



HAL
open science

D'une production localisée à une Indication Géographique. La farinha de Cruzeiro do Sul (Amazonie brésilienne)

Laure Empeiraire, Ludivine Eloy, Manuela Carneiro da Cunha, Mauro W.B. de Almeida, Lucia Hussak van Velthem, Juliana Santilli, Esther Katz, Roberta Rizzi, Jane Simoni Silveira

► To cite this version:

Laure Empeiraire, Ludivine Eloy, Manuela Carneiro da Cunha, Mauro W.B. de Almeida, Lucia Hussak van Velthem, et al.. D'une production localisée à une Indication Géographique. La farinha de Cruzeiro do Sul (Amazonie brésilienne). Cahiers Agricultures, 2012, 21 (1), pp.25-33. 10.1684/agr.2012.0537. halshs-02872479

HAL Id: halshs-02872479

<https://shs.hal.science/halshs-02872479>

Submitted on 26 May 2021

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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial 4.0 International License

D'une production localisée à une indication géographique en Amazonie : les enjeux écologiques de la production de *farinha de Cruzeiro do Sul**

Laure Empereire^{1,2}
 Ludivine Eloy^{2,3}
 Manuela Carneiro da Cunha⁴
 Mauro W.B. de Almeida⁵
 Lucia Hussak van Velthem⁶
 Juliana Santilli^{2,7}
 Esther Katz^{1,2}
 Roberta Rizzi⁵
 Jane Simoni Silveira²

¹ IRD
 UMR 208 IRD-MNHN « Patrimoines locaux » (PALOC)
 MNHN, Département HNS
 57, rue Cuvier
 CP 26
 75231 Paris cedex 05
 France
 <laure.empereire@ird.fr>
 <esther.katz@ird.fr>
 <Esther.Katz@ird.fr>

² Centre de développement durable (CDS-UnB)
 Campus Universitário Darcy Ribeiro
 Gleba A, Bloco C
 Av. L3 Norte, Asa Norte
 Brasília - DF
 CEP: 70.904-970
 Brésil
 <ludivine.elay@gmail.com>
 <juliana.santilli@superig.com.br>
 <jane.simoni@ird.fr>

³ Université Montpellier 3
 UMR Art-Dev 5281
 Site Saint-Charles
 Rue Henri Serre
 34090 Montpellier
 France

⁴ Université de Chicago
 Department of Anthropology
 1126 East 59th Street
 Chicago, IL 60637
 États-Unis
 <mm-cunha@uchicago.edu>

* Cet article se base sur une communication présentée au Colloque international « Localiser les produits : une voie durable au service de la diversité naturelle et culturelle des Suds ? », Unesco, Paris, 9-11 juin 2009.

Tirés à part : L. Empereire

Résumé

La valorisation de productions localisées via les indications géographiques est relativement récente au Brésil. La « farine de manioc » de Cruzeiro do Sul (Acre) fait partie des produits susceptibles de recevoir ce signe de qualité. La question de l'intérêt d'une indication géographique (IG) pour assurer la pérennité tant écologique que culturelle de cette production amazonienne est ici posée. Celle-ci peut être considérée comme un produit hybride, résultant d'un savoir-faire nordestin et de variétés d'Amazonie occidentale. Du fait de ses qualités organoleptiques, elle jouit d'une réputation nationale ; toutefois, son développement commercial est à l'origine d'une extension des surfaces cultivées prises sur la forêt. Les politiques publiques n'intègrent pas encore les dimensions environnementales et culturelles de cette production et centrent leurs actions sur les normes sanitaires, la standardisation du produit et la visibilité de son emballage. Cette étude met en évidence les difficultés de l'application du système d'indications géographiques dans un contexte social et écologique hétérogène.

Mots clés : Amazonie ; appellation d'origine ; Brésil ; déboisement ; manioc.

Thèmes : économie et développement rural ; forêts ; productions végétales ; ressources naturelles et environnement ; transformation, commercialisation.

Abstract

Localized production using Geographical Indications in the Amazon: The ecological stakes related to producing the cassava flour of Cruzeiro do Sul

The valorisation of local products using geographical indications is a relatively recent development in Brazil. The 'cassava flour' of Cruzeiro do Sul (Upper Juruá, Acre) is likely to receive this sign of quality. It remains to be seen whether a GI (Geographical Indication) can assure the continuity of this Amazonian product that involves elements both of ecological and cultural origin. It is a hybrid product, resulting from Northeast Brazilian know-how and Western Amazonian cassava varieties. Because of its particular organoleptic qualities, it has gained a national reputation. However, its commercial development is based on the extension of cultivated areas taking over forest areas. Public policies do not integrate environmental and cultural dimensions of this production but rather focus their action on sanitary standards, homogeneity of the product and visibility of its packaging. Finally, this case highlights the difficulties in applying the geographical indications system to a heterogeneous social and ecological context.

Key words: Amazonia ; Brazil ; cassava ; deforestation ; designation of origin.

Subjects: economy and rural development; forestry; natural resources and environment; processing, marketing; vegetal productions.

Pour citer cet article : Empereire L, Eloy L, Carneiro da Cunha M, de Almeida MWB, Hussak van Velthem L, Santilli J, Katz E, Rizzi R, Simoni Silveira J, 2012. D'une production localisée à une indication géographique en Amazonie : les enjeux écologiques de la production de *farinha de Cruzeiro do Sul*. *Cah Agric* 21 : 25-33. doi : 10.1684/agr.2012.0537

⁵ Universidade Estadual de Campinas – UNICAMP
Instituto de Filosofia e Ciências Humanas
CEP 13083-896
Campinas - SP
Brésil
<mwba@uol.com.br>
<rorizzi@yahoo.com.br>

⁶ Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação
MCT/MPEG
Esplanada dos Ministérios Bloco E sala 589
Brasília – DF
Brésil
<lhussak@mct.gov.br>

⁷ Ministério Público do Distrito Federal
Eixo Monumental, Praça do Buriti, lote 2
CEP 70091-900
Brasília – DF
Brésil

s'intensifie, 9 des 29 demandes d'enregistrement de produits brésiliens¹ ont été acceptées par l'Institut national de la propriété industrielle. Depuis 2005, c'est le département de propriété intellectuelle et de technologie pour l'agriculture et l'élevage du ministère de l'Agriculture, Élevage et Approvisionnement (Mapa), qui est chargé des aspects techniques de reconnaissance et valorisation de potentielles IG. Près de 150 productions localisées originaires de tous les États brésiliens ont été identifiées comme de potentielles IG (Mapa, 2011). Une trentaine de produits issus de l'agriculture familiale amazonienne (tableau 1), parmi lesquels cette *farinha de Cruzeiro do Sul*, est concernée par cette démarche prospective.

L'implication du Mapa marque un tournant dans la mise en place de cet instrument. Avant 2005, les IG étaient focalisées sur des produits à forte visibilité sur le marché international et aux enjeux économiques importants, avec un faible nombre d'agriculteurs concernés. Depuis, elles concernent des produits portés par des milliers de petits agriculteurs à l'organisation collective encore peu structurée, aux moyens d'accès au marché précaires et aux situations foncières variées. Dans quelle mesure les IG pourraient-elles promouvoir de manière durable sur les plans économique, socioculturel et environnemental des produits issus de l'agriculture familiale ? Cette question est aiguë en Amazonie où le développement de l'agriculture familiale a souvent comme corollaire le déboisement

A l'aéroport de Rio Branco, capitale de l'État de l'Acre, les vols en provenance de Cruzeiro do Sul, petite ville du sud-ouest de l'Amazonie, déversent sur le tapis roulant une multitude de sacs blancs emplis de *farinha de Cruzeiro do Sul* : chacun emporte, distribue, ou encore revend, sa *farinha*. Cette image traduit la notoriété de cette production localisée. Celles-ci foisonnent au Brésil mais c'est depuis une dizaine d'années que leur intérêt en tant qu'instrument de développement économique est soulevé.

L'expression "production localisée" recouvre des produits issus de savoirs partagés par un groupe social et ancrés dans un lieu et une histoire (Bérard et Marchenay, 2007). Aujourd'hui les trajectoires de ces productions se diversifient. Leur notoriété est relayée par divers instruments parmi lesquels les indications géographiques (IG). Celles-ci permettent de protéger non pas un produit mais le nom géographique attaché à son origine. Conçu à l'origine en France pour protéger des produits alimentaires des contrefaçons, appliqué dans divers pays européens et intégré dans le droit communautaire européen, ce dispositif est repris aujourd'hui par nombre de pays en développement (Sautier *et al.*, 2005 ; Fournier, 2008 ; Bowen et Valenzuela, 2008 ; Marie-Vivien, 2010).

Les IG sont reconnues depuis 1994 par l'Organisation mondiale du commerce ; au Brésil, c'est la loi 9279/1996 (1996) sur la propriété industrielle qui régit leur usage (Santilli, 2005). Entre 1997 et juin 2011, selon un rythme qui et où la valorisation commerciale de certains produits peut impliquer une perte d'agrobiodiversité (Pinton et Emperaire, 2001). Nous analysons quels sont les atouts et les limites de la construction d'une IG sur la *farinha de Cruzeiro do Sul* en abordant la typicité de ce produit, les tentatives d'organisation de la filière et la viabilité écologique de sa production.

La région du Haut Juruá : du caoutchouc à l'agriculture

La *farinha de Cruzeiro do Sul* est produite dans la haute vallée du Juruá (figure 1). La commune de Cruzeiro do Sul compte aujourd'hui environ 78 000 habitants et son histoire, de la fin du dix-neuvième siècle à aujourd'hui, est intimement liée à l'exploitation du caoutchouc forestier (Almeida *et al.*, 2002). Avec la dernière chute du prix du latex dans les années 1990, nombre de *seringueiros*, les saigneurs d'hévéas – descendants des Nordestins arrivés vers 1900 – ont quitté les zones forestières riches en hévéas pour s'installer autour des quelques bourgades le long du fleuve ou à proximité de la capitale régionale, Cruzeiro do Sul (Rezende, 2010). Celle-ci est reliée par la route BR 364 à Rio Branco, capitale de l'État. La route est impraticable en saison des pluies

mais son asphaltage est en cours. Elle reliera alors de manière permanente Cruzeiro à Rio Branco et au réseau routier du Centre et du Sud du Brésil, soit aux principales zones de production agricole. À plus long terme, l'ouverture de l'axe Pacifique-Atlantique permettra de rejoindre Pucallpa au Pérou *via* Cruzeiro do Sul (IIRSA, 2011). Les conséquences de ce désenclavement progressif se perçoivent déjà avec la présence croissante de produits de l'agriculture industrielle du sud et du centre du Brésil qui côtoient les productions locales : la *farinha* est le produit le plus emblématique de la région mais il existe aussi une large diversité de haricots (*Phaseolus* et *Vigna*), du tabac, un sucre mascave² dit *gramixó* et divers produits frais (légumes, fruits et poissons) au caractère régional marqué (Katz, 2010).

L'agriculture commerciale n'est pas une activité récente en périphérie de Cruzeiro do Sul. Elle a été stimulée par les pouvoirs publics dès les années 1920 après la première crise du caoutchouc. Mais c'est la chute du prix du caoutchouc en 1990 qui a engendré le paysage actuel : les anciens patrons du caoutchouc, les *seringalistas*, se sont tournés vers le commerce ou l'élevage bovin et les *seringueiros* vers la production de manioc et de son principal dérivé, cette *farinha*.

Nous nous sommes intéressés à l'une de ses zones de production située à une vingtaine de kilomètres de Cruzeiro do Sul. L'histoire de son occupation est celle de la plupart des fronts de

Tableau 1. Produits localisés identifiés comme de potentielles IG par le MAPA en Amazonie brésilienne (source : MAPA, 2011).

Table 1. Localized products identified as potential GI by the MAPA in the Brazilian Amazon (source : MAPA, 2011).

État	Produit
Acre	farine de manioc, ananas, roucou, noix-du-Brésil, essences forestières
Amazonas	cacao, farine de manioc, poissons ornementaux, guaraná, cœur de palmier, açaí, cuir végétal (base latex d'hévéa), phytocosmétiques, cupuaçú
Roraima	haricot flexão
Amapá	miel de l'île, noix industrialisées
Pará	açaí, noix-du-Brésil, haricots, fromage, cacao, ananas, farine de manioc, farine de tapioca (amidon de manioc soufflé), produits phytothérapeutiques, produits de parfumerie, farine de poisson, fibres de curauá
Rondônia	1 produit (non cité)
Mato Grosso	cheval du Pantanal Canjinjin

colonisation amazoniens. L'agriculture s'est développée initialement en bordure de la voie principale, ici la BR 364. Les premiers centres de peuplement, les *colônias*, sont devenus des petits bourgs. Après épuisement de l'espace forestier proche, les agriculteurs n'ont plus trouvé les conditions de fertilité suffisantes pour se maintenir et la zone agricole s'est étendue le long des voies secondaires (les *ramais*) de la BR 364 créant une mosaïque paysagère de forêts et de parcelles agricoles à différents stades de régénération (figures 2 et 3).

Les dynamiques d'occupation territoriale et les conditions de production de *farinha* ont été précisées par des enquêtes réalisées entre 2006 et 2008 auprès de 24 familles nucléaires, réparties en trois localités d'ancienneté variable : São Pedro, Buritirana et Arco Iris, formées respectivement dans les années 1960, 1980 et 2000. Un seul des agriculteurs ne cultivait pas de manioc. Les données relevées ont concerné les trajectoires de vie, les systèmes de culture avec l'inventaire des plantes cultivées et la cartographie des espaces associés, la chaîne opératoire de production de *farinha* et les

principales caractéristiques du système alimentaire local. Une classification automatique d'images satellites³ a rendu compte des dynamiques régionales d'occupation des 20 dernières années (figure 2). Des entretiens auprès de personnes-ressources des services de l'État, de la municipalité et des associations de producteurs ont complété ces données.

Entre Amazonie et Nordeste, la *farinha de Cruzeiro do Sul*

Une histoire économique

La farine de manioc, une semoule torréfiée, constitue l'aliment le plus populaire du Nordeste et de l'Amazonie. Le manioc (*Manihot esculenta* Crantz) est originaire de la région sud-ouest de l'Amazonie. Il se décline en d'innombrables variétés regroupées en douces et amères (toxiques). Les unes comme les autres donnent lieu à de nombreuses préparations parmi lesquelles la farine. Son processus

de fabrication est d'origine amérindienne. Grâce à sa torréfaction, elle est un aliment de longue conservation. Cette caractéristique en a fait la denrée de base tant des colonisateurs pour leurs expéditions de conquête que, jusqu'aux années 1980, des patrons de l'extractivisme⁴. Ces derniers gardèrent la main mise sur son commerce et sur sa production pour alimenter la main-d'œuvre qui travaillait en forêt. Ainsi, dans le Haut Juruá comme en d'autres régions d'Amazonie, les *seringueiros* avaient l'obligation de s'approvisionner auprès de leur patron (Almeida, 1992). Le système de sujétion économique était double – par les produits forestiers et par l'alimentation – les deux étant couplés en un système où l'argent ne circulait pas. La farine de manioc, achetée par les patrons, venait de la région de Bragançana, près de l'embouchure de l'Amazonie à près de trois mille kilomètres en aval. Elle s'altérait au cours du transport et elle a laissé un piètre souvenir. Ce n'est que vers 1920, après la chute du prix du caoutchouc, que la production locale de farine a émergé avec le développement des activités agricoles autour de Cruzeiro do Sul.

¹ Huit sont des indications de provenance (2 sur des cafés, 2 sur des vins, 1 sur la viande bovine, 1 sur une eau-de-vie, 1 sur des fruits, 1 sur du cuir) et 1 est une dénomination d'origine sur un riz.

² Sucre roux, soit non raffiné, produit à partir de la canne à sucre.

³ Classification supervisée selon la méthode du maximum de vraisemblance sur Er Mapper sur les images Landsat du 26/07/1986 (TM, source INPE), du 22/06/1997 (TM, source GLCF) et du 21/08/2007 (TM, source INPE). Projection UTM WGS 1984.

⁴ Le terme extractivisme, issu du portugais *extrativismo*, désigne les systèmes d'exploitation des ressources forestières, en général non ligneuses (latex d'hévéa et la noix du Brésil, ...), à des fins commerciales (Empereira, Lescure, 1996).

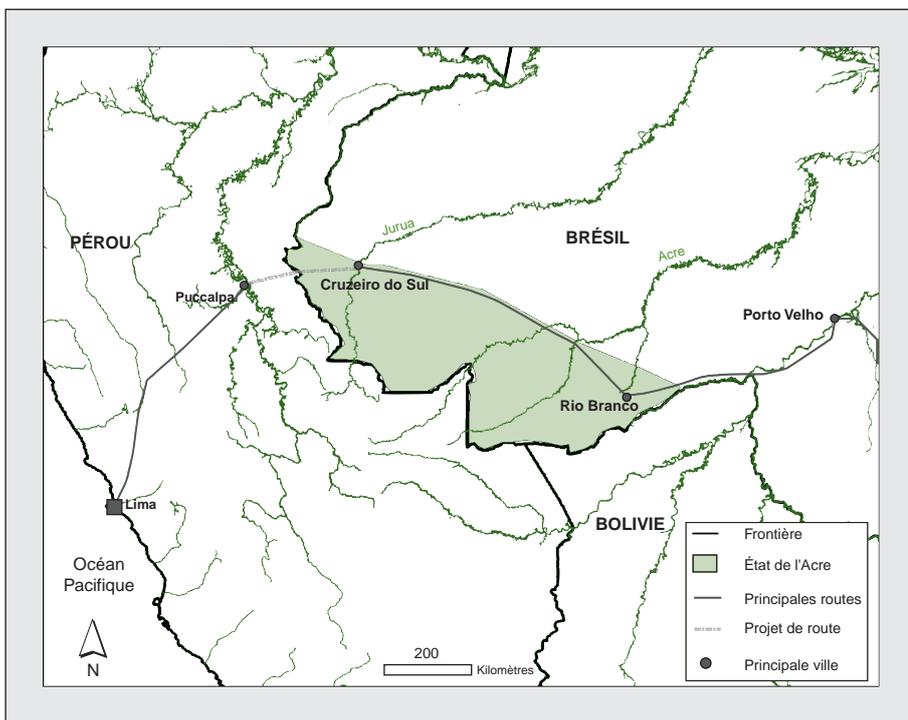


Figure 1. Carte de localisation de Cruzeiro do Sul.

Figure 1. Localization of Cruzeiro do Sul.

Consommation et préparation

La *farinba* est la base de l'alimentation de la population locale non-amérindienne. Consommer de la farine est un marqueur identitaire qui permet de se différencier des *caboclos*. Ce terme désigne dans l'Acre les Amérindiens qui eux consomment le manioc sous forme de tubercules cuits ou de bouillies.

Dans la large palette des farines brésiliennes, celle de Cruzeiro do Sul est tout à fait particulière. Elle est un produit hybride entre le Nordeste et l'Amazonie. Sa production comme sa consommation résultent d'une histoire économique régionale marquée par la présence des Nordestins dans cette région d'Amazonie à la fin du dix-neuvième siècle. Malgré une très légère fermentation, cette farine de couleur ivoire ou jaune pâle est considérée comme une farine sèche (*farinba seca*) – commune dans le Nordeste – par opposition aux farines rouies, plus fréquentes en Amazonie centrale (*farinba d'água* ou *farinba puba*) et souvent de couleur jaune intense de par les variétés employées (Desmoulière, 2001). Une autre caractéristique

de cette farine est due au type de manioc employés. Ce sont des variétés douces ou faiblement amères, à chair plutôt claire. En effet, dans le Haut Juruá, comme dans toute l'Amazonie périandine, les manioc doux dominent alors que les manioc amers se retrouvent davantage en Amazonie centrale (Emperaire, 2004) et sont également majoritaires dans le Nordeste.

Les agriculteurs des alentours de Cruzeiro do Sul cultivent jusqu'à une dizaine de variétés⁵ de type doux aux temps de maturation variés. La *farinba* est le principal produit obtenu. Elle résulte non de l'utilisation d'une variété particulière mais d'un assemblage des deux à trois variétés disponibles combinées en fonction de leur teneur en fécule ou en fibres, de leur coloration et de leurs caractéristiques organoleptiques, douces ou d'une légère amertume liée à la présence de composés cyanhydriques. Comme pour d'autres *farinbas* amazoniennes, il n'y a donc

⁵ Vingt deux variétés ont été relevées auprès des 23 agriculteurs avec une valeur médiane de 5 variétés par agriculteur. Seulement 3 d'entre elles – les *mulatinba*, *roxinba* et *ibrapi* (Embrapa) – étaient cultivées par plus de la moitié des agriculteurs.

pas de relation directe entre un type de *farinba* donné et une variété donnée. Un autre élément de variabilité relève de la diversité présente dans les parcelles dans un contexte de dégradation de la fertilité des sols : les agriculteurs sont continuellement en train de tester de nouvelles variétés. Elles sont obtenues par le jeu des déplacements et des échanges entre eux ou auprès d'institutions de développement agricole comme l'Embrapa (Entreprise brésilienne de recherche en agriculture et élevage) (Eloy et Emperaire, 2011). Les choix variétaux sont donc multiples et résultent à chaque fois d'ajustements entre des contraintes agronomiques et celles découlant de l'idéal type de cette *farinba* que porte chaque agriculteur. L'étude détaillée de la culture matérielle menée par Velthem (2008) montre combien la qualité d'une farine, et sa valeur patrimoniale, résident dans son mode de préparation, les instruments et l'espace utilisés. La *farinbada*, soit le processus de transformation des tubercules en grains jaune pâle et croquants, réunit parents, enfants, conjoints et petits-enfants dans la *casa de farinba*, ou « maison de farine » pendant deux à trois jours. C'est un lieu d'apprentissage : épluchage pour les plus jeunes et torréfaction pour les jeunes hommes (Rizzi, 2011). La *casa de farinba* est une construction couverte, située à proximité de l'habitation ; elle est sans parois dans le modèle traditionnel et fermée dans sa version modernisée. Les instruments utilisés, bacs, râpe, tamis, récipients divers, presse, fours, etc. suivent une disposition spatiale linéaire qui accompagne l'itinéraire technique⁶ de la *farinbada*.

⁶ Après arrachage, les tubercules sont épluchés, lavés et râpés, aujourd'hui avec une râpe à moteur et autrefois avec une roue mue à la main. La pâte obtenue est pressée dans une presse en bois à vis ou à levier, durant une nuit quand la température est plus fraîche. Elle s'assèche et subit un début de fermentation. Sortie de la presse, la pâte se présente en blocs compacts qui sont tamisés. Une *casa de farinba* comporte deux platines chauffées au bois, l'une sur un feu vif, l'autre plus doux. La fraction tamisée est d'abord rapidement saisie (*escaldada*) sur le feu vif, éventuellement retamisée, puis transférée au plus doux. Une fois torréfiée, et afin qu'elle ne perde pas son croquant, elle est rapidement mise en sacs de 50 kg.

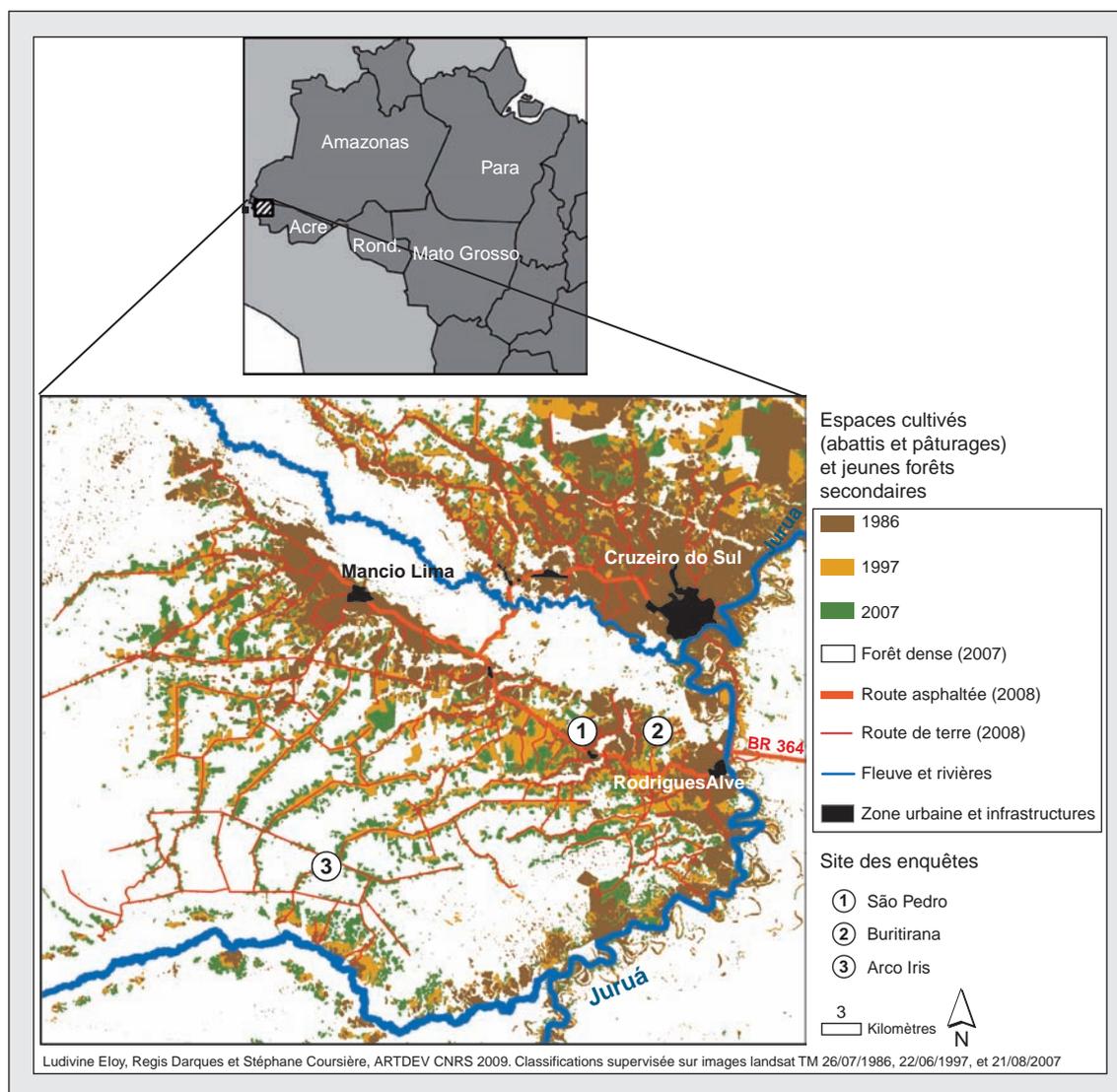


Figure 2. Évolution de l'occupation de l'espace dans la région de Cruzeiro do Sul.

Figure 2. Evolution of land use in the region of Cruzeiro do Sul.

La production de farine prend son sens dans les relations que les objets établissent entre eux et avec les personnes. Les instruments aux fonctionnalités proches, comme celles de râper, presser ou cuire, sont considérés comme des « familles » qui « vivent » sous un même toit, celui de la *casa de farinha*. À la tête de chacune de ces « familles » se trouve un « chef de famille », l'instrument principal. À l'instar des familles biologiques, ces objets établissent des relations de dépendance et de partenariat. Certains individus comme certains objets travaillent dans la « froidure », d'autres dans la « cha-

leur ». Cette conception de l'organisation et des fonctionnalités des objets se calque sur l'unité familiale, cellule de base du système de production. Les objets sont des vecteurs actifs de la qualité de la farine : « ... ils sont perçus comme les éléments qui contrôlent les procédés de transformation du manioc en farine. » (Velthem, 2008). Eux-mêmes valorisés, ils transfèrent cet attribut au produit préparé. C'est donc au sein de sa préparation que se forge l'identité de ce produit régional. Sa typicité est centrée sur ce processus de fabrication alors que le choix des variétés est soumis à de continuel réarrangements.

Tentatives d'organisation de la filière

Les six communes (*municípios*) qui composent la région du Haut Juruá produisent 187 400 tonnes de farine de manioc, soit autour de 0,8 % de la production brésilienne et moins d'un tiers de celle de l'Acre (IBGE, 2007). Localement, elle représente 70 à 80 % du revenu des agriculteurs et mobilise l'essentiel de la main-d'œuvre. Cette *farinha* est aujourd'hui

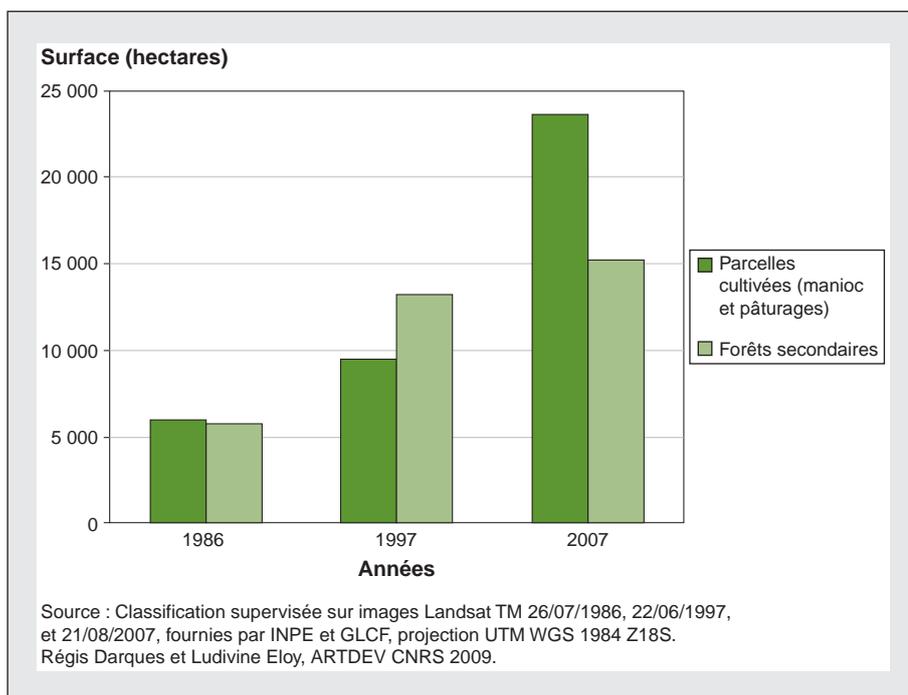


Figure 3. Évolution des surfaces cultivées et des forêts secondaires dans la commune de Rodrigues Alves (alentours de Cruzeiro do Sul).

Figure 3. Evolution of cultivated and secondary forest areas in the district of Rodrigues Alves (near Cruzeiro do Sul).

commercialisée à Rio Branco, Porto Velho (Rondônia) et à Manaus (Amazonas). C'est sur un commerce actif mais mal rémunéré que se greffent les différentes initiatives de regroupement de l'offre du produit (Simoni, 2009).

En 1997, la Casavaj, *Cooperativa dos Agricultores e Seringueiros do Vale do Juruá*, fut créée avec l'appui du gouvernement de l'État d'Acre. Environ 1 600 producteurs y étaient affiliés et elle disposait d'installations de stockage et d'emballage à Cruzeiro do Sul. Environ 12 % de la farine régionale y était traitée. Elle commercialisa la farine sous la marque *Farinha de Cruzeiro do Sul* mais subit la concurrence des producteurs de la vallée voisine du fleuve Acre et de l'État du Rondônia qui abusaient de cette dénomination. Une expérience de vente auprès d'une grande enseigne présente à São Paulo fut aussi tentée mais demeura sans suite. En 2007, la Casavaj fit faillite pour des raisons de mauvaise gestion et de crédits non remboursés par tous les agriculteurs. Cet épisode permit toutefois une amélioration du prix de vente de cette denrée, mais en retour d'expé-

rience, laissa une certaine méfiance vis-à-vis des projets collectifs.

Une autre coopérative de moindre ampleur, la Cooperfarinha, fut créée en 2005 avec 55 adhérents (et 27 deux ans plus tard). Un partenariat avec le Sebrae (Service brésilien d'appui aux micro et petites entreprises) permit aux agriculteurs de suivre des ateliers de « bonnes pratiques », condition nécessaire à l'entrée dans la coopérative. Mais la commercialisation de la farine en emballages de 1 kg estampillés *Farinha do Acre* et non de *Cruzeiro do Sul* souleva des protestations. De plus, l'insolvabilité héritée par certains agriculteurs de par la Casavaj fit qu'ils n'eurent pas accès au crédit escompté et la Cooperfarinha entra dès 2007 dans une passe difficile. Face aux difficultés à faire émerger une structure coopérative viable, nombre d'associés revinrent à l'ancien système de vente de leur farine à des intermédiaires. Ils subirent alors la forte volatilité saisonnière et interannuelle des prix d'achat de la farine, due en partie aux spéculations des commerçants.

L'objectif des différentes institutions, fédérales, de l'État ou municipales est

de commercialiser une farine de qualité avec des prix d'achat au producteur plus élevés. L'idéal type d'une telle farine repose sur la standardisation du produit, le respect de normes sanitaires et donc une formation aux « bonnes pratiques » et la modernisation des *casas de farinha*. Une « bonne » farine doit être jaune (d'où l'adjonction de curcuma), de texture homogène et être produite dans une *casa de farinha* aux normes d'hygiène standardisées avec un sol en ciment, des parois carrelées, des murs sur les quatre côtés et une nouvelle disposition des instruments (Velthem, 2008). Ces nouvelles normes, imposées de l'extérieur, sont, selon les agriculteurs, adoptées, ignorées ou contournées. C'est dans ce contexte qu'en 2008 le Mapa, l'Embrapa et le Seaprof (secrétariat d'État à l'Agroforesterie et à la Production familiale) entament une réflexion sur la valorisation de la *farinha* via une IG (Haverroth *et al.*, 2009). L'accent est donc mis sur une technicisation du mode de préparation, alors que, comme nous l'avons indiqué, c'est justement l'ancrage culturel et la flexibilité des choix variétaux et des pratiques artisanales de fabrication qui caractérisent cette *farinha*. Par ailleurs, sa valorisation économique n'implique pas seulement des standards de qualité, mais aussi une augmentation sensible des quantités produites. Or, les enjeux écologiques de cette valorisation ne sont pas discutés alors que le modèle local de l'agriculture montre ses limites.

La farinha et la forêt

Depuis les années 1960, l'augmentation de la production de *farinha* est directement liée à l'avancée du déboisement. Les figures 2 et 3 illustrent la progression du front pionnier le long des chemins de terre secondaires (*ramais*) qui partent de la BR 364 et progressent vers le sud-ouest.

Les parcelles défrichées par abattis-brûlis sont cultivées initialement en riz et maïs puis en manioc. Avec des temps de recrus forestiers décroissants (figure 4), les parcelles sont envahies au bout de trois à quatre cycles par le *capim de burro* (*Andropogon* sp.) et la *pluma* (*Pteridium aquilinum*). Leur désherbage demande un travail accru

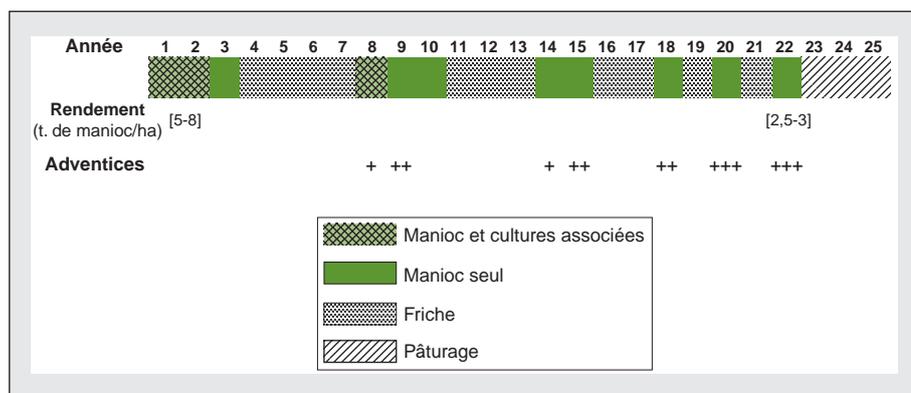


Figure 4. Schéma des successions culturales dans un lot de 15 hectares dans la région de Rodrigues Alves.

Figure 4. Representation of cultivation cycles in a 15-hectare farm near Rodrigues Alves.

et le rendement baisse. Après cinq à six cycles, soit 15 à 20 ans après le premier défrichement, cette baisse est telle que la parcelle est convertie en un pâturage qui peut être vendu ou loué à des éleveurs. L'épuisement de la fertilité de l'agroécosystème et la perte d'agrobiodiversité s'accompagnent d'attaques du principal ravageur (*Erinnyis ello* L.). L'essentiel du manioc aujourd'hui commercialisé provient des nouvelles colonies agricoles où la productivité du travail et les rendements sont plus élevés (de 5 à 8 t/ha de farine contre 2,5 à 3 dans les zones plus anciennes). Les exploitants, souvent des couples jeunes avec peu de capital, y disposent encore de réserves importantes de forêt (Eloy *et al.*, 2012). Installés dans des zones difficiles d'accès, avec un vélo ou une moto comme moyen de transport, ils dépendent des camions des commerçants pour acheminer leur production. Cette dépendance est encore plus durement ressentie en saison des pluies quand le prix du sac de *farinha* passe de 35 à 100 R\$, soit entre 17 et 50 US\$.

En revanche, les agriculteurs situés sur les anciennes colonies disposent de transports publics et peuvent vendre directement leur farine au détail sur les marchés urbains. Leur capacité à dégager des surplus est cependant limitée par l'épuisement de la fertilité de leurs terres. Celle-ci pourrait être restaurée par des jachères longues mais nombre d'entre eux préfèrent avoir des pâturages et quelques bêtes, ce qui leur assure une sécurité financière. Certains, sous l'impulsion du

Seaprof et de l'Embrapa, testent des systèmes de culture fondés sur un labour mécanisé, des variétés de manioc à maturation rapide et une rotation avec des engrais verts. Mais, confrontés à des itinéraires techniques qu'ils maîtrisent peu, ils optent souvent pour une diversification de leurs activités (emplois salariés, nouvelles productions comme le bois, les cultures maraîchères, la pisciculture...) ou, pour les plus âgés, de vivre de leur retraite d'agriculteur. La réflexion en cours sur cette IG, menée par l'Embrapa, s'articule donc encore peu à la diversité des conditions socioéconomiques et agroécologiques auxquelles sont confrontés les agriculteurs. Or cette diversité détermine pourtant les capacités d'organisation collective de la filière et de changement technique : variabilité spatiale des rendements, de la dépendance aux intermédiaires, des niveaux de fertilité, et de l'agrobiodiversité.

Discussion et conclusion

La description ici faite de cette *farinha* souligne qu'elle répond aux critères de « dénomination d'origine » tels que la législation les stipule (Santilli, 2005). Ce n'est pas seulement l'origine géographique du produit qui lui confère son caractère singulier, ce qui le ferait relever d'une « indication de provenance », mais bien une typicité liée à

des facteurs naturels, culturels et historiques, qui en font un produit différencié au sein des *farinhas* amazoniennes. Les plaintes contre l'usurpation du nom de Cruzeiro do Sul soulignent ce lien entre territoire, habitants et produit. D'autres *farinhas* amazoniennes pourraient revendiquer la protection du nom géographique et une reconnaissance des droits intellectuels des populations sur des savoir-faire particuliers (par exemple celles de Uarini au grain sphérique, du Pará, du Rio Negro ou celle dite *do toco mole* de Maués).

Si la notoriété et la typicité de la *farinha de Cruzeiro do Sul* ne peuvent être questionnées, il faut cependant s'interroger sur la capacité d'une IG à maintenir sa valeur culturelle et à promouvoir une agriculture familiale durable sur ce qui est aujourd'hui un front pionnier.

Le débat sur l'imposition de normes exogènes à une production localisée n'est pas nouveau (Duteurtre, 2004). Mais, dans le cas de la farine, normes exogènes et normes locales convergent autour de la même étape considérée comme centrale pour la valorisation du produit : sa chaîne opératoire, qu'elle soit perçue par le biais de normes sanitaires ou par celui des rapports entre objets et gens. Un riche dialogue pourrait s'ouvrir autour de cette convergence si toutefois les normes locales, multiples mais reposant sur une conception partagée de la *farinha de Cruzeiro do Sul*, acquerraient une meilleure visibilité aux yeux des institutions de développement.

La question des normes a aussi des conséquences sur l'aire couverte par cette IG. Aujourd'hui le produit demandé par les institutions reflète le standard de farine produit aux alentours de la ville. Or toute la vallée du Haut Juruá, de Cruzeiro à la frontière péruvienne à 250 km en amont, est marquée par une histoire qui combine extractivisme et agriculture, et produit des variantes de cette *farinha*. Celles-ci, plus ou moins raffinées selon qu'elles sont destinées ou non au marché, ne sont pas prises en considération dans le montage de cette IG. Comme nous l'avons montré, la question cruciale est toutefois celle de la viabilité écologique de la production agricole, c'est-à-dire de la partie amont de la filière de production. Les faibles performances aujourd'hui observées

sont à l'origine de la multiplicité des stratégies des agriculteurs. Les possibilités d'action collective et de changement technique s'en trouvent limitées. À l'échelon gouvernemental, l'État de l'Acre a engagé depuis 1999 des politiques de lutte contre le déboisement qui reposent sur le contrôle des brûlis, la certification des propriétés rurales et les paiements pour services environnementaux (Eloy *et al.*, 2012) mais aussi sur des choix techniques en matière d'agriculture ; d'une part, la promotion de systèmes agroforestiers qui substituent des parcelles de plantes pérennes aux parcelles de manioc, principalement des fruitiers, option incompatible avec l'appui à cette IG ; de l'autre, l'adoption de nouvelles technologies qui visent à stabiliser la culture du manioc par le labour la fertilisation organique ou l'usage de variétés à cycle court, ce qui relève de l'approche classique du développement agricole en Amazonie (Perz, 2003 ; Brondizio, 2006). Quoi qu'il en soit, les aspects environnementaux ne sont pas encore intégrés dans la discussion sur cette IG alors qu'il est indispensable que le cahier des charges incorpore ces aspects de durabilité écologique et prenne en compte la diversité des situations auxquelles sont confrontés les agriculteurs. Dans les zones difficiles d'accès, l'association entre valorisation commerciale du manioc et agriculture durable peut passer par le maintien d'une hétérogénéité paysagère associant espaces cultivés, recrûs forestiers enrichis en espèces utiles et forêts, schéma susceptible de promouvoir aussi la conservation de la biodiversité, cultivée ou non, et des savoirs associés (Padoch et Pinedo-Vasquez, 2010 ; Eloy, 2008). Dans des régions mieux connectées au marché c'est une amélioration des itinéraires techniques autour du manioc qui demande à être renforcée. C'est donc une approche systémique et territorialisée qui doit être consolidée dans la mise en place de ces IG.

Le contexte de l'enquête n'a pas permis d'aborder la question de la valorisation économique du produit. Il est toutefois légitime de poser la question des conséquences de l'application d'un signe de qualité à un produit non seulement de base sur le plan alimentaire mais aussi sur le plan

culturel. Dans quelle mesure une IG rendrait-elle la *farinha* locale inaccessible aux populations locales ? Dans le contexte de désenclavement de la région, deviendrait-elle un produit d'exportation remplacé localement par une farine « indifférenciée » venue des grandes zones agricoles du Brésil ? De même, cette denrée demeurerait-elle accessible aux acheteurs de São Paulo ou d'autres pôles ? Les représentations associées aux *farinhas*, aliments populaires et bon marché, sont-elles compatibles avec le surcoût engendré par une IG.

La discussion menée souligne les obstacles à la mise en place d'une IG sur ce produit (difficultés de mobilisation collective, de concertation entre populations locales et institutions de développement, fragilité écologique du système de production) alors que son existence répondrait au souci des agriculteurs de faire reconnaître leurs savoirs et savoir-faire et de valoriser économiquement leur production. Une approche descendante des IG centrée uniquement sur la qualité sanitaire et gustative du produit final risque de gommer la diversité des conditions de production. Une approche systémique et territorialisée ne garantit pas le succès de la mise en place de l'IG mais elle pourrait faciliter la construction de normes environnementales et techniques partagées, laissant les différences locales s'exprimer. ■

Remerciements

Cette recherche a été réalisée dans le cadre du programme PACTA « Populations locales, Agrobiodiversité et Connaissances Traditionnelles Associées en Amazonie brésilienne » CNPq-Unicamp/IRD, n° 492693/2004-8 avec des financements IRD, CNPq, ANR-Biodivaloc et BRG. Autorisation CGEN n° 139, DOU (04/04/2006) : « *Tout usage des informations exposées à des fins de bioprospection ou de développement technologique doit être soumis à l'obtention d'un accord préalable informé et d'un contrat d'utilisation du patrimoine génétique et de répartition des bénéfices établi avec les populations concernées, ainsi qu'à l'autorisation du CGEN.* »

Nous remercions le Ceflora, en particulier R. Galdini, et l'université fédérale de l'Acre à Cruzeiro do Sul, ainsi que les habitants de São Pedro : A. Vieira, A. Roque de Oliveira, A. Silva da Cruz, E. Cruz da Costa, F. Amadeu, F. Barbosa do Nascimento, F.

Barbosa do Nascimento, F. Casimiro de Oliveira, F. de Oliveira Costa, G. Silva Bezerra, F. de Almeida Bezerra et J. Evilásio Tavares Medalha, F. Carmen Nascimento et E. Ferreira da Conceição, G. Ferreira da Silva, I. da Silva Nascimento, J. Roque et Selene, J. Cruz da Costa, J.P. de Cavalcante Almeida, L. de Almeida et F. Bezerra, L. Gomes de Nascimento et F. de Assis, M. Correa, M.C. de Souza et P. Freitas da Silva, M.L. da Silva et R. Gomes da Silva, P. Caetano Bezerra et M. Ramalho da Silva, P. Gonzaga da Cruz, R.N. Bezerra da Silva, R. Gomes do Nascimento, T. Costa da Cruz. Merci enfin aux lecteurs pour la richesse de leurs commentaires.

Références

- Almeida M, Scheibe Wolff C, Lozano Costa E, Pantoja Franco M, 2002. Habitantes : os seringueiros. In : Carneiro da Cunha M, Almeida M. eds. *Enciclopédia da Floresta*. São Paulo : Companhia das Letras.
- Almeida MWB, 1992. *Rubber tappers of the upper Juruá river, Brazil. The making of the forest peasant forestry*. PhD, Cambridge University.
- Bérard L, Marchenay P, 2007. Localized products in France : definition, protection and valueadding. *Anthropology of Food* S2 : 9. <http://aof.revues.org/index415.html>
- Bowen S, Valenzuela Zapata A, 2008. Les appellations d'origine et les durabilités socio-économique et écologique : le cas de la tequila au Mexique. *Cahiers Agricultures* 17 : 552-60. doi : 10.1684/agr.2008.0250
- Loi n° 9.279 du 14 mai 1996. http://www.inpi.gov.br/menu-superior/legislacao/pasta_legislacao/lei_9279_frances.html.
- Brondizio ES, 2006. Intensificação agrícola, identidade econômica, e invisibilidade de pequenos produtores amazônicos : Caboclos e Colonos em uma perspectiva comparada. In : Adams C, Murieta RSS, Neves WA, eds. *Sociedades Caboclas Amazônicas : Modernidade e Invisibilidade*. São Paulo : Ana Blume.
- Desmoulière S, 2001. *Approche ethnobotanique de la diversité variétale du manioc en Amazonie centrale : gestion et perspectives de conservation*. PhD. Paris : MNHN. <http://www.yepca.org/thz/>.
- Duteurtre G, 2004. Normes exogènes et tradition locale : la problématique de la qualité dans les filières laitières africaines. *Cahiers Agricultures* 13 : 91-8.
- Eloy L, Emperaire L, 2011. La circulation de l'agrobiodiversité sur les fronts pionniers d'Amazonie (région de Cruzeiro do Sul, État de l'Acre, Brésil). *L'Espace géographique* 40 : 62-74.
- Eloy L, Méral P, Ludewigs T, Pinheiro G, Singer B, 2012. Payments for Ecosystem Services in Amazonia. The challenge of land use heterogeneity in agricultural frontiers near Cruzeiro do Sul (Acre, Brazil). *Journal of Environmental Planning and Management*. doi : 10.1080/09640568.2011.621021

- Eloy L. 2008. Dynamiques et adaptation des systèmes agroforestiers périurbains dans le Nord-Ouest amazonien. *Bois et Forêts des Tropiques* 296 : 45-55.
- Emperaire L, Lescure JP, 1996. Introduction. In : Emperaire L, ed. *La forêt en jeu - L'extractivisme en Amazonie centrale*. Paris : Orstom ; Unesco.
- Emperaire L, 2004. Elements for a discussion on the conservation of agrobiodiversity : the exemple of manioc (*Manihot esculenta* Crantz) in the Brazilian Amazon. In : Veríssimo A, Moreira A, Sawyer D, dos Santos I, Pinto LP, eds. *Biodiversity in the Brazilian Amazon - Assessment and priority actions for conservation, sustainable use and benefit sharing*. São Paulo : Estação Liberdade.
- Fournier S, 2008. Indications géographiques : une voie de pérennisation des processus d'action collective au sein des systèmes agroalimentaires localisés ? *Cahiers Agricultures* 17 : 547-51. doi : 10.1684/agr.2008.0250
- Haverroth M, de Vasconcelos RM, de Souza Álvares V, Bustamante PG, 2009. Sistemas agrícolas para a conservação, preservação e promoção do conhecimento local ou tradicional e a construção de políticas públicas. Communication au séminaire Iphan – IRD, « *Patrimoine immatériel et systèmes agricoles locaux* », Brasília, 19-20 novembre 2009.
- IBGE, 2007. <http://www.ibge.br>
- IIRSA, 2011. http://www.iirsa.org/proyectos/detalle_proyecto.aspx?h=29&x=9&idioma=ES
- INPI, 2011. <http://www.inpi.gov.br/menu-esquerdo/indicacao/igs-registradas/nacionais/>
- Katz E, 2010. Cruzeiro do Sul market (Acre, Brazilian Amazon) : reflection of the regional culture and agricultural diversity. In : Pocchetino ML, Ladio AH, Arenas PM, eds. *ICEB2009 - Tradiciones & transformaciones en Etnobotánica*. Bariloche (AR) : Cyted-Risapred.
- MAPA, 2011. <http://www.agricultura.gov.br/desenvolvimento-sustentavel/indicacao-geografica/ produtos-potenciais>
- Marie-Vivien D, 2010. *Le droit des indications géographiques en Inde. Un pays de l'ancien monde face aux droits français, communautaire et international*. PhD, EHESS, Paris. http://halshs.archives-ouvertes.fr/tel-00587307_v1/
- Padoch C, Pinedo-Vasquez M, 2010. Saving slash-and-burn to save biodiversity. *Biotropica* 42 : 550-2.
- Perz S, 2003. Social determinants and land use correlates of agricultural technology adoption in a forest frontier : A case study in the Brazilian Amazon. *Human Ecology* 31 : 133-65.
- Pinton F, Emperaire L, 2001. Le manioc en Amazonie brésilienne : diversité et marché. *Genetics Selection Evolution* 33 :S491-512.
- Rezende RS, 2010. *Problemas de urbanização e gestão territorial na reserva extrativista do Alto Juruá, Acre*. V Encontro Nacional da Anppas. Florianópolis (BR). <http://www.anppas.org.br/encontro5/cd/artigos/GT12-830-946-20100903221837.pdf>
- Rizzi R, 2011. *Mandioca : processos biológicos e socioculturais associados no Alto Juruá, Acre*, Mastère d'anthropologie, Campinas, Unicamp. <http://www.bibliotecadigital.unicamp.br/document/?code=000793800>
- Santilli J, 2005. As indicações geográficas e as territorialidades específicas das populações tradicionais, povos indígenas e quilombolas. In : Lages V, Lagares L, Braga CL, eds. *Valorização de produtos com diferencial de qualidade e identidade : indicações geográficas e certificações para competitividade de negócios*. Brasília : Sebrae.
- Sautier D, Bienabe E, Sallée B, 2005. Les indications géographiques dans les pays du Sud : potentiels et enjeux. In : Sylvander B, Casabianca F, Roncin F, eds. *Produits agricoles et alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques*. Paris : Inra ; Inao.
- Simoni J, 2009. *A multidimensionalidade da valorização de produtos locais : implicações para políticas públicas, mercado, território e sustentabilidade na Amazônia*. PhD, UnB, Brasília. <http://repositorio.bce.unb.br/bitstream/10482/4679/1/2009JaneSimoniSilveira.pdf>
- Velthem LHV, 2008. Farinha, casas de farinha e objetos familiares em Cruzeiro do Sul - Acre. *Revista de Antropologia* 50 : 605-31.