

Retour à la terre et à la mer

Les dures conséquences économiques engendrées par la pandémie en cours et les mesures de confinement ont poussé les femmes de la pêche du Costa Rica à revenir à leurs moyens de subsistance traditionnels.

Maria Suárez Toro
(escuelabuceocaribesur@gmail.com), journaliste indépendante et militante sociale. Version anglaise, Sol Vals



Maria Suárez Toro

Même s'il y a eu très peu de cas de Covid-19 dans la région, l'arrêt des activités touristiques a eu un impact énorme dans le sud du pays donnant sur la Mer des Caraïbes. Jusqu'à récemment, dans les communautés côtières de Puerto Viejo, Cahuita, Manzanillo et Cocles, le tourisme était le moteur de l'économie locale. La crise a réactivé les activités ancestrales, lorsqu'hommes et femmes allaient en bateau et pirogue chercher à manger pour la famille et la communauté.

Cipriana Rocha est une ancienne pêcheuse âgée de 72 ans. Il y a deux ans à Manzanillo, elle a dû s'arrêter, mais a concrétisé un vieux rêve en lançant sa propre boulangerie. « La noix de coco a toujours fait partie de notre mode de vie. Maintenant c'est un ingrédient de base dans ce que je produis pour que ma communauté ait à manger et que je puisse aussi vivre dans cette situation d'urgence ». Ses paroles traduisent bien l'opinion traditionnelle : quoi qu'il arrive dans la vie des gens du littoral, le lien entre terre et mer persiste.

Tomasa Acosta est une indigène Bribri de 55 ans qui a commencé à pêcher toute jeune dans les rivières du Guanacaste, côté Pacifique. Puis elle a épousé un Afro-costaricien avec qui elle est allée vivre côté mer Caraïbe, là où ils ont vu grandir enfants et petits-enfants. Dès le début de l'épidémie, Cipriana a compris qu'il n'y aurait pas de nourriture sur leur table s'ils ne la produisaient pas eux-mêmes. En moins d'une semaine, elle a réorganisé sa vie. Son mari retraité et deux de ses trois garçons ont commencé à aller chaque jour en mer sur leur petit bateau. C'est ainsi qu'il y a eu à manger pour la famille et la communauté. Voici ce qu'elle dit à ceux qui ne pêchent pas et qui se trouvent en difficulté dans la crise : « Cultivez quelque chose, et nous apporterons le poisson pour aller avec ».

Récemment, une expérience intéressante s'est déroulée à la Casa del Pueblo de Puerto Viejo. Un groupe diversifié de femmes s'y est réuni, convaincues que la durabilité de l'alimentation est un facteur essentiel en temps de crise. Cette réunion visait à trouver des moyens d'entraide, pour mieux s'occuper notamment des potagers de la famille et de la communauté.

« Parmi les projets locaux envisagés pour réactiver l'économie et la culture, ceux qui ont trouvé le plus d'écho concernaient les jardins », dit Gloria Gavioli, présidente de l'Association de Talamanca pour la conservation et l'écologie (ATEC), et porte-parole de Mano Vuelta, une

campagne organisée par le Centre de plongée communautaire Embajadores y Embajadoras del Mar. L'initiative d'aide d'urgence Mano Vuelta a été lancée en mars 2020 par un groupe de militants souhaitant aider les anciens de la communauté à reprendre des modes d'existence traditionnels en ces temps difficiles.

Mariana Valls intervient aussi. « L'idée est d'améliorer notre stratégie alimentaire. Nous sommes tous d'accord qu'il faut aider ceux qui sont dans le besoin. Mais nous devons trouver une solution qui, contrairement à des aides occasionnelles en argent destinées à acheter de l'épicerie, aura des effets prolongés, efficaces, productifs. L'autosuffisance en matière de production alimentaire est indispensable. En développant ainsi les capacités des uns et des autres, on pourra consommer des produits locaux, biologiques, frais. Et on obtiendra ce qui manque maintenant à beaucoup trop d'entre nous : une nourriture équilibrée, riche en nutriments, qui renforce le système immunitaire. Compte tenu des circonstances, cela devrait être une priorité ». Mariana Valls vient d'Argentine ; c'est une juriste environnementaliste qui vit maintenant au Costa Rica. Sa spécialité est le gaspillage alimentaire, et elle a partagé avec nous certains faits alarmants concernant la production mondiale de nourriture. Environ 821 millions de personnes n'ont pas assez à manger, 155 millions d'enfants en bas âge souffrent de malnutrition, 1 941 millions de personnes sont en surpoids ou obèses. On constate une augmentation importante de pathologies liées à l'alimentation : diabète, obésité, hypertension, problèmes cardiaques, cancer. En outre, 1 300 millions de tonnes de denrées alimentaires (soit le tiers de la production mondiale) sont perdues ou gaspillées chaque année. Une telle quantité pourrait nourrir 2 000 millions de personnes, c'est-à-dire plus du double des populations sous-alimentées.

Les propos convaincants de Mariana Valls expliquent d'emblée pourquoi la population accueille avec intérêt l'idée d'une production locale de nourriture en période de crise, comme maintenant avec la pandémie du Covid-19. Fournir une aide alimentaire humanitaire, c'est évidemment une bonne chose ; c'est encore mieux d'apprendre aux gens à produire leur propre nourriture, dans le court terme et sur le long terme.

Les participants locaux ont apporté leurs témoignages concernant les avantages du jardinage communautaire et de l'autosuffisance alimentaire. Bribri Layli Zarrin, une militante



Les sargasses sur Playa Negra à Cahuita, juillet 2020. Avec l'aide de jeunes, Leda Villa et Esteban Gallo les ramassent pour fertiliser le jardin communautaire.

indigène qui a acquis une bonne expérience dans sa ferme familiale de Loroco, à Talamanca, a établi un partenariat avec Javiera Alvarenga, d'origine chilienne, enseignante et productrice, dans le but notamment de mieux évaluer le jardinage familial et communautaire.

Leda Villa, membre de Mano Vuelta, est arrivée dans la région il y a quarante-cinq ans pour mettre en œuvre un programme gouvernemental visant à développer des jardins ruraux sur le territoire de Talamanca.

Maritza Medrano et Arlene Diez Forbes font partie d'un groupe de femmes d'ascendance africaine qui a reçu récemment une formation en matière de jardinage et sécurité alimentaire communautaires grâce à un projet financé par l'ambassade du Japon. « Nous devons retourner à la terre et à la mer, comme le faisaient nos parents pour nous élever : bien pourvus et en bonne santé. Il n'y avait pas d'obésité ni de maladies, car on savait bien s'alimenter », commente Maritza Medrano.

Dans cette population du littoral où « tout venait auparavant de la mer », les jardins communautaires combinent maintenant les éléments nutritifs de l'océan avec les produits de la terre. Sur les côtes sud de la Mer des Caraïbes, la prolifération de la sargasse est loin de constituer un problème environnemental, comme c'est le cas ailleurs dans les Caraïbes. Ici, les gens utilisent

cette algue comme fertilisant pour leurs cultures. Le corail présent dans des sols autrefois submergés permet aussi de reconstituer, d'enrichir l'humus.

Des résultats inattendus sont également apparus durant cette crise. Un plat traditionnel d'origine africaine a refait surface, et symbolise bien le lien gastronomique insécable entre terre et mer dans les Caraïbes. Il s'agit du Rondon (Run down), une soupe à base de poisson, taro, malanga, tiquisque, maïs, plantain, yuca (manioc), et d'épices du jardin, le tout mijoté dans du lait de noix de coco.

En résumé, les femmes tiennent une part active, ont un rôle crucial, dans tous les segments de la chaîne alimentaire en cette période de crise. Elles fournissent la nourriture, elles encouragent des pratiques efficaces de production locale qui viendront renforcer les moyens de subsistance, la santé, la qualité de la vie dans les populations du littoral. ■

« Nous devons retourner à la terre et à la mer, comme le faisaient nos parents pour nous élever : bien pourvus et en bonne santé. Il n'y avait pas d'obésité ni de maladies, car on savait bien s'alimenter ».