



Revitalisation des traditions alimentaires



© Système des Nations Unies (SNU) au Costa Rica, D. Ramirez

Grâce à cette initiative, les femmes ont pu s'impliquer dans des domaines où elles n'interviennent habituellement pas, mais qu'elles connaissent bien.

CONTEXTE

Les Costariciens disposent d'une grande variété d'aliments du terroir, mais la disparition de l'agriculture et des espaces agricoles traditionnels, ainsi que la déforestation, la monoculture et l'urbanisation galopante, en font reculer chaque jour la consommation. Les cultures locales se sont également beaucoup dévalorisées face à leurs concurrentes étrangères qui rivalisent pour capter l'attention des consommateurs sur les marchés nationaux. La disparition des produits du terroir entraîne de surcroît la perte des traditions qui s'y rattachent, ainsi que de leur contribution à la culture, à l'économie, au régime nutritionnel et au développement durable. L'équipe du programme conjoint a donc proposé de lancer une initiative baptisée « Promotion des aliments sous-utilisés et des régimes alimentaires traditionnels issus du savoir populaire », ciblant les populations autochtones et rurales des sept communes de Desamparados, l'un des cantons les plus peuplés de la grande zone métropolitaine du Costa Rica.

PROCESSUS

Durant la phase initiale du projet, il a été constaté que les activités entreprises jusqu'alors pour la sauvegarde des traditions alimentaires du Costa Rica n'avaient abouti à aucun résultat durable, parce que l'on s'était toujours contenté d'une simple présentation de plats typiques et de coutumes, sans tenir compte de la totalité des traditions des communautés. Le projet s'est donc appuyé sur une étude portant sur l'ensemble des pratiques alimentaires des populations considérées, examinées sous quatre aspects successifs : 1) production, 2) stockage, 3) préparation et 4) consommation. L'étude achevée, on a déterminé quel était l'aspect le plus menacé et pris des mesures de sauvegarde et de revitalisation concrètes. La participation des femmes, à qui échoit

depuis toujours la préparation des aliments, a été très importante, car cette initiative leur a offert l'occasion de s'impliquer dans des domaines où elles n'interviennent habituellement pas, mais qu'elles connaissent bien, comme la production des matières premières. Les hommes sont également parvenus à s'intégrer dans les différentes phases des pratiques alimentaires propres à leur communauté.

Cette activité a permis de générer des connaissances à travers l'étude réalisée en vue de la sauvegarde et de la revitalisation des savoirs agroalimentaires de la zone de Desamparados. Elle a également été l'occasion, pour 20 membres des communautés concernées, de recevoir une formation aux techniques agroalimentaires, et a donné lieu à la publication de neuf fascicules de la collection consacrée aux aliments sous-utilisés et aux traditions alimentaires, où sont présentés les résultats du travail de récupération de l'information ethnobotanique et des traditions accompli auprès des sept communautés. La mise en œuvre de cette activité a en outre permis de sensibiliser différents secteurs et institutions du Costa Rica aux retombées positives de la revitalisation des traditions alimentaires. Aujourd'hui, les communautés qui ont participé au projet s'emploient énergiquement à renforcer les phases les plus affaiblies de leurs pratiques alimentaires traditionnelles, et tirent un meilleur profit de celles qui ont été consolidées.

Résultats