



**Journal des anthropologues**  
Association française des anthropologues

**74 | 1998**  
**Anthropologie des choix alimentaires**

---

## Stratégies alimentaires dans les Andes

*Food Strategies of Andean Indians*

**Olinda Celestino**

---



### Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/jda/2670>

DOI : 10.4000/jda.2670

ISSN : 2114-2203

### Éditeur

Association française des anthropologues

### Édition imprimée

Date de publication : 1 juin 1998

Pagination : 83-104

ISSN : 1156-0428

### Référence électronique

Olinda Celestino, « Stratégies alimentaires dans les Andes », *Journal des anthropologues* [En ligne], 74 | 1998, mis en ligne le 01 juin 1999, consulté le 30 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/jda/2670> ; DOI : 10.4000/jda.2670

---

Ce document a été généré automatiquement le 30 avril 2019.

Journal des anthropologues

---

# Stratégies alimentaires dans les Andes

*Food Strategies of Andean Indians*

Olinda Celestino

---

À Elisabeth Rougier-Souchard

- 1 Jusqu'à nos jours, on a continué à considérer les paysans andins en fonction du rôle de petits producteurs d'aliments et de matières premières qui assurent le ravitaillement urbain, l'industrie et, dans certains cas, l'exportation, rôle qui leur a été attribué au sein de l'économie nationale. Dans ce cadre, ils souffrent d'un déséquilibre constant entre leurs multiples tentatives de protéger leurs propres écosystèmes des agressions permanentes de la technologie agricole et leur existence. Ils tentent de résister à la politique dite de développement national, laquelle néglige et marginalise les sociétés andines. Bien que la société dominante déstructure et ravage le monde andin, les recherches récentes permettent de découvrir et de comprendre avec quelle habileté les paysans – qui vivent dans des conditions de plus en plus défavorisées et dans des contextes de plus en plus complexes – planifient leur survie et reproduisent leurs pratiques productives et culturelles. Ils y parviennent grâce à plusieurs stratégies, à partir de leur connaissance de l'écosystème andin et de l'auto-identification avec ce dernier, comprenant ses cycles, rythmes et rationalités. Cela commence avec un mode propre d'utilisation de l'espace domestique. Il s'agit de protéger les systèmes créés par les sociétés andines afin de sauvegarder l'organisation multicyclique de la production alimentaire, dispersée à différents niveaux écologiques et dans une dimension verticale qui peut atteindre 6 768 m. Cette dernière, dans certains secteurs et à certaines occasions, génère des mécanismes de circulation non-mercantiles, tel le troc. Il existe une constante combinaison entre l'extraordinaire capacité andine à s'adapter pour profiter de la diversité et une remarquable habileté permettant de forger une unité basée sur cette multiplicité. Ce succès a une importance décisive sur le développement quotidien de la vie dans les Andes.

- 2 Le défi, qu'affrontent aussi bien les anthropologues que les spécialistes du développement sur le terrain, est d'observer la consommation apparemment peu importante de viande et aussi de se plier eux-mêmes à la même diète. Nous allons tenter d'expliquer comment la famille paysanne consomme, sans oublier l'écosystème et en le respectant, lorsqu'elle doit prendre des décisions en ce qui concerne l'alimentation. Elle sait combiner les critères économiques, sociaux, écologiques, culturels, technologiques, politiques et idéologiques. En d'autres termes, on peut dire que même lorsque les paysans vivent dans des conditions extrêmement difficiles, ils savent s'alimenter et survivre : ils s'autoravitailent et envoient les excédents sur le marché national. Sur ce point, les études recherchent les continuités andines à travers l'histoire, l'ethnologie et l'analyse des faits contemporains, de manière à tenter de comprendre comment fonctionnent le mécanisme et la logique de ces structures. On a suggéré que le cycle des différents rituels qu'observe la population andine régule l'élevage et donc la consommation de viande et sert à créer et à distribuer des réserves de protéines, au moment où les gens en ont le plus besoin pour se garder en bonne santé. Les mécanismes rituels de ces fêtes font que la consommation et la distribution de la viande de cochon d'Inde, de porc et de camélidés sont optimales et réglées dans le temps comme dans l'espace. De là une très grande complexité culturelle qui reste à étudier. De fait, la viande de ces animaux est consommée à des occasions spécifiques, lorsqu'il semble que des déficiences sont susceptibles de se manifester dans l'alimentation de la population<sup>1</sup>.
- 3 Les habitants du Nouveau Monde ont apporté à l'Europe et au reste du monde de nombreuses et importantes plantes alimentaires : les pommes de terre, le maïs, les tomates, les haricots, le piment. Ils étaient par contre demandeurs en matière d'animaux domestiques. Dans toute l'Amérique, des espèces animales européennes comme les bovins, les ovins, les caprins et les porcins sont venues s'ajouter à l'élevage autochtone des lamas et des alpagas. A côté, et faisant presque partie de la famille andine, les cochons d'Inde ont continué à occuper une place très particulière dans la vie des habitants des Andes. Dans de nombreuses communautés l'élevage de cochons d'Inde est aussi important et significatif de nos jours qu'à l'époque préhispanique<sup>2</sup>. Ce petit rongeur a été l'un des rares animaux domestiques originaire du Nouveau Monde et il fut transplanté avec succès dans d'autres continents après la Conquête européenne des Amériques. Pourtant, même si les Européens ont importé des cochons d'Inde dès le XVI<sup>e</sup> siècle, ils ne l'ont jamais consommé en tant que source de protéines à la manière andine. Ils l'ont considéré comme un petit animal à dorloter avant de l'utiliser pour réaliser des expériences en laboratoire, d'où son appellation de « cobaye ».

## Le quotidien alimentaire

- 4 Dans les sociétés andines, tant préhispaniques que contemporaines, les principaux aliments de base sont la pomme de terre, le maïs, le quinoa, la viande de cochon d'Inde et de camélidés. Les repas les plus importants sont celui du matin, qui se prend très tôt, entre 5 et 7 heures du matin, et le second, dans l'après-midi, à la tombée de la nuit. Le repas est toujours frugal. Le piment a été et continue d'être le condiment de base.
- 5 L'habitation rurale andine est constituée de deux espaces. Dans le premier, une pièce principale fait à la fois fonction de chambre à coucher, de salle à manger et de cuisine ; la seconde sert de garde-manger ou de lieu de stockage. Dans un coin de la cuisine, le fourneau, *tullpa*, *tia* ou *chojko*<sup>3</sup>, est formé généralement d'un trou peu profond et de quatre

pierres entourées de terre, sur lesquelles on pose les casseroles. La fumée sort par la porte et aussi souvent par une ouverture spéciale qui se trouve dans le mur de la maison, au-dessus du fourneau, presque sous le toit. Compléments indispensables dans toute maison, quelques niches intérieures qui font office de placards, le moulin à foulon (*maray*) et la pierre pour moudre (*tunau*) sans oublier la radio.

- 6 Habituellement il s'agit de cuire légèrement ou de bouillir tous les ingrédients dans une casserole<sup>4</sup>. La manière la plus ancienne de cuisiner, qui persiste de nos jours, s'appelle *huatia* ou *pachamanca* en quechua et *pap'i enaymara*. On fait un trou de 50 cm de diamètre dans la terre ; par-dessus on fabrique un four en forme de coupole, avec des pierres presque planes et de taille moyenne, en laissant beaucoup d'espace entre elles. Près de la base, une ouverture permet de remplir l'intérieur du four avec du bois et des feuilles sèches qu'ensuite on allume. On maintient le feu pendant 2 heures, jusqu'à ce que les pierres soient incandescentes. Lorsque le four est très chaud, on le démonte. Une partie des pierres sont placées côte à côte et de manière uniforme sur une couche végétale ou à même le sol. Puis on dispose la viande, le poisson et les autres aliments au-dessus de ces pierres pour qu'ils cuisent. On laisse de faibles espaces entre les aliments pour que la chaleur soit bien distribuée. Par dessus on placera une couche de pierres chaudes, et ensuite d'autres aliments et d'autres pierres, jusqu'à le remplir. Finalement, on couvre le tout avec une couche de feuilles et de branches sur lesquelles on étend des chiffons ou des couvertures, et dans certains cas de la terre. On laisse ainsi le tout pendant environ 2 heures. Lorsque l'ensemble est refroidi, on défait le monticule. Les aliments sont alors cuits et prêts à être consommés.
- 7 Parmi les boissons alcoolisées, la *chicha* a indéniablement été la plus importante. On continue à la fabriquer à base d'une grande variété de produits, et elle porte plusieurs noms qui varient d'une région à l'autre, suivant la matière première, le procédé de fabrication et le degré de fermentation. Depuis l'époque préhispanique, on la prépare avec du quinoa, de l'oxalide tubéreuse, des cacahuètes, du cacao, des fraises, du manioc, du fruit de l'inga, du coing, des grains de mollé et du jus d'agave. Les deux derniers produits ont un goût très fort et sont considérés comme enivrants. La *chicha* la plus classique et la plus répandue est celle de maïs. Pour qu'elle devienne laiteuse et écumeuse, on lui ajoute du quinoa grillé et moulu. Cette boisson est servie après un repas et remplit un rôle social, rendre hommage aux visiteurs. Elle est consommée au cours de divers actes sociaux comme les fêtes et cérémonies religieuses, ainsi que lors de rituels de divination et de sorcellerie.

## L'art de conserver et de stocker

- 8 Une caractéristique de la culture andine a toujours été de conserver et d'accumuler la production le plus longtemps possible. Dans le cas de l'alimentation, la conservation et le stockage des comestibles ont suivi ce principe. Les méthodes de conservation dépendaient des conditions géographiques afin de profiter des variations climatiques tout au long de l'année. Les différentes manières de conserver et de stocker, aujourd'hui utilisées par les Indiens, ont des origines très anciennes et ont été pratiquées sans aucun doute avant la période inca. Elles peuvent être divisées en quatre catégories : 1) la déshydratation, qui peut se faire par congélation ou par assèchement ; salaison et assèchement ; assèchement par le soleil ou par aération. 2) la cuisson : cuisson et assèchement ; cuisson et congélation ; cuisson, refroidissement et recuisson. 3) cuisson au

gril et réduction pour fabriquer des farines. 4) la réduction pour obtenir des liquides stables.

- 9 L'un des produits traditionnels obtenus par la déshydratation des pommes de terres est le *chuño*. On le fabrique actuellement au cours des mois d'hiver, pendant les nuits de lune, lorsque la température descend jusqu'à  $-10^{\circ}\text{C}$ . Les femmes préparent un endroit plat qu'elles recouvrent avec de la paille ou des roseaux secs. Par dessus elles disposent une couche de très petites pommes de terre. Avec le gel intense de la nuit les pommes de terre se congèlent. Le lendemain matin profitant de ce que les pommes de terre sont encore dures et congelées, les femmes les foulent de leurs pieds nus. Elles les pèlent ainsi facilement, et elles en extirpent une partie de leur contenu en eau. Elles répètent cela pendant 6 à 10 jours, jusqu'à ce que les pommes de terre soient sèches, presque noires et qu'elles émettent le son d'une pierre lorsqu'on les cogne entre elles. Elles peuvent être gardées ainsi pendant 20 ans, ce qui montre que l'économie du paysan andin dans certains secteurs est une économie de subsistance planifiée tout en étant abondante. Le produit ainsi traité est sec, dur, intact et peut être gardé sans fumigation. Le *chuño*, malgré sa perte en vitamine C, garde sa valeur nutritive.
- 10 Une autre méthode utilisée pour conserver la pomme de terre produit la *moraya*, *moray* ou *tunta* : on laisse les pommes de terre pendant environ 20 jours dans un récipient avec de l'eau, que l'on change de temps en temps et ensuite on les sèche au soleil jusqu'à obtenir leur complète déshydratation. Ces pommes de terre ainsi conservées sont blanches, et ont un goût bien meilleur que le *chuño*. De la même manière qu'ils conservaient le *chuño* et la *moraya*, les paysans andins conservaient aussi l'oxalide tubéreuse mais ce tubercule ne peut être transformé que d'une seule façon : après être resté au soleil pendant une semaine, il acquiert un goût assez sucré. Cette préparation de l'oxalide tubéreuse est dite *kaya*.
- 11 La viande est aussi conservée traditionnellement en la séchant au soleil, coupée au préalable en tranches fines. La viande fraîche qu'on voulait garder peu de temps était séchée sans sel ; pour une conservation plus longue, elle était salée convenablement des deux côtés. Les tranches salées étaient étendues au soleil pendant 6 à 8 jours jusqu'à ce qu'elles deviennent sèches et dures. La viande sèche sans os s'appelle *charqui* ; avec les os elle se nomme *chalonga*. Il est nécessaire de la tremper dans l'eau avant de la cuisiner. De nombreux aliments ont été conservés par séchage au soleil. Certains, comme le piment, sont laissés simplement à l'air. La déshydratation artificielle a aussi été employée lorsque les céréales étaient grillées au feu, ou pour réduire le volume, diminuer le poids et obtenir un produit prêt à l'emploi. De nombreux légumes et céréales étaient transformés en farines, avec lesquelles on préparait des aliments comme la *allpa*, la *mashca*, le *sancu*, qui étaient tous facilement utilisables et transportables, l'avantage étant qu'ils pouvaient se conserver longtemps.
- 12 Il y a deux manières de stocker les produits alimentaires, les *collcas* (dépôts ou greniers) et les *pirhuas* (dépôts domestiques). Dans les premiers, surtout à la période préhispanique, on stockait de grandes quantités de toutes sortes de produits comestibles réservés à la classe gouvernante, prêtres, militaires et dans de très rares cas pour le peuple. Aujourd'hui, les dépôts moins grands, les *pirhuas*, se trouvent à l'intérieur des maisons et sont faits de tiges et de roseaux. Les aliments étaient aussi placés sous les toits de paille et dans des coins ou de grands dépôts en grès, enterrés dans la terre ou dans le sable. On les gardait aussi au cœur d'énormes ballots de laine et de pots en grès bien couverts qui contenaient les aliments nécessaires pour assurer la nourriture familiale pendant un an.

Dans la montagne, des herbes aromatiques étaient utilisées pour la préservation des aliments.

- 13 Les produits stockés les plus importants sont le quinoa (*Chenopodium quinoa*) et le maïs (*Zea mays*). Le quinoa (*kiuna* ou *hupa*) est cultivé entre 2 000 et 4 000 m. Considéré comme une céréale, il est très apprécié par la population des Andes. Il est indispensable au régime quotidien : vue son importance pour la nutrition humaine, il a été comparé à la protéine animale et au lait. On le considère comme supérieur au blé, au riz, au maïs ou à l'orge. En tant qu'élément nutritif il apporte un haut pourcentage de protéines, de calcium, de nitrogène, fer et vitamine B. Sa protéine possède une grande qualité grâce à ses acides aminés particuliers. Le quinoa cuit est employé comme céréale dans des soupes, ragôts et pâtisseries. La feuille du quinoa, utilisée comme légume pour l'alimentation humaine, apporte plus de protéines que d'autres espèces horticoles tels le céleri, le cresson, le chou-fleur et les épinards. Le maïs (*sara* ou *t'on'ko*), céréale de valeur, est « le pain américain ». Son grain riche en hydrates de carbone est comestible depuis son état tendre (*choclo*) jusqu'à ce qu'il soit mûr. Hautement digeste, il entre dans la composition de tout type de plats et dans la préparation de plusieurs boissons. Il est considéré par toutes les communautés indigènes comme un aliment et un élément rituel ou médicinal important.

## La gestion andine de la viande : les animaux consommés

- 14 Au moment de la Conquête espagnole, il existait au Pérou deux sortes de chiens dont on consommait la viande. Le chien sans poil dont on trouvait des spécimens tout le long de la côte, et le chien mince appelé *allxo*. Tous deux étaient consommés en période de fêtes. Les habitants de la région centrale et de la côte nord du Pérou, mais aussi ceux de la capitale de l'Équateur, de Quito et de ses alentours ainsi que d'une partie de la Colombie étaient considérés comme des mangeurs des chiens (*alco micoc*). Actuellement les chiens ont cessé d'être partie intégrante du régime andin, et on sait qu'ils furent remplacés par les porcs.
- 15 On élève des porcs dans la majeure partie des communautés où on dit que les cochons d'Inde n'existent pas ou qu'il n'ont pas beaucoup d'importance ; il n'y a souvent pas de porcs dans les bourgades où les cochons d'Inde sont omniprésents. Cependant, dans de nombreuses communautés, les deux espèces coexistent. Il pourrait exister une corrélation inversement proportionnelle entre les cochons et les cochons d'Inde, mais les données ne sont pas suffisantes pour vérifier cette hypothèse. Les cochons d'Inde comme les cochons sont faciles à garder, ils consomment tous les déchets et nettoient l'intérieur de la maison pour les premiers, l'extérieur pour les seconds. Même si les habitudes alimentaires de ces deux espèces ne sont pas identiques, elles se ressemblent plus entre les porcs et les cochons d'Inde qu'entre les cochons d'Inde et d'autres espèces, les moutons par exemple. De plus, les aliments dont les porcs ont besoin sont parfois moins abondants que ceux qui sont communs aux cochons d'Inde et aux moutons, comme les fourrages. Les cochons d'Inde n'ont pas été remplacés par les porcs et ceux-ci sont consommés une fois par an au cours du mois de septembre.
- 16 D'autres animaux sont précieux pour les communautés andines : les camélidés qui, depuis qu'ils ont été domestiqués, ont apporté aux habitants des Andes de la viande, de la laine, des peaux, des cuirs, de l'engrais et du combustible ; ils sont aussi l'un des moyens

de transport de charges les plus efficaces et ont été traditionnellement une source d'alimentation pour les humains. Le lama produit une viande d'excellente qualité, plus riche en énergie et protéines que celle du bovin : un lama pèse en moyenne 60 kg et produit approximativement 30 kg de viande. La viande de cet animal est très appréciée au cours des trois premières années de sa vie mais sa consommation reste surtout domestique. Au mois de mai, les lamas sont gras et pèsent lourd parce qu'ils ont mangé des herbes de bonne qualité pendant la période des pluies. C'est l'époque idéale pour tuer les alpagas et en faire du *charqui*, viande séchée et salée, pour la consommation de la famille du berger ou pour l'échanger contre des produits agricoles d'autres zones écologiques qui complèteront l'alimentation familiale. Même si les bergers font de la viande l'aliment essentiel de leur régime, il arrive que ce ne soit pas la seule raison de leur élevage. Les animaux destinés à donner de la viande sont soit les malades, soit les plus vieux, ceux qui ont passé l'âge de la reproduction et ceux qui ne rendent plus les services optimaux. On consomme rarement les animaux jeunes ou les femelles en âge de se reproduire. La viande de lama est moins appréciée parce que l'animal est moins sélectif en termes d'alimentation, et broute de l'herbe des pampas, alors que l'alpaga choisit plus son alimentation et broute seulement dans les prairies pour les bœufs.

- 17 La viande de cochon d'Inde est très appréciée dans les Andes, de l'Équateur jusqu'au nord de l'Argentine. On consomme ces petits animaux à dates fixes et en nombre limité (selon les disponibilités en cochons d'Inde), au cours des festivités les plus importantes. On en a des traces historiques, à travers les chroniqueurs, et on persiste encore aujourd'hui à croire que le cochon d'Inde est un plat de luxe, qu'on le mangeait et qu'on le mange dans des occasions spéciales et qu'il n'a jamais été considéré comme faisant partie intégrante du régime quotidien des paysans. Dans les communautés andines, la majeure partie des gens préfèrent la viande de cochon d'Inde à toute autre, par exemple à celle de poulet, de mouton, de bœuf, de lama et d'alpaga. C'est pour cela que les producteurs de cochons d'Inde en sont en même temps les principaux consommateurs. On considère que la viande des cochons d'Inde est différente des autres, de préparation facile, qu'elle est très savoureuse, sa consistance et sa saveur étant particulières ; pour ces raisons elle est considérée comme une nourriture de caractère exceptionnel. Ces animaux sont connus, acceptés et appréciés par tous les groupes d'Indiens et de non-Indiens. Avec cet animal, les noyaux sociaux trouvent un dénominateur commun dans la culture alimentaire.

## Un animal très domestique

- 18 Le cochon d'Inde (*Cavia porcellus*, *Cavia cobayo*), est appelé *quwe* en quechua, *guanaco* en aymara, dans la région de Cusco on le nomme *kututo*, dans le centre *akash*, et à Cajamarca *ruco*. Il est originaire des Andes et connu depuis 6000 ans. Son élevage, exclusivement familial, est un succès depuis l'époque préhispanique parce qu'il se reproduit rapidement et s'élève avec facilité. Les cochons d'Inde, objets de multiples soins, font partie de la maison ; leur habitat – naturel – est l'espace de la cuisine où il est indispensable que l'animal trouve de la chaleur ainsi qu'une semi-obscurité produite par la fumée. La chaleur et la fumée sont considérées par les paysans comme essentielles pour le bien-être du cochon d'Inde, car selon eux, au lieu de boire de l'eau il absorbe de la fumée. On insiste beaucoup sur le besoin qu'ont les cochons d'Inde de vivre dans une ambiance saturée de fumée : l'explication pourrait venir du fait que la fumée est aussi utilisée comme fumigeant, peut-être pour contrôler la prolifération de certains insectes, spécialement les

puces et les poux. Les paysans élèvent donc les cochons d'Inde dans la cuisine, près du fourneau, en-dessous des bancs en brique crue alignés le long des murs ou des plates-formes. Dans les Andes, une maison sans cochon d'Inde n'est pas une maison paysanne.

- 19 Bien que le cochon d'Inde partage l'espace familial, il ne reçoit pas de nom, il n'est pas individualisé. Sa mort ne provoque pas de tristesse, elle est cependant ritualisée. La classification des cochons d'Inde obéit à quatre critères : âge/taille, sexe, couleur et type de pelage. En général ils atteignent 25 cm de long, 7 cm de haut, 24 cm de circonférence et un poids moyen de 500 g. Les ethnologues comptent généralement les têtes de bétail bovin, ovin et autres animaux de grande taille, mais ne prennent pas en considération les cochons d'Inde qu'élèvent les personnes qu'ils étudient, même si parfois, ces rongeurs peuvent être facilement vendus. Dans les Andes, on estime en général que l'élevage moyen compte entre 8 et 15 animaux par famille. Mais en réalité, leur nombre fluctue amplement et rapidement parce que les cochons d'Inde proposent un modèle cyclique d'expansion et de contraction, conditionné par le cycle climatique annuel et le cycle des fêtes religieuses.
- 20 Les cochons d'Inde se multiplient pendant la période des pluies, qui va d'octobre à avril. À ce moment, l'herbe abonde et son ramassage est une tâche relativement facile. Le climat est plus tempéré et la reproduction intense. Mais comme les cochons d'Inde se reproduisent rapidement, l'espace disponible, limité à un certain nombre de têtes, atteint rapidement une densité critique. Les animaux occupent toute la cuisine et commencent à être gênants pour les personnes qui occupent cet espace. Ramasser de l'herbe pour une telle quantité de cochons d'Inde devient une tâche trop lourde et en décembre, dans de nombreuses maisons, on préfère manger ou vendre les cochons d'Inde en surnombre. On les sacrifie surtout lors des fêtes solennelles. On prépare des plats spéciaux à base de viande de cochon d'Inde entre janvier et février, pendant la période de Carnaval et les batailles rituelles, la semaine avant le Carême, pendant la série de fêtes qui commencent avec la Pâque de la Résurrection, en mars ou en avril. Ensuite, pour les fêtes en hommage à San Isidro, et pour les Croix, en mai. En juin, la Fête-Dieu (Corpus Christi) est une autre célébration à laquelle on associe la consommation de cochons d'Inde et enfin début juillet, en l'honneur de Santiago. La majeure partie des familles réduit drastiquement le nombre de cochons d'Inde juste avant la saison sèche. Elles en tuent beaucoup entre fin juin et juillet, et gardent deux ou trois couples pour reconstituer l'élevage lorsque revient la saison des pluies. La saison sèche n'est pas propice à l'élevage des cochons d'Inde parce qu'ils ne se reproduisent pas de manière constante, ils grossissent peu et ne grandissent pas. Ils sont nombreux, surtout les petits, à mourir à cause du froid ou faute d'herbe verte.
- 21 Dans les Andes, les cochons d'Inde sont probablement les seuls animaux qui présentent une disparité aussi grande quant au nombre de bêtes qui composent le troupeau à divers moments du cycle. La taille maximale de la plupart des cochons d'Inde atteint 5 à 8 fois la taille minimale enregistrée. Ceci dépend de certaines caractéristiques biologiques du cochon d'Inde : la période de gestation est courte, elle dure approximativement 9 semaines ; les cochons d'Inde sont multipares, généralement ils ont 2 à 4 petits à la fois, 4 ou 5 fois par an ; la croissance est rapide ; ils atteignent leur maturité sexuelle près de deux mois après leur naissance, les petits peuvent s'alimenter seuls quelques jours après leur venue au monde ; un mâle peut normalement féconder 10 femelles, mais, parfois, il peut aller jusqu'à 40. On ne connaît pas la durée de vie normale d'un cochon d'Inde, parce

qu'on ne le laisse jamais vieillir et mourir : un cochon d'Inde peut atteindre exceptionnellement 3 ans, mais il est généralement consommé ou vendu à 1 an. On pourrait penser qu'on consomme les cochons d'Inde par périodes, c'est-à-dire à partir du moment où les mâles ont 3 mois, ce qui se fait seulement dans certains cas ; mais le plus souvent les mâles sont consommés à 6 mois et les femelles après qu'elles aient mis bas 2 ou 3 fois. Les mâles qui restent sont là seulement pour féconder les femelles ; ceux qui sont en excédent sont consommés ou vendus périodiquement. Les élevages les plus importants comptent, dans le meilleur des cas, deux mâles même si un seul est le chiffre idéal, ceci afin d'éviter qu'ils ne s'entre-tuent.

## La viande de cochon d'Inde

- 22 Afin d'apprécier pleinement la saveur de la viande de cochon d'Inde, il faut tenir compte de la sélection, de l'abattage et de la préparation. Tous les cochons d'Inde ne sont pas bons. Ceux dont le pelage est court sont meilleurs parce qu'ils ont plus de viande. Les jeunes, de 2 à 4 mois, sont plus savoureux que les adultes et ceux qui ont plus d'un an ne sont pas très appétissants parce que leur viande est trop fibreuse et leur peau trop dure. Cependant l'étalement mâle<sup>5</sup> est consommé cérémonieusement et, quand il est très vieux, il transmet sa vigueur aux hommes jeunes. De la même manière, la femelle qui est consommée après de nombreuses mises bas est servie de préférence à des femmes jeunes afin de les rendre plus fécondes. Les cochons d'Inde servent à préparer des plats lors de banquets familiaux et publics, donnés à l'occasion des rites de passage (naissances, baptêmes, anniversaires, mariages, morts) et d'autres transactions familiales (première coupe de cheveux, lorsqu'on tombe amoureux ou qu'on demande la main d'une fille). Ils accompagnent aussi l'initiation et la reproduction des relations de parenté, amitié, voisinage, et ils sont un moyen d'établir des relations avec les représentants du pouvoir : propriétaires terriens, prêtres, politiques, bureaucrates, médecins, avocats et commerçants. Le cochon d'Inde est présenté comme une offrande, un moyen de paiement, un remerciement, un geste d'hospitalité, de générosité. Dans ce sens, il participe à la fois au cycle domestique et au cycle rituel, au quotidien de la famille et à un calendrier rythmé par des cérémonies religieuses.
- 23 Le cochon d'Inde est tué par les femmes de différentes manières : on peut lui briser le cou en serrant sa tête contre sa poitrine, le noyer, lui couper le cou ou l'asphyxier. Dans ce dernier cas il existe plusieurs procédés : on lui bouche le nez, on lui tord le cou, on le lui casse ou on lui appuie sur le cœur. Une fois mort, il faut l'épiler<sup>6</sup> après l'avoir immergé dans de l'eau quelques instants avant qu'elle ne commence à bouillir. Puis le cochon d'Inde est lavé avec de l'eau tiède, froide et enfin on incise son abdomen. L'incision – brève et horizontale ou large et longitudinale – varie suivant la manière dont on va cuisiner l'animal. Les viscères sont extraits de la cavité abdominale : on lave l'estomac et l'intestin qui sont mangés. La tête est profondément incisée des deux côtés de la bouche. Enfin on lave soigneusement tout le corps de l'animal.
- 24 Les plats à base de viande de cochon d'Inde sont restés populaires dans toutes les classes sociales des Andes. Dans les centres urbains, ceux qui ne parviennent pas à élever ou à acheter cet animal au marché ont recours aux restaurants spécialisés en plats à base de cochon d'Inde. On considère que tout le corps du cochon d'Inde est de la viande, c'est pourquoi on cuisine et on consomme les viscères de diverses manières : pour donner du corps à la soupe, en sauce pour accompagner la pomme de terre. Pour les repas au cours

des cycles cérémoniels, le corps entier du cochon d'Inde peut être rôti, au four, à la braise, au gril, frit ; en ragôut avec de la sauce de cacahuète ; dans quelques cas seulement, lorsqu'il s'agit d'un repas quotidien, il est bouilli pour faire de la soupe. La viande de cochon d'Inde est généreusement assaisonnée et condimentée. Normalement dans le cochon d'Inde rien ne se perd, on mange tout sauf quelques os.

- 25 La ration d'un homme adulte est un cochon d'Inde, les femmes et les jeunes hommes en consomment un demi et les enfants un quart. Le poids moyen d'un cochon d'Inde est de 600 g, le poil et le sang constituent 8,5% du poids total, les viscères 26,5%, la viande et la carcasse 65% : ce qui est consommable atteint approximativement 500 g. La composition chimique de la viande de cochon d'Inde est : 70,6% d'eau, 20,3% de protéines, 7,8% de graisses et 0,8% de minéraux. Un cochon d'Inde moyen donne 100 g de protéines, donc si une personne consomme 6 cochons d'Inde entiers par an, ceux-ci lui procureront environ 600 g de protéines. Normalement, pour rester en bonne santé, on recommande de consommer quotidiennement 0,57 g de protéines de haute qualité (de sources comme le lait et les œufs) par kilo de poids pour les hommes et 0,52 g pour les femmes. On a besoin de plus grandes quantités dans les périodes de croissance, d'allaitement et de grossesse. Le poids moyen des Indiens adultes dans les zones élevées des Andes est de 55 kilos, un calcul raisonnable des besoins en protéines pour un adulte est de 30 g par jour soit 10 950 g par an. Ainsi, la viande de cochon d'Inde apporte aux habitants 5% de leurs besoins en protéines<sup>7</sup>. Il est donc évident que ce qui importe n'est pas tant de savoir combien de viande de cochon d'Inde est consommée, mais à quelle occasion elle est consommée.
- 26 C'est la raison pour laquelle on établit une relation entre le cycle d'élevage des cochons d'Inde et les cycles rituels andins, c'est-à-dire que les fêtes communautaires sont distribuées tout le long de l'année, en grande partie en fonction des limites environnementales associées à l'élevage des cochons d'Inde, et en général en fonction des exigences en protéines pour maintenir une population en bonne santé. L'une des stratégies raffinées des Andes est de combiner la production de cette source de protéines avec la distribution et la récolte de céréales et de tubercules. Les conditions environnementales et physiologiques de l'élevage, la croissance et la taille des élevages de cochons d'Inde, amènent à développer une stratégie de production mixte, une régulation de la consommation de ces animaux, en maintenant la consommation familiale tout le long de la période, de décembre à juin.
- 27 De ce fait la consommation de protéines de haute qualité apparaît presque institutionnalisée. Les fêtes traditionnelles et quelques événements spécifiques contribuent à l'utilisation optimale de la viande de cochon d'Inde. Contrairement à ce qu'on pense, les fêtes ne sont pas des occasions de gaspillage des aliments ou de beuverie : ces fêtes, essentiellement religieuses, comportent aussi des fonctions politico-économiques et surtout physiologiques, puisqu'à travers elles se régule l'apport en protéines. En tant que source de protéines, la viande de cochon d'Inde consommée lors de ces repas festifs en apporte 20,5% contre 14,5% pour le cochon, 16,4% pour le bétail ovin et 17,5% pour le bétail bovin. Cette viande n'est pas grasse : 7% de graisse seulement contre 40% pour la viande de cochon et 31% pour celles des ovins<sup>8</sup>.

## Un calendrier festif de consommation

- 28 Lorsqu'ils mentionnent les cochons d'Inde, la plupart des ethnologues andins mettent l'accent sur l'importance de la préparation de viandes spéciales, réservées uniquement à

la consommation au cours de cérémonies. Mais on peut se demander ce qui intéresse les Andins, l'aspect cérémoniel ou le cochon d'Inde ? En général ils ne mangent pas de viande de cochon d'Inde seulement parce qu'il y a une fête, mais depuis toujours ils célèbrent les premières fêtes lorsqu'ils disposent de viande de cochon d'Inde. Ce ne sont pas seulement les fêtes qui poussent à tuer et à consommer les cochons d'Inde, mais aussi le besoin d'apporter des protéines au régime alimentaire. Quatre groupes d'événements spéciaux nécessitent des plats à base de viande de cochon d'Inde : Noël, Carnaval, Pâques et Fête-Dieu (Corpus Christi), ce qui répartit cette consommation tout le long de la période entre décembre et juin. Ce modèle souligne, apparemment, la régularité des intervalles entre ces repas ; cependant, dans le monde andin paysan, le calendrier des fêtes n'est jamais fixe ni régulier.

- 29 Il est difficile de calculer ces intervalles en raison de deux facteurs : l'existence de dates alternatives pour la consommation de cochons d'Inde pendant deux des périodes de festivité et même dans certains cas des quatre ; en second lieu, le caractère mobile de trois des quatre fêtes. Les célébrations des carnivals et des batailles rituelles durent plus d'une semaine et les cochons d'Inde peuvent n'être consommés qu'un seul jour. Il semble que le jour préféré soit le « jeudi des commères », une semaine avant le mercredi des Cendres, même si d'autres jours sont possibles comme le samedi de Carnaval et le « jeudi des compères », une semaine avant le « jeudi des commères ». Les dates peuvent fluctuer entre mi-janvier et tout le mois de février. Autour de Pâques il existe deux autres jours qui sont préférés : le premier est le dimanche de Pâques, le second le dimanche suivant, « Quasimodo » ou la seconde Pâques. Les jours alternatifs, au début et à la fin de la période de consommation, sont le 1<sup>er</sup> jour de la nouvelle année et la fête de la Sainte-Croix, le 3 mai. Si nous restons dans les quatre groupes d'événements religieux, les quantités de protéines disponibles se concentreraient pendant la période de Carnaval et de Pâques. À ces dates, on consommerait une plus grande quantité de protéines qu'aux autres dates qui se trouvent avant et après le cycle.
- 30 À l'exception de Noël, les fêtes les plus importantes sont mobiles. Le modèle de distribution moyenne inclut la Noël, les « commères », Quasimodo et la Fête-Dieu (Corpus Christi) et, en élargissant, Noël, « compères », Carnaval, Pâques de résurrection, Quasimodo, Corpus Christi. Cette distribution de la consommation dans le temps est propre aux Andes. C'est pourquoi on ne peut pas soutenir la thèse que ces fêtes déterminent les phases de développement de l'élevage de cochons d'Inde. Ils sont clairement conditionnés par des facteurs environnementaux, d'où le fait que la distribution des fêtes majeures doit être une réponse au cycle du cochon d'Inde. Les jours prévus pour consommer la viande de cochon d'Inde ont été institutionnalisés, le choix des dates au cours desquelles se réalisent les repas festifs n'obéissent pas à une sélection au hasard dans le calendrier. Tout dépend de l'andinisation de la religion catholique et de ses festivités, ce qui implique des adaptations ou des coïncidences de ces fêtes avec les calendriers qui sont appuyés par une gestion attentionnée des portées des femelles et de tout le cycle annuel du cochon d'Inde.
- 31 La courbe que présente la consommation de cochons d'Inde est à l'image de la courbe de la consommation totale de calories. Les communautés hautes-andines enregistrent le maximum d'apport en calories en juillet, c'est-à-dire après les principales récoltes de tubercules et de grains. Généralement la quantité de calories consommées diminue lorsque les provisions de nourriture diminuent, jusqu'à atteindre son niveau minimum en avril. En conséquence la quantité et la qualité de protéines issues de sources végétales

chutent-elles aussi entre novembre et juin. La consommation de viande de cochon d'Inde a lieu au cours de la période de croissance des tubercules et céréales, moment de moindre production de calories. Cela signifie qu'on consomme la majeure partie de cochons d'Inde avant le début des mois froids, et pour justifier cette consommation on lui associe une fête importante, la célébration de la Fête-Dieu. Le cochon d'Inde est essentiel dans le déroulement de cette commémoration qui correspond à la fête des Incas et au solstice d'hiver, aussi célébré après la période des récoltes. On peut conclure que le cycle rituel régule la consommation de protéines pendant la période où le corps en a le plus besoin

- 32 En dehors de ce cycle rituel, d'autres formes de distribution des cochons d'Inde font partie de l'économie de marché : ils peuvent être achetés et vendus, mais dans la majeure partie des cas, l'élevage de ces animaux est dédié davantage à la consommation familiale ou communautaire. Même dans les villes, des familles élèvent des cochons d'Inde comme un passe-temps rentable et nutritif. Dans le monde rural, lorsqu'on n'a pas de cochons d'Inde, on peut en acquérir par le troc. Par exemple, on échange trois cochons d'Inde contre un chien ou une poule, contre des pommes de terre ou de la laine, on donne des cochons d'Inde pour payer un service. On peut aussi confier ses cochons d'Inde en métayage et diviser le croît, ceci généralement entre parents, amis ou voisins. La majeure partie des cochons d'Inde qui passent d'une famille à l'autre ou d'une main à l'autre sont des cadeaux.
- 33 Il faut insister sur le caractère festif de ces réjouissances : le repas de cochon d'Inde est accompagné de danses, de conversations, de libations. On y joue à l'*atuh*, ce qui consiste à chercher un petit os ayant la forme d'un renard qui se trouve dans l'oreille interne du cochon d'Inde, un os si petit qu'il est extrêmement difficile de le localiser et de l'extraire. Celui qui le trouve gagne une bouteille de liqueur. Dans la communauté, les familles qui ont eu des portées nombreuses de cochons d'Inde, partagent ou échangent leur production avec leurs parents rituels. Ainsi les familles qui ne possèdent pas de cochons d'Inde ont l'occasion de consommer quelques protéines dérivées des cochons d'Inde pendant la période où leur corps en a le plus besoin. Tous ces procédés améliorent la distribution de protéines tant dans le temps que dans l'espace.
- 34 La « bonne fortune » des familles est assurée par la productivité des cochons d'Inde. Mais les Andins pensent aussi que les cochons d'Inde contribuent au bien-être de leurs propriétaires en prévenant les détresses et les malheurs. C'est pourquoi on les utilise au cours de rituels qui éloignent la grêle, au cours des offrandes à la Mère terre, la *pachamama*, et aux esprits des collines, les *apos*. Ils jouent aussi un rôle très important dans la prédiction, le diagnostic, le traitement, la guérison de maladies et protègent les humains contre le mal que peuvent leur faire des forces surnaturelles. Suivant certains codes andins, l'intensité des cris qu'émettent les cochons d'Inde permet de présager des visites, mais aussi une maladie ou la mort. Les guérisseurs parlent des cochons d'Inde comme des rayons X andins, parce qu'ils aident à détecter les causes des maladies mais aussi à les guérir. En fonction de la couleur du pelage de l'animal, sa viande sera efficace contre certaines maladies : par exemple le cochon d'Inde noir guérit les douleurs de poitrine, quelques personnes l'appliquent sur l'endroit malade et mangent la viande après, d'autres mangent seulement la viande. Pour guérir d'autres maladies il faut manger la viande du cochon d'Inde crue. Sa graisse et son sang sont utilisés comme pommade pour soigner les blessures de multiples manières. Le sang soigne les brûlures produites par les feux et l'eau bouillante de façon à ne pas laisser de cicatrices. La bile est réservée aux jeunes garçons qui commencent à muer.

- 35 Le cochon d'Inde appartient en priorité au monde des pratiques féminines domestiques. On juge une femme travailleuse en fonction de la quantité de cochons d'Inde qu'elle possède et élève. Il renvoie à la protection contre ce qui est extérieur, à la nourriture, à la cuisine, c'est-à-dire à des plats, des saveurs et des odeurs, toutes tâches dont la femme est l'exécutrice. Comme nous l'avons vu plus haut, c'est dans la cuisine que vit le cochon d'Inde ; c'est le territoire des femmes, où la famille se réunit, mange, parle et dort : la cuisine souligne l'organisation culturelle domestique et le système différentiel d'alimentation d'un peuple. De par leurs capacités culinaires – en particulier pour assaisonner et cuisiner les viandes – les femmes sont les productrices des repas, ce sont elles qui dynamisent et articulent la nourriture avec le cycle rituel. Les liens culturels de la cuisine avec l'alliance ou le mariage déterminent largement le rôle de la femme en tant qu'épouse et cuisinière, tandis que les relations avec ses parents déterminent son rôle en tant que mère et nourrice.
- 36 Au cours des dernières années, l'apparition de nouvelles églises ou sectes religieuses a eu comme conséquence, au sein de la communauté paysanne indienne, la division entre catholiques et protestants. Le discours idéologique de ces groupes met l'accent sur certains aspects de la vie sociale comme la sobriété, la décence, la propreté et l'économie. On peut dès lors imaginer que ces nouvelles valeurs puissent avoir un impact sur la vie quotidienne. La conversion au protestantisme, entre autres, suppose une modification significative du calendrier religieux et des cérémonies de la communauté, ce qui pourrait impliquer que le cochon d'Inde circule de manière plus restrictive et qu'il articule des espaces et mondes sociaux moins publics. Apparemment une communauté protestante, en diminuant le nombre et l'importance des fêtes religieuses, n'aurait pas besoin de produire la même quantité de cochons d'Inde qu'une communauté catholique. Il n'existe pour l'heure pas d'étude sur l'impact des nouvelles églises sur la vie quotidienne du monde paysan.
- 37 Les adaptations de l'alimentation andine aux circonstances et situations nouvelles, peu traditionnelles, et surtout en dehors des Andes, n'impliquent pas nécessairement une rupture ou une distance avec l'entité d'origine et avec le régime alimentaire. Les Andins qui résident en France, continuent à maintenir et à consommer, même sporadiquement le cochon d'Inde ; mais pour leurs enfants qui sont nés en France, les cochons d'Inde sont des petits animaux de compagnie qui ont accompagné leur enfance. En France, on accepte difficilement que les animaux admis dans la maison puissent passer au four. C'est l'une des raisons pour lesquelles le Parlement français a refusé il y a quelques années un projet de loi qui voulait inclure le « cobaye » dans la catégorie des animaux de boucherie. L'image d'animal familier que les députés ont du cochon d'Inde, les prive de savourer l'un des plats les plus appréciés des Andes. Alors qu'en Occident on s'efforce de séparer ce qui est familier de ce qui est comestible, dans les Andes on se préoccupe d'équilibrer les deux.

---

## BIBLIOGRAPHIE

ARCHETTI E., 1992. *El mundo simbólico y social del cuy*. Quito, CEPLAES.

- BOLTON R., 1979. «Guinea Pig, Proteine, and Ritual », *Ethnologie*, 18 : 229-252.
- BOLTON R., CALVIN L., 1981. « El cuy en la cultura peruana contemporanea », in LEHMAN & SOLDI (éds), *La tecnologia en el mundo andino*. Mexico, UNAM.
- DIGARD J.-P., 1990. *L'Homme et les animaux domestiques. Anthropologie d'une passion*. Paris, Fayard.
- ESCOBAR G., ESCOBAR G., 1972. « Observaciones etnograficas sobre la crianza y los usos del cuy en la region del Cusco », *Antropologia Andina*, Cusco, 1-2 : 34-49.
- ESTRELLA E., 1986. *El pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborigenes en el Ecuador*. Madrid, CSIC.
- LANNING E.-P., 1967. *Peru before the Incas*. Englewood, Pritice-Hall.
- LECHTMANN H.,SOLDI A.-M. (éds.), 1981. *Runakunap Kawsayninkupak Rurasqankunapa. La tecnologia en el mundo andino*. Mexico, UNAM.
- LUNA DE LA FUENTE C., MORENO ROJAS A., 1969. *El cuy*. Lima, Universidad Agraria La Molina.
- MAMANI M., 1978. « El chuno : preparacion, uso, almacenamiento », in *Tecnologia en el mundo andino*. Mexico, UNAM.
- RAVINES R. (éd.), 1978. *Tecnologia Andina*. Lima, IEP-ITENTEC.
- ROWE J.-H., 1946. « Inca Culture at the Time of the Spanish Conquest », in *Handbook of South-American Indians*, vol. II « The Andine Civilisation ». Washington.

## NOTES

1. Voir les travaux, avec des résultats ethnologiques importants de Escobar (1972), Bolton (1979), Bolton & Calvin (1981). Récemment, Archetti (1992) a publié une recherche sur le statut socio-religieux et le rôle politico-économique du cochon d'Inde dans les projets de développement des communautés paysannes équatoriennes.
2. Lanning (1967) signale que sur la côte du Pérou préhispanique on consommait autant de cochons d'Inde que de poissons et fruits de mer. Pour Rowe (1946) « l'unique viande de la population indigène, à la période inca, était le cochon d'Inde ».
3. Les termes vernaculaires sont en quechua, sauf indication contraire.
4. Les casseroles sont encore en terre cuite, même si l'aluminium commence à s'imposer.
5. Selon les régions, les mâles sont appelés *coroto*, *padrillo*, *auqui*, *cututo*, *yayacuy* et les femelles *hacuas*, *vieja*, *tronco seco*, *mamas*, *parinderas*.
6. Le pelage est utilisé en mélange avec de la terre lorsqu'on veut construire quelque chose ou il est laissé dehors pour que le vent ou la pluie l'emporte.
7. Calcul établi par l'université agraire de Lima.
8. *Idem*.

---

## RÉSUMÉS

Quoique confinés par la société dominante dans le rôle de petits producteurs d'aliments et de matières premières, les Indiens des Andes développent des stratégies pour planifier leur survie et reproduire leurs pratiques culturelles et productives. Après avoir présenté les techniques de stockage permettant la conservation des produits agricoles, l'auteur met l'accent sur « le calendrier des fêtes » durant lesquelles les animaux sont consommés. Elle met ainsi en évidence l'articulation entre agriculture et élevage, en particulier à propos du cochon d'Inde. On s'aperçoit alors que le cycle de l'élevage et la consommation de cet animal sont en relation avec les cycles rituels andins. En effet les paysans andins savent gérer l'élevage des cochons d'Inde de façon à obtenir les protéines nécessaires au moment des fêtes mobiles et compenser alors le manque de tubercule et de céréales.

Despite having been reduced by the dominant society to being small scale producers of raw materials and foodstuffs, the Andeans Indians worked out the means whereby they could keep their own survival in hand and continue their traditional culture and productive practices. In the first place, the Author explains the methods used for storing agricultural produce, and then points out in detail how this « calendar of festivities » operates in relation to the consumption of animals. She thus demonstrates the relationship between cultivation and stock raising, in particular in relation to Guinea-pigs, so as to ensure an adequate supply of proteins at changing feast-days, and make up for the absence of root vegetables and grains.

## AUTEUR

**OLINDA CELESTINO**

LAS – CNRS Université Paris VIII