

## **Paysage et système alimentaire à Curitiba (Brésil) : approche historique**

*A Landscape and a Food System in Curitiba (Brazil): An Historical Approach*

**Hervé Goulaze**

---



### **Édition électronique**

URL : <http://journals.openedition.org/paysage/2597>

ISSN : 1969-6124

### **Éditeur :**

École nationale supérieure du paysage de Versailles-Marseille, Institut national des sciences appliquées Centre Val de Loire - École de la nature et du paysage, École nationale supérieure d'architecture et de paysage de Bordeaux, École nationale supérieure d'architecture et de paysage de Lille, Agrocampus Angers

### **Référence électronique**

Hervé Goulaze, « Paysage et système alimentaire à Curitiba (Brésil) : approche historique », *Projets de paysage* [En ligne], 21 | 2019, mis en ligne le 30 décembre 2019, consulté le 28 février 2020. URL : <http://journals.openedition.org/paysage/2597>

---

Ce document a été généré automatiquement le 28 février 2020.

Projets de paysage

---

# Paysage et système alimentaire à Curitiba (Brésil) : approche historique

*A Landscape and a Food System in Curitiba (Brazil): An Historical Approach*

Hervé Goulaze

---

- 1 Selon Louis Malassis, un système alimentaire se caractérise par « la façon dont les hommes s'organisent pour obtenir et pour consommer leur nourriture » (Malassis, 1996). Peut-on concevoir que parmi les formes d'organisation tangibles et observables de ces systèmes puisse être comptée leur traduction paysagère, c'est-à-dire que l'on puisse parler de paysages de production alimentaire ? Louis Malassis décompose l'évolution des systèmes alimentaires en trois « âges » : pré-agricole, agricole et agro-industriel. Il remarque que le passage d'un âge à l'autre se caractérise par un développement des forces productives ainsi que par des modifications des structures sociales : « Il en résulte une modification des modèles de consommation alimentaire encore accrue par l'extension et l'expansion des échanges. » Néanmoins « chaque période est hétérogène, faite de survivance de l'âge précédent et annonciatrice de l'âge à venir ». À partir de ces propositions, peut-on considérer que le modèle de consommation alimentaire actuel d'un territoire conserve les traces des modèles qui l'ont précédé en plus des apports qui lui sont propres ? De même peut-on mettre en évidence des relations aux paysages passés et aux paysages contemporains dans le modèle de consommation actuel, à travers l'existence ou la survivance d'aliments et de façons de s'alimenter propres à ces différents âges ? Exprimé autrement, l'alimentation consommée au sein d'un territoire peut-elle rendre compte des paysages de production qui s'y sont succédé jusqu'à aujourd'hui ?
- 2 C'est pour tenter de répondre à ce questionnement que j'ai abordé le territoire d'une métropole du Sud du Brésil : Curitiba, la capitale de l'État du Paraná. Lors d'un séjour dans cette ville, en 2016, j'ai tenté de comprendre si l'observation de l'alimentation des Curitibaños, de leur façon de cuisiner et d'utiliser les produits qui servent à sa préparation, pouvait conduire à mettre en évidence des relations entre un système

alimentaire et des paysages de production. L'objectif était notamment d'appréhender ces relations dans le temps et dans l'espace et de concevoir que des traces de ces relations auraient pu subsister aussi bien dans l'usage de produits alimentaires et de préparation que dans la façon d'aménager le territoire. Le rapprochement récent des données collectées par une expérience de terrain, de son alimentation et de ses paysages avec la méthode de différenciation des âges alimentaires exposée par Louis Malassis, a permis de différencier avec plus de netteté encore les phases aboutissant à la formation du système alimentaire curitibano contemporain et de mieux asseoir leur bien-fondé. Quatre phases se dégagent qu'il est possible de rattacher aux trois âges alimentaires de Malassis. Un rapprochement de ces quatre phases avec des paysages ou des éléments constitutifs de paysage est proposé sur ces bases-là.

## La phase amérindienne : de l'âge pré-agricole au premier âge agricole

- 3 Aujourd'hui encore il paraît aisé par l'observation de qualifier dans l'alimentation curitibana ce qui provient des apports des ethnies amérindiennes. Pour évidents et vivaces qu'ils paraissent, ces apports n'en sont pas moins les ultimes témoignages des plus anciens systèmes alimentaires qu'ait connus la région appelée à accueillir ultérieurement Curitiba et la province du Paraná.

## Le pignon : dernière trace d'un paysage forestier pré-agricole

- 4 Le pignon est au Sud du Brésil ce que la châtaigne est au Sud de l'Europe : une graine nourrissante, de grande taille, issue d'un arbre imposant dont l'abondante récolte annonce l'entrée dans la saison froide et, par extension, un aliment associé à l'hiver. Il provient de l'*Araucaria angustifolia*, adapté au climat frais et humide des plateaux relativement élevés qui occupent de vastes pans du Sud brésilien<sup>1</sup>. Parmi les produits issus du fonds amérindien au sein de l'alimentation curitibana, le pignon est le dernier à provenir d'une collecte de graines sauvages et non d'une culture. Il constitue de ce fait l'ultime vestige d'un système alimentaire pré-agricole caractérisé par le « système de la cueillette, de la chasse et de la pêche. L'homme prélève ses aliments sur son environnement végétal et animal, soit sur les écosystèmes naturels. C'est la période de l'aliment sauvage » (Malassis, 1996).
- 5 L'arbre qui produit ces pignons représentait sur les plateaux méridionaux du Brésil, en particulier dans la province devenue l'État du Paraná, la principale essence d'un paysage forestier original qui formait aussi un des grands écosystèmes brésiliens : la forêt ombrophile mixte d'araucarias dont il ne reste que des vestiges aujourd'hui alors que ce paysage couvrait 40 % du territoire de la province du Paraná jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle (Centro de Ilustração Botânica do Paraná, 2005). À l'arrivée des Portugais (XVI<sup>e</sup> siècle) dans le secteur de la future ville de Curitiba, la forêt d'araucarias cernait de toutes parts une très vaste clairière couverte d'une steppe herbeuse (Instituto de Terras, Cartografias e Geociências, 1990), un fragment relictuel et parmi les plus septentrionaux de la pampa sud-américaine que les Brésiliens nomment *campo*.
- 6 L'*Araucaria angustifolia* et son pignon sont étroitement associés à Curitiba. L'arbre est devenu l'emblème de la ville, repris en exergue sur ses armoiries : on en retrouve le dessin un peu partout sur le mobilier urbain, le pavement des trottoirs, associé à celui

de sa graine. Cet usage ainsi que le nom vernaculaire donné à ce conifère – le pin du Paraná – montre à quel point il est utilisé comme la représentation métonymique tout à la fois d'une région naturelle, du territoire d'un État et de sa métropole. À l'origine c'est bien un lien consubstantiel entre la graine et le paysage forestier qui l'a engendrée que la signification même du toponyme « Curitiba » exprime de façon éloquente dans la langue des Tupi-Guarani, l'ethnie qui désigna ce lieu, puisque ce terme peut se traduire à la fois comme la forêt d'araucarias et le lieu où foisonnent les pignons (Chmyz *et al.*, 1995, p. 230-231).

- 7 En investissant le pignon et son arbre de la symbolique de la ville, édiles et habitants semblent rechercher pour leur métropole un ancrage territorial renouvelé qui réinvestit les éléments naturels et les paysages idylliques du passé. Ils mobilisent de la sorte les vestiges du paysage forestier des origines – rappelé par la présence des grands araucarias qui parsèment encore le paysage urbain de Curitiba jusqu'en son centre – ainsi que son abondante manne saisonnière à travers les monceaux de pignons que l'on en retire encore. Ce réancrage puise ainsi sa légitimité dans l'aliment le plus ancien encore consommé localement et dans l'araucaria qui le prodigue.
- 8 L'un et l'autre sont d'autant plus revendiqués par la ville qu'ils continuent à exprimer dans l'imaginaire collectif un rappel du paysage édénique des origines comme en témoigne la remarque de Zig Koch et Maria Celeste Corrêa : « La présence de boisements d'araucarias dans les campos forme un des paysages les plus beaux et caractéristiques du Sud du Brésil » (Zig et Corrêa, 2010). Au xx<sup>e</sup> siècle, Claude Lévi-Strauss propose de ce paysage et de ses forêts la description la plus inspirée (cf. texte 1).

#### Texte 1

« La grande forêt humide de conifères, crevant l'enchevêtrement des lianes et des fougères pour élever dans le ciel des formes inverses de celles de nos sapins : non pas des cônes effilés vers le sommet, mais au contraire – végétal régulier pour charmer Baudelaire – étageant autour du tronc les plateaux hexagonaux de leurs branches, et évasant ceux-ci jusqu'au dernier qui s'épanouit en une géante ombelle. Vierge et solennel paysage qui, pendant des millions de siècles, semble avoir préservé intact le visage du Carbonifère et que l'altitude, combinée avec l'éloignement du tropique, affranchit de la confusion amazonienne pour lui prêter une majesté et une ordonnance inexplicables, à moins d'y voir l'effet d'un usage immémorial, par une race plus sage et plus puissante que la nôtre, et à la disparition de laquelle nous devons de pouvoir pénétrer dans ce parc sublime... » (Lévi-Strauss, 2011, p. 175.)

### Le manioc, le maïs et les haricots : l'expression d'un premier paysage agricole

- 9 Le manioc, le maïs et les haricots manifestent le souvenir d'un premier âge agricole issu de l'émergence et de l'expansion de l'agriculture dans une Amérique précolombienne. Cependant ce premier stade agricole est venu compléter et non pas remplacer le système alimentaire pré-agricole. Il en ressort un système alimentaire mixte qui tente de combiner les avantages des deux systèmes. Ce système combiné s'appuie encore sur

le recueil d'aliments prélevés sur des écosystèmes naturels qui gardent leur extension tout en le complétant par des productions cultivées selon la méthode de l'abattis-brûlis. Cette méthode permet, sur le long terme, de ménager les milieux naturels, de conserver leur étendue, leur fertilité et leur productivité alimentaire (Mazoyer et Roudart, 2002, p. 141-161). En conséquence ce premier stade agricole est loin de correspondre à tous les critères par lesquels Louis Malassis définit l'âge agricole d'une société. Il représente une première étape dans une évolution vers un âge agricole accompli, étape où les paysages sont maintenus dans leur ampleur, leurs capacités productives et leur biodiversité. Les plantes alimentaires domestiquées et cultivées par les populations amérindiennes que sont le manioc, le maïs et les haricots renvoient à des formes paysagères de clairières temporaires de production étroitement dépendantes de la fécondité des forêts.

- 10 Le manioc constitue depuis les origines du Brésil un des piliers de l'alimentation du pays où il s'est répandu un peu partout, accompagnant l'expansion de la grande famille des ethnies de langue tupi pour qui il constituait la « base alimentaire » (Claval, 2004, p. 38) : « C'est la strate primitive, le basalte fondamental dans l'alimentation brésilienne » (Câmara Cascudo, cité par Trajano, 2015). Cette valeur symbolique omniprésente du manioc – « *universale Brasiliensum alimentum* » (Marcgrave, 1942, cité par Câmara Cascudo, 2011, p. 90 et 101) – est déclinée sous une grande diversité de formes consommables du nord au sud du Brésil et se vérifie encore dans le contexte alimentaire curitibano à travers quelques usages caractéristiques, par exemple dans son association à une préparation culinaire et à un rituel social liés originellement au Sud du Brésil : le *churrasco*, c'est-à-dire le barbecue. Les morceaux de viande grillés y sont découpés et recouverts par les convives de *farofa*, une fine couche de farine de manioc revenue dans de la matière grasse qui exhausse la sapidité des viandes qui en sont habillées.
- 11 Le maïs est loin d'avoir l'importance du manioc auprès des populations amérindiennes durant ce premier âge agricole<sup>2</sup> :
  - « Le maïs était une présence dans l'alimentation indigène mais n'était pas déterminant comme l'omnipotent manioc » (Câmara Cascudo, 2011, p. 107).
- 12 Il en fut différemment par la suite, avec la colonisation portugaise :
  - « Son utilisation plus large se vérifie avec la gourmandise portugaise qui le valorisa dès qu'il lui fut connu » (*ibid.*, p. 107).
- 13 Les haricots ont connu un sort semblable :
  - « Les haricots n'étaient pas signalés dans les habitudes de l'[alimentation] ordinaire indigène comme ils le sont actuellement dans le repas brésilien » (*ibid.*, p. 155).
- 14 L'évolution de leur consommation les a conduits à connaître une grande faveur lors de l'étape suivante de l'âge agricole. Pourtant nos observations de terrain nous ont donné l'impression que les haricots étaient relativement peu consommés des Curitibanos en comparaison de leur situation locale au XIX<sup>e</sup> siècle. Ils sont actuellement concurrencés par de nombreuses autres sources de glucides, de sucres complexes.

## La phase de la colonisation portugaise : seconde étape de l'âge agricole

### Haricot, lard salé et *charque* : l'avènement des aliments de longue conservation sous l'influence du *tropeirismo* ou l'intégration des *campos curitibanos* dans les paysages de l'économie coloniale

- 15 Le haricot en grain, le *feijão*, doit à la colonisation portugaise son importance dans l'alimentation brésilienne même si, au sein du système alimentaire curitibano actuel, sa présence relativement modeste ne reflète plus cette préférence. Le même désintérêt relatif a concerné un aliment carné, associé durant cette phase au haricot : le *charque*, une spécialité de viande de bœuf séchée et salée typique du Sud du Brésil liée à la culture culinaire des *gaúchos*, les cavaliers qui gardent les troupeaux dans les prairies des *campos* (Trajano, 2015, p. 77). Le lard salé, qui était alors le compagnon habituel du haricot et du *charque*, est peut-être davantage en faveur que ces derniers aujourd'hui encore parmi la population curitibana.
- 16 Le bourg de Curitiba est officiellement fondé en 1693. Son origine tient probablement à son positionnement au cœur de la vaste clairière couverte de prairies naturelles qui caractérise son paysage à l'arrivée du colonisateur européen. Le *campo* permet alors, localement, le développement d'un élevage qui valorise économiquement les grandes prairies pérennes qui le constituent et qui favorise la fixation d'une première population de colons (Chmyz *et al.*, p. 44-45).
- 17 Au XVIII<sup>e</sup> siècle des régions brésiliennes en plein essor économique sous l'effet de l'exploitation de leurs métaux précieux (le Minas Gerais en particulier) doivent s'alimenter. Elles sont cependant insuffisamment ravitaillées par leur agriculture et elles manquent de bêtes de somme pour leurs échanges. La rencontre de leurs besoins avec les possibilités d'élevage dans les vastitudes des *campos* détermine une évolution significative du système alimentaire curitibano durant cette seconde étape de l'âge agricole (cf. texte 2). Pourtant si le système alimentaire se modifie, ces changements n'affectent pas vraiment la structure générale d'un paysage curitibano qui paraît traverser cette période sans métamorphose de grande ampleur.

#### Texte 2

[Traduit du portugais par Hervé Goulaze]

« L'adoption d'une alimentation quotidienne de haricots accompagnés de viande et de graisse de porc [...] contrasta beaucoup avec les habitudes alimentaires observées dans les deux premiers siècles de la colonisation. Les haricots des *tropeiros*, en cessant d'être des ingrédients de substitution, en faisant parfois office de viande dans la diète de celui qui n'en avait pas les moyens, incorporèrent en priorité le lard et ne nécessitèrent pas d'inclure aussi des viandes, cela sans porter préjudice à la santé des amateurs d'un tel mets. L'obtention rapide de récoltes de haricots (environ trois mois après le semis), la relative facilité de transport des grains et le fait qu'ils se conservent bien après séchage figuraient probablement parmi les facteurs qui induisirent l'expansion de son usage. Dans le cadre du peuplement de l'intérieur du Brésil par les Portugais [...], l'établissement de

champs de haricots et de maïs dans les localités les plus fréquentées permit les allées et venues des colons et des mules. Quant à la consommation régulière de haricots au lard, favorisée par le plat unique mis au feu lors de tels déplacements, elle a fourni aux voyageurs une diète plus substantielle et savoureuse que les plats de courges, de viande séchée ou de poissons accompagnés de farine. » (Papavero, 2008, p. 15-16.)

- 18 L'évolution qu'induit cette phase tient essentiellement à l'intégration des *campos* de Curitiba dans le champ des paysages de production alimentaire avec l'introduction de l'élevage des bœufs que l'on destine au *charque*. La prairie du *campo* est désormais regardée comme un grand *saltus* brésilien, profus en bétail et en viande où l'élevage sait tirer un grand profit de la bonne productivité herbagère du milieu naturel.
- 19 L'acheminement des troupeaux bovins, mulassiers et équins depuis le Sud brésilien vers les régions qui les réclament s'effectue par les *caminhos das tropas*. Les déplacements sont réalisés par des cavaliers *gaúchos* venus de l'aire pampéenne, que l'on se met à désigner sous le terme de *tropeiros*. Les contraintes de l'élevage extensif et nomade, accentuées par les déplacements au long cours que nécessitent les transferts de bétail vers le nord, impriment leur marque dans le régime et les pratiques alimentaires des conducteurs de troupeaux. Les aliments de longue conservation, reconstituants – riches en protéines – et facilement transportables à dos de mule ou de cheval, présentent un avantage certain dans ce contexte. Les haricots secs, le lard salé et le *charque* s'imposent en conséquence comme la nourriture du quotidien, cuisinée au bivouac dans une marmite, à l'origine d'un plat qui semble constituer une forme primitive de la *feijoada*. C'est l'origine des habitudes alimentaires *tropeiras* qui, à partir du Sud, se sont répandues dans l'ensemble du Brésil, aidées en cela par la mobilité de leurs promoteurs.

### L'émergence du *quintal* comme une forme paysagère urbaine de production vivrière

- 20 Le paysage curitibano n'est pas affecté, peu ou prou, par les apports de cette nouvelle diète puisque le *tropeirismo* qui en est à l'origine fonde son fonctionnement sur la valorisation économique des herbages naturels en assurant leur préservation par une méthode d'élevage extensive. Néanmoins cette économie coloniale, où l'orientation productive est exclusivement exportatrice, ne laisse pas d'espace pour installer des productions vivrières à l'entour de la ville. Pour atténuer les risques constants de pénurie alimentaire qu'induit une économie tournée uniquement vers les productions d'exportation, la ville coloniale brésilienne fait apparaître en son sein une forme paysagère de production vivrière qui repose sur le *quintal*, l'espace non bâti de la parcelle où est posée l'habitation. Le *quintal* est toujours situé à l'arrière de la maison, puisque l'habitation se place en front de rue, sur une longue parcelle qui s'avance au cœur d'un îlot où, du fait de cette configuration, l'espace disponible pour de la production alimentaire est important (Octavio da Silva, 2004). Cette réserve foncière installée au seuil de l'habitation, au centre de la ville et au plus près de ses habitants, des potagers et des vergers qui peuvent se compléter d'un petit élevage de cochons et de volailles.

- 21 Une question demeure : pourquoi le *quintal* cultivé semble ne s'être développé que dans la ville coloniale brésilienne et nulle part ailleurs en Amérique latine ? Une analogie peut-elle être tentée entre cet espace agroforestier urbain que l'on positionne contre la maison et les « jardins-vergers de case » que décrivent Marcel Mazoyer et Laurence Roudart (2002) dans les systèmes de culture sur abattis-brûlis que l'on trouve à proximité des habitations, systèmes de culture qui étaient pratiqués par les populations amérindiennes du Brésil ? Cette ressemblance interpelle d'autant plus que la réussite de la colonisation du Brésil à partir du XVI<sup>e</sup> siècle tient précisément à une acculturation des premiers colons aux plantes cultivées et aux techniques de cultures des populations locales, en particulier des Indiens tupi, qui permettent la survie des nouveaux arrivants et leur fournissent les moyens d'assurer la pérennité de leur présence (Claval, 2004, p. 19). Le *quintal*, à travers sa localisation, auprès de l'habitation, à travers son organisation culturelle, le jardin-verger, tirerait-il lui aussi son origine – pour partie au moins – des techniques de culture et du paysage de production alimentaire des populations amérindiennes du Brésil ? Dans cet exemple, une fois encore, les colons auraient-ils pu puiser l'inspiration nécessaire à leur survie dans le fonds agricole amérindien au sein d'un contexte économique colonial pourtant défavorable aux productions vivrières.

### **Une phase correspondant à un âge agricole évolué mais inachevé où le paysage reste dominé par les grands écosystèmes des plateaux : prairie et forêt**

- 22 La seconde étape de l'âge agricole que traduit le système alimentaire établi pendant la colonisation portugaise semble correspondre à un stade plus avancé de la transition vers un âge agricole à part entière. À l'appui de cette observation, la précarité de la situation alimentaire des colons durant cette étape paraît correspondre à certains caractères fondamentaux de l'âge agricole que détaille Louis Malassis :
- « À la relative égalité des premières sociétés agraires, se substitua partout l'inégalité sociale [...]. L'histoire sociale est explicative de la capacité à produire, et donc pour partie, de la société de pauvreté de masse, des disettes et des famines, qui caractérisent toute la période agricole » (Malassis, 1996).
- 23 Le système alimentaire colonial – qui peine chroniquement à assurer un ravitaillement régulier et suffisant – repose sur une société inégalitaire (dont l'esclavage est l'expression paroxystique).
- 24 Dans la situation curitibana, la phase de la colonisation portugaise ne remplit pas tous les critères caractéristiques de l'âge agricole. C'est en particulier le cas pour le paysage, où les milieux semi-naturels continuent à occuper la presque totalité de l'espace et où ils demeurent dans l'état dans lequel les Portugais les découvrent, pour ainsi dire. Néanmoins les déficiences dans l'approvisionnement du système alimentaire colonial sont pesantes malgré une inventivité réelle pour suppléer le manque de denrées alimentaires avec la mise en culture du *quintal* dans l'espace urbain. Dans ce cas les habitants en viennent à mobiliser le fragment de paysage le plus proche de l'habitation pour de la production vivrière puisque l'espace du *campo*, c'est-à-dire le paysage situé autour de Curitiba, est inaccessible à des productions destinées au marché local. C'est le paradoxe de cette phase coloniale et de son système alimentaire que de donner l'impression d'être moins efficace à nourrir les hommes que celle qui l'a précédée alors



même qu'elle invente une association culinaire d'aliments de longue conservation, aisés à produire, faciles à diffuser et aptes à rassasier de façon efficiente ceux qui la consomment.

## La phase de la seconde période de colonisation : européenne, japonaise et levantine (1870-1940). La plénitude d'un âge agricole débarrassé des difficultés de l'approvisionnement

- 25 La coexistence de nombreux aliments et spécialités originaires d'Europe, du Japon, du Levant auxquels s'ajoute le fonds culinaire portugais caractérise l'alimentation curitibana de nos jours. Cette appétissante profusion et la qualité des préparations dans une ville réputée au Brésil pour la finesse et la recherche de sa gastronomie donnent une aura flatteuse à l'alimentation curitibana contemporaine. Or cette diversité alimentaire et culinaire n'aurait pu naître sans les bouleversements qui affectent cette alimentation et les paysages autour de la ville à partir de la deuxième moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Cette époque est celle d'une transition économique fondamentale. La longue préparation de l'abandon de l'esclavage – aboli en 1888 au Brésil – suppose de recourir à des hommes libres pour remplacer la main-d'œuvre servile (Droulers, 2001, p. 119 ; Claval, 2004, p. 81), ce qui nécessite un besoin très important d'immigrants. Pour les autorités provinciales du Paraná, il s'agit d'ouvrir le territoire aux colons européens. Ceci afin qu'ils le mettent en valeur par une agriculture qui assure enfin de façon efficace le ravitaillement des habitants en aliments variés et en termine avec les pénuries.
- 26 À partir de 1875, le gouvernement provincial promeut une politique efficace d'installation de plusieurs milliers de colons aux abords immédiats de Curitiba dans la perspective affichée de « construire une civilisation paysanne à la manière de l'Europe<sup>3</sup> » (Antunes dos Santos, 2007, p. 76). Un réseau de chemins reliés à de bonnes routes menant à la ville est créé afin de s'assurer que les colons puissent y exporter les excédents agricoles issus des productions que l'on espère de leur implantation. Dès 1876, douze colonies sont établies sur le territoire municipal de Curitiba, appuyées sur un maillage de centaines de petits lots (8 ha), composant un vaste ensemble de petites propriétés agricoles, les *chácaras* (*ibid.*, p. 75).
- 27 Des immigrants allemands, polonais, ukrainiens, italiens s'y installent (les immigrants japonais, venus plus tard, s'implantent plus loin, dans un premier temps du moins). Ces nouveaux colons-paysans fournissent alors sur les tables curitibanas une multiplicité de petites productions. Ils amènent des pratiques et des préparations culinaires qui diversifient les propositions alimentaires. Ils transforment profondément le système alimentaire de la capitale du Paraná. Pommes de terre, blé et pâtes, seigle, orge et bière, vigne et vins, lait, crème, beurre et fromages, préparations charcutières variées, fruits et légumes en usage en Europe et au Japon, toute une profusion et une diversité alimentaires jusqu'alors inconnues localement frappent jusqu'aux observateurs de passage dans la ville.
- 28 La création d'une ceinture agricole autour de Curitiba opère en peu de temps la métamorphose du paysage. Altiva Pilhatti Balhana suggère que vingt années ont suffi, « de 1870 à 1890 », pour implanter toutes les colonies agricoles curitibanas (Pilhatti

Balhana, 1955, p. 16). Bois et forêts sont défrichés pour poser champs, vignobles, maisons, dépendances, villages coloniaux. Des haies, des clôtures viennent cloisonner et diviser les grands herbages du *campo* et en changent la physionomie. Un paysage champêtre se dessine, inspiré par des formes paysagères européennes.

- 29 Dans le contexte brésilien, la ceinture agricole de subsistance de Curitiba marque déjà, malgré sa proximité avec la ville, une première distanciation entre paysage urbain et paysage de production alimentaire, même si cette mise à distance reste très limitée. Le *quintal* cultivé des îlots urbains perd son caractère vital dans le nouveau système alimentaire où la périphérie agricole vient nourrir la ville. Même s'il demeure longtemps encore un potager-verger sur de nombreuses parcelles à l'arrière des maisons, son déclassement signe dans le paysage urbain une première différenciation et un premier éloignement entre le lieu de production alimentaire et le lieu de vie.

## La phase contemporaine : l'âge agro-industriel et la disparition du paysage de production alimentaire de proximité

- 30 Le système alimentaire en vigueur actuellement à Curitiba a suivi l'évolution connue par un grand nombre de villes à travers le monde. De nombreuses propositions alimentaires d'origine industrielle se sont installées dans le quotidien de l'alimentation des habitants de la métropole du Paraná. Elles ont modifié leurs habitudes alimentaires<sup>4</sup>. Les Curitibaños vont désormais chercher couramment une nourriture fournie par de nombreux établissements de restauration rapide, disséminés dans le tissu urbain, qui n'est plus issue des productions agricoles du voisinage ni préparée dans un cadre familial ou de façon artisanale. Ces établissements délivrent des préparations transformées par des filières agro-industrielles qui ont également produit les aliments ayant servi à l'élaboration de ces préparations. Ces caractéristiques comptent parmi celles qui déterminent l'appartenance d'un système alimentaire à l'âge industriel.
- 31 Cette expansion de la nourriture industrielle s'enracine dans les transformations de grande ampleur qu'ont vécues l'agriculture et l'économie brésiliennes au xx<sup>e</sup> siècle. À partir des années 1940, des efforts sont effectués au plan national en faveur d'une « intensification des systèmes agricoles tropicaux » et subtropicaux (Claval, 2004, p. 218), qui mettent au point et diffusent des techniques industrialisées de culture et d'élevage sur les exploitations. Il s'agit aussi de pouvoir ouvrir la voie à l'extension des surfaces cultivées vers les terres de l'intérieur du pays. Ce phénomène transforme l'économie agricole et ses paysages à partir de la région Sud, où se trouvent savoir-faire techniques, moyens financiers et agriculteurs-investisseurs, puis rapidement au-delà, à l'échelle nationale. Or ces changements structurels radicaux font se dépeupler les campagnes. La main-d'œuvre qui ne trouve plus à s'employer du fait de la mécanisation de l'agriculture se déplace vers les villes. Un phénomène d'urbanisation rapide et d'expansion des villes aux dépens de leur périphérie est également caractéristique de l'âge agro-industriel des systèmes alimentaires.
- 32 Ces bouleversements modifient aussi le paysage curitibano. L'expansion urbaine de Curitiba paraît corrélée aux grands mouvements de défrichement de nouvelles terres, du Sud vers le Nord, qui affectent les immenses paysages naturels de l'intérieur,

mobilisés pour produire en masse du soja, du maïs, du bétail et des volailles. La ville semble avancer en plusieurs étapes qui correspondent à des phases de conquête de nouvelles terres pour une nouvelle agriculture, mécanisée et industrialisée : les vastes forêts de l'Ouest et du Nord-Ouest du Paraná dans les années 1940, les immensités du *cerrado*, les savanes boisées qui occupent le centre du Brésil, dans les années 1960 et 1970 (Droulers, 2001, p. 207). À chaque étape, de nouvelles vagues migratoires de population affluent depuis les territoires ruraux. Toutes les colonies agricoles curitibanas sont peu à peu absorbées par l'urbanisation. La ceinture agricole de la ville disparaît. Ce processus achève de séparer géographiquement et socioculturellement Curitiba des paysages de production alimentaire qui l'approvisionnent. La dissociation d'un territoire urbain et des paysages qui le nourrissent, amenée par l'âge agro-industriel, rend plus complexe encore la question de l'alimentation à Curitiba aujourd'hui.

## Conclusion : la question urbaine et sa dimension alimentaire à Curitiba aujourd'hui

- 33 La métropole du Paraná a acquis à partir des décennies de 1960 et 1970 une réputation avantageuse en matière d'urbanisme au Brésil et plus généralement dans le monde. Depuis le mandat de son maire et urbaniste Jaime Lerner, la politique urbaine a pris la qualité de vie comme orientation principale, avec pour ambition de travailler à un cadre de vie où l'environnement est pris comme référence (cf. texte 3).

### Textes 3

[Traduit du portugais par Hervé Goulaze]

« La ville de Curitiba est tenue pour le modèle paradigmatique d'urbanisme où on s'approprie la nature comme une partie de la trame urbaine. » (Vanin de Andrade, 2009, p. 3.)

« Considérée comme une “ville modèle”, Curitiba a une image à l'échelon national et international de capitale brésilienne qui a surmonté les problèmes urbains consécutifs à la concentration démographique des grands centres. Avec quelques idées innovantes, qui ont révolutionné les formes urbaines et la structuration spatiale de la cité, à partir de l'élaboration dans les années 1960 du plan directeur actuel, Curitiba en vient à être reconnue comme une ville de réussite en matière d'urbanisme. Durant la mise en œuvre du nouveau modèle d'urbanisme, une des préoccupations fondamentales fut d'équiper la cité en espaces de loisirs tels que des parcs, des bois, des places et des espaces publics paysagers, en spécifiant de créer des espaces qui reflètent une qualité de vie urbaine. À partir des années 1970, on commence à créer dans la ville de nombreux parcs et bois. La question environnementale obtient un statut et en vient à être intégrée au discours politique. Lors de son investiture comme maire, en 1971, Jaime Lerner affirmait : “Une importance spéciale sera donnée aux loisirs [...], à la construction de nouvelles places et de grands parcs, à la préservation des espaces verts importants, à l'exécution d'un plan de boisement de la ville et d'une politique d'occupation du

sol, destinés à juguler le processus d'intensification de la pollution de l'air et de l'eau". » (Vanin de Andrade, 2001, p. 68.)

- 34 La question urbaine telle qu'elle est présentée à Curitiba aujourd'hui, au sein des instances municipales, accorde une place au système alimentaire qui approvisionne la ville mais en le confinant à la dimension d'un problème catégoriel, limité aux couches les plus pauvres de sa population. En effet la municipalité est engagée depuis une trentaine d'années dans différents programmes qui cherchent à améliorer l'alimentation des populations les plus défavorisées (Rubens, *ca* 2007 ; Ferrareto, 2015, p. 71). Leurs résultats sont intéressants en matière sociale, de santé et d'amélioration du cadre de vie des populations concernées, avec l'installation de jardins communautaires sur des terrains délaissés. Cependant on observe que les formes paysagères de cultures maraîchères urbaines qu'installent ces programmes sont positionnées à la périphérie du territoire municipal, sur des marges, c'est-à-dire hors du cadre de la ville officielle (IPPUC, *ca* 2007) De ce fait elles peuvent difficilement servir de références à l'aménagement urbain.
- 35 Dans une métropole qui se présente comme la ville écologique du Brésil, dont le rayonnement, le positionnement et l'attractivité dans le pays et à l'échelle internationale reposent sur cette réputation, la dimension alimentaire a perdu, dans cette configuration, la place primordiale qu'elle a occupée dans l'histoire de la ville. Cela paraît transposable au plan spatial par l'effacement concomitant du paysage local qui alimentait Curitiba naguère encore. Or, au plan socioculturel, les apports alimentaires et culinaires du passé, et tout particulièrement de l'époque où la ville était approvisionnée par sa ceinture agricole et par les références alimentaires des populations immigrées majoritairement européennes, continuent de dominer les représentations de l'alimentation dans la ville, alors que leur paysage de production a disparu. Cette inadéquation de la symbolique alimentaire dans laquelle la ville se reconnaît avec le paysage contemporain de Curitiba y constitue une situation inédite, susceptible d'être porteuse d'incompréhensions. Cette situation soulève la question de savoir si l'élaboration du paysage urbain curitibano et de ses composantes économique, sociale et culturelle peut à nouveau envisager et construire un paysage nourricier local, conçu comme une dimension nécessaire de la qualité de vie de l'ensemble des Curitibanos.

---

## BIBLIOGRAPHIE

Antunes dos Santos, C. R., *História da alimentação no Paraná*, 2<sup>e</sup> ed., Curitiba, Juruá, 2007.

Câmara Cascudo, L. da , *História da alimentação no Brasil (1967)*, 4<sup>e</sup> ed., São Paulo, Global, 2011.

Centro de Ilustração Botânica do Paraná, *Arvores históricas na paisagem de Curitiba*, Curitiba, Centro de Ilustração Botânica do Paraná, 2005.

- Chmyz, I., Westphalen, C. et Rodrigues, A. D., « Curitiba : origens, fundação, nome », *Boletim informativo da Casa Romário Martins*, vol. 21, n° 105, juin 1995.
- Claval, P., *La Fabrication du Brésil*, Paris, Belin, coll. « Mappemonde », 2004.
- Danski Reichembach, M. T. « História e alimentação : o advento do fast food e as mudanças dos hábitos alimentares em Curitiba (1960-2002) », mémoire de master en histoire, Curitiba, Université fédérale du Paraná, 2007.
- Dória, C. A., *Formação da culinária brasileira*, São Paulo, Três Estrelas, 2014.
- Droulers, M., *Brésil : une géohistoire*, Paris, PUF, coll. « Géographies », 2001.
- Ferrareto, L. C., « A agricultura urbana e suas múltiplas funções : a experiência do Programa Lavoura da prefeitura de Curitiba », mémoire de master, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Instituto de Ciências humanas e sociais, Programa de Pós-Graduação de Ciências Sociais em desenvolvimento, agricultura e sociedade, 2015.
- Goulaze, H., « Le paysage du goût à Curitiba », Travail personnel de fin d'études – Formation de paysage, sous la dir. de Serge Briffaud, ENSAP-Bordeaux, 2017.
- IBGE, 2019, URL : <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/pr/curitiba/panorama>
- Instituto de Terras, Cartografias e Florestas do Estado do Paraná. *Coletânea de mapas históricos do Paraná*, 2° ed, Curitiba, ITCF, 2006.
- Instituto de Terras, Cartografias e Geociências. *Mapa fitogeográfico do Paraná*, ca 1990.
- IPPUC, Carte de la localisation des jardins communautaires installés par le programme *La- voura* en 2006, ca 2007.
- Lévi-Strauss, C., *Tristes Tropiques* (1955), Paris, Plon Pocket, coll. « Terre humaine/Poche », 2011.
- Machado, B. P. et Balhana A. P., « Contribuição do estudo da história agrária do Paraná », *Boletim do Conselho de Pesquisas da universidade do Parana*, Departamento de Historia, n° 3, juin 1963.
- Malassis, L., « Les trois âges de l'alimentaire », *Agroalimentaire*, n° 2, juin 1996.
- Mazoyer, M., Roudart, L., *Histoire des agricultures du monde : du néolithique à la crise contemporaine*, Paris, Seuil, 2002.
- Octavio da Silva, L., « O quintal na organização física da cidade colonial », *Cadernos de Arquitetura e Urbanismo*, vol. 11, n° 12, décembre 2004, p. 61-78.
- Papavero, C., « Dos feijões à feijoada : a transformação de um gênero comestível pouco apreciado em mantimento básico brasileiro », travail présenté lors de la 26<sup>e</sup> Réunion brésilienne d'anthropologie, Porto Seguro (Bahia), 01-04 juin 2008.
- Pilhatti Balhana, A. et Odilon Nadalin, S., « A imigração e o processo de urbanização em Curitiba », *Revista de história*, LV, *A cidade e a história*, vol. I, Anais do VII simpósio nacional dos professores universitários de história, 1974.
- Pilatti Balhana, A., « Aspéctos da geografia humana do Paraná », *Boletim do Instituto de Biologia e pesquisas tecnológicas*, n° 5, 1955.
- Rubens, C., « Agricultura urbana e periurbana na cidade de Curitiba : da preocupação urbanística e a qualidade de vida para a segurança alimentar e o direito ao alimento saudável », *Revista de agricultura urbana*, ca 2007, URL : [www.agriculturaurbana.org.br/RAU/AU18/17\\_AU18curitiba.html](http://www.agriculturaurbana.org.br/RAU/AU18/17_AU18curitiba.html)
- Trajano, A. L., *Misture a gosto: glossário de ingredientes do Brasil*, São Paulo, Melhoramentos, 2015.

Vanin de Andrade, R., « O processo de produção dos parques e bosques de Curitiba », mémoire de master en géographie, Université fédérale du Paraná, 2001.

Walle, P., *Au Brésil de l'Uruguay au rio São Francisco*, Paris, Librairie orientale et américaine, S. d.

Zig, K., Corrêa, M. C., *Araucária: a floresta do Brasil meridional* (2<sup>e</sup> éd), Curitiba, Olhar Brasileiro, 2010.

## NOTES

1. Curitiba est située à une altitude moyenne de 945 m. Du fait de cette élévation et malgré sa latitude (25° S) pratiquement sous le tropique du Capricorne, elle vit sous un régime climatique océanique marqué par des précipitations assez abondantes (1483 mm/an).
2. Les 3 citations sont traduites par l'auteur.
3. Cette citation est traduite par l'auteur.
4. Ce phénomène a été notamment étudié à Curitiba à travers l'implantation et le développement dans la ville de la restauration rapide et de ses préparations, en observant leur incidence sur les habitudes alimentaires des Curitibaños (Danski Reichembach, 2007).

---

## RÉSUMÉS

Les aliments rencontrés au sein d'une ville peuvent-ils parler des systèmes alimentaires qui en ont permis l'approvisionnement ? Peuvent-ils de la même façon exprimer un rapport à des paysages de production alimentaire existants ou disparus ? À partir du cas de Curitiba (Brésil), nous cherchons à comprendre l'évolution des paysages de production alimentaire liés à cette ville pour saisir en quoi l'alimentation que l'on y consomme aujourd'hui peut en proposer une synthèse. En se servant du découpage temporel en âges inspiré de Louis Malassis pour qualifier l'évolution des systèmes alimentaires, plusieurs périodes caractérisant chacune un système alimentaire ont été identifiées. Elles permettent de rapprocher des aliments et des moments de l'histoire des paysages nourriciers qui ont alimenté la capitale du Paraná.

Can the food found in a city provide information about the food systems that supply it? In the same way, can it express a relationship with existing or defunct food-producing landscapes? Based on the case of Curitiba (Brazil), we seek to understand the evolution of the food-producing landscapes linked to this city to understand how the food consumed there today can provide a synthesis of this evolution. The temporal division of ages inspired by Louis Malassis for qualifying the evolution of food systems made it possible to identify several periods each characterizing a different food system. They make it possible to bring together foods and moments in the history of the food-producing landscapes that supplied the capital of Paraná.

## INDEX

**Mots-clés** : paysage agricole, alimentation, agriculture urbaine et périurbaine, système alimentaire, Curitiba, Brésil

**Keywords** : agricultural landscape, food, urban and periurban agriculture, food system, Curitiba, Brazil

## AUTEUR

### HERVÉ GOULAZE

Paysagiste DPLG, Hervé Goulaze est doctorant en paysage, ENSAP-Bx, Passages-UMR 5319 CNRS  
herve.goulaze[at]bordeaux.archi[dot]fr