



SYSTEME ALIMENTAIRE ET POLITIQUES AGRAIRES A L'OMBRE DES POMMIERS-CAJOU: LES DYNAMIQUES AGRAIRES ET ALIMENTAIRES LIEES A L'ANACARDIER DANS LE NORDESTE DU BRESIL

SISTEMA ALIMENTAR E POLÍTICA AGRÁRIA NAS SOMBRAS DOS CAJUEIROS: AS DINÂMICAS AGRÁRIAS E ALIMENTARES LIGADAS AO CAJUEIRO NO NORDESTE DO BRASIL

FOOD SYSTEM AND AGRICULTURAL POLICY IN THE SHADOWS OF THE CAJUEIROS: AGRARIAN AND FOOD DYNAMICS LINKED TO THE CAJUEIRO IN THE NORTHEAST OF BRAZIL

Camille Notebaert

Deuxième année de Spécialité de Master *Environnement, dynamique des territoires et des sociétés*,
parcours «Anthropologie de l'Environnement», MNHN (Paris).

E-mail: notebaert.camille@gmail.com

RÉSUMÉ:

Le cajou (*Anacardium occidentale*) est traditionnellement consommé et produit dans le Nordeste du Brésil. Nous cherchons à comprendre le passage d'une espèce localisée à une espèce globalisée, les impacts sur les systèmes de production et de consommation de ses dérivés tant dans les recettes que dans le paysage. Nous explorons d'abord le développement de la sphère industrielle et du système de production régional, ensuite la manière dont le cajou est investi dans les mémoires, le territoire et les savoirs locaux associés, enfin nous voyons comment la valorisation économique du cajou peut permettre sa revalorisation auprès des communautés locales favorisant une nouvelle sécurité alimentaire et économique. La méthodologie associe étude bibliographique, observations et entretiens informels dans le cadre de la préparation d'un projet de recherche de terrain en anthropologie.

Mots-clef : Pommier-cajou, cajou, systèmes agricoles, alimentation, valorisation économique.

RESUMO:

O caju (*Anacardium occidentale*) é tradicionalmente consumido e produzido na região do Nordeste do Brasil. Este artigo tem o objetivo de trazer o entendimento sobre a passagem dessa espécie de localizada à globalizada bem como os impactos nos sistemas de produção e de consumo dos seus derivados tanto nas receitas como nas paisagens. Primeiramente exploramos o desenvolvimento do setor industrial e do sistema de produção regional, depois a maneira como o caju está comprometido nas memórias, no território, e nos saberes locais associados, finalizando com uma reflexão de como a valorização econômica do caju pode permitir a sua revalorização nas comunidades locais, favorecendo uma nova seguridade alimentar e econômica. A metodologia associa pesquisa bibliográfica, observações e entrevistas informais no âmbito da preparação de um projeto de pesquisa antropológica.

Palavras-chave: Cajueiro, caju, sistemas agrícolas, alimentação, valorização econômica.

ABSTRACT:

Cashew tree (*Anacardium occidentale*), is traditionally consumed and produced in the Brazil's North-East region. The aim of this article is to interrogate the way cashew tree moves from a localized specie to a globalized specie and the impacts on the production, transformation, and consumption systems. First, the article explores the development of the industrial sphere and of the regional production system, second the way cashew is invested in the memories, the territory and the local knowledges. Finally, it shows that cashew economic valorisation can lead to a new valorisation for the local communities and create an economical and food security. The methodology associate a bibliographical study, observations and interviews for the preparation of an anthropological research field.

Keywords: Cashew-tree, cashew, agriculture systems, food, economic valorisation.

1 INTRODUCTION

Le pommier-cajou, *Anacardium occidentale L.*, est devenu depuis les années 1950 un objet économique fondamental au Brésil et plus spécifiquement dans la région du Nordeste. Cette filière fruitière tient une place importante, bien qu'elle ne soit encore que peu structurée. Dans le Rio Grande do Norte situé dans la région Nord-Est du Brésil, où a été menée une recherche de terrain de 4 mois dans le cadre d'un stage de recherche au sein de l'UMR Paloc (MNHN/IRD), le pommier-cajou passe par un processus de domestication lié à son entrée dans le monde industriel et intensif. Les éléments présentés dans cet article représentent la phase initiale du travail de terrain, une recherche bibliographique ainsi que des éléments d'analyse.

Les pommiers-cajou sont d'abord une source de mémoire, peuplant les dunes des zones littorales et des *tabuleiros* depuis le début de la colonisation. Déjà, en 1585, le père Cardim, jésuite rédigeant une série de lettres enthousiastes de son voyage dans les villes brésiliennes (FERRÃO, 2015), raconte:

Nous mangeons sous un *cajueiro* très frais chargé d'acajous, qui sont comme des pommes calvilles, les uns sont jaunes, d'autres rouges, leur châtaigne se trouve à son extrémité qui apparaît avant ladite pomme qui en procède; c'est un fruit délicieux, à consommer par temps de canicule, car il se défait entièrement en un jus qui fait des taches indélébiles sur le lin et le coton. (*Narrativa epistolar*, 1585).

L'amande de cajou, tout comme la pomme de cajou, sont des éléments fondamentaux de la cuisine de la région Nordeste du Brésil. C'est particulièrement dans les cuisines des *casas-grandes* que le cajou entre dans les recettes de famille "A cozinha das casas-grandes nasceu debaixo dos cajueiros" (MOTA, 1956). Nous cherchons à comprendre comment la mondialisation de la production de l'anacardier entraîne des transformations et redéfinitions des modes de production et de consommation, et modifie le statut de la plante entre sa valorisation économique et sa place traditionnelle dans les recettes et paysages du Nordeste du Brésil. Nous verrons d'abord l'organisation de la production régionale et le développement de la filière industrielle, naviguant entre urbain, rural et secteur globalisé, ensuite que les dérivés de l'anacardier sont multiples, traditionnels ou industriels, et concernent une grande diversité d'acteurs et d'enjeux, enfin que la valorisation de l'anacardier peut porter des avantages économiques pour les communautés locales permettant l'ouverture d'une dynamique économique, bien que connaissant encore une certaine instabilité.



2 PRODUCTION RÉGIONALE ET DÉVELOPPEMENT DU SECTEUR AGRO-INDUSTRIEL

2.1 LE POMMIER-CAJOU DANS LA TOILE DE LA GLOBALISATION

Le Brésil est le troisième producteur mondial de noix de cajou avec la majorité de l'activité agricole concentrée dans la région du Nordeste (Ceará, Rio Grande do Norte, Piauí). L'augmentation de la demande mondiale, particulièrement européenne et nord-américaine, entraîne de nouveaux enjeux économiques et une volonté politique de valoriser la production industrielle de l'anacardier, ou pommier-cajou, avec de forts enjeux de développement (ALEXANDRE, 2013). Jusqu'en 2010, la filière est considérée comme fondamentale et pleine d'opportunités pour l'économie régionale grâce à l'essor de la consommation aux États-Unis et en Europe. Les sécheresses de 2010, 2012 et 2016 entraînent une fragilisation de la production et la fermeture d'un grand nombre d'agro-industries familiales. De 2012 à 2015 l'État du Rio Grande do Norte importe 17.092 tonnes de noix de cajou brute des pays africains, premiers producteurs mondiaux, afin de répondre à la demande régionale et tenter de maintenir le marché (Données CONAB, 2016). Suite à ce déclin catastrophique, des solutions sont proposées par les agences étatiques (EMBRAPA, CONAB, EMPARN, EMATER) afin d'adopter des stratégies d'adaptation aux sécheresses et relancer le secteur en s'appuyant particulièrement sur une sélection génétique et l'utilisation de technologie de pointe.

2.2 LE POMMIER CAJOU DANS LE SYSTEME AGRICOLE REGIONAL

La culture de pommier-cajou est concentrée dans la région du Nordeste du Brésil où elle détient une grande importance sociale et économique car elle génère des emplois et est une source de revenus au moment le plus sec de l'année (entre octobre et janvier). La production de la noix de cajou a lieu pendant les périodes de creux des autres cultures ce qui permet une complémentarité avec d'autres activités (COSTA et ARAUJO, 2014). Selon les données de l'IBGE, en 2015 on estime à 619 000 hectares la surface occupée par l'anacardier avec 99,4% localisée dans le Nordeste du Brésil (VIDAL, 2016). Le secteur est actuellement dans une situation de reconfiguration après une période de crise qui a entraîné la fermeture d'un grand nombre d'entreprises agro-familiales : en 2012 la production de noix de cajou par hectare dans l'état du Piauí est près de 80% inférieure à



celle de 2011 avec 54 kg/hectare. Cette baisse de productivité qui s'observe à l'échelle régionale est due à une sécheresse sévère et prolongée associée à la prolifération de ravageurs et de maladies affectant les pommiers-cajou (Mosca branca (*Bemisia tabaci*), champignon *Colletotrichum gloeosporioides*, et *Oidium anacardii*) (VIDAL, 2016). À ces difficultés d'ordre climatiques et écologiques s'ajoute un vieillissement des populations de pommiers cajou de type *Gigante* entraînant une baisse de leur productivité.

2.3 DEVELOPPEMENT DE LA FILIERE INDUSTRIELLE

La filière industrielle se développe dans les années 1950. Avant cela, la production de cajou est essentiellement extractiviste avec une consommation locale dans le Nordeste du Brésil mais sans importance significative pour l'économie de la région (BARROS DE MOURA *et al.*, 1999). La mise en place de la filière industrielle est impulsée par une volonté politique de développement matérialisée par l'installation à Pacajus dans l'état du Ceará du *Campo Experimental de Pacajus* en 1956 sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture. Le centre appartient à l'ancien Instituto de Fermentação et à l'IPEANE¹ subordonné au DNPEA². À partir de 1974, il intègre l'Embrapa³ qui est le principal centre de recherche et de développement en agronomie au Brésil. C'est par le biais de l'ingénieur agronome Esmerino Gomes Parente, membre du Ministère de l'Agriculture et fondateur du Campo Experimental de Pacajus, que se lance la dynamique de développement de clones *cajueiro anão precoce*. Le centre expérimental de Pacajus vise à développer et mettre en place des projets de recherche, principalement sur l'anacardier, à propos de l'amélioration génétique des plantes, de la fertilité des sols, de la physiologie végétale, de la nutrition des plantes, de phytopathologie et d'entomologie. L'Embrapa propose donc l'achat de variétés améliorées aux agriculteurs et aux entreprises agro-industrielles, associé à un ensemble d'innovation techniques permettant d'optimiser les récoltes et les taux de production.

Les pommiers-cajou, devenus invisibles dans le paysage du Nordeste du Brésil face aux plantations de canne à sucre (MOTA, 1956), se voient dotés d'une nouvelle valeur économique par la globalisation de la production face à une demande internationale croissante qui leur accorde alors une nouvelle place. Pourtant, force est de constater que les savoirs, savoir-faire et pratiques locales associés sont riches, variés, reflétant la diversité des sociétés composant cette région. Nous souhaitons mettre en dialogue ce nouvel intérêt pour une plante aux intérêts économiques,

¹ Instituto de Pesquisa e Experimentação Agropecuária do Nordeste

² Departamento Nacional de Pesquisa Agropecuária

³ Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária



nutritionnels et industriels indéniables, avec les usages et pratiques locales qui nous offrent un regard sur la manière dont nous investissons les éléments naturels qui nous entourent de significations symboliques et sociales.

3 LE CAJOU DANS L'ASSIETTE ET DANS LA MÉMOIRE

3.1 GASTRO-POLITIQUE: QUAND L'ALIMENTATION ENTRE DANS LE CHAMPS POLITIQUE

Suggérée par A. Appadurai dans une étude sur les signaux politiques présents dans les situations alimentaires en Inde, la notion de gastro-politique nous semble être fondamentale afin de discuter la circulation des éléments alimentaires au sein des sociétés selon différentes échelles et hiérarchies sociales.

My own analysis fits best with this last approach which I would describe as one that looks at food as part of the semiotic system in a particular social context. The operative questions for this approach would be: What do particular actions involving food (and particular foods) «say»? To whom? In what context? With what immediate social consequences? To what structural end? By gastro-politics I mean conflict or competition over specific cultural or economic resources as it emerges in social transactions around food. (APPADURAI, 1981, p. 495)

A. Appadurai utilise le concept de gastro-politiques, *gastro-politics*, pour étudier les tensions entre les groupes de classes et de castes en Inde. Il montre que la distribution de ces limites entre dans un contexte chargé de sens qui prend forme dans la structuration de l'espace et de l'acte culinaire. La mise en valeur d'une pratique alimentaire spécifique associée à des savoirs, savoir-faire et techniques sert les objectifs de la communauté réunie autour de valeurs communes.

Dans le Nordeste du Brésil, le pédoncule floral, ou pseudo-fruit, entre dans un grand nombre de préparations culinaires et de boissons qui peuvent revêtir un aspect identitaire fort permettant de se distinguer en tant que groupe et décrivant des cercles de sociabilité. La fermentation ou non de la boisson à base de cajou, par exemple, détermine l'appartenance à un groupe et permet la mise en place de revendications identitaires par appropriation. La *cajuina*, boisson de cajou non fermentée, est patrimonialisée en 2009 par l'IPHAN⁴ dans l'état du Piauí. Décrite comme un héritage amérindien, il s'agit pourtant d'un processus de pasteurisation qui apparaît au XIX^e siècle La

⁴Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional. Créé en 1937, l'Institut est lié au Ministère de la Culture brésilien et se charge de la préservation du Patrimoine Culturel Brésilien. <<http://portal.iphan.gov.br/>>

cajuina est de fait un héritage colonial, symbole de pureté, sans alcool, qui permet de s'affirmer comme non-indien, car les Amérindiens consomment surtout des boissons fermentées de cajou (WADDINGTON, 2016). Les frontières entre les groupes sont poreuses, et l'étude de l'alimentation en tant que système (représentations, savoirs et pratiques) permet de comprendre certains processus de différenciation par l'affirmation d'un système alimentaire par rapport à un autre (de Suremain et Katz, 2008), dans le cas présenté entre boisson fermentée de cajou et non fermentée. Le concept de gastro-politique nous permet d'élargir le champs de réflexion en repérant tant dans les associations de goûts, d'odeurs, de couleurs, caractéristiques des structures du culinaire (DOUGLAS, 1979), que dans les interactions sociales autour de l'alimentation, ce qui est porteur de sens pour les individus. La chaîne technique de la *cajuina* vise ainsi à une certaine purification de la matière qui doit devenir limpide, à l'image des caractéristiques morales valorisées pour les jeunes filles par l'élite sociale du Piauí (WADDINGTON, 2016).

3.2 LES TRACES DU CAJOU DANS LE TERRITOIRE ET DANS LA MEMOIRE

Les écrits des missionnaires du XVIIème siècle nous permettent d'entrevoir la façon dont le cajou était intégré dans l'organisation temporelle des sociétés amérindiennes. Déjà André Thevet témoigne de l'usage du cajou en 1558 dans *Singularidades da França Antártica a que outros chamam América* :

A terra, de resto, é das melhores que possui essa gentalha, dando frutos em abundância, ervas e raízes cordiais, inclusive grande quantidade das árvores chamadas acaious. O fruto do acaiou é da grossura de punho e tem a forma de um ovo de pato. Alguns fazem dele certa beberagem se bem que não tenha muito bom sabor, pois o seu gosto é o da sorva meio madura. Da ponte desse fruto pende uma espécie de noz da grossura das castanhas e da feição dos rins da lebre. (THEVET, 1558 [trad. PINTO, 1944] p. 358-364).

Les amandes étaient consommées, pillées et mélangées avec du manioc pour produire une farine (MOTA, 1956) et le pédoncule était consommé sous la forme de boisson fermentée, *caium*, *mocororó*, produites lors de rituels (FERRÃO, 2015). Le cajou est placé par le père Vasconcelos, jésuite visitant le Brésil au XVIIème siècle, comme central dans le système culturel Amérindien dans la région de Bahia. Il décrit le processus technique employé par les Amérindiens pour fabriquer ce qu'il nomme le «vin de cajou», boisson consommée lors d'événements festifs et de rituels. Pour lui, le cajou est l'aliment le plus apprécié et le plus valorisé par ces sociétés:



Pera os Indios he toda a fartura, todo o seu mimo, e regalo; porque he seu comer, e beber mais prezado. Quando verdes, ou seccos ao Sol, servem de suas comedias: e d'elles mesmos, quando maduros, tirão os vinhos mai preciosos seus, na maneira seguinte. Vão-se a elles como á vindima, e conduzida grande quantidade, juntão-se logo os vinhateiros destros no ameio, em quanto estão frescos, e tirada a castanha vão espremendo poucos, e poucos, ou ás mãos, ou á força de certo genero de prensa de palma, que chamão tipity, e aparado o licor em alguidares, o vão lançando em grandes talhas que pera isso obrão, e chamão igaçábas, onde como em lagar ferve, e se torna em vinho puro, e generoso; e ne o que bebem com mais gosto, é guardão largos tempos, e quanto mais yelho, mais efficaz. Tem-se por felices aquelles, cujos distritos abundão d'estas arvores, e sobre elles armão suas maiores guerras. Do bagaço secco ao Sol, e depois pizado, fazem a mais mimosa farinha que póde servir a seu regalo, merecedora de ser guardada em cabaços pera seus maiores banquetes. (VASCONCELOS, {1663}1865).

On retrouve une grande diversité de recettes et de savoirs associés au cajou qui témoignent de son adoption au sein de systèmes alimentaires différents et croisés. Au départ décrit comme une espèce très importante dans le système culturel Amérindien, on le retrouve revendiqué par différents groupes sociaux comme nous l'avons vu plus haut avec l'exemple de la *cajuína*. Ce phénomène d'adoption intervient dans une situation multi-ethnique qui implique des changements au sein des structures de culinaire par action de substitution ou de stabilisation (FISCHLER, 2001). Le pommier-cajou est également décrit dans *Historia Naturalis Brasiliae* (1648) de Guilherme Piso et Jorge Marcgrave, comme une plante utile (*Acaiaiba ou Acaiuiba*) comportant des usages médicaux et alimentaires pour les Amérindiens qui consomment le cajou frais ou sous la forme de vin ainsi que la noix: «The Indians appreciate more the nut for food than this fruit, from which they extract a wine (HNB, p. 94–95).» (MEDEIROS; ALBUQUERQUE, 2014). Cette mémoire alimentaire est également visible aujourd'hui dans la valorisation des desserts de l'époque de coloniale. On retrouve une production de confitures et *doces* à partir de la pédoncule florale du cajou fabriqués par les cuisinières, figures fondamentales du système alimentaire du Rio Grande do Norte, et associés aux *quilombos* et à l'appartenance au territoire (CAVIGNAC, 2016).

Selon F. Alexandre (2013), les implications culturelles de l'anacardier dans le paysage du Nordeste du Brésil sont importantes jusqu'à sa décadence avec l'avancée de l'agriculture et de l'urbanisation après la 2^{de} Guerre Mondiale. Il discute cette thèse, portée originalement en 1950 par le géographe et poète M. Mota, qui fut l'élève et l'ami de G. Freyre et de C. Cascudo. Ce dernier consacre un ouvrage teinté de romantisme et de nostalgie aux pommiers cajous : *O Cajueiro Nordestino* (1956). De fait, on a une disparition de cet arbre des dunes et des zones littorales d'abord par la transformation de la Mâta Atlantica en plantation de canne à sucre, ensuite par l'urbanisation croissante du littoral dans la période d'après-guerre (ALEXANDRE, 2013). C'est

donc tout autant le changement des paysage comme des moeurs que déplore M. Mota: le pommier-cajou devient le symbole identitaire d'une région qui s'efface peu à peu :

O cajueiro deixa de ser, por tantas razões, o apátrida, ou aquela espécie de estrangeiro sem carteira de identidade, sem ninguém saber onde nasceu, como já pretenderam que ele fosse. Humilhado, na própria casa, até por certos hóspedes orgulhosos e dominadores. Por certos vizinhos presumivelmente mais ricos, e por isso melhor tratados. Como é o caso do coqueiro adventício a olhar o cajueiro autóctone do alto de sua importância de rei coroado, com ares de dono da terra, a dar ordens, inclusive de morte, quando quer mais do espaço conquistado, para uma multidão de lacaios curvados e recurvados a seus pés (MOTA, 1956).

Le cajou marque les saisons et le territoire, il rythme la vie des hommes car il est comme un repère climatologique annonciateur, thématique souvent reprise dans la littérature et dans la poésie du Nordeste du Brésil. Joaquim Cardoso, poète originaire du Pernambouc dans «Cajus de Setembro» (1947) met en relation la couleur pourpre des feuilles des pommiers cajou au mois de septembre, avec l'arrivée de l'été :

Cajus de setembro
 Cobertos de folhas cor de vinho,
 Anunciadores simples dos estios
 Que as dúvidas e as mágoas aliviam
 Aqueles que, como eu, vivem sozinhos
 As praias, as nuvens e as velas das barcaças
 Que vão seguindo além rumos marinhos
 Fazem com que por tudo se vislumbrem
 Luminosos domingos de setembro.
 Cajueiro de folhas cor de vinho
 Presságio, amor de noites perfumadas
 Cheias de lua, de promessas e carinhos
 Vivas canções serenas e distantes
 Cajueiros de sombras inocentes
 Debruçadas à beira dos caminhos. (CARDOSO, 1947).

Outre l'usage alimentaire important surtout à l'échelle de la région (sous la forme de fruit frais, conserve, jus de fruit, sirop, boisson alcoolisée...), l'espèce comporte une grande variété d'usages médicaux car elle est riche en vitamine C, bactéricide, fongicide, vermicide (ALEXANDRE, 2013). Josué de Castro (1951) affirme : "On peut dire que même l'abus de cajou est bénéfique". La résine, mélangée à de l'eau était également utilisée comme remède contre certaines indispositions comme les menstruations douloureuses (MOTA, 1956). M. Mota montre également que le cajou fait parti d'une esthétique par l'usage de ce motif dans le mobilier domestique, et dans le folklore du XVIIème siècle.



De là, nous pouvons voir que le cajou est ancré tant dans le paysage que dans le système culturel comme nous le donnent à voir dans un premier temps les écrits de missionnaires et de folkloristes présentés ici. La description de cette alimentation, de sa place dans les sociétés, et d'un fruit exotique et merveilleux, nous permet d'entrevoir une grande diversité d'usages et de savoirs associés. Il devient ensuite symbole de l'identité régionale du Nordeste du Brésil avec M. Mota, dans des mouvements régionalistes initiés par G. Freyre et porté par des figures intellectuelles comme C. Cascudo. Mais nous pouvons surtout retenir la place fondamentale que cet arbre conserve dans la tradition et dans les mémoires car il se place au sein d'un imaginaire créatif et dynamique autour d'une espèce historique, souvent décrit comme le fruit le plus brésilien de tous (MOREIRA, 2002). Le cajou vu au sein du système alimentaire témoigne de la manière dont les aliments sont des éléments culturels en lien avec le territoire. La modification du système agraire et alimentaire en lien avec des processus d'industrialisation et de changements de modes de vie porte des impacts sur les identités culturelles des populations (MENEZES, 2013). Dans une dernière partie, nous souhaitons mettre en parallèle ces éléments de contexte avec des exemples d'exploitation pris dans le Rio Grande do Norte et en initiant une discussion en lien avec le projet de recherche en cours.

4 LE CAJOU COMME OPPORTUNITÉ ÉCONOMIQUE, EXEMPLES DANS LE RIO GRANDE DO NORTE

4.1 SYSTEME ALIMENTAIRE ET PRODUCTION DE CAJOU DANS LE RIO GRANDE DO NORTE

Dans la région du Nordeste du Brésil, la production se décline sur deux niveaux : les propriétés rurales et l'agroindustrie, plutôt située en zone urbaine (COSTA ET ARAUJO, 2014). L'univers de la filière est composé de producteurs ruraux (petits et moyens), des représentants des coopératives au niveau rural, de commerçants, d'industries et d'organes officiels liés à l'échelle productive de la culture du pommier-cajou. Dans l'état du Rio Grande do Norte, la zone de production de noix de cajou - le principal produit économique issu du cajou - la plus forte se situe à Serra do Mel, on constate aussi l'importance croissante du Nord-Ouest de l'État et de la région d'Apodi. Le pommier-cajou est fédérateur et amène les agriculteurs familiaux à se structurer entre eux sous la forme de coopératives et d'associations afin de pouvoir être à même d'entrer en concurrence avec les grandes industries de transformation. On observe une tendance au financement



de cette filière qui comporte un potentiel en terme de création d'emplois tant dans les propriétés rurales que dans les agroindustries urbaines et rurales, matérialisé par des programmes d'aide à l'implantation. Dans l'état du Rio Grande do Norte sont implantées au début des années 2000 dix mini-usines de transformation par le biais du «Projeto de Revitalização de Minifábricas de Castanha-de-caju», coordonnées par la *Fondation Banco do Brasil* et particulièrement à destination de l'agriculture familiale. Ce segment de la chaîne productive est particulièrement visé par les programmes émanant des instances publiques (COSTA ET ARAUJO, 2014). Le pommier-cajou devient alors une opportunité économique ce qui peut impliquer des changements dans la perception et dans la place qu'il occupe dans les pratiques, techniques et savoirs traditionnels. Plusieurs systèmes techniques cohabitent d'une part sur les plantations, dans le choix des variétés (améliorés ou non), et dans la transformation de la noix. Dans le cas de la transformation de la noix de cajou, on parle d'un système semi-mécanisé pour les agriculteurs familiaux qui font le choix d'adapter les outils développés dans le monde industriel à la taille de leur exploitation. Cette technique vise à obtenir la noix de cajou *cozida*, cuisinée : on recherche alors à obtenir une noix la plus grande possible, blanche, sans tâche, et non cassée. Traditionnellement la noix de cajou est transformée par le feu, pour des petites quantités, une pratique qui s'effectue souvent dans le jardin de l'unité domestique et qui demande un savoir faire spécifique.

4.2 LA NOIX DE CAJOU, FACTEUR D'AMÉLIORATION DES CONDITIONS DE VIE, LA SOCIÉTÉ AMÉRINDIENNE AMARELÃO MENDONÇA DANS LE RIO GRANDE DO NORTE

Dans cette partie, nous décrivons une fête organisée par la société Amérindienne Amarelão de Mendonça dans le Rio Grande do Norte, réalisée le 26 Août 2017 près João Câmara (RN, Brésil). Cet exemple nous permet de montrer comment le cajou, par un processus d'industrialisation de la production et par une demande croissante impulsée par des mouvements globaux, peut devenir une opportunité économique intéressante pour les communautés locales. Lors de cet événement, appelé «Fête du Cajou» la communauté propose des activités associées à l'économie récemment déployée autour de la transformation de cajous afin de produire des noix prêtes à la consommation (randonnées commentées, présentations, danses folkloriques, rituels, concerts des enfants de la communauté...). Ils se trouvent ainsi à des étapes intermédiaires du système de production alimentaire : la transformation de la matière première et la vente . Sont proposés à l'achat tant des noix de cajou transformées par la communauté, que des pâtisseries à base de noix de cajou vendues



par les femmes (*cocadas*, biscuits à base et en forme de noix de cajou, pâtisseries, gâteaux). Une présentation est donnée afin de montrer les objectifs et difficultés rencontrés par la communauté dans l'exploitation de cette nouvelle ressource. La matière-première (les pommes entières) sont importées majoritairement depuis la Serra do Mel, par le biais de passeurs. Elle est ensuite transformée par les familles de la communauté dans des constructions couvertes regroupés à l'extérieur du village, en utilisant la technique appelée *no caco*, par le feu. Ce travail est réalisé par les hommes de la communauté qui par ce biais sont considérés comme responsable de la subvention des besoins de leurs familles. La technique employée pose problème et est une source de conflits internes et externes, bien qu'elle soit traditionnellement pratiquée dans cette région du Brésil. L'augmentation de la quantité de noix transformée est la source de problèmes de santé, tant par la fumée dégagée que par le liquide caustique contenu dans la coque de la noix de cajou, très agressif pour la peau et pouvant entraîner une disparition des empreintes digitales. Il existe une volonté d'améliorer la technique de transformation afin d'entrer en concordance avec les normes hygiéniques et pour favoriser tant la santé que la sécurité des artisans.

Il est frappant de constater que l'apparition de cette opportunité économique devient un événement dans la communauté tant il est décrit comme un élément de rupture associé à une réaffirmation identitaire Amérindienne. Cette nouvelle ressource permet à la communauté de s'enrichir : la noix de cajou devient un élément vital permettant le maintien de la communauté dans des conditions de vie "dignes" (GUERRA, 2007). Cependant, il s'agit d'une opportunité instable puisque la communauté se trouve entièrement dépendante de la production régionale, qui est elle-même fortement touchée par les épisodes de sécheresses et par les fluctuations du marché international. On constate également le maintien de structure de pouvoir qui s'organise autour du caractère informel de ce secteur économique et qui ne favorise pas une juste répartition des ressources issus de ce commerce.

4.3 DISCUSSION ET PROJET DE RECHERCHE

Le projet de recherche se centre particulièrement sur l'état du Rio Grande do Norte au Brésil, actuellement en troisième position de la production nationale de noix de cajou brute. L'enjeu est de parvenir à documenter d'une part les impacts de ces sécheresses sur les populations locales et leurs stratégies de résilience, et d'autre part, comprendre la place du cajou d'un point de vue économique et identitaire dans le paysage régional. Le Rio Grande do Norte connaît depuis les années 2000 l'émergence de populations Amérindiennes en processus de reconnaissance. La



communauté Amarelão de Mendonça (João Câmara) base son économie exclusivement sur la transformation de noix de cajou qui sont ensuite vendues en ville et sur les zones de littoral. Lors de cette enquête de terrain, il s'agira de suivre le chemin du cajou depuis Serra do Mel jusque dans les zones de transformation, de vente et de consommation, en essayant de comprendre les types de systèmes agricoles, la manière dont le cajou s'inscrit dans un système alimentaire et les mutations et logiques mises en place pour relancer la filière. La conduite de ce projet de terrain est motivée par une volonté de comprendre les dynamiques des territoires et des systèmes alimentaires à différentes échelles et selon différents registres. Il s'agit de documenter la mise en place, et en application de politiques publiques agricoles en les mettant en parallèle avec les narratives et les identités culturelles qui s'y dessinent. Les objectifs principaux de cette étude sont de réaliser une description du système agricole associé à l'anacardier, délimiter les acteurs impliqués depuis la production, étudier la transformation et la consommation de la noix de cajou et du pseudo-fruit (pédoncule), appréhender les relations urbaines et rurales le long de ce processus, valoriser la place de la noix de cajou et du pseudo-fruit au sein du système alimentaire, analyser les politiques agricoles et leurs impacts sur les producteurs familiaux dans les contextes de sécheresses, comprendre les stratégies et solutions mises en place ou préconisées par les différents acteurs. Différents registres de savoirs peuvent être mobilisés dans la gestion des plantations: nous chercherons à comprendre la place des savoirs locaux dans ces processus, les formes de gestion existantes dans le passé en période de sécheresse, ainsi que l'ampleur des pertes occasionnées dans les systèmes agricoles proposés.

5 CONCLUSION

L'accroissement de l'importance de l'anacardier sur le marché international entraîne sa valorisation dans le Nordeste du Brésil, zone native de l'espèce. Désertée du paysage par le monopole des cultures de canne à sucre du littoral, elle devient une opportunité économique afin de favoriser le développement de cette région. L'industrialisation de la production entraîne une modification du système de gestion des terres d'une part et de consommation d'autre part. En effet, l'amande de cajou produite sert à alimenter tant le marché local que le marché international dont la demande est forte particulièrement en Europe et aux États-Unis, d'où une volonté de plus en plus marquée d'uniformisation de la production par le biais de la sélection génétique. Cette augmentation de la demande et la variabilité de la production de matière première implique également la tentative de stabilisation de l'espèce afin de garantir une production suffisante. La



modification des usages associés à une espèce traditionnellement cultivée s'inscrit dans le fil d'une mondialisation de la production qui porte des impacts sur les modes de vie des sociétés.

BIBLIOGRAPHIE

ALEXANDRE, F. O cajueiro (*Anacardium occidentale* L.): de símbolo da cultura nordestina a arvore testemunha da mundialização da economia e dos modos de vida. **Revista do Instituto Arqueológico, Histórico e Geográfico Pernambucano**. 2013. P. 13-42.

APPADURAI, A. Gastro-Politics in Hindu South Asia Source. **American Ethnologist. Symbolism and Cognition**. Vol.8, n.3, 1981. P. 494-511.

BARROS, de Moura L. PAIVA, Rodrigues J. CAVALCANTI, V. Recursos genéticos de cajueiro : situação atual e estratégias para o futuro. in Queiroz, Goedert, Ramos (ed). **Recursos genéticos e melhoramento de plantas para o Nordeste brasileiro**. Embrapa Semiárido, 1999.

CAVIGNAC, J. SILVA, D. DANTAS, M. I. MACÊDO, Muirakytan de, K. O Seridó nas panelas: história, organização social e sistema alimentar. In: Woortman, Cavignac (Org.). **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal: EDUFRN, Brasília: ABA, 2016.

CASCUDO, da Câmara L. **Historia da alimentação no Brasil**. 3ème ed., Global. Sao Paulo, 2004.

CASCUDO, da Câmara L. **Dicionário do folclore brasileiro**. 2ème ed., Instituto Nacional do Livro/MEC. Rio de Janeiro, 1962.

COSTA, Gonzaga Araújo L. ARAÚJO, Medeiros de R. Cadeia produtiva da cajucultura do RN: Um Estudo de Caso de Serra do Mel no Universo das Redes Sociais, do Nacional ao Local. **UNOPAR Cient., Ciênc. Jurdi. Empres**. Londrina, Vol.15, n.1, 2014. P. 71-81.

DE SUREMAIN, C. KATZ, E. Introduction : modèles alimentaires et recompositions sociales en Amérique latine. **Anthropology of food**. S4, 2008.

DOUGLAS, M. Les structures du culinaire. **Communications, La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation**. n. 31, 1979. p. 145-170

FERRÃO, Mendes J. **Le Voyage des Plantes et les Grandes Découvertes**. Chandeigne. Paris, 2015.

FISCHLER, C. **L'Homnivore**. Éditions Odile Jacob. Paris, 2001.

FREYRE, G. **Terres de Sucre**. Trad : Orecchioni, J. Quai Voltaire. Paris, 1992.



GUERRA, Galhardo Aguirres J. **Identidade indígena no Rio Grande do Norte, Caminhos e descaminhos dos Mendonça do Amarelão**. Dissertação (Mestrado), Universidade Federal de Pernambuco, CFCH, Programa de Pós-Graduação em Antropologia. Recife, 2007.

MEDEIROS, Franco Trindade M. ALBUQUERQUE, U. Food flora in 17th century Northeast region of Brazil in *Historia Naturalis Brasiliae*. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**. 2014.

MENEZES, Mendonça de Souza S. Comida de ontem, comida de hoje. O que mudou na alimentação das comunidades tradicionais sertanejas?. **Revista OLAM**. Vol. 13, n. 2, 2013.p. 1-28.

MOREIRA, Augusto Padre A. **O cajueiro, vida usa e estórias**. A. A. Moreira. Fortaleza, 2002.

MOTA, M. **O cajueiro nordestino**. Ministério da educação e da cultura, Serviço de documentação. Rio de Janeiro, 1956.

PINTO, E. **Os indígenas do Nordeste**. Companhia Editora Nacional. Sao Paulo, 1935.

VASCONCELOS, Padre S. **Chrônica da Companhia de Jesus do Estado do Brasil {1663}**. Antônio José Fernandes Lages. Lisboa, 1865.

VIDAL, M. de F. Situação da cajucultura nordestina após a seca. **Caderno Setorial ETENE**. n. 4, 2016.

WADDINGTON, Telles Ribeiro M. Da embriaguez à sobriedade: a história da cajuína e a modernização do Piauí .in: Woortman, Cavignac (Org.). **Ensaio sobre a Antropologia da alimentação: saberes, dinâmicas e patrimônios**. Natal : EDUFRN, Brasília: ABA, 2016.

