaucoup de photos, certains ouvriers souhaitent poser avec elle, d'autres donnent l'impression de se fatiguer à poser.

Notre condition de prêtre crée des attitudes particulières chez les paysans, un peu d'admiration, de surprise, de pudeur, mais nous croyons qu'à mesure qu'est passée la journée, la plupart des

ouvriers se sont progressivement sentis plus à l'aise, et ils ont pu continuer à parler de femmes, de boisson, racontant à l'occasion des blagues crues, comme à leur habitude.

Nous parlons de nos villages, des crédits à l'agriculture, des mines de charbon, de la manière dont elles exploitent les ouvriers, des évangéliques et de leurs projets de développement dans un village voisin qui s'appelle Socotá.

La distribution des espaces dans le vignoble

Le vignoble s'étend sur un coteau orienté est-ouest, du bas vers le haut. On y a construit:

Un réservoir: de forme rectangulaire de trois mètres sur deux qui sert à l'arrosage des plants, manuellement. Chaque plant reçoit un seau d'eau tous les 15 jours.

« **Abri pour se reposer** »: dans un style artisanal, avec un toit de zinc et bâti en bois, il y a au centre une sorte de table et de chaque côté des bancs fixés dans le sol. Des ponchos ou autres vêtements de travail des ouvriers sont suspendus aux murs. Tout près se situe aussi un autre abri qui permet d'entreposer les "munitions" (pierres) qui servent à effrayer les oiseaux. C'est un lieu stratégique pour surveiller le vignoble.

"La bodega"

Il s'agit d'une construction plus grande, rectangulaire et possédant un toit de zinc, totalement fermée, en bois. C'est là que sont conservés les fertilisants et autres produits toxiques, les sacs, les caisses, les sacs plastiques et tous les outils nécessaires au travail de la vigne.

La perrera (chenil).

Des chiens étaient auparavant enfermés là, dont la férocité était crainte. Aujourd'hui, les chiens qui les ont remplacés sont moins féroces. Les précédents ont, selon don Parmenio, été empoisonnés par jalousie.

La vendange se déroule dans les conditions décrites précédemment, avec 20 ouvriers engagés par avance. Don Parmenio avait prévu d'en employer trente, mais il n'en a pas trouvé assez.

"Je les paye tous la même chose, les femmes, les hommes, les enfants, tous"

Quand nous faisons nos adieux, à la tombée de la nuit, don Parmenio sort des billets afin de nous payer, mais nous refusons tous les deux.

La crainte ressentie au préalable était vaine: tous les mauvais pronostics se sont avérés faux: la quantité de raisins a considérablement augmenté par rapport à la dernière récolte, à tel point qu'il n'a pas été possible de terminer en une seule journée, par manque de caisses.

Le soir venu, alors que tombe l'obscurité, les ouvriers commencent à prendre leurs blousons ou leurs vestes, et comme don Parmenio leur a dit que nous resterions pour la nuit, ils nous disent à demain, mais quand nous leur disons que nous partons, ils insistent pour que nous restions, d'autres nous invitent à visiter leurs maisons ou leurs propriétés pour que nous examinions la possibilité d'y planter des vignes. D'autres se rendent à la messe ou m'invitent à un pèlerinage.

La majorité des ouvriers doivent revenir le lendemain, sauf deux. Don Parmenio donne à ces derniers du raisin et du pain.

La nuit est déjà avancée lorsque nous partons, à l'incrédulité des propriétaires. Nous sommes largement approvisionnés en pain et en raisins. Madame Inés et Monsieur Parmenio Angarita expriment leurs remerciements par des larmes maternelles et paternelles.

Le jour suivant, le raisin doit être transporté à la Loma de Puntalarga, où il sera pesé. Le taux de sucre sera mesuré une nouvelle fois, et le prix sera défini.

Les conversations tenues pendant notre séjour avec eux ont surtout porté sur la possibilité de planter des vignes. C'est sans doute l'importance de la récolte qui a incité les paysans à envisager cette culture. La phrase "quelles plantes, pour gagner", est l'expression d'un désir inconscient de s'intégrer au projet. Toutefois, ces souhaits doivent être recoupés avec les commentaires sur le manque d'eau sur d'autres propriétés. Par quoi les paysans sont-ils poussés à envisager l'introduction de nouvelles cultures?

Les stratégies des paysans dans leur labour agricole sont-elles liées d'une manière ou d'une autre à la magie, la religion, à la science? La taille s'effectue au moment où la "croix de mai" se trouve au milieu des vignes. Mais quelle est donc la logique suivie par les paysans pour planter la vigne?

1.13. DIALOGUE

Avec Roque Cristancho au Vignoble et Cave Loma de Puntalarga

28.07.07

Fabio Aldemar - Et comment vont les viticulteurs?

Roque Cristancho - L'association avait quarante membres, et nous nous retrouvons à huit.

Quand nous avons entendu dire que le prix des raisins allait baisser, certains ont coupé les plants, comme don Luis Gómez. Ce qui s'est passé aussi, c'est que les premiers raisins ont été bien payés, bien en accord avec le taux de sucre, mais beaucoup n'ont pas atteint ce taux, et donc ils ont ajouté des feuilles et des bâtons pour faire le poids, mais ça ce n'est pas de la qualité, et finalement ils ont décidé d'arracher.

Don Pedro Julio avait planté sur un terrain, qui ne lui appartenait pas, le propriétaire a vendu, don Julio reste propriétaire des vignes, mais je ne sais pas comment ça se passe, ces affaires. Le meilleur vignoble était celui de don Florentino, qui l'a aussi vendu, on dit qu'il a acheté une propriété à 160 millions là-bas, à Aquitania. Les terres où il avait les vignes, il les a vendues à des professeurs, mais eux, ils ne savent rien sur le raisin, et je crois qu'ils ne vont rien en faire.

Fabio Aldemar - Pourquoi tant de personnes ont abandonné le projet?

Don Roque Cristancho - Comme je l'ai dit, beaucoup ont entendu la rumeur qui disait que le prix du raisin allait baisser les autres se sont sentis abandonnés parce qu'ils ne recevaient plus d'aide. D'un côté la personne chargée de l'assistance ne venait plus, et de l'autre, le maire a refusé de continuer à nous aider.

Bon, il y a des gens qui continuent à rejoindre le projet, par exemple don Hernando⁵⁴⁴ – ancien maire de Floresta, il veut planter et il m'a demandé que je le conseille.

1.14 DIALOGUE

Avec Roque Cristancho, commune de Tobasia

18.08.07

Nous rencontrons don Roque dans le village, au moment où il est en train de faire réparer une bicyclette. Nous l'invitons à prendre un verre mais au moment de commander, la propriétaire de la boutique nous dit qu'elle n'en a pas. Nous commandons donc deux bières pour lui et nous, et un jus de fruit pour Natalia.

Fabio Aldemar - Connaissez-vous quelqu'un de ce secteur ou de la commune de Floresta qui ait reçu de l'argent de la vente des Aciéries Paz del Rio?

Roque Cristancho - Il y en a plusieurs, et ils ont commencé à acheter des terres, et regardez, depuis Tobasia jusqu'en bas, on est en train de construire une belle clôture, on dit que ce monsieur a reçu beaucoup d'argent de l'entreprise. On dit que certains ont reçu jusqu'à mille millions. C'est pour cela qu'ils achètent des terres, mais je pense que personne ne va planter des vignes, avec cet argent (rires).

Fabio Aldemar - Avez-vous reçu une aide quelconque pour les vignes qui se sont abîmées à cause des gelées?

⁵⁴⁴ Hernando Salamanca a été maire de Floresta et il est celui qui a entrepris une stratégie de collaboration technique et financière au bénéfice des paysans qui souhaitaient se lancer dans la culture des vignes.

Roque Cristancho - Non, je n'ai même pas reçu un seul peso, ils m'ont dit de fournir les factures de tout ce que j'ai dépensé, je les ai cherchées mais je ne les ai pas trouvées, j'ai fait la même chose pour le bétail parce qu'ils allaient donner une aide pour chaque bœuf que j'ai, mais je n'ai jamais le temps de remplir tous ces formulaires, je les ai remplis et quand je suis arrivé au village avec les papiers, ils étaient déjà partis pour Bogotá avec les autres... on n'a rien pu faire; mais je n'ai pas perdu beaucoup.

Celui qui a reçu de l'argent, c'est don Florentino, on dit qu'il a reçu environ 7 millions.

1.15. Entrevue avec monsieur Roque Silva

Secteur de Tenería, commune de Floresta

24. 09. 2003

Fabio Aldemar - Qu'est-ce que vous avez cultivé d'autres, là-bas?

Roque Silva - Pomme de terres, maïs, orge, fèves, haricots noirs, blé... cela me plaît beaucoup, de produire des aliments à consommer moi-même et ne pas avoir à les acheter, je n'achète que l'essentiel⁵⁴⁵, j'aime semer des plantes, elle vivent, ce sont comme des reliques pour que les gens les voient, par exemple, j'ai un citronnier qui ne donne pas, mais il pousse et ça me plaît.

Fabio Aldemar - En plus de savoir cultiver ce que vous m'avez dit, est-ce que vous savez soigner les animaux quand ils tombent malades?

Roque Silva - Avant oui, mais comme maintenant ils ont tout changé, avec des nouveaux noms, on ne sait plus, mais quand même je sais faire des injections sous-cutanées qui s'appellent "intramusculaires", pour le reste je dois appeler le vétérinaire.

Fabio Aldemar - Vous, avant de planter des vignes, vous connaissiez cette plante?

Roque Silva - Non, pas du tout, parce qu'on nous disait qu'il s'agissait d'une plante de terres chaudes, bonne pour la vallée du Cauca, et je connaissais la Casa Grajales, on le voyait sur les bouteilles quand on buvait du vin.

Fabio Aldemar - Vous aimez le vin?

Roque Silva - oui, beaucoup; mais ici on en prend pour des occasions spéciales, pour les anniversaires, à Noël, on prend du vin Sanson, de pomme ou d'abricot.

Fabio Aldemar- comment avez-vous connu ce projet et comment en êtes-vous arrivé à planter des vignes?

⁵⁴⁵ Blé et raisins: cultures millénaires.

Roque Silva - C'est par l'intermédiaire du maire Hernando Salamanca et de l'ingénieur Jorge Rodríguez, c'est Monsieur Jorge qui nous a dit que le raisin pouvait prendre n'importe où, même dans les terres pierreuses, qu'il n'avait pas besoin d'eau, et on a fait des réunions.

Fabio Aldemar - Qu'est-ce que vous ressentez en cultivant des vignes?

Roque Silva - Le travail de la vigne me plaît beaucoup, parce que cela me distrait, j'aime pouvoir bien arranger les plantes, parce que si on s'en occupe bien et qu'on leur donne de bons soins, elles donnent et on apprend à faire la fumigation, la taille...

Fabio Aldemar - Quels outils avez-vous acheté pour faire cette culture?

Roque Silva - Seulement les cisailles parce que tout le reste je l'ai, comme la barre à mine, la houe; j'ai aussi du fil de fer et du bois pour les supports; il faut beaucoup les assister; il y a quelque chose comme quatorze produits à mettre, j'ai la liste, mais on utilise par exemple beaucoup de nitrogène, de phosphore et de potassium, et des insecticides comme le Furadán qu'on doit mettre au fond du trou. C'est un processus compliqué que grâce à Dieu la docteur Maritza nous a expliqué parce que nous tout seuls, impossible. Le principal problème c'est le manque de ressources économiques, parce que cette plante, elle n'attend pas.

Fabio Aldemar - Que disent vos voisins?

Roque Silva - Ils veulent planter, mais le problème est que là où ils vivent c'est très haut et ça ne marche pas, je leur ai donné un plant pour qu'ils le voient. Mais ça demande beaucoup de soins et le climat aussi est important, parce que selon ce qu'on nous a dit les meilleures terres sont sur le plat près du village, comme la propriété de don Florentino.

Fabio Aldemar - Comment vous êtes-vous senti quand vous avez fait la première récolte?

Roque Silva - Très content, je n'avais jamais pensé qu'on pourrait avoir du raisin par ici, ils sont très beaux et très sucrés et on pensait qu'ils seraient acides.

Fabio Aldemar - Et quand ils vous ont dit qu'il faudrait attendre quatre ans pour la première récolte, ça ne vous a pas effrayé?

Roque Silva - Non, moi, ça me plaît, je sais c'est une culture qui prend du temps, le docteur Quijano nous l'a bien expliqué. C'est une culture qui entretient et donne du travail à beaucoup de gens.

Fabio Aldemar - A quelle école êtes-vous allé?

Roque Silva - A l'école de "Tenería", j'ai étudié deux ans et à l'époque on devait tout apprendre en deux ans; société, économie, histoire sacrée et mathématiques; et je me suis aussi éduqué grâce aux programmes radiodiffusés du Père Sabogal, ce Père, avec ses programmes: "gorgée d'eau", "potager", "tuyau", "action populaire", c'est lui qui a permis à la Colombie de se

développer; moi, j'aime beaucoup l'étude, la connaissance, je lis tous les jours *Puente Boyacense*, *Boyacá Siete Días*, la Bible et tout.

Fabio Aldemar - Pourquoi n'êtes-vous pas parti pour la ville?

Roque Silva - J'ai une sœur qui est nonne, elle m'a dit de partir pour la ville, mais qu'est-ce que je vais y faire si j'aime la culture, la campagne, dans la campagne, on est libre.

Fabio Aldemar - Etiez-vous hier à l'Association des Viticulteurs?

Roque Silva - Non, j'étais là-bas dans le parc et j'ai demandé et on dit qu'ils n'ont pas approuvé le crédit parce que qu'ils disent que dans le Boyacá le raisin ne marche pas, que c'est une plante pour les terres chaudes. C'est ce qu'on m'a dit. On dit que le président de l'Association est très en colère à cause de ça, mais que les gens sont aussi responsables parce qu'ils ne veulent pas s'endetter, la Caja Agraria (Caisse Agricole) a fait beaucoup d'escroqueries et c'est pour cela qu'on a peur d'avoir à répondre individuellement, ça ne sert à rien de nous regrouper si tout le monde n'est pas responsable.

Fabio Aldemar - Combien de temps les réunions durent-elles?

Roque Silva - Des fois elles durent deux heures et on n'en tire aucune conclusion, on en sort sans illusions, certains viennent pour saboter la réunion, c'est mieux si chacun se défend comme il peut. Si personne ne répond pour les autres, que chacun réponde pour lui-même. En plus le président veut que l'association organise un magasin de produits chimiques pour que chaque viticulteur puisse y acheter ce dont il a besoin.

Fabio Aldemar - Vous avez beaucoup voyagé?

Roque Silva - Oui, j'ai travaillé au Venezuela, dans la Cundinamarca, dans le café, à Yopal pour le riz, et ailleurs en Colombie.

Fabio Aldemar - Que savez-vous de Floresta et de ses habitants?

Roque Silva - Ils sont commerçants, ils possèdent des magasins à Cali, Bogotá, Tunja et Yopal.
Entrevue réalisée assise sur un tronc, près du vignoble.

1.16. Entrevue

Madame Rosalbina, sa mère et monsieur Víctor Morales

Secteur de Tobasía, Propriété El Mirador, commune de Floresta

24. 09. 2003

Fabio Aldemar - Comment avez-vous décidé de planter ces vignes qui sont très belles?

Rosalbina - C'est grâce au maire, Hernando Salamanca.

Grand-mère - On dit que là-bas, ailleurs, il y a beaucoup, beaucoup de vignes... on dit que c'est parce que l'eau est bonne.

Fabio Aldemar - Mais vous avez de l'eau de puits!

Rosalbina - Oui, mais il y a aussi la manière de faire le revêtement du puits pour que l'eau ne s'infilte pas, là, ce serait quelque chose de merveilleux, mon Père, pour éviter que l'eau ne s'en aille, parce que quand on va pour arroser, il n'y a pas d'eau, et il pleut peu, de nos jours, les pluies sont très faibles.

Fabio Aldemar - Quand vous étiez petite, grand-mère, il pleuvait beaucoup ici?

Grand-mère - Avant, il pleuvait beaucoup, cette gorge là-bas, elle était pleine d'eau, que d'eau! Sainte Vierge ! La maison a presque été emportée, tout était inondé, la récolte était abîmée car il pleuvait énormément, le torrent amenait beaucoup d'eau, il était puissant et large; aujourd'hui, non, il ne pleut pas beaucoup ; s'il pleut, il pleut une après-midi, et c'est tout. S'il pleuvait plus, ce serait merveilleux, ça nous donnerait de belles récoltes s'il n'y avait pas besoin de tant d'eau, et il y a les mites, les "gorgojo" (coléoptère dangereux pour les récoltes de grains), il n'y avait pas tout ça, il y avait de bonnes récoltes de pommes de terre, de maïs, de haricots noirs, des fèves, j'en avais une pleine caisse que je gardais, pour toute l'année, et nous la passions à l'aise parce que les récoltes donnaient. On pouvait cueillir sur un petit lot de terrain des haricots noirs à foison pour le vendre, on avait la garantie de gagner.

Fabio Aldemar - Et pour quelle raison croyez-vous que le climat a changé, s'il ne pleut plus autant qu'avant?

Grand-mère - Parce que la nature aussi a beaucoup changé, à cause peut-être de la violence, peut-être que la nature se fatigue aussi de la violence.

Fabio Aldemar - La nature se fatigue, elle tombe malade?

Grand-mère - Oui, parce que tant de violence, tant de choses, il n'y a plus le temps de s'occuper des plantes à temps, on a peur qu'ils viennent mettre le feu à la récolte, avant, quand il se passait tant de choses, bon, aujourd'hui on vit tranquille, mais nous n'avons plus d'eau, peu, très peu de pluie.

Fabio Aldemar - Comment s'appelle cette propriété?

Grand-mère - El mirador.

Fabio Aldemar - Vous avez toujours vécu ici, à El Mirador?

Grand-mère - Toute la vie, à une époque nous vivions là, en bas, et j'ai demandé de couvrir cette petite maison et ça nous a plu de vivre ici plus indépendants, et ne pas avoir de voisins, comme,

comme... il y en avait qui étaient pas bien, et alors nous sommes venus ici pour ne pas les tourmenter, et nous avons installé la lumière, l'eau, et nous vivons à l'aise, tranquilles, personne nous embête, et on n'embête personne.

Fabio Aldemar - Vous vivez heureux?

Rosalbina - Oui, Monsieur, et nous avons aimé le point de vue, alors nous l'avons appelé El Mirador: vous sortez par là, vous allez au village, on voit par là-bas les centres de Correas, de ce côté-là on voit tout, enfin, bon, c'est un bien beau site, en tout cas...

Fabio Aldemar - Et que font les habitants de Floresta?

Grand-mère - Ils cultivent la pomme de terre et le maïs, le riz et le haricot noir.

Rosalbina - Des fèves et de l'orge, mais ils font aussi le bétail et les sandales, tout le monde en fait ici, des sandales, mais c'est en train de disparaître aussi, et quoi d'autres, si tout le monde fait sa culture de raisins, de tomates, mais ce qui se voit à Floresta c'est l'artisanat de la sandale, et il y a l'élevage, mais pas beaucoup; c'est un village très pauvre.

Fabio Aldemar - Mais les gens de Floresta sont de bons commerçants?

Grand-mère - Ils élèvent du bétail et d'autres animaux et fond des sandales, pour les montrer et gagner de l'argent.

Fabio Aldemar - Et alors c'est le maire qui vous a parlé de cette culture?

Rosalbina - Oui, c'est lui qui nous en a parlé, à cette époque c'était le docteur Hernando Salamanca, je ne sais pas d'où il sortait son idée et ça a commencé comme ça, oui, beaucoup de gens l'écoutaient et ça nous a paru comme un, un commerce médiocre, nous, nous avons semé du maïs, par exemple, nous avons préparé le terrain, il y en a qui sont déçus, d'autres non.

Grand-mère - Hier on semait du maïs et demain nous arracherons le maïs pour faire du raisin!

Rosalbina - Nous avons semé du maïs et alors ils nous ont dit non, les plans sont prêtes, don Victor Antonio doit aller les chercher, et il y est allé et il a arraché le maïs.

Grand-mère - Non! Le maïs n'était pas encore sorti!

Rosalbina - Et il est revenu, et il a planté les ceps et voilà, ça fonctionne, grâce à monsieur le maire nous sommes mêlés à cette affaire du raisin, et ils nous ont emmené chez le docteur Quijano pour faire des réunions avec lui et il nous a fait un contrat, et nous voilà en plein dedans. On a déjà fait deux récoltes qui ont été bonnes, mais ça a coûté cher à faire, pour les mettre dans des sacs et tout, il y a beaucoup de travail pour attacher, pour mettre en sacs, la fumigation, arroser, tout cela, c'est beaucoup de travail, mais on y arrive. Pour moi ça a changé un peu les

choses parce qu'avant il n'y avait pas de travail, je faisais des sandales, je tissais un peu, je faisais des tablillas de sandales, une douzaine, ou plus.

Fabio Aldemar - Que sont les tablillas?

Rosalbina - Tablillas,... la sandale, pour la sandale, on fait le dessus et le talon, d'autres font la tablilla, et à 200 pesos pour une douzaine, j'y passais, imaginez ! toute la journée, et on se fatigue de rester enfermés devant une machine, et de tisser, tisser, tisser, et rien d'autre, on y attrape des douleurs de dos, du stress de la fatigue; et donc maintenant on est avec cette culture! La machine est de côté et maintenant je vais de la cuisine au lavoir, du lavoir aux raisins, mais je ne suis plus assise abruti à l'intérieur à tisser, parce que ça donne pas beaucoup, de toutes façons, on dit qu'aujourd'hui on paye 500, c'est pas beaucoup, me semble-t-il...

Fabio Aldemar - Et qui vous donnait ces tablillas à faire?

Rosalbina - Eh bien, cela peut être n'importe qui...

Grand-mère - Quelqu'un qui a un atelier.

Rosalbina - Qui a un atelier, oui, et disons que lui se charge d'acheter du fil, d'acheter le matériel, et il distribue les tâches, les uns le dessus, les autres la tablilla, il distribue du travail aux gens, mais cela ne fonctionne plus trop, et donc, disons, par exemple, pour mon mari, alors, aujourd'hui, le maire d'aujourd'hui est engagé dans ces affaires des productions sous serre, où se sont mis beaucoup de gens, on verra ce qui arrive avec ça, parce qu'il y a beaucoup d'aides, on promet beaucoup ; mon mari est allé voir s'il peut en tirer quelque chose, parce que bon, je ne sais pas ce que ça donnera la question du travail, on doit voir pour le futur, nous par exemple avec quatre enfants il faudrait leur donner un avenir, à faire ce qu'ils veulent s'ils souhaitent rester à la campagne, parce qu'il y en a qui se font des illusions et qui partent pour un centre, pour la capitale.

Fabio Aldemar - Les gens sont partis nombreux de Floresta, pour les villes?

Grand-mère - Ouh la, beaucoup, la moitié, toute la jeunesse, elle grandit, elle étudie, et elle s'en va, pour les capitales, Cúcuta, Bogotá, loin, où les parents ne les voient plus.

Fabio Aldemar - Et pour quelle raison pensez-vous que les enfants s'en vont?

Rosalbina - Bon, disons que c'est parce qu'il n'y a rien à faire, et ils se font des illusions... Par exemple, ils étudient beaucoup, mais pour faire quoi, ici... par exemple mon fils: quand il aura fini d'étudier je ne lui dirai pas la même chose que mon père, reste ici et prend la houe.

Victor morales, époux de madame Rosalbina, arrive.

Fabio Aldemar - Bien le bonjour, monsieur...

Víctor Morales - Víctor morales pour vous servir.

Fabio Aldemar - Bon, nous étions là à parler de ce projet si beau dans lequel vous êtes engagés.

Víctor Morales - Ah oui!

Fabio Aldemar - Nous parlons de la manière dont vous vous êtes mis à la culture et de la cause du départ de tant de gens de Floresta.

Víctor Morales - Oui, les gens s'en vont beaucoup. Pour le projet du raisin, bon, c'est un projet qui est parti, disons, de la mairie, de l'administration et, bon, celui qui a lancé tout ça c'est le docteur Quijano. On en a beaucoup parlé, on a dit, bon, il faut voir le système et c'est comme ça qu'on a commencé à en parler encore avec le docteur Quijano, et ça a tout lancé, oui monsieur.

Fabio Aldemar - Avant de planter, vous connaissiez la vigne?

Víctor Morales - Bon, on en avait vu quelques-uns en planter de plus bizarres, mais pas de manière détaillée, non.

Grand-mère - Moi, non, je n'en avais aucune idée.

Rosalbina - Moi non plus.

Grand-mère - C'est lui qui a commencé à amener des plants.

Rosalbina - Si bizarres. Au début, ça ne nous a pas séduit, on pensait que ça serait une perte de temps, que laisser le maïs et le haricot noir qui venaient si beaux pour planter quelque chose sans savoir ce que ça donnerait...Et aujourd'hui on dit, regardez comme elles sont belles.

Fabio Aldemar - Et le vin? Vous en buvez?

Víctor Morales - A Noël, on buvait du vin, et encore aujourd'hui, mais de celui qu'on trouve sur le marché, pas cher parce qu'il y a du colorant et tout ça, on en boit, mais on ne connaît pas la qualité du vin, c'est la réalité. Mais grâce au docteur Quijano et aux conférences et aux leçons qu'il nous a données, il nous a offert du vin, et pour les récoltes, il nous en a offert de celui qu'ils font avec le raisin qu'on lui vend.

Fabio Aldemar - Et comment le trouvez-vous?

Víctor Morales - Ouuh la !...Ah oui, monsieur!

Rosalbina - Délicieux! La première fois que nous sommes allés à Puntalarga j'ai bu du vin, il m'a semblé délicieux, délicieux, je n'en ai rien laissé.

Víctor Morales - Certaines personnes n'étaient pas habituées...

Grand-mère - On peut s'en saouler

Rosalbina - Mais ils ne lui trouvent pas de saveur, ils ne l'aiment pas.

Víctor Morales - Parce qu'ils ne savent pas ce qu'est un vrai vin, ils sont habitués à boire du vin qui est vendu habituellement, donc c'est logique, mais moi, oui, parce que je sais ce qu'est du

vin, du vin de raisins sans... sans rien d'ajouté, du pur vin de raisins. Exactement, c'est du pur jus de raisin; quand nous avons commencé cette culture, dans la plantation des cepes et tout, nous l'avons fait avec optimisme, avec foi, mais aussi avec certains doutes, c'est normal que lorsqu'on se met dans un projet on se dise "on croira ce qu'on verra", et quand les plants ont commencé à pousser et à donner, alors on s'est dit, le rêve est devenu réalité, parce que le climat influe beaucoup sur cette culture, si on la laisse de côté, par rapport à tout ce qu'il faut faire pour s'en occuper correctement, les reproductions, la fumigation et tout ça, bref, on s'est rendu compte que cette plante est très reconnaissante et tout mais il faut bien s'en occuper, si on l'abandonne, alors la plante ne va pas continuer, elle ne produit plus.

Fabio Aldemar - Elle est très exigeante, elle demande beaucoup d'attention.

Víctor Morales - Oui, ce qui se passe c'est que la culture du maïs et du raisin ont la même durée, c'est-à-dire de récolte, parce qu'il faut plus ou moins huit mois pour récolter le maïs et le haricot noir, mais là, disons, la plante est morte et puis elle est revenue, mais il faut lui donner de l'engrais organique, les fertilisants, les fumigations, parce que le maïs et le haricot noir ont aussi leurs maladies qui les attaquent, et il faut aussi leur en donner, mais pas autant.

Fabio Aldemar - Et tout le monde peut vous aider dans cette culture?

Víctor Morales - Alors ici, des fois nous laissons les enfants nous aider pour arroser mais pour d'autres choses non parce qu'ils sont trop petits et qu'ils étudient et disons que celle qui se consacre le plus à cette culture c'est elle, c'est ma femme, parce que moi je sors pour travailler, et donc c'est elle qui arrose, elle qui fait les filets, elle qui met les grappes dans les sacs, elle qui pratiquement... les plantes qui sont ici, c'est elle qui s'en occupe, mais pour l'engrais et les travaux lourds, c'est moi.

Rosalbina - Le travail qui consiste à attacher, ensacher, arroser, c'est moi, et la houe, mais pour mettre les engrais, c'est lui, parce que ça pèse plus lourd.

Grand-mère - J'aide à faire les sacs, il y en a beaucoup, il faut les coudre.

Rosalbina - Et quand on cueille les fruits elle aide à couper le nylon qui ferme les sacs et à enlever les grappes des sacs.

Grand-mère - J'aide aussi à effrayer les oiseaux pour qu'ils ne mangent pas les raisins.

Fabio Aldemar - Et ils mangent les petites grappes ou non?

Rosalbina - Oui, car c'est délicieux... et là les enfants aident beaucoup ! Ils aident bien, oui, assis, ils enlèvent les sacs... et ils mangent.

Fabio Aldemar - Combien de récoltes avez-vous fait?

Víctor Morales - Trois récoltes, la dernière a donné 176 kilos et s'est vendue à presque 6000 pesos plus ou moins, 5000 disons, et quelque, oui, presque 6000. Cela m'a fait environ 960.000 pesos, quelque chose comme ça.

Fabio Aldemar - Et qu'est-ce que vous en pensez?

Víctor Morales - Bon, moi, ça me paraît intéressant, ça me motive, parce que c'est difficile de sortir la même chose avec les cultures qu'on fait habituellement, de gagner autant d'argent, alors que ça fait 4 ans et avec tout l'investissement qu'il a fallu faire, ça reste bon, on n'a pas encore récupéré l'argent de l'investissement, mais ça marche très bien.

Fabio Aldemar - Quel est l'investissement le plus important qu'il faut faire ici?

Víctor Morales - Disons que d'après ce que j'ai noté, disons le total, depuis qu'on a commencé avec cette plante et jusqu'aux 4 années que ça fait aujourd'hui, disons, plus ou moins 2.400.000 pesos, oui Monsieur, c'est comme ça, avec l'analyse de la terre, les engrais, les trous, le transport des plantes, l'implantation, les poteaux, le fil de fer, tous les produits qu'on utilise en permanence.

Fabio Aldemar - Combien d'années pourra durer cette plante?

Víctor Morales - Eh bien... la garantie, c'est 30 ans, bien qu'il y en ait qui dure 40 ans, mais comme je dis, cela dépend de l'attention qu'on porte à l'argent et on doit aussi faire attention au climat qui a beaucoup changé, qui change tout le temps; par exemple, il y a eu de brusques changements de température, il neige et puis ensuite il pleut, il pleut quelques jours et ensuite la pluie s'arrête et la sécheresse s'installe, et les plantes souffrent de ces changements brutaux, nous nous sommes rendus compte que cela commençait à abîmer les ceps.

Fabio Aldemar - Et à vous qui semblez si proche d'elle, qu'est-ce que vous en pensez de cette plante?

Rosalbina - Eh bien, il me semble que cette plante est reconnaissante; parce qu'une plante qu'on arrose tous les jours, qu'on regarde tous les jours, si rien ne se passe, c'est un problème, alors que cette plante, je ne sais pas, on passe aujourd'hui par exemple, bon, on passe le lendemain et alors elle a poussé et il faut attacher ce qui a poussé, l'un ici, l'autre là, on dirait que ça pousse du jour au lendemain; c'est pour cela qu'elle me semble une plante très reconnaissante, très jolie, je ne sais pas, et on prend plaisir à être là parce qu'elle rend un arôme très fin, je ne sais pas, c'est ce que je vous disais, rester enfermée à travailler à l'intérieur, je m'ennuyais terriblement, aujourd'hui, c'est fini.

Víctor Morales - Une autre chose, comme je vous l'ai dit, de faire des sandales, c'est un travail qui est très peu payé, ils payent pratiquement la douzaine à 500 pesos et pour gagner, il faut faire combien de douzaines par jour?

Rosalbina - Deux douzaines ou trois.

Víctor Morales - Deux douzaines pour se faire 1000 pesos en une journée, et quand ils donnent du travail, parce qu'aujourd'hui ils donnent de quoi s'occuper une journée, alors, par rapport à la culture, la culture du raisin c'est bien, il y a de bonnes perspectives, ça me paraît intéressant, très intéressant.

Fabio Aldemar - Et ça vous plairait que les enfants apprennent bien cela et restent ici?

Víctor Morales - Oui, Monsieur, imaginez donc, c'est ça l'idée, que les enfants apprennent, si on leur enseigne, si on leur donne l'idée, mais comme je le dis, eux... mais bon ils collaborent à l'arrosage, et d'autres choses, ils sont attachés à cet endroit, autrement dit.

Fabio Aldemar - Et les voisins, par ici, que disent-ils, les dames qui vous voient tout le temps avec les plantes?

Rosalbina - La vérité c'est que des fois elles me disent: mais vous, tout le temps avec ces raisins, c'est que c'est bien alors Oui, enfin, c'est un travail qui me plaît parce que rester à l'intérieur ça ne me plaît plus, par exemple, une voisine m'a dit: ça ne vous plairait pas plus de tisser je lui ai dit, non, ne me parlez plus de ça.

Fabio Aldemar - Pour cette culture, vous avez dû acheter des outils?

Víctor Morales - Bon, ce que j'ai dû acheter de neuf, c'est un outil pour enlever la terre, pour faire des trous, je n'en n'avais pas, il y en a un autre qui sert à couper le fil de fer, pour couper les grappes aussi, un tuyau...

Rosalbina - Et les cisailles et pour la fumigation, parce qu'on n'en avait pas, on doit faire la fumigation tous les 15 jours.

Víctor Morales - Ah oui, on devait l'acheter, c'est indispensable, et puis on devrait avoir des vêtements spéciaux pour faire la fumigation, et un ... disons, un masque de protection, on utilise des produits toxiques, pas beaucoup, mais toxiques quand même, donc il en faudrait, mais, on ne l'a pas fait, pas parce qu'on ne voulait pas, mais par manque de ressources.

Fabio Aldemar - C'est le principal problème, ici?

Víctor Morales - Exactement! Ici, disons, dans la commune, à Floresta, il y a toujours eu un problème d'emploi, disons de manque de ressources, c'est ce qui me pèse le plus, au moins ici dans ma maison, si j'avais eu plus de ressources, eh bien j'aurais aujourd'hui 1000 plants, mais j'en ai quand même planté plus, 500, avec les nouvelles, mais comme je dis ça demande du

temps, parce que je m'y consacre des semaines entières, mais il faut aussi sortir pour travailler, pour gagner quelque chose pour vivre, je vais là où il y a du travail, dans l'agriculture, dans la campagne, et ce n'est pas non plus un travail... bon, c'est à la journée, comme on dit.

Fabio Aldemar - Et comment ils payent là-dedans, comment ça marche, avec la nourriture ou sans la nourriture?

Víctor Morales - Avec la nourriture, ils payent 6000 pesos, et sans, 11.000, ils font comme une cotisation, pour le salaire minimum, ils divisent par 30 jours et ça fait 11.000.

Fabio Aldemar - Mais votre terre, ça fait combien en hectares?

Víctor Morales - Bon, regardez, en réalité, disons, je vis dans cette maison ici, dans la maison de ma belle-mère, car ici c'est le petit morceau de ma femme, mais il y a disons... plus ou moins 1000 plantes.

Fabio Aldemar - Et avec 1000 plants, vous pouvez vivre. Cela représente combien de récoltes?

Víctor Morales - Trois tous les deux ans, ou disons que chaque récolte arrive au bout de 8 mois. Le docteur Quijano nous dit qu'en Equateur, qui est plus ou moins la partie centrale de la terre, ils ont la garantie que le soleil éclaire très tôt le matin et disparaît tard, et donc il y a quasiment 100% de soleil, et ici le soleil vient trop tard et se couche trop tôt, alors là-bas ils ont l'avantage d'avoir deux récoltes par an, mais il faut ajouter de l'engrais.

Fabio Aldemar - Quand la prochaine récolte aura-t-elle lieu?

Víctor Morales - Je calcule que ce sera en novembre puisque la dernière a eu lieu en février, par là.

Fabio Aldemar - Et vous appartenez à l'Association?

Víctor Morales - Oui, monsieur.

Fabio Aldemar - Et que s'est-il dit de plus à la réunion?

Víctor Morales - Eh bien ! le docteur Quijano nous invite toujours à ces réunions, pendant le festival de la vigne, et il amène toujours des ingénieurs, des gens qui nous font des conférences importantes sur cette culture, des universitaires, il y a des vidéos et ça nous est utile pour nos cultures, pour connaître le système, par exemple, pour les maladies, les nouvelles technologies qui existent, il en faut toujours de nouvelles, et donc le docteur Quijano, sur tout ça, nous informe, nous fait ces conférences.

Fabio Aldemar - Et vous, en-dehors de ce que vous disent le docteur Quijano et Maritza, vous informez sur cette culture?

Víctor Morales - Disons, bon, sincèrement, dans mon cas, comme le docteur Quijano est une personne, disons, c'est comme ça que je le vois, une personne qui est très ouverte, très bonne, et

alors moi je suis fidèle à sa manière de faire, disons, bon, nous avons des inconvénients rapport à l'assistance technique, mais c'est des détails; parce que pour l'assistance technique, la municipalité nous aide aussi; disons que le maire, parce que moi des fois c'est pas possible, la municipalité nous a offert le transport et nous a fait de bons prix, pour elle, pour son travail, pour les visites; mais pour moi, bon, c'est un détail, que des fois l'assistance technique n'ait pas été bien, parce que la docteure Maritza est aussi une bonne personne, mais comme je dis, il y a parfois de difficultés, mais ce n'est pas de sa faute.

Rosalbina - D'un autre côté, moi ça me plaît qu'on apprenne comme ça, ailleurs, et ça a toujours été avec le docteur Quijano.

Fabio Aldemar - Mais vous avez déjà appris beaucoup de choses, si Maritza ne vient pas, vous êtes capables de tailler?

Rosalbina - Oui, ça y est, lui, il sait, ils lui ont appris.

Víctor Morales - Oui, je sais enlever les pousses, monsieur ! Plus ou moins, pour remettre les engrais, pour la taille, pour être sincère je n'ai jamais fait la taille seul, j'ai toujours attendu la visite de la docteure, nous l'avons fait tous les deux, mais j'ai fait très attention, la docteure m'a dit, bon, il se défend, le gars ! Oui, il se défend bien!

Rosalbina - Quand il va ailleurs, les autres disent, oui, don Víctor, il sait le faire, il est très impliqué.

Fabio Aldemar - Cela fait combien de temps que vous êtes mariés?

Víctor Morales - Ouh ! Bon, je vais vous dire l'histoire rapidement, nous, ça fait 17 ans que nous sommes...

Rosalbina - Si notre fils le plus âgé a 15 ans, ça fait environ 16 ans.

Víctor Morales - Oui, environ 16 ans, disons, que nous nous sommes connus et maintenant ça fait 1 an que nous sommes mariés, parce que nous avons vécu 15 ans en union libre.

Fabio Aldemar - Et ça fonctionnent?

Víctor Morales - Bon, nous nous sommes entendus tous les deux, la différence d'âge est importante mais nous avons su nous entendre.

Fabio Aldemar - Pourquoi vous parlez de l'âge, vous avez quel âge?

Rosalbina - Moi, je lui rends comme dix ans environ.

Víctor Morales - Mais moi, sa présence m'enchant, mon Père ! Parce qu'une personne de cette qualité, ça remplit la maison, et en plus, sa pertinence toute spéciale. Mais, pardon, vous, qu'est-ce que vous faites, mon Père.

Fabio Aldemar - J'étudie l'anthropologie.

Rosalbina - Par là-bas dans la montagne, des gens sont venus chercher des pierres.

Víctor Morales - Il y a un secteur qui s'appelle "Monticello", un secteur où il y a des grottes où on dit qu'ont habité les indigènes.

Rosalbina - Les indiens Chibchas.

Víctor Morales - Parce qu'ici on dit que selon l'histoire, dit-on, le Chibcha Tobasia, non, c'est pour cela que ça s'appelle Tobacía, et qu'est né le mot Tobacía, du petit village de Tobasia, parce qu'il était le chef qui commandait et il y a quelques grottes dans les rochers, on dit que c'est là qu'il prêchait, le bien dont je parlais, était comme fait en pierre, disons un tunnel spécial.

1.17. Observation

Víctor y Rosalbina, secteur de Tobasía Commune de Floresta

8 .03.07

Cette visite s'effectue en compagnie d'Ángela Landínez, biologiste, et de Nalatia Espinosa, sociologue. Elles sont professeures à la Fondation Juan de Castellanos. Les deux font partie du groupe de recherche Appellation d'Origine, Terroir et Zonification (DOTEZ) que nous dirigeons.

Les thèmes qu'elles souhaitent traiter relèvent de leurs disciplines: "*Conditions écologiques déterminantes pour les appellations d'origine*" et "*Implications socioéconomiques de la viticulture dans la Valle del Sol*".

Doña Rosalbina, est toujours très aimable. Elle aime beaucoup qu'on lui pose des questions sur la vigne, son savoir-faire et ce dont elle s'occupe. Son époux est presque toujours absent pour cause de travail en d'autres lieux et les enfants étudient.

La maison a été transformée. La cuisine, auparavant en torchis, est aujourd'hui une construction en briques avec de grandes fenêtres. Les techniques viticoles ont été pratiquement réappropriées. Elle s'occupe des vignes, mais doit aussi laver, cuisiner et s'occuper de sa mère, âgée et malade. Elle ne possède pas de potager où faire pousser légumes et arbres fruitiers.

Elle possède un téléphone cellulaire et est en contact permanent avec ses frères qui résident dans différentes villes du pays, parce qu'ils s'enquêtent régulièrement de la santé de leur mère.

Il y a dans sa maison des espaces réservés aux chiens, chats, poules; il y a aussi une vache et son veau pour lequel on a construit un abri spécial. On doit aussi garder dans la maison les graines de maïs et les pommes de terre; et penser aux espaces d'entreposage des outils, des fertilisants, du matériel biologique, etc.

La préoccupation principale, au sujet des vignes, concerne selon elle les dégâts commis par les oiseaux.

1.18 DIALOGUE

Avec madame Rosalbina (en compagnie d'Alberto et Giovanna Vercesi, viticulteurs italiens). Secteur de Tobasía, commune de Floresta

28.02.2008.

Très tôt le matin, vers 6 heures, nous partons pour Floresta, Alberto Vercesi (professeur de viticulture au Centre de Recherche sur la Fruitiiculture de l'université du Sacré-Cœur de Plaisance, Italie), Giovanna sa fille de 20 ans, étudiante en psychologie à l'université de Pavie, Italie, et nous-mêmes.

Nous voulons voir le vignoble des deux personnes mentionnées en titre, après avoir contemplé les vallées au bétail nombreux et au vert provocant. Nous arrivons à la maison de la famille, et nous sommes frappés personnellement, et en premier lieu, par l'absence de vignes visibles, alors que c'était ce qu'on voyait en premier d'habitude. Elles ont été arrachées. La maison est vide et quelques plantes "cadavres" gisent, nous les prenons en main et ressentons une profonde tristesse. Les pleurs ne sont pas loin.

Alberto, qui aime ces plantes, ne comprend pas et formule des hypothèses sur la situation géographique et le climat. "*Trop de froid et les plantes n'ont pas résisté, le tronc a été brûlé par l'intensité du froid, regardez*". Au bout d'une quinzaine de minutes, madame Rosalbina et son frère arrivent.

Une espèce de sensation de tristesse semble peser sur l'endroit, après 8 ans passés avec les vignes maintenant disparues.

Fabio Aldemar - Alors, plus de vignoble?

Rosalbina - Oui, il a fallu les arracher parce qu'elles ont attrapé une maladie et elles n'en ont pas réchappé, les dernières récoltes se sont perdues. Il a pris la décision de tout arracher.

Fabio Aldemar - Quelle maladie?

Rosalbina - Les feuilles se sont mises à noircir et ensuite le tronc et les branches. Il est peu probable qu'on les replante après cette maladie.

Alberto demande comment se sont passées les gelées de l'année précédente, quels arbres sont morts, s'ils les ont traités avec un produit quelconque, mais madame Rosalbina dit qu'elle sait seulement qu'il y avait des taches noires.

Fabio Aldemar - Et les autres vignobles ont aussi été touchés?

Rosalbina - Beaucoup ont été endommagés et quelques-uns de nos voisins ne veulent pas continuer à cause de ces gelées. Vous pouvez aller voir celui de madame Dorita.

Fabio Aldemar - Où est-il?

Rosalbina - Là, près de "pallasito nomás", regardez, vous arrivez à ce pont et la maison à côté c'est là que se trouve la culture.

Le frère qui accompagne madame Rosalbina ne dit rien et après un certain temps, il s'éloigne de nous pour saisir un récipient en plastique où se trouve du linge, et il commence à l'étendre sur une corde. Au moment de prendre congé, nous voyons que le frère susurre quelque chose à l'oreille de Rosalbina.

Celle-ci me dit:

Rosalbina - Il me reste quelques-unes de ces revues que vous m'aviez donné un jour.

(Elle évoque le deuxième numéro de "Cultura científica", revue de recherche que nous avons fondée en l'an 2000. Dans ce second numéro, nous avons narré l'histoire de ces nouveaux viticulteurs, avec une photographie de madame Rosalbina, en compagnie de sa mère, dans le vignoble).

Rosalbina R. - C'est pour m'en souvenir, parce que ma maman est morte.

Elle me surprend réellement quand elle me dit cela, puisque que nous l'avions encore vue environ six mois auparavant.

Nous nous souvenons d'une manière quasi intuitive qu'elle nous a raconté une fois que cette propriété était celle de sa mère, donc Victor devant sortir tous les jours pour trouver du travail à la journée. Nous pensons alors que l'arrachage des vignes a peut-être quelque chose à voir avec l'héritage de la maman. Mais aujourd'hui encore, cela reste une hypothèse.

Comme madame Rosalbina nous l'a suggéré, nous nous rendons là où vit madame Dorita. Il y a sur place des ouvriers qui sont en train de s'occuper de belles vignes qui commencent à fleurir. Il n'y a aucun symptôme de maladie grave. Le vignoble est situé sur une pente. Le développement des plantes semble normal, selon Alberto.

1.20. Observation.

Visite à la commune de Floresta.

Les fêtes de Notre Dame de l'Amparo.

18.08.07

Cette visite coïncide avec le début des fêtes de Notre Dame de l'Amparo. La première activité par ordre chronologique est une vente de bétail de la région.

On peut observer la relation des animaux et du paysan, l'inclusion du bétail dans ce genre de fête pouvant faire partie des stratégies de recherche du pouvoir, les grands chapeaux et les ponchos, la bière, la musique du nord et les cavalcades sont les ingrédients d'un concours qui existe dans toutes les fêtes de la région, de la province et même de toute la nation; le pays est une expression festive des habitants qui, à leur tour, célèbrent leur production agricole et d'élevage.

Avoir du bétail revient à posséder un pouvoir et un capital, le capital des habitants de Floresta s'exprime par la possession de pâtures et du bétail qui va avec, comme l'indique l'un de ses habitants. C'est ainsi que peut être expliquée la transformation de l'agriculture en activité d'élevage.

Nous visitons ensuite la maison de madame Rosamaría, épouse de don Luís Prieto.

La maison est située au milieu d'une pente très proche d'un col, une route mène au patio. L'édifice est composé de deux bâtiments, l'un constitué par la maison principale traditionnelle avec toit de zinc, avec la cuisine à l'extrême droite, construction moderne en briques avec une grande fenêtre et des rideaux, et un réservoir pour l'eau, en plastique, sur le toit. Là se trouvent aussi les toilettes. Depuis peu, le couple a délaissé son ancienne maison pour habiter dans celle que leur a fait construire la mairie...

“Mais la vieille sert beaucoup quand les enfants viennent, pour dormir ou au moins pour ranger les valises, cette maison, c'est le gouvernement de Pastrana qui nous l'a donnée, dans ce secteur beaucoup en ont bénéficié, d'autres n'en ont pas besoin, des ingénieurs sont venus pour mesurer et ensuite ils nous l'ont construite. A la différence de nombreuses maisons construites en forme de L, ou avec deux ailes qui se font face, celle-ci est tout d'une pièce, horizontalement.

La maison a été reconstruite grâce à une aide d'Etat sous le gouvernement de Misael Pastrana.

Il y a un potager qui contient de la betterave, des carottes, du persil, de l'ail, du chou, de l'oignon, des blettes, il y a une clôture aux mailles très fines et un système d'arrosage artisanal.

La terre utilisée pour le potager est clôturée de manière stratégique.

En-dehors du potager se trouve une mosaïque d'arbres fruitiers et des fleurs de couleurs diverses.

Il y a des abricotiers, des pruniers, des pommiers, des poiriers, des cerisiers, des feijoas, des mûriers.

“Les mûres, ça représente 15 petits paquets tous les 8 jours et chacun se vend 1000 pesos, ça aide, au marché. J’ai aujourd’hui 2 vaches mais une seule donne du lait, j’en vends cinq bouteilles tous les jours, deux camions passent pour les recueillir, depuis qu’il y a la route, le lait, c’est 400 pesos la bouteille”.

Plus bas, au-dessous des mûriers, sont plantés pommes de terre et maïs. C’est la période des “épis”: ils se consomment tièdes, de différentes manières.

Les autres arbres fournissent du bois, ce sont en majorité des eucalyptus.

Au milieu du potager, se trouvent les vignes, plantées en 1998.

“On dit que certains se sont mis à se quereller avec le docteur Quijano et on dit que depuis il ne leur achète plus et alors nous ne sommes pas retournés lui vendre les raisins et nous avons arrêté de planter, mais nous n’avons pas arraché les plants pour autant, c’est comme un luxe, nous nous en servons pour en faire des cadeaux parce qu’ils sont très bons. Celui qui a commencé à faire des problèmes, c’est don Florentino, a ce qu’on dit, ici, c’est ceux qui ont de l’argent qui font ça, et les dindons de la farce c’est nous autres, mais les ceps sont bien beaux.

Les ceps ont séché après les gelées de février, nous pensions que nous nous ne les reverrions jamais, mais regardez comme ils sont redevenus beaux. Les gelées ont fait que tout a séché, tous les arbres, absolument tous, même les eucalyptus ; mais je n’avais jamais vu des gelées si terribles.

Ici nous buvons du vin seulement à Noël par tradition, et quand les enfants viennent, on en boit trois bouteilles, celui qui nous plaît c’est celui qui s’appelle sansón qui est un peu noir et ici on le boit en mangeant des galettes. On en boit à peine levés vers sept heures du matin. Même les enfants, c’est même eux qui en boivent le plus, si on ne les surveille ils finissent la bouteille. La seule qui n’en boit pas, c’est une fille qui a 23 ans parce qu’elle dit que ça lui fait mal à la tête, mais tous les autres en boivent.

Il y en a qui disent que c’est un remède contre l’anémie, mais pour les femmes”.

Elle dit qu’elle ne sait pas comment on fait du vin.

L’époux de la dame n’est pas là, elle dit qu’il est parti chercher un peu d’eau pour donner à une vache. Mais elle a dit avant qu’il était au travail et quand nous lui avons demandé s’il travaillait aussi comme journalier, elle nous a dit qu’il ne faisait plus ça.

La personne qui nous accompagne, une sociologue, écrit continuellement et dessine, tout en formulant quelques questions relevant de son thème scientifique qui concerne l'implication socio-économique de la vigne dans l'économie familiale.

Ils vivent seuls parce que les enfants sont répartis dans toute la Colombie, ils ont neuf petits-enfants, sans compter "ceux qui viendront".

"Pour installer l'eau courante dans la maison, il y a eu de nombreux problèmes, parce que "ceux de l'autre côté ne voulaient pas qu'on utilise l'eau, ils nous ont coupé le tuyau plusieurs fois, jusqu'à ce qu'on fasse venir une docteure de l'INDERENA qui nous a réunis et nous a dit de nous mettre d'accord... c'est après son passage qu'ils ont arrêté de nous couper le tuyau".

La dame a vécu toute sa vie en ce lieu et elle se souvient quand les champs étaient remplis de blé, et le torrent plein d'eau, alors qu'aujourd'hui on manque d'eau même pour le bétail.

"Aujourd'hui, comme vous le voyez, personne ne veut plus travailler, nous sommes les seuls, les jeunes sont partis, ils veulent seulement vivre en ville, et nous nous sommes trop faibles pour travailler".

Madame Rosa María nous offre du Guarapo de panela peu fermenté et très efficace à calmer la soif.

Au moment de partir, elle nous offre dans un sac en plastique quelques épis de maïs à peine cueillis sur les plantes qu'ils cultivent.

Elle cherche pendant plusieurs minutes le numéro de son téléphone cellulaire, dans des cahiers, appartenant à ses enfants ou petits-enfants, mais sans le trouver.

Elle nous dit que nous pourrions nous voir à l'occasion des fêtes de la Vierge de l'Amparo de Tobasía, qui ont lieu chaque année entre le 18 et le 20 août.

INDEX DES ABREVIATIONS

ACODIL: Asociación Colombiana de Distribución de licores (association colombienne de distribution d'alcool)

AIS: Agro Ingreso Seguro (banque "Le revenu assuré")

CENIUVA: Centro de Investigaciones Vitivinícola Tropical de (Centre de recherches vitivinicoles de...)

CEPAL: Comisión Económica para América Latina (Commission Economique pour l'Amérique Latine)

CINEP: Centro de Investigación y Educación Popular (Centre de recherche et d'éducation populaire)

CIRAD: Centre International de la Recherche Agronomique

COLCIENCIAS: Departamento Administrativo de ciencia, tecnología e innovación (Département administratif pour la science, la recherche et l'innovation)

CORFERIAS: Corporación de Ferias y Exposiciones (Corporation des fêtes et expositions)

CORPOBOYACÁ: Corporación Autónoma Regional de Boyacá (Corporation autonome régionale du Boyacá).

CORPOCHIVOR: Corporación Autónoma Regional de Chivor (Corporation autonome régionale de Chivor)

D.O: Denominación de origen (Appellation d'Origine)

DANE: Departamento Administrativo Nacional de Estadística (Département administratif national de la statistique)

FENALCE: Federación Nacional de Cereales (Fédération nationale des céréales)

FINAGRO: Fondo para el Financiamiento del Sector Agropecuario (fonds de financement du secteur de l'agriculture et de l'élevage)

HIMAT: Instituto Colombiano de Hidrología Meteorología y adecuación de Tierras (Institut colombien d'hydrologie, météorologie et de l'adaptation des terres)

ICBA: Instituto de Cultura y bellas artes de Boyacá (Institut de la culture et des beaux-arts du Boyacá)

ICEX: Instituto Español de Comercio Exterior (Institut espagnol du commerce extérieur)

IFI: Instituto de Fomento Industrial (Institut du développement industriel)

IGP: Indicación Geográfica protegida (Indication Géographique Protégée)

INCORA: Instituto Colombiano de la Reforma Agraria (Institut colombien de la réforme agraire)

INDUMIL: Industria Militar Colombiana (Industrie militaire colombienne)

INGEOMINAS: Instituto Colombiano de Geología y Minera (Institut colombien de la géologie et des mines)

LIQC: Laboratorio de Investigaciones sobre la Química del Café (Laboratoire de recherches sur la chimie du café)

NBI: Necesidades Básicas Insatisfechas (Besoins fondamentaux non satisfaits)

OIV: Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

ONG: Organización No Gubernamental (Organisation Non Gouvernementale)

PGM: Productos genéticamente modificados (Organismes Génétiquement Modifiés)

PVC: Policloruro de vinilo (polychlorure de vinyle)

PVP: Proyecto vitivinícola de Puntalarga (Projet vitivinicole de Puntalarga)

S SCLPL: Selecciones Clonales de la Loma de Puntalarga (sélections clonales de la Loma de Puntalarga)

SENA: Servicio Nacional de Aprendizaje (Service national d'apprentissage)

UNAD: Universidad Nacional Abierta y a Distancia (Université nationale ouverte et à distance)

UMATA: Unidad Municipal de asistencia técnica agropecuaria (Unité municipale d'assistance technique à l'élevage et à l'agriculture)

UPTC: Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia (Université pédagogique et technologique de Colombie)

URPAS: Unidad Regional de Planificación Agropecuaria (Unité régionale de planification de l'élevage et de l'agriculture)

INDEX DES FIGURES

Figure 1. Participation par secteur – activité économique

Figure 2. Logotype de l'étiquette du vin "Marqués de Puntalarga"

Figure 3. Représentations vinicoles du terroir par les étiquettes

INDEX DES GRAPHIQUE

Graphique 1. Pourcentage de la population en-dessous du seuil d'indigence, 2002-2004.

Graphique 2. Pourcentage de la population en-dessous du seuil de pauvreté 2002-2004.

Graphique 3. Production totale de fruits (caducifoliés)-2010.

Graphique 4. Marché des vins locaux et importés en Colombie, années 2001-2003.

Graphique 5. Marché des vins nationaux, années 1999-2003.

Graphique 6. Marché des vins importés, années 1999-2003.

Graphique 7. Messages sculptés dans le bois, répartis en divers endroits de la Loma de Puntalarga

INDEX DES PHOTOS⁵⁴⁶

Photo 1. Poterie du Boyacá d'hier et d'aujourd'hui.

Photo 2. Evaristo et Carmela, grands-parents de l'auteur de cette étude, 2009.

⁵⁴⁶ Toutes les illustrations photographiques font partie de la recherche et par conséquent ont été réalisées par l'auteur, sauf mention contraire de la source.

Photo 3. “Grand-père avec ses chats”, dans sa ferme El Oso, chemin de Padua, commune d’Onzaga, Santander, 2010. (Le grand-père est mort un mardi 13 mars, à 14 heures et deux minutes, en 2012. Il était né en 1917).

Photo 4. Exemple d’urbanisation rurale, chemin “El Resguardo”, commune de Tuta-Boyacá, 2010.

Photo 5. Détails viticoles taillés dans le bois. Autel de Pelicanos. Temple San Francisco –Tunja.

Photo 6. “El Otoño”, de Gregorio Vásquez de Arce y Ceballos (1638-1711). Source: Gran enciclopedia de Colombia, V. 6, p. 131.

Photo 7. Architecture du paysage du vignoble “AIN KARIM”. Commune de Villa de Leyva.

Photo 8. Symbolique vitivinicole catholique. Vignoble “AIN KARIM”.

Photo 9. Cave de “AIN KARIM”.

Photo 10. Espace social d’“AIN KARIM”.

Photo 11. Un paysage du Vignoble “Guanani”, commune de Villa de Leyva.

Photo 12. Aurore de la vigne dans la société agricole du Boyacá.

Photo 13. Loma de Puntalarga, le lieu où est né le projet en 1982.

Photo 14. Expression euro centrique: imitation de grappes de raisins avec les drapeaux de pays traditionnellement viticoles.

Photo 15. Drapeaux hissés au royaume de la vigne et du vin.

Photo 16. Don Roque, propriétaire du vignoble, avec ses enfants, Marcos, Flor Alba, et l’auteur de ce travail.

Photo 17. Florentino Adame et l’auteur de cette étude dans la commune de Floresta.

Photo 18. Paysans de la commune de Floresta au cours du rite catholique à l’occasion du dimanche des Rameaux, portant des ceps de vigne.

Photos 19 et 20. Grand-mère Rosalbina et Víctor Morales.

Photo 21. Stratégie de protection de la récolte de raisins contre les attaques de la faune avicole locale: utilisation du bruit. La technique consiste à effrayer les oiseaux avec un bruit produit par des ustensiles de cuisines reliés à une corde qui part du côté du vignoble opposé à la cuisine, le traverse et abouti dans la pièce, où elle est actionnée par une femme âgée malade qui n’a d’autre possibilité physique que de rester assise.

Photo 22. Un espace exclusif pour la protection d’un veau.

Photo 23. Fille de don Víctor et doña Rosalbina à la fête de la Vigne et du Vin, à la Loma de Puntalarga.

Photo 24. Vignoble de la propriété de La Hoya, commune de Socha, avec de gauche à droite: don Parmenio, doña María Inés, Beto, l'auteur de cette étude et la tante de Beto.

Photos 25 et 26. Chemin menant au vignoble de don Parmenio.

Photo 27. Dépôt de pierres qui servent à effrayer les oiseaux: à utiliser avec un lance-pierre.

Photo 28. Le départ d'une récolte. 2003.

Photo 29. Récolte de grappes protégées par des sacs. Vignoble de don Parmenio.

Photo 30. Technique de Guyot, utilisée dans la taille. Vignoble de la propriété d'El Mirador, Floresta.

Photo 31. Vin artisanal produit par Monsieur Florentino.

INDEX DES MOSAÏQUES

Mosaïque 1. Expressions rituelles du raisin et du blé pour le début et la fin de l'année (année passée, nouvelle année) pour attirer prospérité et chance. Tunja.

Mosaïque 2. Manifestations de l'iconographie vitivinicole régionale.

Mosaïque 3. Manifestations d'une culture vinicole émergente: fête vinicole de Bogotá Troisième édition. Années 2008 et 2010.

Mosaïque 4. Le créateur du projet et l'auteur de cette étude sur les chemins vitivinicoles modernes d'Europe.

Mosaïque 5. Expressions vitivinicoles d'un néo-viticulteur paysan commerçant. Production du raisin protection de la récolte, distribution des plantes et exercices artisanaux d'élaboration de vin (FlorentinoAdame).

Mosaïque 6. Récolte à la propriété de don Parmenio, La Hoya, commune de Floresta Préparatifs.

Mosaïque 7. Architecture du paysage viticole dans la Valle del Sol.

Mosaïque 8. Stratégies paysannes pour la protection de la récolte de raisins.

Mosaïque 9. La fête de la Reine de la Vigne et du Vin à la Loma de Puntalarga.

Mosaïque 10. Expressions du vin Riesling à la Loma de Puntalarga.

Mosaïque 11. Raisins et paysans.

Mosaïque 12. Expression agricole dans la religion.

Mosaïque 13. Expressions folkloriques dans la religion.

Mosaïque 14. Paysans, vigne, blé et oliviers du Boyacá.

INDEX DES INFORMATEURS

M et Mme Alberto Angarita et Angy. Fils et belle-fille de Parmenio Angarita (néo-viticulteur), héritiers possibles du vignoble.

M. Alberto Vercesi. Professeur titulaire de viticulture, faculté d'agriculture. Université du Sacré-Cœur, Plaisance, Italie.

M. Andrea Fabbri. Professeur d'olivoculture, Université de Parme.

M. et Mme.: Alfredo et Blanca: Famille de paysans qui ont vécu à la Loma de Puntalarga pendant dix ans en tant que majordomes.

M. Alessandro Roversi. Professeur de fruiticulture. Institut de fruitiviculture. Université du Sacré-Cœur, Plaisance, Italie.

Mademoiselle Carolina Tarazona. Bactériologue. Ex-candidate au titre de Reine de la Vigne et du Vin de la fête du même nom.

M et Mme. Cayetano et Dora. Retraités néo-viticulteurs. Commune de Floresta.

Mme. Claudia Sorlini. Doyenne de la faculté des sciences de l'agriculture. Université de Milan.

M. Concejal de Corrales 2008: défenseur de la protection du vignoble municipal de la commune de Corrales.

M. Edgar Castro. Ingénieur agronome. Assistant de technologie viticole de la Loma de Puntalarga, qui a remplacé Maritza.

M et Mme. Evaristo Sierra et Carmen Orozco: grands-parents maternels de l'auteur de la présente étude. Le grand-père, notamment, a été ouvrier dans les grandes propriétés. Commune de Covarachía.

M. Florentino Adame. Paysan, commerçant et néo-viticulteur. Commune de Floresta.

M. Francisco García. Ingénieur agronome. Faculté des sciences agricoles. Fondation Universitaire Juan de Castellanos

M. Francois Bourgue. Anthropologue, professeur à l'université de Nice. Notre guide pour la visite des vignes d'Avignon.

M Gerard et Mme Nadine Vergere. Viticulteurs. Serre, Valais, Suisse.

M. Hernando Salamanca. ex maire de la commune de Floresta. C'est sous son mandat que sa commune s'est intégrée au projet vitivinicole.

M. Joachim Schmid. Geiseheim Research Centre. Department of Grapevine Breeding & Grafting.

Mademoiselle Lina Tarazona. Bactériologue. Elle nous a fourni des informations importantes sur les vignes de San Mateo et des photos de la fête du Corpus Christi.

M et Mme. Luis Pietro et Rosamaría: Paysans néo-viticulteurs, commune de Floresta.

M. et Mme. Luis et Raquel Gómez. Paysans néo-viticulteurs, commune de Floresta.

Mme. Maritza: Assistante en technologie viticole de la Loma de Puntalarga. Elle a été chargée pendant plusieurs années de l'aide aux paysans néo-viticulteurs.

M. Marco Antonio Quijano Rico. Créateur et directeur du projet vitivinicole de la Valle del Sol.

M. Mario Fregoni. Président honoraire de l'OIV et directeur de l'Institut de fruitiviniculture de Plaisance, Italie.

Mme. María. Grand-mère de Rosalbina, aide fondamentale aux activités viticoles.

M. Oscar Paipilla. Médecin anthropologue, Université del Valle.

M. Pedro Almansa. Ingénieur agronome. Professeur à la faculté des sciences agraires, UPTC, Tunja.

M. Pierre Gonon. Vigneron à Mouves.

M. Parmenio Rivera. Assistant permanent pour les activités agricoles de don Parmenio Angarita, commune de Socha.

M. ET Mme. Parmenio et María Inés Angarita. Paysans néo-viticulteurs, commune de Socha.

M. Ricardo et Mme Mariangela Corneo. Bergame, Italie. Amis proches, soutiens indispensables et guides vitaux de mes projets personnels et institutionnels depuis plus de 20 ans.

M. Roberto Angarita: Agriculteur expérimenté et ami du grand-père. Commune de Covarachía

M. Roque Cristancho. Paysans néo-viticulteur, commune de Floresta.

M. Saverio Manino. Directeur du département de science et technologie alimentaire et microbiologiques, Université de Milan.

M. Silverio Alvares: Néo-viticulteur, commune de Floresta.

M et Mme. Víctor Morales y Rosalbina. Néo-viticulteurs, commune de Floresta.

INDEX DES CARTES

Carte 1. La Colombie en Amérique du sud.

Carte 2. Le Boyacá en Colombie.

Carte 3. Valle del Sol, Boyacá.

- Carte 4. Zone œnographique du Boyacá
- Carte 6. Enclaves Jésuites, fleuve et Marqués de Puntalarga
- Carte 7. Territoire Muisca à l'arrivée des Espagnols.
- Carte 8. Province de Tunja 1539-1607.
- Carte 9. Centres de pèlerinage préhispaniques et catholiques.
- Carte 10. Les minéraux en Boyacá.
- Carte 11. Géographie des émeraudes en Colombie.
- Carte 12. Voies de communication du Boyacá.
- Carte 13. Aéroport du Boyacá.
- Carte 14. Environnement du Boyacá.
- Carte 15. Hydrographie du Boyacá.
- Carte 16. Principaux sites touristiques du Boyacá.
- Carte 17. Principales routes de la viticulture: du Caucase (sud-ouest asiatique) à l'Europe.
- Carte 18. Origine de la culture de la vigne en Amérique.
- Carte 19. La Colombie Viticole.
- Carte 20. Géographie de la production du "Marqués de Puntalarga"..

INDEX DES TABLEAUX

- Tableau 1. Aliments d'origine animale et végétale à l'époque précolombienne.
- Tableau 2. Acquisitions des jésuites dans le Boyacá.
- Tableau 3. Possession de bétail, grandes propriétés jésuites – Boyacá.
- Tableau 4. Fruiticulture régionale.
- Tableau 5. Evolution des gains de l'entreprise Paz de Río.
- Tableau 6. Matières premières de l'artisanat régional.
- Tableau 7. Sacrements chrétiens catholiques et matières premières nécessaires à leur célébration.
- Tableau 8. Géographie des communautés religieuses dans la province de Tunja.
- Tableau 9. Couvents dans le Boyacá.
- Tableau 10. Églises et couvents les plus anciens de Tunja.

Tableau 11. Entreprise Grajales Hermanos, superficie cultivée en raisin, hectares.

Tableau 12. Viticulture dans la vallée du Cauca, 1996.

Tableau 13. Cultures de raisin en 1988 La Unión, Roldanillo, Toro et La Victoria Hectares.

Tableau 14. Croissance de la consommation de vin en Colombie entre 2000 et 2005.

Tableau 15. Statistiques, importation de vins par pays d'origine, année 2003.

Tableau 16. Importateurs de vin espagnol, année 2003.

Tableau 17. Principaux importateurs colombiens de vin, année 2003.

Tableau 18. Stratification de la population colombienne, an 2000

Tableau 19. Estimation de la population, villes les plus peuplées de Colombie, 2005

Tableau 20. Revenus engendrés par les vins et apéritifs étrangers dans le Boyacá, période de 2006 à 2010.

Tableau 21. Communes du département avec le plus grand nombre d'habitants

Tableau 22. Population indigène de Tunja, deux premiers siècles après la conquête.

Tableau 23. Membres de l'Association des Viticulteurs de Floresta.

Tableau 24. Distribution de la population dans la commune de Floresta.

Tableau 25. Distribution de la propriété rurale à Floresta, par domaine et par propriétaire.

Tableau 26. Production agricole de Floresta en 1997.

Tableau 27. Population et production bovine, évaluation du deuxième semestre de 1997 à Floresta.

Tableau 28. Comparaison productive entre la vigne et le maïs.

Tableau 29. Calendrier pour la culture du maïs sur le haut-plateau

Tableau 30. Calendrier agricole pour le blé sur le haut-plateau

Tableau 31. Calendrier agricole pour le blé sur le haut-plateau

Tableau 32. Calendrier agricole pour la pomme de terre sur le haut-plateau

Tableau 33. Calendrier agricole pour la pomme de terre sur le haut-plateau

Tableau 34. Calendrier viticole paysan jusqu'à la première vendange, vignoble de don Parmenio Angarita

Tableau 35. Calendrier viticole paysan après la première vendange, vignoble de don Parmenio Angarita

Tableau 36. Architecture du paysage viticole dans la Valle del Sol.

Tableau 37. Investissements et excédents viticoles pour les paysans de la Valle del Sol.

Tableau 38. Coûts d'implantation d'un vignoble. 1800 plantes. Parmenio Angarita. Activités quotidiennes et coûts.

Tableau 39. Coût de production du vignoble de don Parmenio Angarita, 1800 plantes.

Tableau 40. Coûts de protection de la récolte. Vignoble de Parmenio Angarita, 1800 plantes.

Tableau 41. Coût des achats d'outils et ustensiles. Vignoble de don Parmenio Angarita. 1800 plantes.

Tableau 42. Coût d'achat d'engrais pour une récolte. Vignoble de don Parmenio Angarita, 1800 plantes.

Tableau 43. Revenus des 4 dernières récoltes, vignoble de don Parmenio Angarita, 1800 plantes.

Tableau 44. Zone de production du "Marqués de Puntalarga".

Tableau 45. Localisation partielle des vignes et vins par Terroir.

Tableau 46. Eléments festifs et de représentation de la production d'élevage et d'agriculture, minière et artisanale, dans la région.

Tableau 47. Outils employés par les néo-viticulteurs.

Paris, 15, febrero 2015, 9 :20h.

