


Produits quelque part

 En collaboration avec le mouvement Slow Food (www.slowfood.com), Imagine met en avant un aliment local et de qualité à préserver. Aujourd'hui, l'agave, une plante vertueuse des plateaux arides du Mexique, dont les Indiens mixtèques tirent une sève qu'ils font fermenter pour obtenir le pulque.

L'agave, une plante vertueuse

Sur le plateau central du Mexique, les communautés indiennes consomment depuis des millénaires le maguey, une plante succulente connue d'eux seuls dont le jus fermenté, le pulque, tient une place centrale dans la culture mixtèque.

« **N**os ancêtres doivent leur survie à cette plante particulièrement adaptée au milieu aride grâce à sa faculté de capter l'eau pendant la nuit, souligne Bibiana Bautista Gaytan, une ingénieure agronome qui s'efforce de maintenir cette culture traditionnelle sur les hauteurs du Mexique. Elle sert en outre à fabriquer le pulque, une boisson qui est consommée lors des grands événements organisés au sein de nos communautés. »

Le maguey, connu en Europe sous le nom d'agave, produit une sève sucrée riche en glucides, protéines et sels minéraux, dont la fermentation spontanée donne le pulque, une boisson aux propriétés curatives reconnues. Le pulque soigne les maladies gastro-intestinales, le diabète, l'hypertension, et soulage les maladies rénales. « Cette boisson est peu alcoolisée, précise la jeune femme, elle peut être consommée par les enfants ainsi que les femmes et les hommes de tous âges qui profiteront de sa teneur élevée en fer, vitamines et minéraux. »

Dans les champs, l'agave est plantée en haies épaisses autour des potagers. Avec ses feuilles semblables à de grandes épines charnues pouvant atteindre deux mètres de long, elle protège des vents desséchants les cultures traditionnelles des Mixtèques : maïs, haricots, poivrons et courges. Cependant, malgré son intérêt agronomique et ses qualités

nutritionnelles, l'agave est progressivement abandonnée par les communautés. « Les familles sont tentées d'acheter des produits industriels qui leur semblent moins chers et plus accessibles, regrette Bibiana Bautista Gaytan. La culture du maguey et les savoirs traditionnels associés à la plante pâtissent également de la fuite de la main d'œuvre, l'émigration des jeunes vers les villes à recherche d'un emploi rémunéré. »

En quête de débouchés commerciaux

Avec Slow Food international et le réseau Terra Madre, tous deux dédiés à la promotion de la culture biologique et de la biodiversité alimentaire, la jeune ingénieure mixtèque s'attache à relancer la culture des agaves sur les plateaux du Mexique. Basée à Santa María Apazco, au nord-ouest de la capitale de l'Etat d'Oaxaca, région essentiellement peuplée d'indigènes dont la plupart sont marginalisés, la jeune femme a réuni autour d'elle une cinquantaine de personnes issues de six localités qui cultivent pas moins de 20 000 maguey. Sa difficulté principale ? « Mobiliser les moyens nécessaires pour lutter contre les ravageurs et les maladies et trouver des débouchés commerciaux au pulque afin d'assurer un revenu aux paysans. »

Bibiana Bautista Gaytan emploie des techniques de culture biologique adaptées à onze variétés différentes de maguey afin de pérenniser la diversité génétique de la plante et d'offrir des produits aux goûts variés. « Je veille également à garantir une récolte propre de la sève, par des techniques qui ne blessent pas les plantes, puis une fermentation soignée, en pot en terre ou en plastique de qualité alimentaire, pour produire une boisson de qualité qui puisse être consommée lors de toutes les grandes célébrations communautaires, les événements familiaux, comme les baptêmes, mariages, funérailles, et même à la maison pour accompagner les repas. » — **Jean-François Pollet**

Bien adaptée aux climats arides, l'agave est une plante traditionnelle des Indiens mixtèques sur les plateaux du Mexique.

