

COLLEGE

Lycée franco-péruvien. Lima. Pérou. 

francope@francoperuano.edu.pe

Luciana Torres & Ines Yabar 6<sup>o</sup>1

Uztarroz jkloztz@speedy.com.pe



**PEROU**

DES RACINES, DES ECORCES, DES FEUILLES ET MEME UN INSECTE VOYAGENT EN BATEAU...



1 açaï	28 papillon
2 guarana	29 mangue
3 citronnelle	30 corossol
4 croton	31 lama
5 coeur de palmier	32 cochenille
6 piment	33 farine de poisson
7 quiwicha	34 orchidée
8 camu-camu	35 bois
9 asperges	36 una de gato
10 cacao	37 artichauts
11 araignée	38 achiote
12 quinoa	39 grenadille
13 maca	40 citron
14 fruit de la passion	41 coca
15 cochon d'Inde	42 calamar
16 maïs	43 autruche
17 lucuma	44 noix
18 coton	45 raquette tortue
19 ayahuasca	46 tara
20 café	47 caoutchouc
21 annone	48 cupuaçu
22 carambole	49 acerola
23 pomme de terre	50 ananas
24 avocat	51 alpaga
25 physalis	52 orange
26 raisin	53 orange
27 yacon	54 sucre
	55 vigogne

Bien que l'agriculture contribue à environ 10% du PIB du pays et emploie environ un tiers de la population, le Pérou n'est pas un grand marchand de produits agricoles ( **0.5 % des échanges agricoles mondiaux**), très loin des géants qui alimentent les hommes et les animaux du monde en céréales, oléagineux, agrumes et autres fruits et légumes. Le marché intérieur est modeste, à la fois par le nombre d'habitants et leur faible pouvoir d'achat, la moitié environ de la population est considérée comme pauvre. Les terres arables représentent moins de 3% du territoire.

Les exportations alimentaires représentent **7.5 %** de la valeur des exportations totales en 2006, si l'on excepte la farine de poisson, résultat d'une transformation industrielle et destinée à l'élevage des animaux ( qui représente 5.6 % ).

Pourtant le Pérou occupe dans le commerce des produits agricoles une place originale.

## Quels produits exportés ? De quelles régions ?

### Des produits agricoles très variés.

Le pays exporte des dizaines de produits différents, originaires de milieux eux aussi très différents : les produits tropicaux récoltés dans la **forêt** amazonienne, qui occupe 59% du territoire, entre 100 et 500 mètres d'altitude ; les espèces venues de la **cordillère des Andes** qui traverse le pays du nord à la frontière de l'Equateur, à celle du Chili au sud, qui représente un peu moins d'un tiers du pays, enfin celles qui sont cultivées dans 53 véritables oasis ( 260 000 hectares au total), irriguées par l'eau des fleuves qui descendent de la montagne, situées au long des 2650 km du **désert côtier**, sans oublier les produits de la **mer**, dont les eaux froides du courant de Humboldt qui longe la côte pacifique, sont très riches en espèces marines ( 2000 espèces de poissons de mer et de rivières, 1<sup>er</sup> rang mondial).

Le Pérou est considéré comme un centre important de la biodiversité génétique : 35 sortes de maïs, 15 de tomates, 4000 de pommes de terre, 2016 de patates douces, 650 de fruits indigènes, 3 sortes de cacao, une grande variété de bananes.



### Des céréales cultivées dans les Andes, jusqu'à 4000 mètres d'altitude



Comme la **quinoa** (Chenopodium quinoa), aliment de base et plante sacrée dont l'Inca tous les ans semait les premiers grains, à l'aide d'un outil en or. Méprisée par les conquérants espagnols, elle tomba dans l'oubli. Elle est surtout vendue aux EU et en Israël, mais aussi en Nouvelle-Zélande et au Japon.



La **quiwicha** (Amaranthus Caudatus), considérée depuis des siècles comme la graine des dieux. On dit qu'elle est au menu des astronautes.

Le **maïs à gros grains violets presque noirs** dont on fait une boisson sucrée appréciée la chicha morada, et une sorte de bière et des desserts.



Le **tarwi**, (chocho, Lupinus mutabilis Sweet) est une légumineuse.

### Les produits tropicaux traditionnels

Comme le **café** ( au premier rang en valeur des exportations agricoles), vendu surtout aux EU et en Belgique. Il pousse dans la forêt d'altitude ainsi que le **cacao** dans la région de Chanchamayo. Le **coton** est cultivé sur la côte dans les oasis, avec une variété remarquable, le coton Pyme aux longues fibres destiné à la fabrication de polos de qualité ( Lascoste par exemple).



## Des fruits riches venus de la forêt

**L'acérola** (*Malpighia punicifolia* L.): une seule cerise contient autant de vitamines C qu'un kilo de citron. Les conquistadores lui

donnèrent son nom qui viendrait de l'arabe.

Le **camu-camu**, une petite plante qui pousse dans des aires marécageuses ou inondées et dont la hauteur peut atteindre 3 mètres.

Elle donne un petit fruit rond rouge et vert, très riche en vitamine C et potassium.

Les fruits rouges du **guarana** (*Paullinia Cupana*), plante traditionnelle des Indiens,

consommée à l'occasion de fêtes.

Le **copoçu**, et puis aussi la **chirimoya** (*Annona Cherimola* Mill), l'araza, le corosol, la guanabana, la coconna, et bien d'autres...

## Des produits originaux, uniques ? Des racines andines aux vertus miraculeuses.



Le yacon

La maca

La **maca** (*Lepidium Meyenii*) cultivée à environ 3500 mètres d'altitude, sur les hauts plateaux andins des provinces de Junin et de Cerro de Pasco, aliment de base depuis les temps pré incaïques, objet de culte et entourée de légende, elle renforce l'énergie physique et mentale, diminue stress et fatigue, améliore mémoire et qualité du sommeil. Elle est vendue dans 53 pays du monde.

Le **yacon** (*Smallanthus Sonchifolius*), pousse dans la cordillère ; il est très apprécié par les Japonais, riche en sucres pas comme les autres : les fructo-oligosaccharides (FOS) qui permettent une meilleure absorption du calcium, du magnésium, des vitamines du groupe B.

## Des fibres réputées pour leur qualité thermique.

Comme la laine d'un petit camélidé sauvage, la **vigogne** (*Vicugna vicugna*), qui vit au dessus de 3500 mètres. Les villageois rassemblent les animaux une fois par an pour les tondre. Le kilo de fibre (qui résulte de la tonte de deux animaux) se vend autour de 450 à 500 dollars. L'animal est protégé, l'exportation de la laine est très contrôlée, il est pourtant victime de braconnage. Il y en aurait 90 000 environ.

Le pays fournit 89 % de la demande mondiale de fibre d'**alpaga** (*Lama pacos*) qui est domestiqué. Sa laine a 22 couleurs différentes. La Chine est le principal acheteur, suivie de la Corée, de l'Italie, de la Norvège, de la Syrie, du Japon. Mais on en élève aussi aujourd'hui au Canada, aux EU et en Australie.



Lama

Vigogne

Alpaga

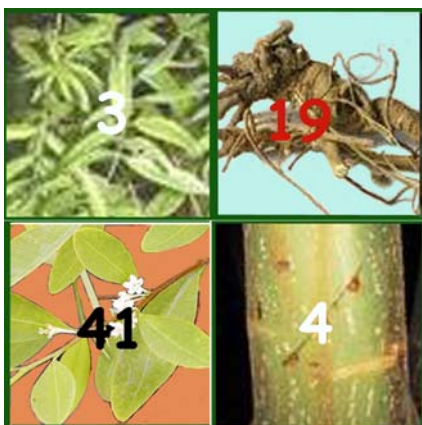
## Un fruit inconnu ailleurs dans le monde.

La **lúcuma** (*Pouteria lucuma*), au goût inimitable, dont la pulpe farineuse est transformée en jus, crèmes et glaces, est le fruit d'un arbre qui pousse dans les Andes. Très appréciée par les peuples anciens, on la rencontre dans les légendes et les céramiques précolombiennes. La noblesse inca s'en régalaient, les conquistadors la considèrent comme un «aliment pour Indiens».



La **physalis** (*Physalis peruviana*) ou cerise de terre péruvienne est une petite baie orange enveloppée dans une membrane sèche. Elle est récoltée dans les Andes pour ses qualités esthétiques et médicinales.

## Des racines, lianes et écorces médicinales venues de la forêt amazonienne.



La **coca** (*Erythroxylon coca*) pour fabriquer la cocaïne à usage médical est exportée par une entreprise nationale (ENACO), cultivée dans trois vallées du versant amazonien des Andes : la Convención, dans le département de Cuzco ; l'Apurimac,

dans le département d'Ayacucho, le Huallaga, dans les départements de Huánuco et de San Martín ; la surface plantée de coca s'élève à près de 120 000 hectares. Le Pérou est le deuxième producteur mondial de la feuille qui permet la fabrication de la cocaïne. Les chiffres les plus astronomiques circulent à propos de la valeur des exportations illégales de cocaïne qui représenteraient pour certains analystes jusqu'à 80 % de la valeur totale des exportations du pays, invérifiable bien sûr.

L'**uña de gato** (*Uncaria Tomentosa*), ou griffe de chat, est une sorte de vigne avec de grandes épines recourbées. Utilisée par les peuples indiens aguaruna, asháninka, cashibo, konibo et shipibo, ses composants ont des effets fortifiants et anti-inflammatoires.

Le **sangre de grado** (*Croton Lechleri*) est la résine d'un arbre, de couleur rouge foncé qui se transforme en mousse lorsqu'on la frotte sur la peau, elle possède des propriétés cicatrisantes.

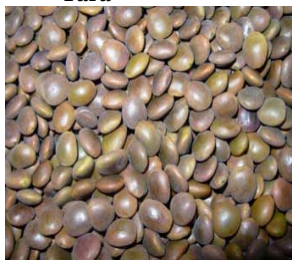
L'**ayahuasca** (*Banisterias coaspi*) procure des hallucinations, elle est utilisée en potions dans des traitements psychologiques par les chamans. Elle est vendue dans plus de 20 pays, de la Hongrie à la France et au Canada.

Le **cedrón** (*Lippia citriodora*) Verveine odorante, citronnelle, fournit huiles et essences.

## Un arbre aux multiples qualités.

La **tara** (*Caesalpinia spinosa*) est un arbre dont les gousses et les graines sont presque exclusivement vendues par le Pérou (80% de l'offre mondiale). Ses usages sont multiples en médecine, dans l'industrie agro-alimentaire (gomme pour les glaces, farines, margarines), dans l'industrie chimique pour fabriquer des plastiques, adhésifs, savon, peintures, vernis, encres ; dans la maroquinerie. On extrait de la gousse des tannins pour le cuir. L'arbre pousse dans les départements andins (Ancash, Cajamarca, Huánuco, Ica, La Libertad et Lambayeque). Les principaux clients sont la Suisse, les EU, l'Allemagne, l'Espagne.

Tara



Cochenille



Achiote



**Un colorant : l'achiote** (*Bixa orellana*). Le fruit de cet arbre, (rocou ou roucou), utilisé comme pigment par les Indiens pour leurs peintures de guerre, sert aujourd'hui comme aromate et colorant (E160b) dans de nombreux aliments (beurre, margarine, huile, riz, bonbons, fromages comme la mimolette, le cheddar, l'Edam, le Leicester rouge, la croûte de certains Livarots).

**Et enfin un insecte minuscule**, presque invisible à l'œil nu, la **cochenille**, ("Dactylapius Coccus Costa") qui se nourrit des fruits du figuier de Barbarie qui pousse entre 500 et 3000 mètres dans les Andes. Les femelles qui vivent 3 à 4 jours sont ramassées à la main, séchées au soleil avant d'être vendues par des intermédiaires aux transformateurs de carmin à Lima. La poudre se vend à prix d'or. Depuis des siècles, elle donne leur rouge à des centaines de produits, dans les textiles, l'ébénisterie pour le mobilier de style, mais surtout dans l'industrie agro-alimentaire, les cosmétiques, la pharmacie, puisqu'elle n'est pas toxique. Le Pérou vend 85% de la production mondiale, environ 40 % sous forme de colorant et 60 % sous forme d'insectes. La région d'Ayacucho est le principal producteur (83 %) et exportateur vers plus de 40 pays (EU, Allemagne, France, Japon etc...). Les 50 000 producteurs ne touchent environ que 10 % des revenus provenant de la transformation de la cochenille. On cherche actuellement à améliorer le procédé d'extraction du carmin afin d'obtenir un rendement plus élevé de carmin pur.

D'Amazonie, le pays exporte aussi légalement (et hélas illégalement) toutes sortes d'**animaux** : papillons (7500 espèces), poissons, oiseaux, araignées, singes, tatous et aussi des **bois**, et en particulier de l'acajou vendu aux EU, au Mexique, en Corée.

### Madre de Dios, Puerto Maldonado



## Le boom récent des exportations non traditionnelles

**Des plantes irriguées dans le désert de la côte : l'asperge blanche et verte** dont le Pérou devient le premier producteur mondial, les artichauts, les **olives** vendues au Brésil ( 51% ), aux Etats-Unis (13.9 %), au Chili (10.3 %) et aussi au Venezuela, en Italie, Israël, Koweït, France, Equateur... Produites dans le sud du pays, dans les régions de Tacna, Arequipa, Ica y Moquegua.

Exporte aussi des **artichauts, des agrumes, des mangues, du vin** et de l'alcool de raisin : le **isco**.

### Des produits de la pêche

Dominés par les ventes de farines et huiles de poisson, qui représentent près de **6 %** de la valeur totale des exportations, fabriquées à partir des harengs, pêchés tout au long du littoral et directement traités dans les usines du rivage. **Premier exportateur** du monde. Vers la Chine, l'Allemagne et le Japon. Le secteur non traditionnel est en plein essor : calamar en filets, langoustes, coquilles St Jacques, dorades et autres poisson surgelés.

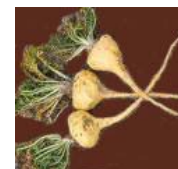
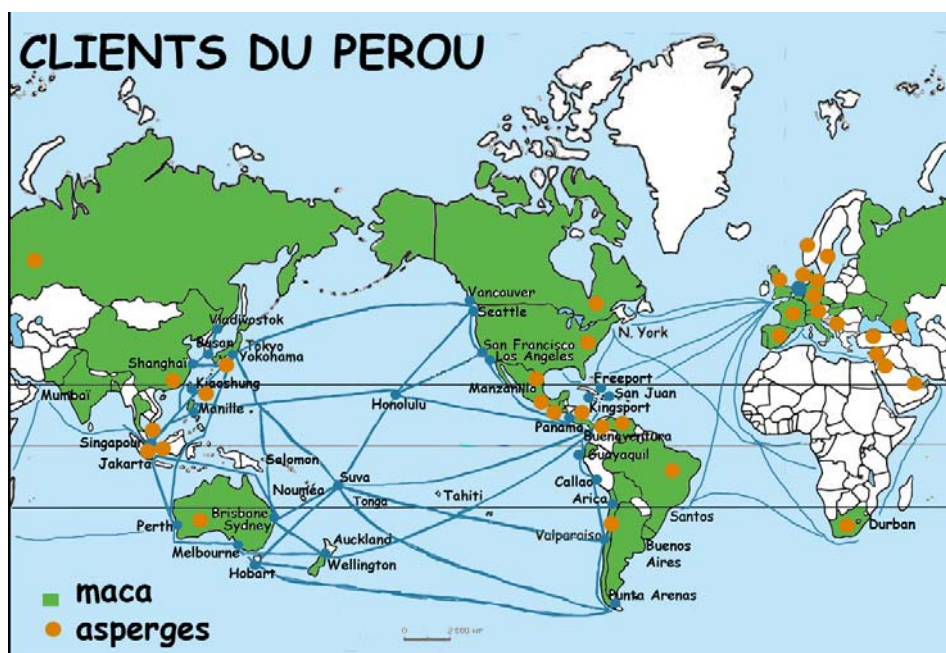
Vers l'Espagne, les EU, la Chine, la Corée,



L'œil du calamar géant.

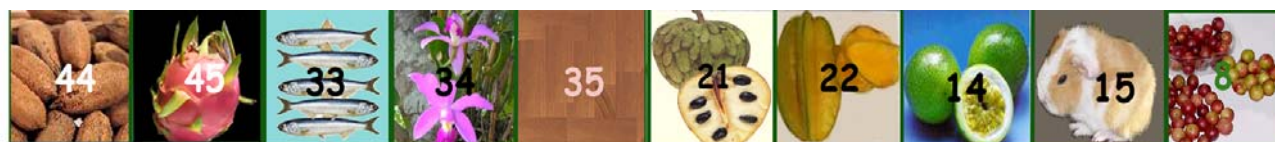


### Qui sont les clients des exportations péruviennes ? Deux exemples.

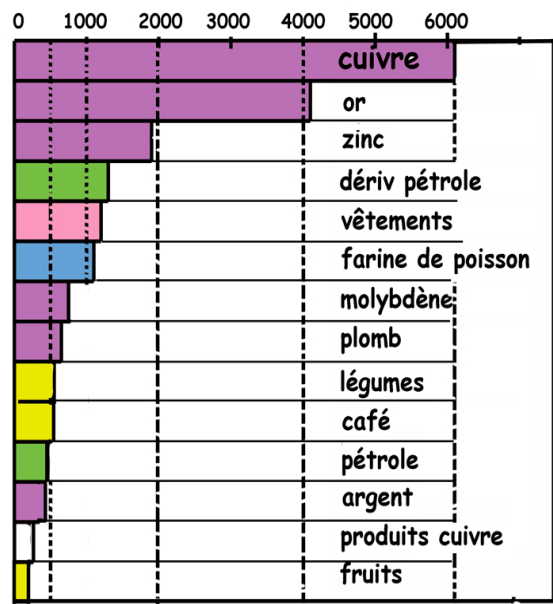
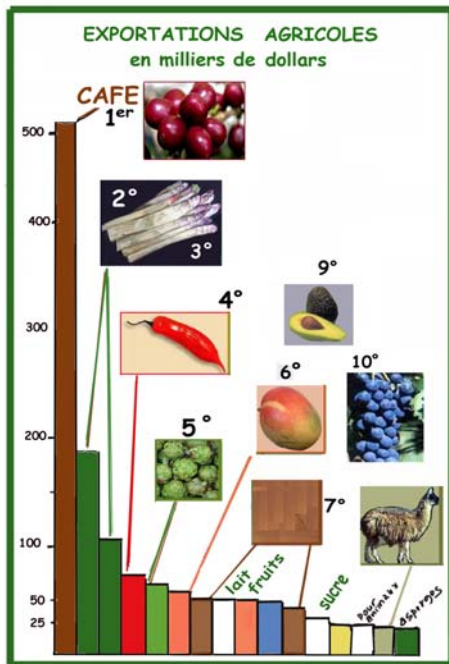


Les responsables du pays parient sur l'essor des exportations agricoles, en particulier de la catégorie des non-traditionnelles. Depuis plusieurs décennies, le gouvernement facilite l'aménagement de vastes projets d'irrigation dans la **région de la côte**, attirant les investisseurs nationaux étrangers dans les entreprises tournées vers l'exportation, comme à Chavimochic dans le nord près de Trujillo ou Majes dans la région d'Arequipa, ou Ica dans le sud.

L'agriculture des **Andes** fait aussi l'objet d'attention, mais la taille des parcelles, la grande pauvreté des paysans, le relief, rendent difficile l'augmentation des rendements. L'acheminement vers les ports est rendu difficile par l'état des routes dont l'entretien est compliqué par les éboulements qui surviennent à la saison des pluies, et ralentit l'insertion dans le marché international de produits pourtant appréciés dans le monde entier.



**Les produits -vedettes des exportations agricoles sont en plein essor.**



Mais la part que représentent les produits agricoles est faible en valeur dans les exportations totales.

**Sans la cochenille du Pérou, le monde serait blanc ?**

85 % de la production mondiale

Acide carminique, (E 120, Natural red 4)

## LA COCHENILLE

- Industrie alimentaire: 75%
- Cosmétique: 15%
- Pharmacie et textiles: 10%

2 mm

Sans la cochenille, le monde serait blanc ?!