

**PROJET INTITULÉ “PROPRIÉTÉ INTELLECTUELLE ET TOURISME GASTRONOMIQUE
AU PÉROU ET DANS D’AUTRES PAYS EN DÉVELOPPEMENT : PROMOUVOIR LE
DÉVELOPPEMENT DU TOURISME GASTRONOMIQUE AU MOYEN DE LA PROPRIÉTÉ
INTELLECTUELLE” : ÉTUDE EXPLORATOIRE**

JANVIER 2020

Consultante : Carmen Julia García Torres

TABLE DES MATIÈRES

Introduction	3
Chapitre premier : historique	5
Chapitre II : pertinence du projet	7
2.1 Importance du tourisme.....	7
2.2 Importance de la gastronomie	8
2.3 Méthode	9
Chapitre III : analyse de la gastronomie péruvienne	10
3.1 Environnement et produits.....	11
3.2 Analyse économique	17
3.3 Renommée et influence	23
3.4 Défis éventuels.....	32
Chapitre IV : Analyse de la portée géographique de l'étude	36
4.1 Critères pour la détermination de la portée géographique de l'étude	36
4.2 Lambayeque	37
4.3 Lima	44
4.4 Arequipa.....	53
4.5 Tacna.....	59
4.6 Cuzco.....	64
4.7 Loreto.....	71
Chapitre V : Analyse des traditions culinaires régionales.....	77
5.1 Lambayeque	77
5.2 Lima	84
5.3 Arequipa.....	92
5.4 Tacna.....	100
5.5 Cuzco.....	110
5.6 Loreto.....	118
Chapitre VI : Table ronde	130
6.1 Oignon	131
6.2 Ail.....	134
6.3 Piments.....	134
Bibliographie	138
Acronymes	142

INTRODUCTION

Pour la huitième fois consécutive, le Pérou a été sacré meilleure destination culinaire au monde aux World Travel Awards¹, une distinction qui renforce le lien entre notre pays et la gastronomie dans l'imaginaire des Péruviens et des étrangers.

Ces 10 dernières années, la cuisine péruvienne n'a pas seulement gagné en importance et été primée à l'échelle internationale, elle est également devenue un facteur de rapprochement et de cohésion sociale, une source de fierté qui renforce notre identité nationale.

De même, la cuisine péruvienne est un secteur qui a contribué au développement de notre pays et qui représente une issue possible aux problèmes structurels qui touchent notre société, car c'est dans ce domaine que nous nous sentons tous égaux. C'est dans la cuisine péruvienne que les Péruviens ont ce sentiment d'appartenance à la nation, malgré leurs différences.

Mais il reste encore beaucoup à faire dans ce secteur, comme systématiser et gérer les informations pertinentes nécessaires à la prise de décisions au sein du secteur, veiller au bon respect de bonnes conditions d'hygiène dans les établissements ou encore renforcer les connaissances sur l'histoire de la gastronomie ou sur la valeur nutritionnelle des aliments qui sont issus de la faune et de la flore péruviennes.

Il importe également d'inventorier les ressources, les traditions, les ustensiles, les techniques et les formes de consommation qui rendent notre cuisine unique et différente des autres. Ces informations nous permettront de mettre en valeur nos traditions, de les apprécier, de les préserver et de les diffuser.

C'est dans ce contexte de renforcement du secteur de la gastronomie qu'est né un projet sur la propriété intellectuelle et le tourisme gastronomique, mené par l'Institut national pour la défense de la concurrence et la protection de la propriété intellectuelle (INDECOPIL), avec le soutien de la Commission péruvienne pour la promotion des exportations et du tourisme (PROMPERÚ). Le projet intitulé "Propriété intellectuelle et tourisme gastronomique au Pérou et dans d'autres pays en développement : promouvoir le développement du tourisme gastronomique au moyen de la propriété intellectuelle" a été soumis au Comité du développement et de la propriété intellectuelle (CDIP) de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI), qui l'a approuvé aux fins de sa mise en œuvre au Pérou et dans trois autres pays pilotes, à savoir le Cameroun, la Malaisie et le Maroc.

Le présent document contient l'étude exploratoire sur ce projet, qui répond à l'objectif principal tendant à faire l'inventaire des traditions culinaires au Pérou et qui a permis en outre de connaître l'avis des différents acteurs de l'écosystème de la gastronomie sur le présent projet, ceux-ci ayant en majorité un avis positif sur le projet et sur ses objectifs.

Cette étude est divisée en six chapitres : le premier présente l'historique du projet, le deuxième des informations sur la pertinence du projet, le troisième contient les principales définitions et notions nécessaires à la définition du cadre théorique, le quatrième présente une analyse de la gastronomie péruvienne, le cinquième les traditions culinaires et une analyse de différentes régions étudiées et, enfin, le sixième, une analyse de la chaîne de valeur des différentes traditions.

Cette étude exploratoire a également pour but d'établir une feuille de route pour améliorer la conservation des produits et des plats, pour favoriser l'utilisation durable des ressources et

¹ Informations tirées de <https://www.worldtravelawards.com/award-worlds-leading-culinary-destination-2019>, le 29 décembre 2019.

pour garantir une rémunération équitable des producteurs. Si nous prévoyons, à l'avenir, de recenser nos produits au moyen des différents outils de propriété intellectuelle, afin qu'ils soient traçables et faciles à placer sur les marchés nationaux et étrangers, nous améliorerons leur positionnement et par conséquent, le positionnement de notre gastronomie.

Dans ce contexte, les outils de propriété intellectuelle peuvent également avoir un effet concret sur le développement de notre pays en contribuant non seulement à la mise en place d'une économie durable, mais aussi à la cohésion sociale et territoriale.

Nous espérons que cette étude exploratoire jettera les bases pour le développement du projet et fournira des informations pertinentes sur les traditions culinaires péruviennes.

CHAPITRE PREMIER : HISTORIQUE

En 2018, l'INDECOPI a soumis pour examen au Comité du développement et de la propriété intellectuelle (CDIP) de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) une proposition relative à un projet intitulé "Propriété intellectuelle et tourisme gastronomique au Pérou et dans d'autres pays en développement : promouvoir le développement du tourisme gastronomique au moyen de la propriété intellectuelle".

L'objectif général du projet est de promouvoir l'utilisation de la propriété intellectuelle liée aux traditions culinaires (aliments et boissons) dans le secteur du tourisme. Il a également les objectifs particuliers suivants :

- permettre la fixation, le développement et l'exploitation durable des traditions culinaires du Pérou;
- renforcer les capacités des acteurs du secteur du tourisme gastronomique et des autorités nationales, y compris des offices de propriété intellectuelle, afin qu'ils puissent exploiter les outils et stratégies de propriété intellectuelle;
- mieux faire connaître les retombées que l'utilisation de la propriété intellectuelle peut avoir sur les activités dans le secteur du tourisme gastronomique.

Parmi les produits à élaborer dans le cadre du projet figure l'étude exploratoire qui est détaillée dans ce rapport. Cette étude vise à dresser un inventaire des principales traditions culinaires au Pérou et des chaînes de valeur correspondantes. Il convient de noter, en outre, que les objectifs suivants ont été fixés :

- i) présenter dans les grandes lignes le lien entre gastronomie et propriété intellectuelle en faisant l'inventaire des traditions culinaires, notamment des plats, des produits, des recettes, des techniques de cuisine et des ustensiles;
- ii) jeter les bases de l'élaboration de principes directeurs généraux qui encadreront les travaux au titre du projet; et
- iii) fournir des informations qui contribueront à la mise en œuvre du projet, y compris l'analyse de la chaîne de valeur des traditions culinaires qui figure dans la présente étude exploratoire, car celles-ci permettront de déterminer quels outils de propriété intellectuelle les différentes parties prenantes de l'écosystème de la gastronomie constituant ces chaînes de valeur pourront utiliser.

Pour atteindre les objectifs susmentionnés, une longue liste de traditions culinaires a été établie, étant considérées comme traditions culinaires les connaissances concernant les méthodes ou les techniques de préparation ou de cuisson des aliments qui ont été transmises de génération en génération par leurs dépositaires. Les dépositaires font partie intégrante de la chaîne de valeur de la cuisine péruvienne et comprennent les agriculteurs, les personnes qui créent et exécutent les recettes, les personnes qui transmettent oralement ces connaissances et les consommateurs. Ces connaissances comprennent les méthodes de production, les produits, les ustensiles, les techniques et les formes de consommation qui, ensemble, font partie de l'identité culturelle d'un groupe particulier. Ces traditions culinaires reposent sur des produits (recettes), les ustensiles utilisés dans la préparation de ces produits, ainsi que sur les techniques élaborées.

La liste exhaustive ainsi établie comprend des recettes provenant de chacune des 24 régions du Pérou², obtenues à partir de sources bibliographiques et des entretiens initiaux réalisés auprès d'experts dans la recherche culinaire au Pérou (voir l'annexe 1).

² Aux fins de la présente étude exploratoire, la province constitutionnelle de Callao est considérée comme faisant partie intégrante de la région de Lima.

Compte tenu de l'ampleur de la tâche que représenterait la réalisation d'une étude exploratoire à l'échelle nationale, six (6) régions ont été sélectionnées : Lambayeque, Lima, Arequipa, Tacna, Cusco et Loreto. Le choix de ces régions sera expliqué plus en détail dans le chapitre IV de la présente étude exploratoire.

CHAPITRE II : PERTINENCE DU PROJET

L'intérêt de la présente étude exploratoire réside dans les informations qui peuvent être obtenues à partir des deux outils de développement économique et social que sont le tourisme et la gastronomie. C'est pourquoi il est essentiel de souligner l'importance de ces deux secteurs.

2.1 Importance du tourisme

Selon l'étude sur l'incidence du secteur des voyages et du tourisme dans les villes d'Amérique latine en 2017, établie par le Conseil mondial des voyages et du tourisme (WTTC) et Oxford Economics³, le tourisme représente 3,9% du PIB au Pérou et 4,6% à Lima. On estime que d'ici 2026, ce chiffre augmentera de 7,2% en moyenne. En ce qui concerne l'emploi dans le secteur du tourisme à Lima, en 2016, 181 600 emplois directement liés à l'activité touristique ont été créés et on estime que ce chiffre augmentera de 3,2% en moyenne au cours des huit prochaines années, pour atteindre 248 400 emplois.

En 2018, le tourisme récepteur au niveau mondial a représenté 1 403 000 voyages et a augmenté de 5,6% par rapport à 2017⁴. Selon le Ministère du commerce extérieur et du tourisme (MINCETUR), en 2018, 4,1 millions de touristes étrangers sont arrivés au Pérou et 65% de ces touristes, selon le profil du touriste étranger établi par PROMPERÚ, avaient pour principal motif de voyage les vacances, les loisirs et la détente.

Selon le profil du touriste étranger en vacances réalisé par PROMPERÚ, au cours des cinq dernières années, le tourisme de vacances a augmenté de 40%. Ce type de touriste (vacancier) séjourne en moyenne 10 nuits et dépense en moyenne 1013 dollars É.-U.; en outre, il visite en moyenne trois départements, parmi lesquels ressortent Lima, Cusco, Tacna, Puno et Arequipa.

Il importe de souligner que selon l'évaluation réalisée par PROMPERÚ sur 2016 et 2017⁵ auprès de vacanciers étrangers⁶ concernant le tourisme gastronomique au Pérou, 82% des vacanciers considèrent que le Pérou est une destination gastronomique et apprécient la gastronomie ou la nourriture traditionnelle du Pérou, ceux-ci ayant parmi leurs cinq principales motivations "de goûter la gastronomie péruvienne et les plats typiques", après la visite du Machu Picchu et de la ville de Cusco, la connaissance de la culture péruvienne (histoire, sites historiques) et la visite de la ville de Lima. En outre, 93% de ces touristes disent avoir vécu une expérience gastronomique unique et mémorable et 81% d'entre eux estiment que la nourriture et les boissons les ont aidés à mieux comprendre la culture locale.

Le rôle joué par le tourisme dans le développement et la promotion de la gastronomie péruvienne est évident. Le touriste gastronomique non seulement génère de l'emploi et une activité économique pour le pays, mais il protège également le localisme, l'identité culturelle

³ Cusirramos, C. (2018). Beneficios del turismo en las ciudades latinoamericanas. In : Turismoin, N° 42 : Promperú. <https://www.promperu.gob.pe/turismoin/Boletines/2018/feb/>, consulté en septembre 2019.

⁴ Baromètre du tourisme mondial 2019 établi par l'Organisation mondiale du tourisme (OMT).

⁵ PROMPERÚ. Estudio Gastronómico en el Perú 2016.

⁶ Il convient de faire une distinction entre les termes "touriste" et "vacancier". Le premier désigne toute personne arrivant dans le pays et y restant au moins une nuit, quel que soit le motif du voyage (affaires, santé, vacances, visite de la famille, etc.). Le second désigne toute personne qui arrive à destination et dont le principal motif du voyage est de passer des vacances, les loisirs ou la détente. Cette distinction est importante, car c'est principalement sur les vacanciers que PROMPERÚ et les autres agences de promotion du tourisme concentrent la plupart de leurs activités de promotion.

et les communautés au travers des expériences gastronomiques issues des traditions culinaires définies ci-dessus.

2.2 Importance de la gastronomie

Au cours des 20 dernières années, la cuisine péruvienne a connu un essor gastronomique considérable qui lui a valu une reconnaissance internationale et d'être considérée par les Péruviens comme l'un des principaux facteurs d'identité culturelle et de fierté nationale. La gastronomie montre un potentiel en tant que moteur de développement durable et inclusif et représente une chaîne de valeur qui compte 6 millions de personnes (cuisiniers, serveurs, agriculteurs, pêcheurs artisanaux, transporteurs, commerçants sur les marchés, voyageurs, etc.)⁷.

Le secret de la gastronomie du Pérou réside dans la richesse de ses terres (biodiversité), le mélange des cultures (diversité culturelle) et l'adaptation de cultures millénaires à la cuisine moderne. Tous ces éléments font que la cuisine péruvienne est considérée comme l'un des principaux éléments du patrimoine immatériel, essentiel pour tous les Péruviens. Le Pérou possède une gastronomie riche, avec des saveurs uniques et variées, au point que chaque région possède plus d'un plat typique et que ces plats portent très souvent le même nom d'une région à l'autre, bien qu'ils présentent des caractéristiques différentes, soit dans la façon d'utiliser les produits, soit dans la technique d'élaboration.

Au cours des 10 dernières années, la cuisine péruvienne a été plusieurs fois primée au niveau international. Elle a notamment été élue "Patrimoine culturel des Amériques" par l'Organisation des États américains (OEA) en 2011⁸, la même année où la liste des "50 meilleurs restaurants au monde"⁹ mentionnait pour la première fois un restaurant péruvien et dans laquelle, actuellement, deux des trois restaurants péruviens mentionnés comptent parmi les 10 meilleurs restaurants au monde. L'année suivante, le Pérou a été sacré "Meilleure destination culinaire au monde" aux "World Travel Awards"¹⁰, titre qu'il conserve depuis lors. En 2013 a été établie la liste des "50 meilleurs restaurants d'Amérique latine"¹¹. Sept restaurants péruviens figuraient sur cette liste. Actuellement, cette liste compte 11 restaurants péruviens, dont deux aux deux premières places. En 2016, la revue *National Geographic* a ajouté Lima à sa liste des "10 meilleures destinations culinaires au monde"¹². La même année, Lima a accueilli le 2^e Forum mondial du tourisme gastronomique. Ces dernières années, les chefs péruviens ont reçu une série de distinctions à l'échelle internationale pour leur carrière, leurs progrès et leurs contributions, notamment.

Selon une évaluation réalisée par PROMPERÚ sur 2016 et 2017¹³ auprès de vacanciers étrangers de plus de 18 ans venant des États-Unis d'Amérique, de France, de Colombie, du Brésil, d'Argentine et d'Espagne, les plats les plus demandés étaient l'anticucho et la causa, tandis que les plats les plus acceptés étaient le cebiche et le lomo saltado, ces deux catégories ne comptant pas plus de 10 plats typiques différents. Ce constat permet

⁷ Valderrama, M. (2016). *¿Cuál es el futuro de la gastronomía peruana?* Lima : Apega. p. 21 et suivantes.

⁸ Informations tirées de https://www.oas.org/es/centro_noticias/comunicado_prensa.asp?sCodigo=C-582/11, le 27 décembre 2019.

⁹ En 2011, le restaurant Astrid & Gastón figurait à la 42^e place sur la liste des "50 meilleurs restaurants au monde". Informations tirées de <https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2011/apr/18/worlds-50-best-restaurants-2011>, le 27 décembre 2019.

¹⁰ Informations tirées de <https://www.worldtravelawards.com/winners/2012/world>, en novembre 2019.

¹¹ Informations tirées de <https://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/previous-list/2013>, en novembre 2019.

¹² Informations tirées de <https://rpp.pe/economia/economia/national-geographic-lima-entre-10-destinos-gastronomicos-mundiales-del-2016-noticia-931423>, en novembre 2019.

¹³ PROMPERÚ. Estudio Gastronómico en el Perú 2016.

d'établir qu'il est essentiel de constituer un recueil des plats typiques afin d'élargir l'offre et de faire connaître aux habitants et aux touristes la grande variété de plats qui existent, ainsi que les autres traditions culinaires qui, une fois répertoriées, pourront être protégées au moyen des outils juridiques appropriés, puis faire l'objet de campagnes de promotion et de diffusion auprès des entités correspondantes.

2.3 Méthode

La méthode employée aux fins de la présente étude exploratoire vise à obtenir une vue d'ensemble du développement du tourisme gastronomique au moyen de la propriété intellectuelle, dans le but de promouvoir son utilisation dans les traditions culinaires (aliments et boissons) du Pérou. Une enquête a été menée pour mieux connaître les traditions culinaires pertinentes des régions choisies. L'objectif est ainsi de donner au secteur du tourisme gastronomique les moyens d'utiliser correctement la propriété intellectuelle et d'en tirer des avantages.

Pour mener la présente étude, il a été procédé comme suit :

- compilation d'informations : à partir de sources primaires et secondaires, validation des critères et de la méthode, et collecte des traditions culinaires dans toutes les régions du pays, en donnant la priorité aux plats les plus représentatifs de chaque région;
- analyse de l'information : aspects historiques, socioculturels, économiques, environnementaux et juridiques, ainsi que réputation, influence et défis éventuels pour le pays;
- travail sur le terrain : entretiens avec des acteurs du secteur du tourisme gastronomique, y compris des experts en recherche sur la cuisine péruvienne;
- structure de l'étude exploratoire : série de recommandations et de propositions à mettre en œuvre dans une phase ultérieure du projet.

CHAPITRE III : ANALYSE DE LA GASTRONOMIE PÉRUVIENNE

Le Pérou possède des ressources naturelles abondantes (faune et flore) qui sont consommées depuis l'époque préinca. Parmi les coutumes de nos cultures préincas qui demeurent encore aujourd'hui dans notre alimentation, on peut notamment citer l'utilisation de protéines obtenues à partir d'animaux tels que crustacés et poissons de rivières, de lagunes et d'océans, ainsi qu'oiseaux, perdrix, canards et autruches. Certaines coutumes demeurent concentrées dans quelques communautés, comme la consommation de larves, de chenilles ou de fourmis, tandis que d'autres ont été abandonnées, comme la consommation de viande d'otarie à crinière ou d'otarie à fourrure du Nord¹⁴. Certains légumes, tubercules ou céréales, au sujet desquels les générations antérieures ont acquis des connaissances approfondies, notamment en ce qui concerne leurs propriétés, leur adaptation aux microclimats et les qualités du sol, comme le maïs, la caigua, la pomme de terre, l'arracacha, le quinoa, sont encore consommés aujourd'hui¹⁵.

Cette consommation est la preuve que, au Pérou, la cuisine résulte d'un processus historique qui inclut des éléments indispensables à notre environnement et les ressources qui y sont produites. Ce processus, comme le souligne le Ministère de la culture, inclut aussi un espace pour la production de la culture du peuple, où sont condensés usages sociaux, valeurs, aspects symboliques, autour de leur production, échange, préparation et consommation¹⁶ :

“Au Pérou, les pratiques alimentaires s'inscrivent dans un système symbolique, expressif et sensoriel complexe et dynamique, et sont également devenues des symboles d'identité régionale et nationale. Cet univers englobe une série d'expressions et d'éléments dérivés et identifiables, tels que les techniques et les ustensiles d'origine ancestrale pour la production et la conservation des aliments, des produits locaux, des formes de préparation spécifiques, des mécanismes de distribution, des contextes de consommation, des usages sociaux et des spécialistes. Ce sont tous ces éléments, auxquels s'ajoutent les processus historiques et environnementaux survenus sur le territoire, qui confèrent à la cuisine péruvienne ses particularités”. (Caractères en gras ajoutés)

La construction des traditions culinaires, dans ce sens, repose sur la transmission des connaissances sur les produits locaux, par exemple en ce qui concerne leur production, leur conservation et leur adaptation, ainsi que sur la transmission des connaissances relatives à la préparation et à la consommation des aliments, que ce soit pour la consommation à domicile, pour les festivités ou pour la consommation en entreprise, et, enfin, sur les consommateurs et leurs habitudes de consommation, par exemple dans le cadre de rituels, de fêtes ou de célébrations.

Dans ce chapitre, nous analyserons différents aspects des traditions culinaires du Pérou, car bien que notre cuisine ait pour origine les cultures préincas et incas, elle résulte aussi de métissages, de l'adaptation de produits et de l'influence de cuisines d'autres régions du monde. Comme chacun le sait, notre cuisine a été influencée par la cuisine espagnole, nord-africaine, africaine, italienne et japonaise.

En effet, la cuisine que nous connaissons aujourd'hui, bien qu'elle conserve les éléments d'origine, est le fruit d'un métissage qui a commencé avec la conquête espagnole. Comme

¹⁴ Antúnez, S. (1996). Puede la dieta precolombina superar la malnutrición contemporánea. In : Cultura, Identidad y Cocina en el Perú. Lima : USMP. P. 24 – 29.

¹⁵ *Ibid.* P. 29 – 38.

¹⁶ Cánepa, G.; Hernández, M.; Biffi, V.; Zuleta, M.; Ministerio de Cultura. (2011). *Op. Cit.* P. 18.

le souligne Isabel Álvarez, “sans ce métissage, notre cuisine nationale ne peut s’expliquer. (...) Elle est synonyme à la fois de fusion, de mélange, de pluralité et d’unité”¹⁷.

Ce phénomène social, qui s’inscrit dans un processus historique, fait que notre cuisine n’est pas unique, mais diverse et variée, et qu’elle se reflète dans les cuisines régionales.

Dans ce contexte, il convient de prêter une attention particulière aux picanterías et chicherías, restaurants traditionnels qui ont contribué à la préservation des traditions culinaires et sont toujours présents dans diverses régions, et qui ont pour caractéristique commune de servir de la chicha de jora et des picantes. Cette boisson et ces plats, selon les chercheurs, sont apparus au début de la période coloniale, grâce à la rencontre de la chicha de jora, d’origine américaine, et des produits apportés par les Espagnols, donnant naissance aux premières formes andines de restaurants¹⁸.

Nous allons maintenant examiner comment l’environnement et les produits utilisés dans la cuisine sont liés entre eux et sont à l’origine de traditions particulières, puis l’impact économique, l’influence et la réputation de la gastronomie péruvienne et de ses traditions, ainsi que les éventuels défis qui se posent.

3.1 Environnement et produits

Le célèbre pédagogue et docteur en sciences naturelles, Antonio Brack Egg, dans son livre intitulé “L’écologie du Pérou”, définit l’environnement comme “*le monde extérieur qui entoure tout être vivant et détermine son existence*”¹⁹.

Ainsi, la cuisine est déterminée par les ressources qui entourent l’être humain qui, à son tour, convertit ces ressources en produits pour les utiliser dans l’élaboration de différents plats qui au fil du temps, deviennent des traditions culinaires.

Le Pérou, comme nous l’avons déjà dit, fait partie des 10 pays mégadivers, car il possède 28 des 32 types de climats du monde et abrite 84 des 117 zones de vie de la planète, et ce sont ces caractéristiques qui définissent le développement de ses cuisines.

Le territoire du Pérou est géopolitiquement divisé en 24 régions et une province constitutionnelle. En outre, il est généralement reconnu que géographiquement, le pays est divisé en trois régions, à savoir la côte, la montagne et la forêt. La côte, région adjacente à l’océan Pacifique, se caractérise par l’absence de relief. Viennent ensuite la région montagneuse, caractérisée par la présence de la cordillère des Andes, puis la jungle, où l’on trouve forêts et grands fleuves. Cependant, le géographe Javier Pulgar Vidal, dans sa thèse formulée en 1938²⁰, propose une autre répartition géographique qui tient compte des différents niveaux altitudinaux que l’on trouve au Pérou et de la faune et de la flore du pays. Cette répartition est la suivante²¹ :

¹⁷ Álvarez, I. (1996). *La Cocina Criolla*. En : Cultura, Identidad y Cocina en el Perú. Lima : USMP.P. 272.

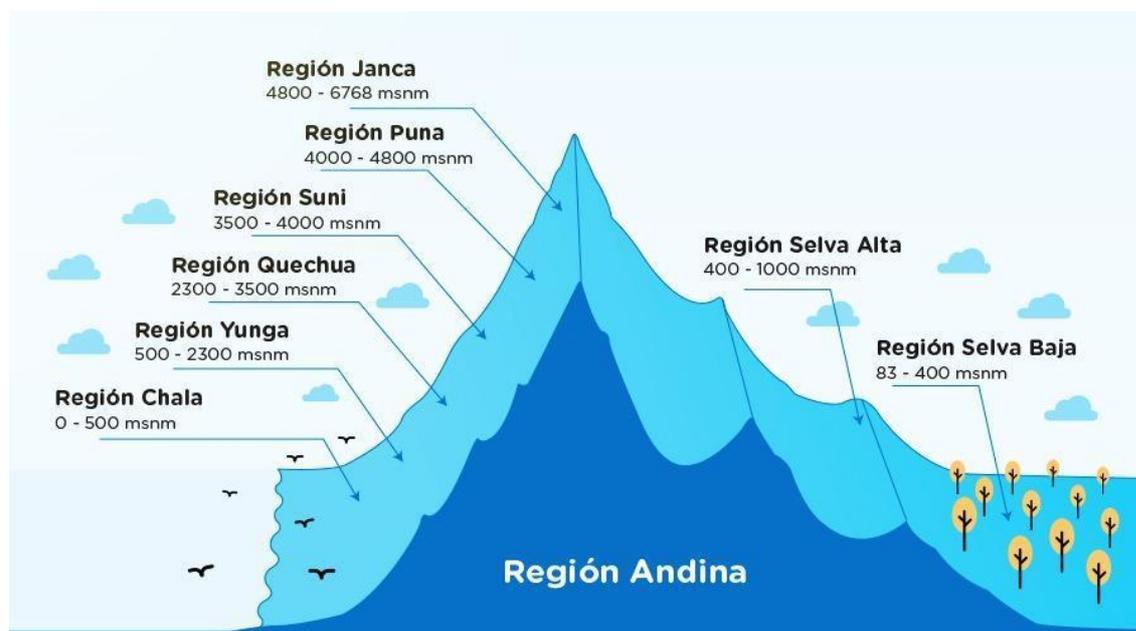
¹⁸ Llosa, E. (1996). *Comer en una Picantería Cusqueña*. In : Cultura, Identidad y Cocina en el Perú. Lima : USMP.P. 115.

¹⁹ Brack, A. y Mendiola, C. (2010). *Ecología del Perú*. 3^e édition. Lima : Asociación Editorial Bruño. P. 8.

²⁰ Informations tirées de https://es.wikipedia.org/wiki/Javier_Pulgar_Vidal en septembre 2019.

²¹ Pulgar, J. (2014). *Geografía del Perú. Las ocho regiones naturales*. (12^e ed.) Lima : Nicole Bernex Weiss.

Graphique 3.1.1. Répartition géographique



Légende : Région andine, Région Chala, 0 – 500 m, Région Yunga, 500 – 2300 m, Région Quechua, 2300 – 3500 m, Région Suni, 3500 – 4000 m, Région Puna, 4000 – 4800 m, Région Janca 4800 – 6768 m, Région haute-forêt, 400 – 1000 m, Région basse-forêt, 83 – 400 m

Source : PROMPERÚ

Cette répartition de Pulgar Vidal montre que le relief et le climat confèrent à chaque région des caractéristiques particulières propices au développement d'une certaine faune et d'une certaine flore. On trouvera dans le tableau ci-après un résumé de la faune et de la flore de chaque région (2014) :

Tableau 3.1.1

Région	Flore	Faune
Chala ou côte (0 – 500 m)	Olivier, vigne et mangrove, bananier.	Anchois du Pérou, mérrou, sardine, maquereau, bonite, mullet, crevette, crabe, coque noire, calmar, poulpe, telline, pétoncle chilien, calmar géant, pouce-pied.
Yunga (500 – 2300 m)	Roseau, tara, cabuya, huarango, savonnier d'Amérique, retama, faux-poivrier, pitahaya, etc. Il y a aussi des cultures d'arbres fruitiers : avocatier, lucuma, chérimolier, goyavier, prunier.	Pigeons, tourterelles, colibri, mille-pattes, couleuvres, vipères, lézards, moqueur à longue queue, troglodyte fascié, oncilles, renards, viscaches, ours à lunettes, pumas.
Quechua (2300 – 3500 m)	Arracacha, poire de terre, haricot, pashullo, maïs (plus d'une centaine de variétés), courge, grenadelle, tomate, papaye et tuna rayuela.	Viscaches, faucons, moutons, lamas.

Région	Flore	Faune
Suni (3500 – 4000 m)	Sureau, cantuta, cornifle immergé, wiñay-wayna, quinoa, cañihua, lupin changeant, oca et olluco.	Merle lustré, allagay, le cochon d'Inde.
Jalca ou Puna (4000 – 4800 m)	Ichu (aliment principal du bétail), capucine tubéreuse ou mashua, orge.	Lama, alpaga.
Janca ou cordillère (4800 – 6768 m)	Mousses, lichens.	Condor.
Haute-forêt ou Rupa (400 et 1000 m) dans le secteur oriental des Andes	Quinquina (arbre national), oje, barbasco, balsa, cannelle, mohena.	Coq-de-roche péruvien ou tunqui, jaguar, pécarri à collier, aras, serpents, caïman, tortue charbonnière à pattes jaunes.
Basse-forêt ou Omagua (83 et 400 m)	Acajou, cèdre (dont le bois est le plus fin), tornillo, lupuna (l'arbre le plus haut du pays), aguaje, chuchuhuasi.	Faune de la haute-forêt plus anacondas et paiches.

Élaboré par l'auteur.

Par ailleurs, Brack Egg propose également une répartition géographique qui met en évidence l'importance, d'une part, de la cordillère des Andes, comme facteur déterminant de l'hétérogénéité géographique du Pérou et, d'autre part, du courant du Pérou (ou courant de Humboldt) et du courant El Niño, comme facteurs déterminants de la richesse de la mer au Pérou²². Ces composantes géographiques ont également une incidence sur l'être humain et le développement des connaissances et techniques propres à chaque réalité géographique, comme la domestication des plantes et des animaux de chaque région²³.

À la différence de Pulgar Vidal, Brack définit lui 11 écorégions. Chacune d'elles comprend des zones géographiques présentant des caractéristiques similaires en ce qui concerne le climat, le sol, l'hydrologie, la faune et la flore.

Tableau 3.1.2

Écorégion	Situation	Flore	Faune
Mer froide du courant du Pérou	Zone du Pacifique oriental d'une largeur de 100 miles.	Phytoplancton, algues	Zooplancton, loutre marine, oiseaux (albatros, pétrels, hirondelles, fous à pieds bleus, pingouins), 600 espèces de poissons (anchois péruvien, pejerrey, sardine, bonite, chinchar, cojinova, machette, lorna, mullet, bar, chamaco, chita,

²² Brack, A. et Mendiola, C. (2010). *Op. Cit.* P. 84.

²³ *Ibid.* P. 86.

Écorégion	Situation	Flore	Faune
			soles, tollos, raies, etc.), crabes, poulpes, moules, oursins, lions de mer, calmar géant.
Mer tropicale	Portion marine au nord du 5 ^e parallèle sud jusqu'à la Basse-Californie (Mexique).	Phytoplancton, mangroves.	Requin mako, poissons volants, dourada, thon jaune, thon obèse, bonite à ventre rayé, espadon, makaire noir, makaire bleu, requin nourrice, langouste, coquillages, raies, crabes, coques noires, huîtres; oiseaux (pétrel géant, tourterelle du Cap, frégate, phaétons, foulques, hérons); lézards de plage, urubu noir, condor, balbuzard pêcheur, renard du désert austral, crocodile, raton crabier, fourmilier.
Désert du Pacifique	Zone côtière (5 ^e parallèle sud jusqu'au 27 ^e parallèle sud), largeur variable, jusqu'à 1000 m d'altitude.	Cactus, amancay, tara, cappariss, huarango.	Muca, chauves-souris, souris, viscacha; oiseaux (plus de 70 espèces), crevettes d'eau douce.
Forêt sèche équatoriale	Bande côtière de 100 à 150 km de large, à partir des départements de Tumbes, Piura, Lambayeque et La Libertad, jusqu'au 7 ^e parallèle sud, sur les versants ouest et la partie aride de la vallée du Marañon jusqu'au 9 ^e parallèle sud.	Forêt sèche, sapote, hualtaco, ceibo, palo santo, faique, algarrobo, papelillo, caña brava.	Fourmilier, cerf de Virginie, écureuil du Guazaquil, iguane, paca, chilalo, pénélope à ailes blanches, crabes, crevettes, crapauds.
Forêt tropicale du Pacifique	Nord du Pérou à l'Amérique centrale, intérieur du département de Tumbes (El Caucho).	Forêt tropicale dense, orchidées, broméliacées, lianes.	Jaguar, ocelot, primates, cerf élaphe, onchille, pécarie à collier, tatou, boa, puma, renard du désert austral, plus de 380 espèces d'oiseaux.
Montagne steppique	Flanc ouest des Andes, du département de La	Cactus, aliso, lupin changeant.	Pic, conure de Wagler, urcututu, perdrix, tourterelle oreillard, syphe à queue

Écorégion	Situation	Flore	Faune
	Libertad (7 ^e parallèle sud) au nord du Chili (entre 1000 et 3800 m).		violette, synallaxe mésange, guanaco, merle noir, amphibiens, martin-pêcheur.
Puna et hautes Andes	Au-dessus de 3500 – 3800 mètres, de Cajamarca, au sud du col de Porculla, jusqu'au Chili et à l'Argentine.	Broussailles, forêt de keuña ou quinal, puya raimondii	Pichisamca, colombe à ailes noires, buse tricolore, colibri géant, faucon crécerelle, vigogne, viscacha, nandou de Darwin, taruca, tinamou des Andes, truites, pejerrey, ismi, escargots, coquillages.
Paramo	Du Venezuela au nord du Pérou, au nord du col de la Porculla, dans les hauts plateaux andins à plus de 3500 m.	Espeletia.	Tapir, lapin de garenne, mazama rufina, daguet gris, musaraigne.
Haute forêt	Flanc ouest andin. Au nord, il traverse la vallée du Marañon et passe sur les pentes du Pacifique à Piura, Lambayeque et Cajamarca.	Orchidées, aracées, broméliacées, fougères, mousses, lichens, figuiers étrangleurs, arbre fougère, figuier de barbarie et cochenille.	Mille-pattes, escargots, merle noir, grallaria, colibri corinne, ara chloroptère, ours à lunettes, porc-épic, mouffette, lagotriche à queue jaune, opossum gris à quatre yeux, motmot houtouc, pilco, vautour pape, loddigésie admirable, coq-de-roche péruvien.
Forêt tropicale amazonienne ou forêt de plaine	Elle comprend l'Amazonie, située à moins de 800 mètres, et est la plus grande du pays.	Palmiers, palmier-bâche, bambou d'Amazonie, paca, acajou, cèdre, tornillo, kapokier. Plus de 65 000 plantes (dont des plantes médicinales).	Au moins 5 millions d'espèces (paca, tapir du Brésil, pécarie à collier, cerf, jaguar, tatou, agami trompette, singe, paiche).
Savane des palmiers	On ne le trouve que dans la pampa de la rivière Heath, à Madre de Dios	Palmier-bâche, huasaí, ungurahui.	Cerf des marais, loup à crinière.

Élaboré par l'auteur.

Ces régions, écorégions ou zones géographiques font du Pérou un pays privilégié, doté d'abondantes ressources qui donnent une valeur particulière à la cuisine péruvienne, ainsi

qu'au type de tourisme qui prévaut dans notre pays. Ces ressources sont utilisées depuis des temps ancestraux et, comme le souligne Isabel Álvarez, *“la cuisine et la biodiversité d'une région doivent être considérées comme le binôme d'une unité indivisible”*²⁴.

Ce sont les ressources naturelles de notre biodiversité qui constituent un élément de notre cuisine, mais aussi l'adoption de ces ressources comme partie intégrante de notre identité, qui transforment en traditions les ingrédients, les préparations alimentaires et les formes de consommation, qui sont ensuite transmis de génération en génération. C'est ainsi qu'est décrit, dans l'Arche du goût au Pérou créée par le groupe Slow Food²⁵ (2017, page 16), le lien qui existe entre biodiversité, territoire et communautés locales, pour la construction de l'identité culturelle et de la gastronomie locale. Comme on le sait, il existe des traditions qui doivent être protégées pour donner un sens à l'identité.

Il importe de souligner que le Pérou, du fait qu'il comporte un territoire andin, est reconnu comme un centre primaire de domestication. Sur les huit centres Vavilov, *“la majorité de ces centres ont été en contact et ont échangé des espèces domestiquées depuis la préhistoire, à l'exception du centre américain, qui a deux sous-centres : le centre andin et le centre méso-américain”*²⁶. Ceci est d'ailleurs une preuve supplémentaire de l'importance des ressources qui existent au Pérou et qui font de notre pays un garde-manger pour la planète. Certains produits, comme la pomme de terre, ont changé l'histoire du monde²⁷ :

“La pomme de terre est la contribution la plus importante du Pérou à l'alimentation mondiale et l'une des quatre cultures vivrières fondamentales de l'humanité, avec le maïs, le riz et le blé. Chaque année, environ 325 millions de tonnes de pommes de terre sont récoltées dans le monde. Il est actuellement impossible de concevoir l'Europe, l'Amérique du Nord et une partie de l'Asie sans cet aliment.”

En outre, le Ministère de l'agriculture le souligne :

“Le Pérou possède une grande diversité génétique, car il est l'un des plus importants centres de ressources génétiques végétales et animales au monde.

“Il est le pays qui possède le plus de variétés de pomme de terre, de poivron, de maïs (36 espèces), de céréales andines, de tubercules et de racines andines. Il compte un nombre important d'espèces de fruits (650), de cucurbitacées (courges), de plantes médicinales, ornementales et alimentaires (787 espèces).

“Il possède 128 espèces de plantes indigènes cultivées, avec des centaines de variétés et aussi les formes sauvages de ces plantes (environ 150 espèces sauvages de pomme de terre et 15 de tomate).

“Sur les quatre cultures les plus importantes pour la consommation humaine dans le monde (blé, riz, pomme de terre et maïs), le Pérou possède une grande diversité génétique pour deux d'entre elles, à savoir la pomme de terre et le maïs.

“Il compte 4400 espèces de plantes indigènes aux usages connus, notamment des plantes qui ont des propriétés alimentaires (782), médicinales (1300), ornementales (1600), avec des qualités tinctoriales, aromatiques et cosmétiques.

²⁴ Álvarez, I. (2017). *Reflexiones sobre turismo y cocinas del Perú*. Lima : Promperú. P.16.

²⁵ Slow Food (2017). *El Arca del Gusto en Perú. Productos, Saberes e Historias del Patrimonio Gastronómico*. Lima : Ed. Dauro Mattia Zocchi. P.16.

²⁶ Salaverry, O. (2012). *La Comida en el Antiguo Perú. Haku mikumusum (vamos a comer!)* In : Historia de la Salud Pública. Tiré de <https://rpmesp.ins.gob.pe/index.php/rpmesp/rt/printerFriendly/379/2498> en octobre 2019.

²⁷ Brack, A. et Mendiola, C. *Op. cit.* P. 35.

*“Il possède cinq formes d’animaux domestiques : l’alpaga, forme domestique de la vigogne (*Lama vicugna*); le lama, forme domestique du guanaco (*Lama guanicoe*); le cochon d’Inde, forme domestique du cobaye sauvage péruvien (*Cavia tschudii*); le canard musqué, forme domestique du canard d’Amazonie (*Cairina moschata*).*

“Les Andes péruviennes sont une partie importante de l’un des plus importants centres de diversité au monde. Ces centres de diversité sont des sites de ressources génétiques de cultures très diverses et se caractérisent par une longue histoire agricole et une grande diversité écologique et culturelle. L’importance de la région andine en tant que centre d’origine et de domestication des cultures vient de ses extraordinaires contrastes géographiques.

“Les agriculteurs gèrent verticalement les étages écologiques, en travaillant dans une gamme de microclimats. Le maintien des champs de culture à différentes altitudes et dans différentes conditions environnementales a contribué au développement d’une large gamme de variétés de cultures hautement adaptatives. (Projet InSitu)²⁸.

3.2 Analyse économique

Nous disposons de peu de données économiques sur le secteur gastronomique, mais cette étude rassemble les informations recueillies auprès de différentes institutions et des données bibliographiques.

Le produit intérieur brut du Pérou s’élevait à 534 695 194 milliers de soles en 2018, le secteur de l’hôtellerie et de la restauration représentant 16 789 000 milliers de soles, soit 3% du PIB total. Toutefois, il convient de noter que le secteur de la gastronomie est plus vaste que la seule restauration, qui sera analysée plus tard.

L’Institut national de la statistique et de l’informatique réalise chaque mois une étude statistique grâce à l’“Enquête mensuelle sur les services : commerce, restaurants et services fournis aux entreprises”²⁹. Cela nous permet de suivre l’évolution de l’activité de restaurants et de noter une croissance continue dans ce secteur depuis avril 2017.

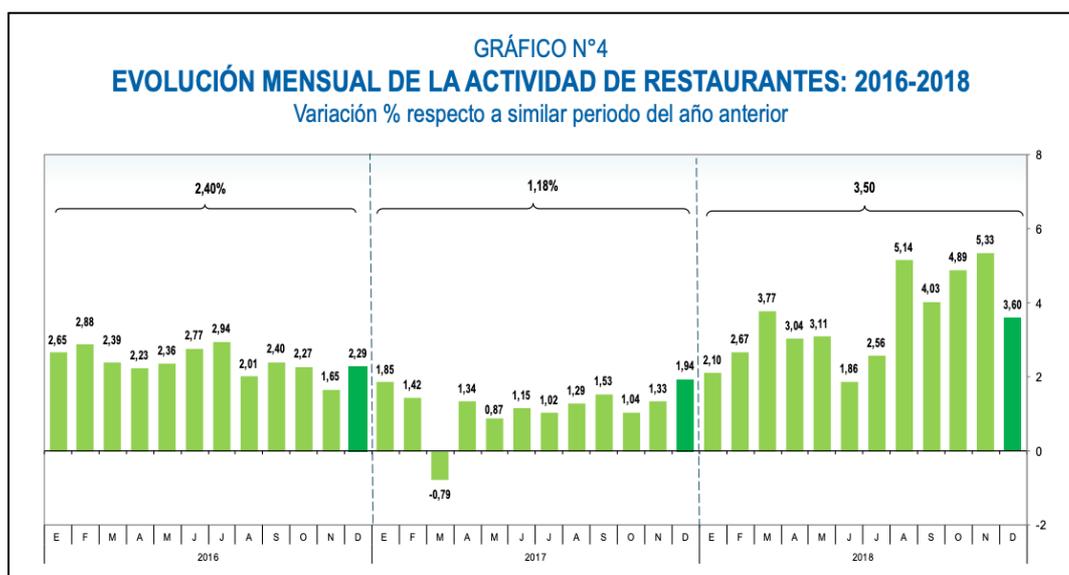
²⁸ Informations tirées de <http://minagri.gob.pe/portal/objetivos/47-sector-agrario/recurso-biodiversidad/347-diversidad-genetica> le 12 décembre 2019.

²⁹ Plus précisément, son enquête sur les restaurants porte sur les entreprises légalement constituées dont l’activité principale est la prestation de services de restauration et de consommation de boissons.

- La division 56 de la Classification internationale type, par industrie, de toutes les branches d’activité économique, révision 4 (CITI-Rév.4) comprend :
- 56 activités de services de restauration et de consommation de boissons.
 - 5610 activités de restaurants et de services de restauration mobiles.
 - 5621 activités de restauration en kiosque.
 - 5629 autres activités de services de restauration.
 - 5630 activités de consommation de boissons.

L’institut recueille des données auprès de ces entreprises, par l’intermédiaire d’un questionnaire électronique d’auto-évaluation disponible sur le site Web de l’INEI.

Graphique 3.2.1. Évolution mensuelle de l'activité de restaurants



Légende : Graphique n° 4

Évolution mensuelle de l'activité de restaurants : 2016-2018

Variation en % par rapport à la même période l'année précédente

Janv. Févr. Mars Avr. Mai Juin Juil. Août Sept. Oct. Nov. Déc.

Source : INEI³⁰

Il est également important de noter que cette évolution positive est due à l'augmentation de trois des quatre composantes de l'activité de restaurants :

Tableau 3.2.1

Composante	Augmentation*	Commentaire
Groupe de restaurants	3,8%	Inclut des pâtisseries de volaille, des établissements de restauration rapide, des restaurants créoles, des glaciers et des établissements spécialisés dans les ceviches. A favorisé la tenue d'événements tels que les foires "Perú, Mucho Gusto Tumbes", "Lo mejor de mi tierra" Huaral 2018, "Cómprale al Vraem" à Ayacucho, la première édition de la "Feria 100% Vraem", "Navidad Vegana" et le festival "Dulce Navidad" à Lima
Autres activités de services de restauration	6,74%	Concessionnaires alimentaires : contrats pour les services alimentaires dans les cafétérias des centres de santé, des centres sportifs, des centres commerciaux, des entreprises industrielles et minières et des institutions financières

³⁰ Informations tirées de : <https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/boletines/boletin-estadistico-del-sector-servicios-n-02-febrero-2019-1ra-correccion.pdf>.

Composante	Augmentation*	Commentaire
Activités de services de consommation de boissons	2,35%	Bar, restaurants, cafés, discothèques et magasins de jouets
Livraison de repas sur commande (restauration)	-4,03%	Diminution des contrats dans le service de préparation et de distribution de denrées alimentaires pour les événements.

*Augmentation observée à partir de décembre 2018.

Il convient également de noter que, en accord avec le MINCETUR, nous disposons d'un registre partiel des restaurants des différentes villes du pays recensant 3939 établissements, dont 169 restaurants classés et 3770 restaurants non classés.

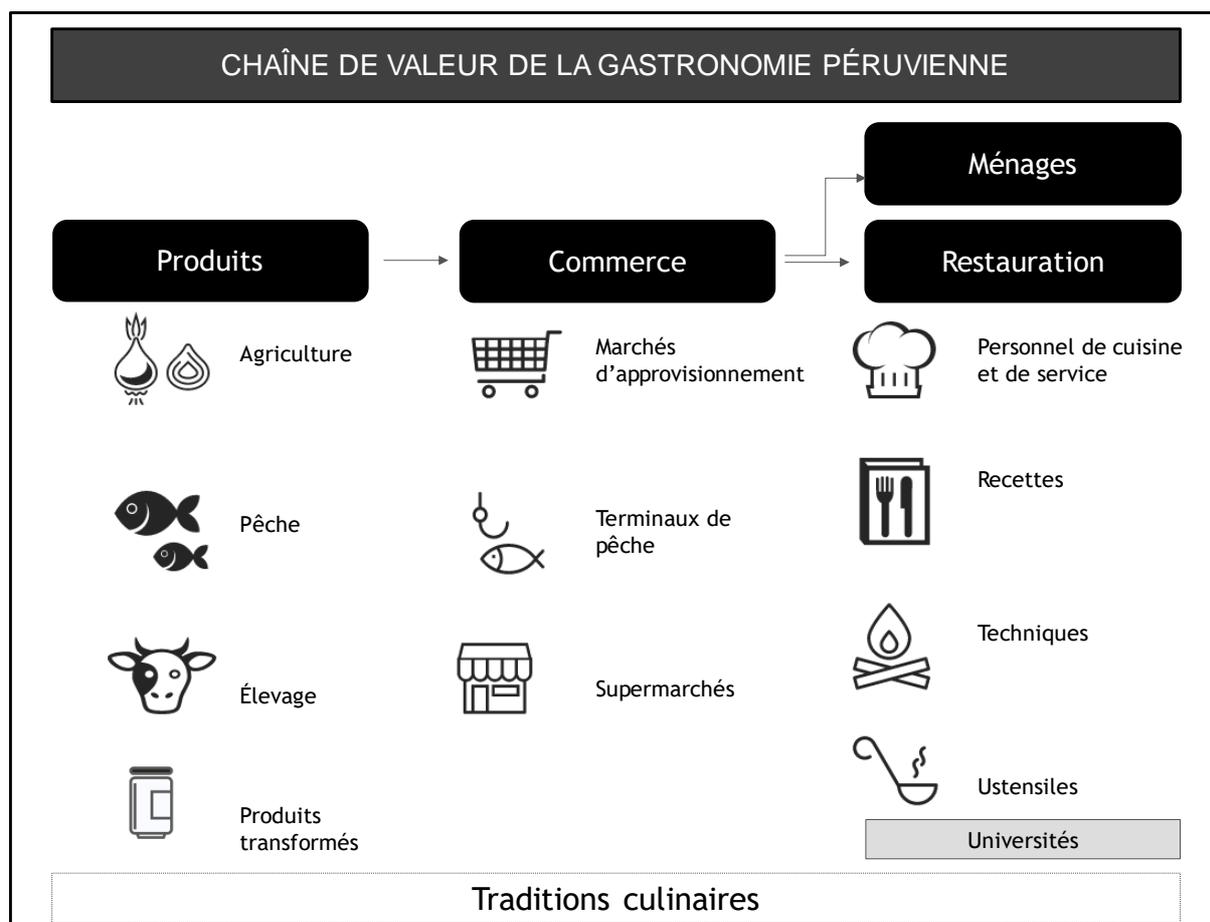
Tableau 3.2.2

Catégorie selon le nombre de restaurants ayant des fourchettes	Nombre d'établissements	Nombre de tables	Nombre de places
Une fourchette	18	361	1 379
Deux fourchettes	38	855	3 262
Trois fourchettes	15	392	1 652
Quatre fourchettes	2	49	228
Cinq fourchettes	3	52	208
Trois fourchettes touristiques	9	215	860
Cinq fourchettes touristiques	84	1 240	4 956
Non classés (déclarations)	3 770	32 980	127 890
Total	3 939	36 144	140 435

Source : MINCETUR, Sistema Estadístico de Regiones, SET Regiones 2017.

Il convient de noter que l'activité gastronomique ne se limite pas au service de restauration mais comprend une chaîne de valeur qui englobe l'agriculture, la pêche, les produits transformés, le commerce par l'intermédiaire des marchés d'approvisionnement, des terminaux de pêche et des supermarchés, ainsi que l'activité pédagogique qui inclut les établissements d'enseignement non seulement pour le personnel de cuisine mais également pour le personnel de service, et l'activité de fabrication et de vente d'ustensiles; il ne faut pas oublier une composante importante, à savoir les traditions culinaires qui, à leur tour, incluent des recettes, des techniques, des ustensiles, entre autres savoirs.

Graphique 3.2.2



Fait par nos soins.

3.2.1 Produits de l'agriculture et de l'élevage

L'agriculture et l'élevage représentent un élément de la chaîne de valeur et contribuent à la création de traditions culinaires, dans la mesure où les agriculteurs ont une influence sur la conservation et la production des ressources et transmettent ainsi les connaissances qui constituent les traditions culinaires.

On le sait, nos ancêtres connaissaient parfaitement les propriétés des différentes ressources, comme le souligne Santiago Antúnez de Mayolo et le confirment les bons résultats de l'alimentation des Incas, notamment le fait que *“leurs potages, la domestication de leurs plantes et l'immense diversité de leurs cultures n'étaient pas le résultat de l'utilisation des ressources naturelles, mais la conséquence de la recherche et de l'utilisation des ressources les plus appropriées pour la santé humaine compte tenu des activités qu'ils devaient exercer”*³¹. Cela a joué un rôle important dans la domestication et la conservation des ressources par nos ancêtres.

Par ailleurs, compte tenu de l'influence nationale et internationale de notre gastronomie à l'heure actuelle et du fait qu'elle est devenue non seulement une source de fierté et de cohésion sociale, mais également un moteur de croissance économique et de développement du secteur, ainsi qu'une incitation à l'esprit d'entreprise et à l'innovation, les

³¹ Antúnez, S. (1996). *Op. Cit.* p. 22

agriculteurs ont acquis une visibilité en tant qu'acteurs importants du développement de la gastronomie. Il est donc important d'observer l'évolution de ce secteur.

L'agriculture représente 6% du PIB de l'année 2018 (28 495 000 milliers de soles) et, d'après les informations statistiques du Ministère de l'agriculture, elle est à l'origine de flux correspondant à des milliers de soles. Le tableau ci-dessous montre comment la production agricole a évolué par groupe de produits en 2015 et 2016.

Graphique 3.2.1.1

C.1 PERÚ: VALOR BRUTO DE LA PRODUCCIÓN AGROPECUARIA POR GRUPOS DE PRODUCTOS SEGÚN AÑO, 2015-2016 (millones de soles a precios 2007)					
GRUPO	2015	2016	Var. % 2016/2015	Aporte p.p. 2016	Aporte % 2016
SECTOR AGROPECUARIO	31,646	32,273	2.0	2.0	100.0
PRODUCTOS DE LA AGRICULTURA, HORTICULTURA Y JARDINERÍA COMERCIAL	19,150	19,272	0.6	0.4	59.7
Cereales	4,383	4,155	-5.2	-0.7	12.9
Hortalizas	2,871	2,851	-0.7	-0.1	8.8
Frutas y nueces	3,536	3,866	9.3	1.1	12.0
Semillas aceiteras y frutos oleaginosos	324	378	16.8	0.2	1.2
Raíces y tubérculos comestibles con alto contenido en almidón o inulina	2,877	2,754	-4.3	-0.4	8.5
Cultivos estimulantes, de especias y aromáticos	1,810	2,070	14.4	0.9	6.4
Legumbres (hortalizas leguminosas secas)	453	429	-5.3	-0.1	1.3
Cultivos de azúcar	762	731	-4.1	-0.1	2.3
Productos de forraje, fibras, plantas vivas, flores y capullos de flores, tabaco en rama, y caucho natural	2,134	2,037	-4.5	-0.3	6.3
ANIMALES VIVOS Y PRODUCTOS DE ANIMALES (EXCEPTO LA CARNE)	12,486	12,991	4.0	1.7	40.3
Animales vivos	9,587	10,001	4.3	1.4	31.0
Leche cruda	1,582	1,624	2.7	0.1	5.0
Huevos de gallina u otras aves, con cáscara, frescos	1,193	1,239	3.8	0.1	3.8
Otros productos de animales	124	127	2.5	0.0	0.4
PRODUCTOS FORESTALES Y DE LA TALA¹	10	11	7.4	0.0	0.0
Productos forestales no madereros	10	11	7.4	0.0	0.0

¹ Sólo productos de cultivo o crianzas
Fuente: SIEA

Légende : C.1 PÉROU : VALEUR BRUTE DE LA PRODUCTION AGRICOLE PAR GROUPES DE PRODUITS ET PAR ANNÉE, 2015-2016 (en millions de soles aux prix de 2007)

GRUPE 2015 2016 Var. en % 2015/2016 Contribution p. p. 2016 Contribution en % 2016

SECTEUR AGRICOLE

PRODUITS AGRICOLES, HORTICOLES ET DE JARDINERIE COMMERCIALE

Céréales

Légumes

Fruits et noix

Graines et fruits oléagineux

Racines et tubercules comestibles à haute teneur en amidon ou en inuline

Plantes stimulantes, spéciales et aromatiques

Légumes (légumes à cosse secs)

Cultures sucrières

Produits de fourrage, fibres, plantes vivantes, fleurs et bourgeons de fleurs, tabac brut, caoutchouc naturel

ANIMAUX VIVANTS ET PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE (À L'EXCEPTION DE LA VIANDE)

Animaux vivants

Lait cru

Œufs frais de poules ou autres volailles avec coquille

Autres produits d'origine animale

PRODUITS DE LA FORÊT ET DE L'EXPLOITATION FORESTIÈRE¹

Produits forestiers autres que le bois

¹ Seulement les produits issus de l'agriculture ou de l'élevage

Source : SIEA

3.2.2 Marchés d'approvisionnement

Selon le dernier recensement national des marchés d'approvisionnement effectué par l'Institut national de la statistique et de l'information (INEI)³², il existe 2612 marchés d'approvisionnement au Pérou, dont 44 marchés de gros et 2568 marchés de détail.

Graphique 3.2.2.1

Tipo de mercado	Total Nacional		Ámbito	
	N°	Part. %	Urbano	Rural
Mayorista	44	2%	41	3
Minorista*	2 568	98%	2 253	315
Total	2 612	100%	2 294	318

Nota: (*) Incluyen a los mercados mixtos (minorista y mayorista).
Fuente: Censo Nacional de Mercados de Abastos 2016
Elaboración: Oficina de Estudios Económicos – PRODUCE

Légende : Nombre de marchés d'approvisionnement par type et portée géographique, 2016

Type de marché

De gros

De détail*

Total

Total national

Nombre

%

Portée

Villes

Campagnes

Note : (*) Y compris les marchés mixtes (de détail et de gros)

Source : Recensement national des marchés d'approvisionnement 2016

Établi par le Bureau des études économiques – PRODUCE

Les marchés d'approvisionnement ont généré environ 9000 emplois, soit une augmentation de 138% au cours des 20 dernières années si l'on considère que la dernière date enregistrée est 1996, année durant laquelle 1097 emplois ont été enregistrés. Concernant les produits alimentaires, il convient de noter que, selon l'enquête nationale sur les ménages de 2016 menée par l'INEI, les ménages effectuent 76,3% de leurs dépenses sur les marchés d'approvisionnement (gros et détail), chez les vendeurs ambulants et dans les magasins, et 23,7% dans les magasins spécialisés, les supermarchés et autres³³.

³² Données tirées du recensement national des marchés d'approvisionnement 2016 réalisé par l'INEI. Voir : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1448/libro.pdf.

³³ Données tirées de : https://andina.pe/agencia/noticia-existen-2612-mercados-abastos-peru-generan-mas-9000-empleos-670746.aspx?fbclid=IwAR0jiU_iXOknqcwWLnC7rMdTn9tXH4yfcsKCOC0vrSz2_thQ3b0y_sg0yqM. Informations datant de novembre 2019.

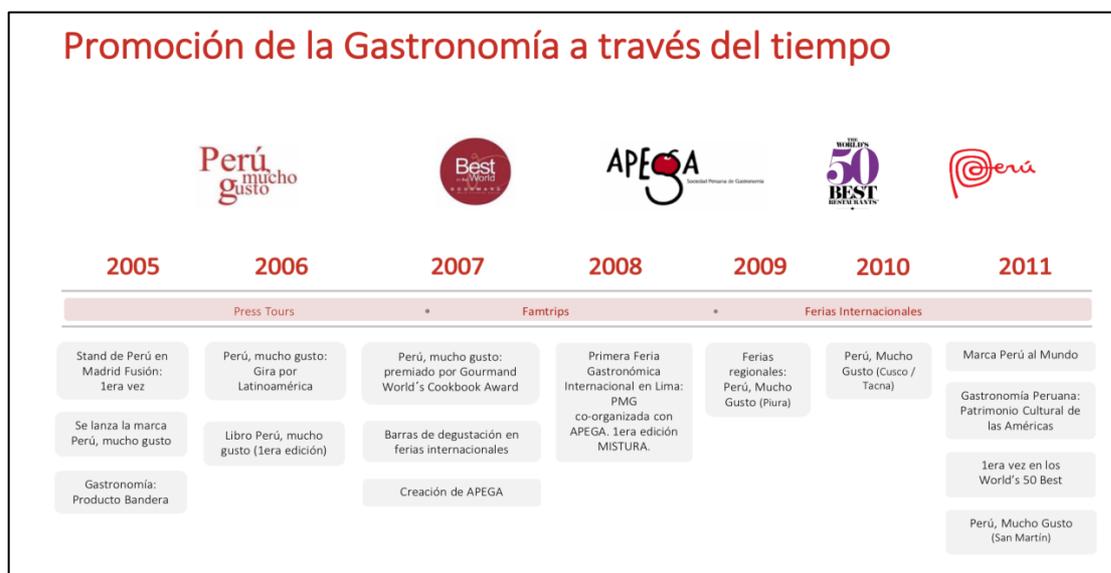
Dans les régions concernées par cette étude, les marchés d'approvisionnement sont également présents dans les villes suivantes : Lambayeque (63), Lima (1232), Arequipa (118), Tacna (44), Cusco (72) et Loreto (32) (voir l'annexe 4).

3.3 Renommée et influence

La gastronomie est l'un des piliers de la promotion de l'image de notre pays. Ce secteur fait l'objet d'une promotion particulière depuis 2005, année de la première participation de notre pays au Madrid Fusión³⁴ avec un stand exclusivement dédié à la cuisine péruvienne.

Depuis, PROMPERÚ a élaboré plusieurs stratégies et mené diverses actions pour promouvoir notre cuisine. Les tableaux ci-dessous présentent les principales étapes de la mise en œuvre de cette politique entre 2005 et 2018.

Graphique 3.3.1



Légende : Tournées médiatiques Visites de fermes Foires internationales
 Stand du Pérou à Madrid Fusión : 1^{re} fois Lancement de la marque Perú, mucho gusto
 Gastronomie : Produit phare
 Perú, mucho gusto : Tournée en Amérique latine Livre Perú, mucho gusto (1^{re} édition)
 Perú, mucho gusto : Récompensé par le Gourmand World's Cookbook Award Stands de dégustation dans les salons internationaux Création de l'APEGA
 Première foire gastronomique internationale à Lima : PMG coorganisée avec l'APEGA. Première édition de MISTURA
 Foires régionales : Perú, mucho gusto (Piura)
 Perú, mucho gusto (Cusco, Tacna)
 Marque Perú al Mundo Gastronomie péruvienne : patrimoine culturel des amériques première fois dans les World's 50 Best Perú, mucho gusto (San Martín)

³⁴ Madrid Fusión est un événement consacré à la gastronomie qui existe depuis 2002. Il est organisé par Foro de Debate, S.L.U, dans le but de faire connaître les dernières tendances de la cuisine actuelle au personnel de cuisine et aux professionnels de la gastronomie du monde entier, et de faire comprendre la nécessité d'un forum d'apprentissage, de connaissance et d'échange à tous les niveaux. Pour plus d'informations, voir : <https://www.madridfusion.net/es/>.

Graphique 3.3.2



Source : PROMPERÚ

Légende : Tournées médiatiques Visites de fermes Foires internationales Tournées de présentation

Cebiche & Pisco Party Meilleure destination culinaire d'Amérique latine et du monde : World travel Awards

Pérou pays invité Fruit Logística 1^{ère} édition Latam's 50 Best Restaurants Semaine du Pérou (Brésil) Foire Perú, mucho gusto (Tacna, Ayacucho)

Pandilla Leche de Tigre Perú feeds your soul Expo in Città Semaine du Pérou (Brésil) Foire Perú, mucho gusto (Tacna)

Lima, 2^e Forum mondial du tourisme gastronomique Campagne internationale dedicado a ti Semaine du Pérou (Brésil) Foire Perú, mucho gusto (Tumbes)

Lancement de Super Food Peru Meilleur chef : Virgilio Martínez Generación con causa (New York Times, Canal El Gourmet) Semaine du Pérou (Colombie, Chili, Équateur, Brésil, Argentine) Foire Perú, mucho gusto (Tacna, Tumbes)

Lancement du livre "Perú, el gusto es nuestro" Campagne internationale World's 50 Best Semaine du Pérou (Chili, Brésil, USA, France) Foire Perú, mucho gusto (Tacna)

Il est important de noter que les stratégies et les activités diffèrent aux niveaux national et international. Dans le pays, l'objectif est de renforcer l'identité et la fierté nationales grâce à notre cuisine; à l'étranger en revanche, nous nous efforçons de renforcer notre image positive en tant que pays riche sur le plan de l'histoire, des ressources et de la culture en nous fondant sur le symbole de la gastronomie qui concentre ces qualités. Il est donc important d'indiquer les principales actions mises au point pour renforcer la renommée du Pérou dans ces deux domaines.

3.3.1 Au niveau national

Nos institutions compétentes dans le secteur culturel ont reconnu en tant qu'éléments du patrimoine culturel de la nation plusieurs traditions qui mettent en valeur certaines composantes de notre gastronomie et influent directement sur sa promotion en faisant mieux connaître les plats et les ingrédients et en renforçant le lien d'identité et d'appartenance au pays, et qui contribuent au rayonnement de la gastronomie à l'étranger.

On peut citer les reconnaissances suivantes :

- Pisco : en 1988, l'Institut national de la culture – INC³⁵ a, par l'arrêté 179-88/INC-J (Resolución Jefatural), reconnu le pisco comme un élément du patrimoine culturel de la nation, donnant lieu à la création de la première appellation d'origine du Pérou. Cet arrêté a été élevé au rang de loi en 2017 (loi 30639). Il convient également de noter que, par la décision n° 072087– DIPI (Resolución Directoral), la Direction de la propriété industrielle de l'Institut des technologies industrielles et des normes techniques (ITINTEC) a, le 12 décembre 1990, déclaré la dénomination PISCO appellation d'origine péruvienne, réservée aux produits obtenus par la distillation de jus résultant de la fermentation exclusive de raisin mûr élaboré dans la zone côtière des départements de Lima, Ica, Arequipa, Moquegua et dans les vallées de Locumba, Sama et Caplina du département de Tacna³⁶.
- Picantería Arequipeña : en 2014, le Ministère de la culture a, par l'arrêté n° 033-2014– VMPCIC-MC (Resolución Viceministerial), reconnu la picantería arequipeña en tant qu'espace de préparation et de vente de plats et de boissons typiques de la région, comme constituant un lieu d'interaction entre habitants de classes sociales différentes. Il est reconnu dans cet arrêté que ces espaces existent depuis l'époque coloniale et trouvent leur origine dans les lieux préhispaniques appelés qatus, espaces d'échange où l'on consommait de la nourriture. Ces lieux ont conservé des modes de préparation qui ont été oubliés dans d'autres espaces culinaires domestiques et ils sont devenus des lieux importants de préservation de la mémoire locale³⁷.
- Picanterías et Chicherías des régions de Lambayeque, La Libertad, Cusco, Piura et Tumbes : en 2015, le Ministère de la culture a, par les arrêtés n° 156-2015– VMPCIC-MC, n° 157-2015 – VMPCIC-MC, n° 158-2015– VMPCIC-MC, n° 159-2015 – VMPCIC-MC et n° 160-2015 – VMPCIC-MC (Resoluciones Viceministeriales)³⁸, reconnu ces lieux en tant qu'espaces de transmission de nombreuses connaissances culinaires traditionnelles qui ont permis de soutenir la cuisine régionale et qui contribuent à affirmer l'identité culturelle du Pérou, à faire connaître les manifestations culturelles de notre pays où les femmes jouent un rôle fondamental dans la transmission des connaissances culinaires traditionnelles, et à renforcer les liens sociaux et l'identité culturelle. Les picanterías et les chicherías se distinguent des autres types d'établissements par leur spécialisation dans la vente et la consommation de plats traditionnels assaisonnés avec différentes variétés de piments, dans lesquels la chicha de maïs occupe une place centrale et essentielle.
- Système de production de la Shacta, eau-de-vie de canne à sucre de Huánuco : le Ministère de la culture a, par l'arrêté n° 079-2016– VMPCIC-MC (Resolución Viceministerial)³⁹, reconnu ce système qui englobe des connaissances, des techniques et des pratiques traditionnelles et particulières. Le produit final connu sous le nom de Shacta est, depuis la vice-royauté, une référence identitaire de la population Huanuqueña qui a perduré jusqu'à aujourd'hui.

³⁵ Prédécesseur du Ministère de la culture.

³⁶ Voir : https://www.indecopi.gob.pe/documents/20195/199774/1+R01_072087-1990.pdf/8db2cb10-6961-49e3-b4da-2139e306747c.

³⁷ Informations tirées de : <https://www.gob.pe/institucion/cultura/normas-legales/204709-033-2014-vmptic-mc> en date du 28 août 2019.

³⁸ Informations tirées de : <https://www.gob.pe/institucion/cultura/noticias/47537-declaran-las-picanterias-y-chicherias-de-las-regiones-lambayeque-la-libertad-cusco-piura-y-tumbes-como-patrimonio-cultural-de-la-nacion> en date du 28 août 2019.

³⁹ Informations tirées de : <https://www.gob.pe/institucion/cultura/normas-legales/204330-079-2016-vmptic-mc> en date du 28 août 2019.

- Séchage de l’anchois de la côte centrale du Pérou : le Ministère de la culture a, par l’arrêté n° 126-2016– VMPCIC-MC (Resolución Viceministerial)⁴⁰, reconnu la technique ancestrale de séchage de l’anchois comme une expression culturelle comprenant des connaissances, des pratiques et un savoir-faire particulier qui combinent l’activité de pêche traditionnelle, la conservation ancestrale des aliments au moyen du salage et du séchage au soleil et les pratiques nutritionnelles de la population. Aujourd’hui, l’anchois fait partie du régime alimentaire des habitants de la côte péruvienne, notamment à Caleta de Carquín dans le département de Lima, où il constitue l’ingrédient principal du plat traditionnel appelé Charquicán, référence identitaire pour la population locale.
- Pêche traditionnelle avec des voiliers artisanaux à Cabo Blanco et El Ñuro : le Ministère de la culture a, par l’arrêté n° 117-2018– VMPCIC-MC (Resolución Viceministerial)⁴¹, reconnu ce type de pêche, qui est également une pratique sélective et durable, pour la faire connaître et lui apporter une valeur ajoutée. L’arrêté précité reconnaît également les communautés qui ont transmis cette pratique de génération en génération.
- Seviche, plat traditionnel du Pérou : l’Institut national de la culture a, par la décision de la direction nationale n° 241/INC (Resolución Directoral Nacional)⁴² du 23 mars 2004, reconnu comme élément du patrimoine culturel de la nation ce plat consommé dans tout le pays, en référence à son histoire. Il est indiqué que, au moment de la conquête, des informations ont été recueillies selon lesquelles sur la côte “ils mangent de la viande et du poisson crus” et le ragoût de poisson cru était appelé “Gualquen”. Cette coutume existait également sur le lac Titicaca et ses affluents. Au XVII^e siècle, le plat a évolué, l’ancien nom a été abandonné et remplacé Sei-vech puis Seviche et du jus de citron a été ajouté sous l’influence des femmes héritières de la culture musulmane; il est ainsi devenu le plat national par excellence et il est consommé dans les trois régions du Pérou.
- Travail rituel collectif Yarqa Aspiy de Carcosi – Huancavelica : le Ministère de la culture a, par l’arrêté n° 104-2019 – VMPCIC-MC (Resolución Viceministerial)⁴³ reconnu ce type d’activité comme une forme ancestrale d’organisation du travail communautaire, dont la structure fondée sur le principe de la dualité et de la ritualité non seulement reflète une certaine vision du monde, mais est également préservée en tant que mode efficace et durable de gestion de l’eau.
- Connaissances, savoir-faire et utilisations concernant la vannerie du peuple Ese Eja, Esipi Ese Ejaja ou Ese Ejaja Esipi du département de Madre de Dios : le Ministère de la culture a, par l’arrêté n° 046-2018– VMPCIC-MC (Resolución Viceministerial)⁴⁴ reconnu ce savoir en tant qu’art traduisant le lien de ce peuple avec son territoire ancestral et sa gestion et son utilisation durable des espèces végétales.
- Qhasqa de Taya, dans le district de Lluta, province de Caylloma – Arequipa, constituant un cycle cérémonial qui s’intègre dans le calendrier productif de la communauté : a été reconnu par le Ministère de la culture, par l’arrêté

⁴⁰ Informations tirées de : <https://www.gob.pe/institucion/cultura/normas-legales/204284-126-2016-vmptic-mc> en date du 28 août 2019.

⁴¹ Informations tirées de : <https://www.gob.pe/institucion/cultura/noticias/17593-la-pesca-tradicional-con-veleros-artesanales-en-cabo-blanco-y-el-nuro-ya-es-patrimonio-cultural-de-la-nacion> en date du 28 août 2019.

⁴² Informations tirées de : http://administrativos.cultura.gob.pe/intranet/dpcn/anexos/15_1.pdf?4965218 en date du 28 août 2019.

⁴³ Informations tirées de : <https://www.gob.pe/institucion/cultura/normas-legales/281858-104-2019-vmptic-mc> en date d’octobre 2019.

⁴⁴ Informations tirées de : <https://www.gob.pe/institucion/cultura/normas-legales/203974-046-2018-vmptic-mc> en date du 28 août 2019.

n° 077-2019 – VMPCIC-MC (Resolución Viceministerial)⁴⁵, en tant qu'espace de reproduction de la vision du monde, de la mémoire, de la transmission des connaissances et du système d'autorités traditionnelles du centre habité de Taya; ainsi qu'en tant que pratique contribuant à la coopération dans le travail, à la gestion sociale des ressources naturelles, à la réciprocité au sein de la communauté et à la continuité du rituel qui vénère la terre mère.

- “Sequia Pitsé”, nettoyage des fossés de la communauté de Raquia – Ancash : a été reconnu par le Ministère de la culture, par l'arrêté n° 236-2017 – VMPCIC-MC (Resolución Viceministerial)⁴⁶, car il s'agit d'une tradition dans laquelle les membres de la communauté de Raquia participent chaque année à l'organisation et à la réalisation du nettoyage des canaux d'irrigation, une tâche qui s'inscrit dans un contexte rituel et festif soulignant l'importance de cet ancien système pour la production agricole locale, en préservant un ensemble de valeurs, de connaissances et de pratiques associées à l'utilisation efficace de l'eau et au respect de l'environnement.
- Qhashwa de Checca, dans le district de Checca, province de Canas, département de Cusco : a été reconnu par le Ministère de la culture, par l'arrêté n° 191-2018– VMPCIC-MC (Resolución Viceministerial)⁴⁷, car il s'agit d'une expression étroitement liée aux rituels locaux pratiqués lors de diverses festivités et célébrations durant lesquelles les communautés vénèrent la nature, constituant un vecteur pour la continuité de leurs liens sociaux et leur rapport au sacré, en tant que pratique favorable à la reproduction des troupeaux, aux récoltes et aux pluies.

Ces reconnaissances ont influencé la mémoire culinaire et renforcé de manière positive la renommée de la gastronomie péruvienne et ses traditions, en la rattachant à notre identité et à notre rayonnement tant à l'intérieur qu'à l'extérieur.

3.3.1.1 Mistura

La création de Mistura a été une autre façon de renforcer la renommée et les influences de notre cuisine et, par conséquent, de nos traditions culinaires.

Mistura est un salon international de la gastronomie qui, durant 10 années consécutives, a été un événement emblématique au Pérou. Il a été organisé pour la première fois en 2008, sous le nom “Perú, mucho gusto” attribué à l'époque par PROMPERÚ, mais a commencé dès sa deuxième année à être appelé MISTURA, un nom qui est rapidement devenu une marque d'affection autour de laquelle des activités ont été créées, se sont multipliées ou développées. Ce salon est non seulement devenu le plus important d'Amérique latine, mais il est également devenu un facteur d'enracinement dans la culture populaire et l'identité péruvienne.

La Sociedad Peruana de Gastronomía (APEGA) est l'institution privée à but non lucratif qui a organisé la Mistura et qui a fait la promotion de notre gastronomie sur une plateforme de concertation, réunissant différents acteurs publics et privés, nationaux et internationaux. Elle a pour mission de promouvoir la gastronomie en tant que facteur d'identité et de développement durable, décentralisé et inclusif. Pour l'APEGA, “*la gastronomie a le pouvoir*”

⁴⁵ Informations tirées de : <https://www.gob.pe/institucion/cultura/normas-legales/276419-077-2019-vmptic-mc> en date du 28 août 2019.

⁴⁶ Informations tirées de : <https://www.gob.pe/institucion/cultura/normas-legales/204023-236-2017-vmptic-mc> en date du 28 août 2019.

⁴⁷ Informations tirées de : <https://www.gob.pe/institucion/cultura/normas-legales/211920-191-2018-vmptic-mc> en date du 28 août 2019.

*de promouvoir un nouveau pays avec un schéma de développement ascendant, qui favorise l'égalité et l'inclusion en encourageant les petites entreprises populaires et en générant plus d'emplois que les autres secteurs économiques*⁴⁸.

Mistura a accueilli près de 28 000 personnes lors de sa première édition, près de 400 000 personnes lors de l'édition 2016 et environ 300 000 en 2017. Cependant, ce salon n'est plus organisé depuis 2018 en raison, d'après des discussions avec les membres de cette institution, des coûts élevés d'organisation.

3.3.1.2 Perú, mucho gusto

Parmi les autres mesures mises en place par le secteur public pour renforcer la renommée et l'influence de notre gastronomie et de nos traditions culinaires, on peut citer les foires et les événements "Perú mucho gusto".

Cette phrase originale, titre du premier ouvrage gastronomique produit par PROMPERÚ, est devenue la marque désignant le secteur de la gastronomie du Pérou à l'étranger. Elle a été utilisée pour la première fois au salon Madrid Fusión 2006, lors de la première présentation du chef Gastóin Acurio sur cette grande scène de la cuisine mondiale.

Depuis 2012, "Perú, mucho gusto" est devenu un salon régional de la gastronomie qui a pour but de renforcer notre identité et notre fierté nationale, en faisant mieux connaître notre cuisine dans le pays, en sensibilisant non seulement à ses saveurs, mais aussi à la signification culturelle des différents plats et boissons qui y sont présentés. Ces salons ont rassemblé des milliers de personnes des localités voisines et ceux qui se sont tenus à Tumbes et à Tacna stimulent le tourisme frontalier.

3.3.1.3 Autres mesures

Parmi les autres mesures qui renforcent la renommée et les influences de notre gastronomie, et donc les traditions culinaires, on peut citer les campagnes nationales de promotion du tourisme axées sur notre gastronomie, notamment les campagnes de promotion nationale "Perú, Nebraska", "Loreto, Italia", "Más peruano que" et "Intercambiados".

Il convient de préciser que cette action de promotion est menée non seulement par le secteur public, mais également par le secteur privé qui conçoit ses propres campagnes dans le but de renforcer son lien avec les consommateurs à travers la gastronomie, sachant qu'elle représente une source de fierté nationale; ainsi qu'il ressort de l'enquête réalisée par la société de sondages Ipsos "Raisons d'être fier du Pérou", selon laquelle 46% des personnes interrogées ont indiqué notre gastronomie comme motif de fierté⁴⁹. De plus, grâce à l'enquête réalisée par Ipsos pour PROMPERÚ, nous savons que "les produits naturels comme le quinoa, le piment, la maca, entre autres" figurent parmi les sources de fierté nationale et recueillent 93% des réponses⁵⁰.

⁴⁸ Valderrama, M. (2016). *Op. Cit.* p. 15.

⁴⁹ Informations tirées de : <https://rpp.pe/lima/actualidad/de-que-se-sienten-orgullosos-los-peruanos-noticia-1139700> en date de novembre 2019.

⁵⁰ Informations tirées de : <https://www.gob.pe/institucion/mincetur/noticias/49204-ministro-vasquez-encuesta-determina-los-principales-motivos-de-orgullo-para-todos-los-peruanos> en date de novembre 2019.

3.3.2 *Au niveau international*

Comme nous l'avons déjà indiqué, l'objectif à l'étranger est de renforcer l'image positive du pays en mettant l'accent sur la richesse de son histoire, de ses ressources et de sa culture et en le présentant comme un symbole qui concentre ces qualités. Afin de renforcer notre renommée et notre influence à l'étranger, diverses actions ont été menées pour mettre en valeur notre gastronomie et nos traditions culinaires.

3.3.2.1 COPROBA

En 2004, la Comisión de Productos Bandera – COPROBA a été créée, dans laquelle 13 produits ont été reconnus comme des produits phares, parmi lesquels : les camélidés d'Amérique du Sud, le pisco, le lucuma, la gastronomie péruvienne, le coton, la maca, la céramique de Chulucanas, les asperges, le café, l'argent péruvien, les chevaux Paso, le quinoa et le cacao. Cette commission avait pour mission de mettre au point des produits exportables et de consolider leur présence sur les marchés internationaux. Ayant atteint ses objectifs, elle a mis fin à ses activités en 2018.

3.3.2.2 Reconnaisances

En 2011, notre gastronomie a été reconnue "Patrimoine culturel des Amériques" par l'Organisation des États d'Amérique. Depuis 2012, le Pérou a reçu huit fois de suite la récompense "meilleure destination gastronomique" aux World Travel Awards.

Par ailleurs, les organisateurs de "World's 50 Best" et de "Latin America's 50 Best" ont récompensé les restaurants péruviens, comme on peut le voir dans les tableaux suivants :

Tableau 3.3.2.1

The World's 50 Best Restaurants							
2011		2012		2013		2014	
Classement	Restaurant	Classement	Restaurant	Classement	Restaurant	Classement	Restaurant
42	Astrid & Gastón	35	Astrid & Gastón	14	Astrid & Gastón	15	Central
				50	Central	18	Astrid & Gastón

The World's 50 Best Restaurants									
2015		2016		2017		2018		2019	
Classement	Restaurant	Classement	Restaurant	Classement	Restaurant	Classement	Restaurant	Classement	Restaurant
4	Central	4	Central	5	Central	6	Central	6	Central
14	Astrid & Gastón	13	Maido	8	Maido	7	Maido	10	Maido
44	Maido	30	Astrid & Gastón	33	Astrid & Gastón	39	Astrid & Gastón	67	Astrid & Gastón

Fait par nos soins.

Tableau 3.3.2.2

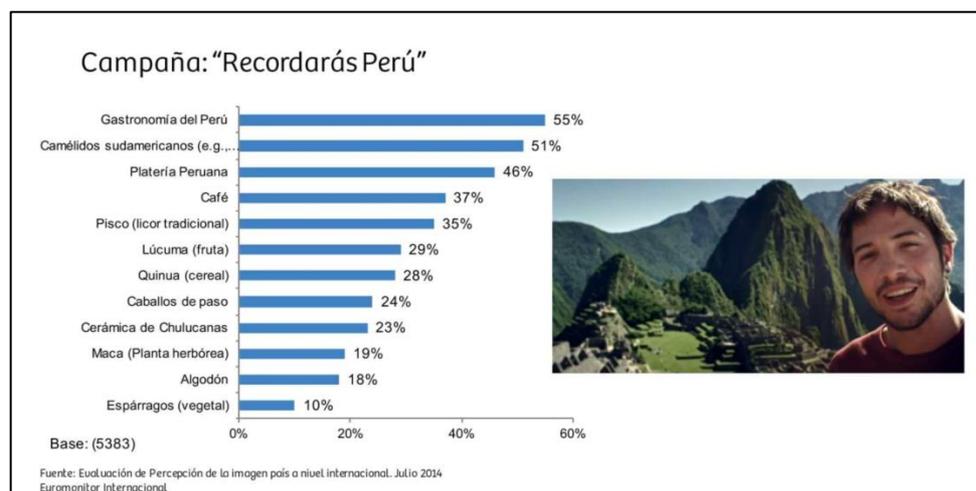
The Latinamerica's 50 Best Restaurants													
2019 Rang	Restaurant	2018 Rang	Restaurant	2017 Rang	Restaurant	2016 Rang	Restaurant	2015 Rang	Restaurant	2014 Rang	Restaurant	2013 Rang	Restaurant
1	Maido	1	Maido	1	Maido	1	Central	1	Central	1	Central	1	Astrid & Gastón
2	Central	2	Central	2	Central	2	Maido	3	Astrid & Gastón	2	Astrid & Gastón	4	Central
9	Osso Carnicería y Salumería	8	Astrid & Gastón	7	Astrid & Gastón	7	Astrid & Gastón	5	Maido	7	Maido	7	Malabar
12	Isolina	13	Isolina	12	Osso Carnicería y Salumería	12	La Mar	12	La Mar	11	Malabar	11	Maido
13	Astrid & Gastón	16	Rafael	15	La Mar	27	Osso Carnicería y Salumería	31	Fiesta	15	La Mar	13	Rafael
19	Rafael	17	La Mar	21	Isolina	30	Rafael	34	Osso Carnicería y Salumería	20	Fiesta	14	Fiesta
21	Kjolle	25	Osso Carnicería y Salumería	24	Rafael	34	Fiesta	36	La Picantería	27	Rafael	15	La Mar
26	La Mar	39	Malabar	30	Malabar	38	Malabar	50	Rafael	31	La Picantería		
36	Mil	48	Amaz	46	Fiesta	41	Isolina						
48	Malabar			47	Amaz								
49	Mayta												

Fait par nos soins.

3.3.2.3 Campagnes internationales

PROMPERÚ a mis au point des campagnes internationales mettant en avant des secteurs stratégiques comme la gastronomie. Elles ont donné lieu à des évaluations visant à déterminer dans quelle mesure elles ont marqué les esprits, ainsi que le lien entre le pays et les produits concernés. Les principaux résultats figurent ci-dessous⁵¹ :

Graphique 3.3.2.3.1



Légende : Campagne : "Recordarás Perú"

Gastronomie du Pérou

Camélidés d'Amérique du Sud

Argent péruvien

Café

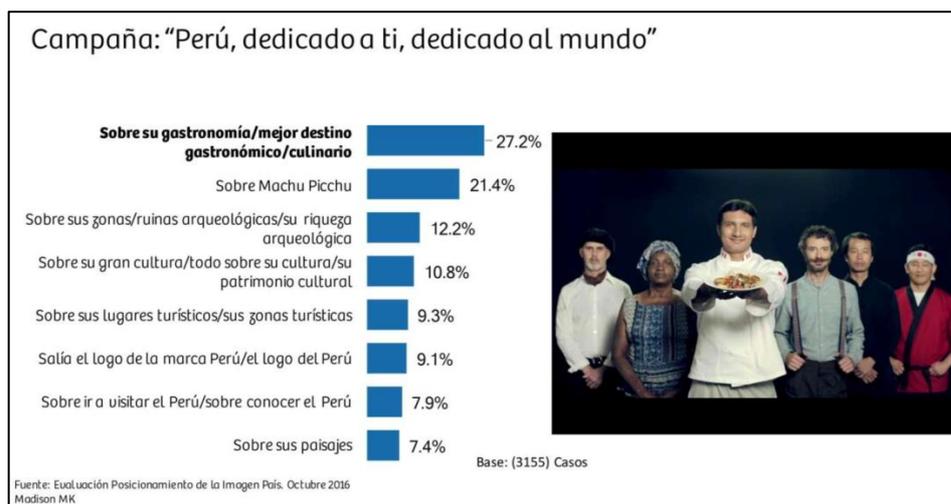
Pisco (liqueur traditionnelle)

Lucuma (fruit)

⁵¹ Vidéos complètes à l'adresse <https://www.youtube.com/watch?v=42AXjcP-B2U> et <https://www.youtube.com/watch?v=FB0n4I6Zn0U&t=25s>.

Quinoa (céréale)
Chevaux Paso
Céramique de Chulucanas
Maca (plante herbacée)
Coton
Asperges

Graphique 3.3.2.3.2



Légende :Campagne : "Perú, dedicado a ti, dedicado al mundo"

Sur sa gastronomie/meilleure destination gastronomique/culinaire

Sur le Machu Picchu

Sur ses zones/ruines archéologiques/sa richesse archéologique

Sur sa grande culture/tout sur sa culture/son patrimoine culturel

Sur ses lieux touristiques/ses zones touristiques

Sur le logo de la marque Perú/le logo du Pérou

Sur le fait se visiter le Pérou/sur le fait de connaître le Pérou

Sus ses paysages

Source : Evaluación Posicionamiento de la Imagen País. Octubre 1996 Madison mk

Base : (3155) cas

La promotion de la gastronomie pour établir une renommée internationale ne s'est pas limitée aux actions détaillées ci-dessus.

En 2017, le Pérou a commencé à travailler sur ses marques sectorielles, en lançant la marque et la campagne "Superfood Peru" dans le but de promouvoir ses produits d'exportation sur ses marchés essentiels. Ce lancement a été suivi par d'autres portant sur des produits phares comme les "Cafés péruviens", le "Pisco, l'esprit du Pérou" et l'"Alpaga péruvien".

L'objectif de la promotion fondée sur l'utilisation de marques est de faire connaître les produits et de renforcer le souvenir d'un produit associé.

3.3.2.4 Restaurants au niveau international

La présence de restaurants péruviens à l'étranger est un bon signe de la renommée et de l'influence de notre gastronomie et de nos traditions culinaires. C'est une façon de faire connaître notre histoire, notre culture et nos ressources qui a été adoptée par le secteur

privé, au niveau national et à l'étranger, qui juge intéressant d'investir dans les restaurants péruviens.

Selon la base de données du Ministère des affaires étrangères pour 2017, il existe 1665 restaurants sur les cinq continents, répartis comme suit :

Tableau 3.3.2.4.1

CONTINENT	NOMBRE DE RESTAURANTS
Afrique	5
Amérique	1 238
Asie	101
Europe	304
Océanie	17
TOTAL	1 665

Fait par nos soins.

Sur les 1665 restaurants péruviens recensés à l'étranger, au moins 111 restaurants ont déclaré être d'origine étrangère, 313 d'origine péruvienne, les autres n'ayant pas précisé leur origine (voir l'annexe 5).

Il convient de noter que les États-Unis d'Amérique, avec 509 restaurants, représentent le pays qui compte le plus de restaurants péruviens, suivis du Chili avec 208 restaurants, puis de l'Argentine avec 150, de la Colombie avec 121 et de l'Espagne avec 115.

3.4 Défis éventuels

Les défis éventuels des traditions culinaires peuvent être envisagés sous des angles divers. Dans ce chapitre, nous analyserons ceux qui ont trait au développement de l'art culinaire proprement dit, par exemple certains défis liés aux objectifs de ce travail.

3.4.1 Nécessité d'une politique publique pour promouvoir la cuisine péruvienne

Une politique publique de promotion de la cuisine péruvienne a pour but d'établir des objectifs communs pour son développement durable. Elle permet également de classer en fonction de ces objectifs communs les acteurs des différentes chaînes de valeur.

En outre, une telle politique permettra de prendre des décisions et des mesures pour régler les problèmes qui touchent actuellement le secteur de la gastronomie, comme le manque d'informations automatisées, le caractère informel du secteur, les problèmes liés notamment à la santé, à la nutrition, à la conservation des ressources, aux recettes et à la mise en valeur des traditions culinaires. Elle permettra également de créer des synergies entre les efforts déployés par les différents acteurs des secteurs public et privé, de sensibiliser et d'inspirer confiance à l'égard de la cuisine péruvienne en tant que composante à part entière

de la culture de notre pays et de donner de la gastronomie péruvienne une image nette et unique, afin de placer notre cuisine sur la carte des perceptions des citoyens du monde.

3.4.2 Nécessité d'automatiser les informations dans le secteur de la gastronomie

Il est nécessaire de disposer d'informations organisées sur le secteur de la gastronomie, comme un inventaire complet et validé des traditions culinaires au niveau national comprenant les ressources, les recettes, les ustensiles, les techniques, entre autres éléments importants; parmi ces informations devraient également figurer des données sur les établissements qui fournissent des services de restauration et sur les établissements d'enseignement supérieur qui proposent leurs services aux différents acteurs du secteur, parmi d'autres informations importantes qui sont nécessaires pour pouvoir organiser le secteur et faire des projections dans ce domaine.

Par ailleurs, des données provenant d'autres secteurs complètent l'information relative au secteur de la gastronomie et pourraient faciliter la définition d'objectifs clairs en matière de développement de la cuisine péruvienne, comme des informations actualisées du Ministère de l'agriculture sur la superficie cultivée, les types de culture ou le nombre de personnes travaillant dans le secteur⁵².

3.4.3 Nécessité d'une éducation alimentaire

Le Pérou est un pays riche en ressources et en nutriments mais la population péruvienne n'apprend pas à les consommer et à les utiliser dans le cadre d'une alimentation saine. C'est pourquoi l'éducation alimentaire est nécessaire dans le pays.

Actuellement, ce défi est relevé par une entreprise privée dirigée par Karissa Becerra, "La Revolución", qui mène un projet d'innovation éducative appelé "Saber Comer" (savoir manger) composé de trois programmes. L'un d'eux s'appelle "SABE : CIENCIA Y COCINA" (savoir : science et cuisine) : la cuisine se fait selon la méthode scientifique et les enfants sont initiés à la science.

Le prochain objectif de Karissa et de son équipe consiste à porter ce projet dans les écoles. Des guides pédagogiques destinés aux enseignants et aux parents sont en cours d'élaboration. *"Les enfants doivent apprendre certaines matières, mais l'enseignant peut exprimer toute sa créativité pour dispenser cet enseignement. Nous avons établi une correspondance entre les disciplines qu'ils étudient déjà et ce qu'ils pourraient apprendre"*⁵³.

Cela aura des répercussions non seulement sur l'alimentation, qui sera plus saine, mais également sur la connaissance des produits, de leurs propriétés, de leur culture et de leur histoire. Il convient de noter qu'une alimentation saine favorise également le développement des compétences durant la petite enfance.

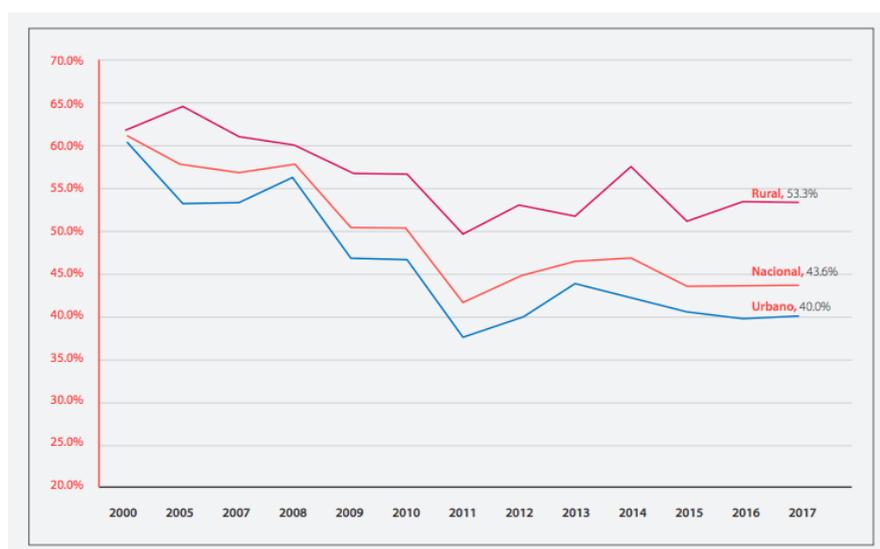
⁵² Il convient de noter que le dernier recensement agricole a été effectué en 2012.

⁵³ Becerra, K. Voir : López, M. (13.07.2018). Voir : La revolución gastronómica y social de Karissa Becerra. Extrait de <https://cosas.pe/personalidades/128229/la-revolucion-karissa-becerra/> en date du 10 février 2020.

L'éducation alimentaire peut également avoir d'autres effets positifs, par exemple la lutte contre les problèmes liés à l'objectif de développement durable n° 2⁵⁴ : "Faim zéro", comme l'anémie.

Il est connu que l'anémie est un grand problème au Pérou, en particulier chez les enfants de 6 à 35 mois. Le graphique ci-dessous, présenté par l'INEI, montre la tendance en matière d'anémie depuis 2000 dans les zones rurales et urbaines, chez les enfants de 6 à 35 mois, selon la zone de résidence et le lieu géographique. On constate une diminution de 20% dans les zones urbaines entre 2000 et 2017 et une baisse moins forte dans les zones rurales, le taux passant d'environ 60% à 53,3%. Il convient toutefois de souligner que, au niveau national, 43,6% des enfants souffrent d'anémie, qui constitue un grave problème de santé publique dans le pays⁵⁵.

Graphique 3.4.3.1



Source : INEI. (2018). Indicateurs de performance des programmes budgétaires 2012-2017.

C'est pourquoi le Ministère du développement et de l'inclusion sociale (MIDIS) a commencé à travailler sur la lutte contre l'anémie et a formulé, au dernier trimestre 2018, le plan multisectoriel de lutte contre l'anémie⁵⁶, dont l'objectif principal est de réduire de manière drastique la prévalence de l'anémie chez les enfants de moins de 36 mois et les femmes enceintes. Il s'est engagé à la réduire de 43% (taux à la fin de 2018) à 19% d'ici à 2021.

⁵⁴ En 2015, les Nations Unies ont approuvé le Programme de développement durable à l'horizon 2030, l'occasion pour les pays et leurs sociétés de s'engager sur une nouvelle voie pour améliorer la vie de tous, sans laisser personne derrière. Le programme comprend 17 objectifs de développement durable, qui vont de l'élimination de la pauvreté à la lutte contre les changements climatiques, en passant par l'éducation, l'égalité des femmes, la protection de l'environnement et la conception de nos villes. Informations tirées de : <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/>, données extraites le 4 février 2020.

⁵⁵ Midis. Plan multisectoriel de lutte contre l'anémie. Informations tirées de : <http://www.midis.gob.pe/dmdocuments/plan-multisectorial-de-lucha-contra-la-anemia-v3.pdf> en date du 4 février 2020.

⁵⁶ Idem.

3.4.4 Développement de la recherche universitaire

Des recherches sur les traditions culinaires ont été menées, mais elles doivent être poursuivies et approfondies car bon nombre d'entre elles ne se fondent pas sur une documentation suffisante et accessible aux Péruviens. Par ailleurs, si une politique publique de promotion de la cuisine péruvienne est adoptée, une institution publique ou privée devra gérer les informations existantes et tenir un registre des informations consultables.

Ce rôle a été partiellement rempli par l'APEGA mais, du fait de son présumé manque de résultats au cours des dernières années, il y a lieu de déterminer qui assumera ce rôle.

Cette décision est également importante parce que le développement de la recherche peut avoir un effet direct sur l'innovation dans la cuisine péruvienne, comme cela a été le cas pour l'ingénieur agro-industriel Julio Garay Barrios, qui a créé des biscuits contre l'anémie appelés "Nutri H" et dont le projet a remporté un concours organisé par History Channel récompensant une "idée pour changer l'histoire 2019"⁵⁷.

En outre, il sera possible de suivre les modifications apportées aux traditions culinaires au fil du temps et dans le cadre des processus à mettre en place.

⁵⁷ Pour plus d'informations, voir : <https://gestion.pe/peru/peruano-creador-de-galletas-contra-anemia-gana-concurso-de-history-channel-noticia/>. Informations extraites le 9 février 2020.

CHAPITRE IV : ANALYSE DE LA PORTÉE GÉOGRAPHIQUE DE L'ÉTUDE

4.1 Critères pour la détermination de la portée géographique de l'étude

Pour déterminer la portée géographique de cette étude exploratoire, les critères ci-après ont été retenus.

4.1.1 *Lieu*

Le territoire national du Pérou est traditionnellement divisé en trois parties : la côte, les montagnes et la forêt. Chacune de ces régions ayant des particularités géographiques et environnementales, les caractéristiques et les composantes des traditions culinaires varient d'une région à l'autre. Par conséquent, il a semblé judicieux de choisir une zone de chacune des régions traditionnelles, comme premier critère de la portée géographique de cette étude.

La côte est située entre la mer et la Cordillère des Andes; la Sierra ou région andine est la zone montagneuse constituée par la Cordillère des Andes; et la forêt se trouve à l'est de la Cordillère des Andes.

Ainsi, comme premier critère, l'étude inclura au moins une zone de chacune des régions traditionnelles. Cette sélection a été faite selon le classement suivant :

- Côte⁵⁸ : Tumbes, Piura, Lambayeque, La Libertad, Lima, Ica et Tacna.
- Montagne : Cajamarca, Ancash, Huánuco, Pasco, Junín, Huancavelica, Ayacucho, Apurímac, Cusco, Arequipa, Moquegua et Puno.
- Forêt : Amazonas, Loreto, San Martín, Ucayali et Madre de Dios.

4.1.2 *Rôle dans le développement de la gastronomie (douanes, appellations d'origine, patrimoine culturel)*

Parmi les autres critères de détermination de la portée géographique figurait le rôle dans le développement de la gastronomie, selon l'analyse préliminaire du nombre de traditions par région (produits d'origine et liés à la région et recettes représentatives des régions), le nombre d'appellations d'origine, le patrimoine culturel reconnu et la conservation des traditions et leur pérennité, attestée par les traditions généralement reconnues dans chaque région. En outre, pour les étapes ultérieures de l'étude, un facteur pertinent est l'existence d'associations liées au secteur de la gastronomie qui pourraient constituer des partenaires du projet et fournir les informations et la coordination éventuellement nécessaires dans l'avenir.

4.1.3 *Rôle dans le développement du tourisme*

Enfin, le rôle dans le développement du tourisme a constitué un autre critère de sélection. À cette fin, les proportions de touristes étrangers arrivant dans les

⁵⁸ Il a été considéré qu'Ancash, Arequipa et Moquegua, bien qu'ayant une zone côtière, faisaient partie de la région traditionnelle de la Sierra (montagne) car leur capitale se trouve dans cette région traditionnelle.

différentes régions du Pérou et les chiffres du tourisme intérieur générés au cours de l'année 2018 ont été pris en considération à titre préliminaire.

Il faut souligner ici que, selon le rapport "Profil du touriste étranger" établi chaque année par PROMPERU⁵⁹, le pays a accueilli 4 198 051 touristes étrangers en 2018. Parmi eux, 2 728 733 (65%) étaient des vacanciers. Ces derniers étaient des touristes arrivant dans les différentes destinations pour des activités de loisir ou de divertissement. Ce segment de la population touristique est important du point de vue des efforts de promotion des lieux de séjour car ces touristes cherchent à obtenir des informations sur les destinations avant de décider de voyager, c'est donc à eux que doivent s'adresser les campagnes de promotion.

Un autre aspect important pour le développement du tourisme au Pérou est le tourisme intérieur, c'est-à-dire les déplacements des Péruviens à l'intérieur du pays. D'après le Profil du vacancier national⁶⁰, 4,9 millions de voyages ont été enregistrés dans le pays en 2018, générant 1 383 000 emplois dans les différentes régions péruviennes. Les vacanciers nationaux ont été 1,6 million à voyager pour les vacances, les loisirs ou le divertissement. Il est à noter que le vacancier national consacre 31% de son budget à l'alimentation, qui représente le plus gros poste, avant le logement (17%).

Comme on le verra plus loin, les régions choisies pour cette étude exploratoire ont une certaine incidence sur l'impact du tourisme intérieur et étranger.

Compte tenu de la combinaison des critères et sous-critères indiqués ci-dessus, trois régions ont été choisies dans un premier temps : Lambayeque, Arequipa et Loreto.

Par ailleurs, la capitale du Pérou a été incluse dans l'étude en raison de son rôle dans le développement de la gastronomie nationale et parce qu'on y trouve des manifestations culturelles et gastronomiques du reste du pays.

Enfin, deux autres régions ont été choisies pour leur importance touristique. Ainsi, la région de Cusco a été choisie car elle est la principale destination du tourisme étranger en raison d'une merveille du monde moderne et d'un site du patrimoine mondial de l'humanité; et Tacna a été choisie car, en tant que ville frontalière, elle est celle qui développe le plus le tourisme gastronomique.

4.2 Lambayeque

4.2.1 Critères de sélection

a) Lieu

La région de Lambayeque est située au nord-ouest du Pérou, à proximité de la côte péruvienne. Géopolitiquement, elle est composée de trois provinces (Chiclayo, Lambayeque et Ferreñafe) et de 38 districts qui, grâce à leur situation

⁵⁹ Profil du touriste étranger 2018. Voir : <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>. Informations extraites le 27 décembre 2019.

⁶⁰ Profil du vacancier national 2018. <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac>. Informations extraites le 27 décembre 2019.

géographique, bénéficient d'une grande variété de ressources en termes de flore et de faune. Chiclayo est la capitale.

Lambayeque est une région côtière d'une superficie de 14 231,30 km² qui est habitée par 1 197 260 personnes, selon le recensement effectué en 2017⁶¹.

b) Rôle dans le développement de la gastronomie

À Lambayeque, on trouve des produits agricoles originaires de la région, parmi lesquels le loche (courge), des piments indigènes comme le piment cerise, le piment cacho de cabra (fumé), le piment limo norteño, le pois d'Angole créole, le pacay ou le guaba, ainsi que des fruits d'été consommés par les habitants.

Parmi les poissons et les fruits de mer consommés dans la région qui font partie des traditions culinaires locales, on trouve le poisson-chat (life monsefuan), consommé en entrée (panquitas de life); le maquereau salé, consommé en entrée sous forme de cebiche avant le riz au canard; les palabritas, mollusques consommés depuis l'époque préinca; et la guitare séchée, poisson séché au soleil qui est utilisé pour la préparation de plats comme le chinguirito⁶².

Parmi les produits élaborés qui font partie des traditions datant de l'époque préinca, nous avons la chicha de jora (boisson fermentée à base de maïs) – la chicha de jora morropana étant l'une des plus réputées – consommée lors des principales fêtes locales et servant d'ingrédient pour divers plats comme le chevreau et les sudados (plats de poisson en sauce)⁶³.

Les traditions culinaires les plus célèbres de la région sont le riz au chevreau ou le seco de cabrito (ragoût de chevreau), le riz au canard, l'espesado (ragoût), le chiringuito, les humitas (galettes de maïs), le chirimpico (ragoût), la causa ferreñafana (plat à base de poisson), le frito (mets frit), le king kong (gâteau), le riz aux fruits de mer, le dolique lablab, le cebiche de tollo (poisson cru), la tortilla de raie, le chupe (soupe), le cebiche de palabritas (coquillages), le cebiche de maquereau et les tortitas de choclo (galettes de maïs).

Lambayeque bénéficie également d'une appellation d'origine, à savoir Loche de Lambayeque, qui a été reconnue par la décision 018799-2010/DSD-INDECOPI de la Direction des signes distinctifs de l'INDECOPI et de la reconnaissance des picanterías et des chicherías comme faisant partie du patrimoine culturel de la nation, en tant que lieux de rencontre où les femmes jouent un rôle fondamental dans la transmission des connaissances culinaires traditionnelles et qui contribuent à renforcer les liens sociaux et l'identité culturelle. Cette dernière reconnaissance découle de l'arrêté n° 156-2015-VMPCIC-MC du Ministère de la Culture (Resolución Viceministerial).

Enfin, il convient de noter la Sociedad Lambayecana de Gastronomía établie à Lambayeque, qui œuvre pour la préservation de la tradition culinaire de la région.

c) Rôle dans le développement du tourisme

Lambayeque est l'une des régions qui a le plus grand potentiel touristique du pays car on y trouve des vestiges archéologiques de la civilisation péruvienne

⁶¹ Données tirées du Compendio Estadístico del Perú 2018 établi par l'INEI. Voir : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1635/compendio2018.html.

⁶² Slow Food (2017). *Op. Cit.* p. 23 -85.

⁶³ Ibid. p. 50 – 51.

préinca d'une grande importance pour l'histoire du pays, notamment les tombes royales très connues du Seigneur de Sipan, ainsi que des sites archéologiques comme Túcume, Sicán et Chotuna. Elle possède plusieurs plages appréciées par les touristes étrangers et nationaux, comme Pimentel, Puerto Eten, San José et Santa Rosa.

Elle est également connue pour la réputation croissante de sa gastronomie au niveau national. Parmi les plats qui se distinguent, on trouve notamment le riz au chevreau, le riz au canard et le chinguirito. On peut également citer un gâteau célèbre appelé King Kong et le cocktail d'Algarrobina⁶⁴.

La durée moyenne du séjour d'un touriste étranger qui visite la région de Lambayeque est de cinq jours. Une grande majorité des vacanciers (83%) choisissent des activités culturelles dans la région et 29% optent pour des activités balnéaires⁶⁵.

En ce qui concerne le vacancier national, Chiclayo est, selon le Profil du vacancier national – PVN 2018, l'une des principales villes d'origine des touristes au niveau national. Par ailleurs, en termes d'arrivées dans la région, la ville accueille 4% de l'ensemble des vacanciers péruviens. La majorité des vacanciers (54%) séjournent dans la région de Lambayeque entre quatre et sept jours, tandis que 39% y restent entre un et trois jours. Les dépenses moyennes dans la région s'élèvent à 483 soles⁶⁶.

4.2.2 **Environnement et produits**

Dans la région de Lambayeque, on trouve la zone côtière qui comprend la majeure partie du territoire et se caractérise par de vastes déserts et des étendues de terre en bordure de mer; la zone de montagne (sierra) qui comprend la partie occidentale de la Cordillère des Andes; et la forêt qui correspond à une petite zone dans le bassin de la rivière Huancabamba, dans le district de Cañaris, province de Ferreñafe⁶⁷.

Selon la classification de Brack, cette région comprend les zones désertiques côtières du Pacifique péruvien, avec de la forêt sèche équatoriale⁶⁸. Selon la classification de Pulgar Vidal, elle comprend les régions naturelles suivantes : principalement chala, yunga maritime et fluviale, quechua et rupa rupa ou forêt d'altitude⁶⁹.

La région de Lambayeque bénéficie d'une mer principalement influencée par le courant péruvien ou Humboldt, mais également par le courant El Niño⁷⁰. Il est important de souligner que c'est l'une des régions touchées lorsqu'un

⁶⁴ Informations tirées de peru.travel en date du 28 décembre 2019.

⁶⁵ Profil du touriste étranger qui visite Lambayeque – Promperú. Voir : <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>. Informations extraites le 27 décembre 2019.

⁶⁶ Profil du vacancier national qui visite Lambayeque 2018 – Promperú. Voir : <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac>. Informations extraites le 27 décembre 2019.

⁶⁷ Minagri et le gouvernement régional de Lambayeque. (2008). Plan stratégique régional du secteur agricole de Lambayeque 2009 – 2015. Informations tirées de : <https://www.minagri.gob.pe/portal/plan-reg-agrario> en date du 29 décembre 2019.

⁶⁸ Brack, A. et Mendiola C. (2010). *Op. Cit.* p. 85.

⁶⁹ Pulgar, J. *Op. Cit.* p. 22.

⁷⁰ Le courant El Niño se caractérise par des eaux chaudes et exerce son influence sur la côte nord du Pérou. En revanche, le courant péruvien ou courant de Humboldt est marqué par des eaux froides et se déplace du sud vers le nord, ce qui donne à la côte un climat tempéré. Brack, A. et Mendiola C. *Loc. Cit.*

phénomène El Niño (également appelé oscillation du Pacifique Sud) se produit. Il s'agit d'un événement qui se produit de temps en temps et qui consiste en des altérations océanographiques et climatiques majeures. Les eaux de mer qui avancent dans la direction du courant péruvien se réchauffent, entraînant des anomalies dans la mer et une augmentation des précipitations dans la zone nord de la côte péruvienne, ce qui provoque des inondations, des débordements de rivières et des dommages aux infrastructures des villes (routes, ponts et habitations).

Dans la région de Lambayeque, vous pouvez trouver la flore et la faune de la chala ou côte (voir le tableau 3.1.1) et la flore et la faune de la mer froide du courant péruvien et de la mer tropicale (voir le tableau 3.1.2). Concernant l'alimentation, il faut citer les palabritas (mollusques), le tolo (poisson), la bonite, le pampanito (stromaté du Pacifique), les poissons blancs, le chinchard, la chita, la sole, le calmar et la raie.

La région dispose également des produits indiqués au paragraphe b de la section 4.2.1 du présent rapport.

Il est important de se concentrer sur les produits qui sont pertinents pour les objectifs de cette étude et, à cet égard, on peut mentionner le dolique lablab.

Le dolique lablab vient d'Amérique et il est cultivé sur la côte nord du Pérou. Il est consommé frais ou sec, en accompagnement du cebiche, de la viande séchée ou du riz au chevreau. Dans le nord, il est également connu sous le nom de haricot chilien. En 2018, la région de Lambayeque a été le premier producteur de dolique avec 1193 tonnes, suivi de Cajamarca (505 tonnes) et de La Libertad (260 tonnes)⁷¹. Le dolique est une légumineuse qui pourrait ne pas être affectée par le phénomène El Niño⁷².

4.2.3 *Analyse économique*

En 2018, le PIB de Lambayeque s'élevait à 11 835 545 milliers de soles selon les chiffres de l'INEI, dont 1 025 465 milliers de soles en provenance du secteur agricole et 311 837 milliers de soles du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, qui représentent respectivement 3% et 9% du PIB total de la région en 2018⁷³.

L'agriculture est une activité importante dans la région de Lambayeque, avec l'exploitation de 128 511 hectares, sur lesquels on trouve 70 cultures différentes, dont 40 cultures temporaires et 30 permanentes et spéciales. Parmi les cultures temporaires, qui représentent 4,1% de la superficie occupée par ce type de cultures dans l'ensemble du pays, on trouve les suivantes : riz paddy (50 012 ha), maïs jaune dur (12 453 ha), maïs amylicé (2827 ha), haricot pallar en grains (2792 ha), maïs choclo (2391 ha), patate douce (1942 ha), dolique (1906 ha), blé (1730 ha), petit pois vert (1343 ha), haricot de Castille (1334 ha) et

⁷¹ MINAGRI (2018). Annuaire statistique de production agricole 2018. Tiré de : <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola> en date du 10 janvier 2019.

⁷² Informations tirées de : <https://agraria.pe/noticias/legumbres-son-una-alternativa-de-cultivo-durante-9270> en date du 2 janvier 2020.

⁷³ INEI. (2018). PBI des activités économiques par an. Informations tirées de : <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/pbi-de-las-actividades-economicas-por-anos-9096/> en date du 2 janvier 2020.

poivron (885 ha). Parmi les cultures permanentes et spéciales, qui représentent 3% de la surface occupée par ce type de cultures au niveau national, on trouve les suivantes : canne à sucre (24 065 ha), mangue (4123 ha), café (2404 ha), citron (1764 ha), avocat (1419 ha), asperge (1243 ha), airelle (1054 ha), luzerne (1035 ha), vigne (1018 ha), fruit de la passion (932 ha), banane et banane plantain (731 ha) et orange (482 ha)⁷⁴.

Pour le développement des activités de production agricole et d'élevage, Lambayeque compte 42 associations légalement constituées, dont : Communauté intégrée des agriculteurs biologiques – Batangrande; Association des producteurs agricoles de Olmos; Association des agriculteurs et éleveurs de San Pedro de Morrope; 18 associations pour le développement de l'activité d'élevage; et 10 associations régionales de producteurs, à savoir les producteurs de légumes, de maïs jaune, de coton, de riz, de loche (courge), de citron et de miel, les producteurs écologiques, les producteurs de mangues et les producteurs de capsicum (poivrons et piments)⁷⁵. Ces associations sont importantes car elles constituent des points de contact potentiels pour des actions coordonnées avec les producteurs concernés dans les chaînes de valeur des traditions culinaires.

Dans ce contexte, il convient de mentionner le projet hydroélectrique et d'irrigation Olmos⁷⁶, qui vise à transférer les ressources en eau du versant de l'océan Atlantique au versant de l'océan Pacifique au moyen d'un tunnel transandin, pour leur utilisation ultérieure dans la production d'électricité et l'irrigation de terres arides présentant des conditions climatiques très favorables à la production agricole. C'est une opportunité d'amélioration pour le secteur agricole de la région, puisqu'une grande quantité de terres arides peut être utilisée. Le projet est déjà en cours d'exécution et environ 25 000 ha sont irrigués⁷⁷.

Selon le rapport sur le commerce régional en 2018 établi par le Ministère du commerce extérieur et du tourisme (MINCETUR), l'économie de la région a connu une croissance de 4,1% en 2018 grâce à son industrie agroalimentaire (+11%). Par ailleurs, le rapport indique que Lambayeque est le premier producteur de poivrons rouges et de pallar (haricot), le deuxième producteur de sucre, de mangue, de citron, d'airelle et de fruit de la passion, et le troisième producteur de riz et de piment de piquillo de tout le Pérou⁷⁸.

En outre, à Lambayeque, on trouve les fruits suivants destinés à l'exportation : mangue, avocat, canneberge, raisin frais, légumes et fruits en conserve, fruit de la passion, mangue, asperge fraîche et réfrigérée. Les principales entreprises exportatrices de la région sont : Gandules Inc. S.A.C., Perales Huancaruna

⁷⁴ Plan national de culture. Campagne agricole 2018 – 2019. Approuvé par l'arrêté n° 0313 -2018-MINAGRI (Resolución Ministerial).

⁷⁵ Informations obtenues du gouvernement régional de Lambayeque. Voir : <https://www.regionlambayeque.gob.pe/>. Informations extraites le 27 décembre 2019.

⁷⁶ Situé dans le département de Lambayeque, à environ 900 km de Lima, dans le nord-ouest du Pérou. Informations tirées de : <https://www.regionlambayeque.gob.pe/web/tema/detalle/1958?pass=MTA1Nw==> en date du 28 décembre 2019.

⁷⁷ Informations obtenues lors des entretiens menés dans la région de Lambayeque.

⁷⁸ Informations tirées de : https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/estadisticas_y_publicaciones/estadisticas/reporte_regional/RRC_Lambayeque_2018_Anual.pdf en date du 12 janvier 2019.

S.A.C., Agribrands Purina Perú S.A.C., HFE Berries Peru S.A.C., Agroindustrias AIB S.A.⁷⁹.

Plus précisément, le rapport du MINCETUR indique que “Lambayeque est le 4^e exportateur agricole du pays. La quasi-totalité (99%) des exportations de la région concerne le secteur agro-industriel. Ces dernières années, la région a considérablement augmenté l’offre exportable d’avocat, d’airelle, d’aliments pour crevettes et de vigne”. En 2018, Lambayeque a enregistré un chiffre record d’exportations (524 millions de dollars É.-U.), en hausse de 25% par rapport à 2017 grâce à l’augmentation des exportations d’airelle (+414%), d’avocat (+129%), d’asperge (+89%), de raisin (+36%) et de poivron (+16%). Cette croissance est due à l’augmentation de la surface cultivée et aux investissements plus importants réalisés par les entreprises, ainsi qu’à la mise en œuvre du projet Olmos⁸⁰.

Lambayeque compte 63 marchés d’approvisionnement, quatre marchés mixtes et 59 marchés de détail. Parmi les marchés mixtes, on trouve Moshoqueque de Chiclayo, Cayaltí, le marché central de Ferreñafe et Monsefú, où l’on peut trouver tous les produits de la région en gros et au détail.

Le secteur de la restauration comprend également des restaurants touristiques et de campagne où l’on peut découvrir les différentes traditions culinaires, les plus connues étant le riz au chevreau et le riz au canard. Parmi ces restaurants figurent : El Pacífico, El Rincón del Pato, El Cántaro et La Cucarda. On trouve également des restaurants dans la ville de Chiclayo, par exemple : Sabores Peruanos, Paprika, Vichayo, El Fiesta. Il convient de mentionner l’existence du restaurant Fiesta qui appartient à la famille Solis; en 2016, les Solis ont ouvert un établissement à Miraflores et ont figuré plusieurs fois sur la liste des “50 Best Latin American Restaurants” en 2013 (classé 14), 2014 (classé 20), 2015 (classé 31) et 2016 (classé 46).

4.2.4 Analyse socioéconomique et historique de la région

Certaines cultures préincas se sont développées dans la région, notamment les cultures Cupisnique (1500 – 1000 av. J.-C., influencée par la culture Chavín jusqu’en 500 av. J.-C.), Salinar (500 – 100 av. J.-C.)⁸¹, Moche ou Mochicas (100 av. J.-C. – 800 apr. J.-C.), Sicán ou Lambayeque (600 – 1400 apr. J.-C.) et Chimú (1100 – 1400 apr. J.-C.)⁸². Il convient de noter que l’influence de la culture Mochica est toujours perceptible.

En ce qui concerne les cultures anciennes, il se dit qu’à Lambayeque on peut découvrir les saveurs des Dieux. On sait, grâce aux céramiques et aux représentations retrouvées dans sa tombe, que le Seigneur de Sipán, souverain Moche, consommait des canards, des poissons, des crustacés, des curubas

⁷⁹ Informations obtenues auprès de SIICEX de PROMPERÚ. Voir : <http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?page=160.00000>. Informations extraites le 29 décembre 2019.

⁸⁰ Informations tirées de : https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/estadisticas_y_publicaciones/estadisticas/reporte_regional/RRC_Lambayeque_2018_Anual.pdf en date du 12 janvier 2019.

⁸¹ Cultura Salinar. Informations tirées de : <https://historiaperuana.pe/periodo-autoctono/cultura-salinar/>. Informations extraites le 29 décembre 2019.

⁸² Informations tirées de : <https://www.peru.travel/es-pe/sobre-peru/identidad-peruana/historia.aspx>. Informations extraites le 29 décembre 2019.

(sorte de fruit de la passion), des cerfs, des cochons d'Inde, des loches (courges), des avocats, des rocous, des pallares (haricots), des pacays (légumineuse) et même de la chicha de jora (boisson fermentée à base de maïs). La plupart de ces produits font partie de l'alimentation de la population de Lambayeque⁸³.

De même, les Mochicas pratiquaient la pêche sur des caballitos de totora (embarcations faites de roseau), une pratique qui est toujours d'actualité sur différentes plages de la côte nord comme Pimentel, Santa Rosa, San José (plages de Lambayeque) et Huanchaco (plage de La Libertad). Ils ont également montré qu'ils maîtrisaient des techniques dans le domaine de l'agriculture, avec l'utilisation de canaux d'irrigation pour la culture d'aliments (comme le manioc, le concombre, le maïs, le lucuma et la courge), ainsi que dans le domaine de l'élevage, grâce auxquelles ils ont domestiqué les lamas⁸⁴. On sait également que le piment était largement consommé dans la culture mochica car des fouilles ont permis de retrouver des pièces archéologiques (huacos, céramiques et coiffes) contenant des références au piment qui, domestiqué 8000 ans avant J.-C., était consommé par différentes cultures péruviennes⁸⁵.

Selon Carlos Elera, directeur du musée Sicán, il existe des preuves archéologiques que la culture Lambayeque ou Sicán a donné naissance à des coutumes culinaires dans la région qui perdurent encore. Le poisson a toutefois été remplacé par le bœuf et le poulet.

La ville de Lambayeque a été fondée en 1553 et le département a été créé le 27 novembre 1874. L'activité sucrière était importante aux XIX^e et XX^e siècles⁸⁶.

En ce qui concerne la population, Lambayeque compte 1 197 260 habitants, ce qui représente 4,1% de la population du pays. La capitale, Chiclayo, concentre 46,1% des habitants de la région. La population se concentre principalement dans les zones urbaines (80%), 20% vivant dans les zones rurales. Les femmes représentent 51,5% des habitants et les hommes 48,5% et la densité de population est de 82,1 habitants/km²⁸⁷.

⁸³ Promperú. (2016). *Perú mucho gusto. Cómo descubrir un país a través de su Gastronomía*. Lima: Fábrica de Ideas.

⁸⁴ Culture Mochica. Informations tirées de : <https://historiaperuana.pe/periodo-autoctono/cultura-mochica/>. Informations extraites le 29 décembre 2019.

⁸⁵ Apega, UNALAM, Inia, USMp. (2009). *Ajjes peruanos. Sazón para el mundo*. Lima : Apega.

⁸⁶ Banque centrale de réserve du Pérou (2008). Rapport économique et social de la région de Lambayeque.

⁸⁷ Rapport sur le recensement national 2017 – INEI. Informations tirées de : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf en date du 11 janvier 2020.

La répartition par groupe d'âge est la suivante⁸⁸ :

Tableau 4.2.4.1

GROUPE	ENFANTS	JEUNES	JEUNES ADULTES	ADULTES	SENIORS
ÂGE	0-14	15-29	30-44	45-59	60 et plus
TOTAL	325 621	294 700	240 625	186 044	150 270

Source : Rapport sur le recensement national 2017 – INEI.

Dans le domaine éducatif, il reste, comme dans d'autres régions, un déficit à combler avec un taux d'analphabétisme de 5,4%. En ce qui concerne la population âgée de 15 ans et plus, 21,9% a terminé l'enseignement primaire et 41,6% l'enseignement secondaire. En ce qui concerne l'enseignement supérieur, 13,4% de la population a achevé des études supérieures non universitaires et 18,2% des études universitaires. En outre, 11% de ceux qui ont terminé des études universitaires ont également obtenu un master ou un doctorat⁸⁹.

En ce qui concerne la santé, selon les résultats du dernier recensement, 921 107 personnes bénéficient d'une forme d'assurance maladie, soit 76,9%⁹⁰.

En termes d'emploi, 485 678 personnes font partie de la population économique active, dont 85% vivent dans des zones urbaines. Le revenu mensuel moyen par habitant dans la région est de 971 soles, un chiffre qui a augmenté ces dernières années⁹¹. La proportion de personnes en situation de pauvreté dans la région atteint 31,8% de la population totale, dont 6,5% sont en situation d'extrême pauvreté et 25,3% en situation de pauvreté non extrême⁹². Enfin, 36,7% des enfants de moins de 36 mois dans la région souffrent d'anémie⁹³.

4.3 Lima

4.3.1 Critères de sélection

a) Lieu

Lima est située dans la partie centrale et occidentale du Pérou, adjacente à la côte péruvienne. Sur le plan géopolitique, elle est composée de 10 provinces et de 171 districts. Parmi les provinces figurent : Barranca, Cajatambo, Canta, Cañete, Huaral, Huarochirí, Huaura, Lima, Oyón et Yauyos. Lima, en plus d'être

⁸⁸ Informations tirées de : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf en date du 11 janvier 2020.

⁸⁹ *Ibid.*

⁹⁰ *Ibid.*

⁹¹ Informations tirées de : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1600/ en date du 11 janvier 2020.

⁹² Informations tirées de : https://www.mef.gob.pe/contenidos/pol_econ/documentos/mapa_pobreza_2009.pdf en date du 11 janvier 2020.

⁹³ Informations tirées de : <http://www.midis.gob.pe/dmdocuments/plan-multisectorial-de-lucha-contra-la-anemia-v3.pdf> en date du 11 janvier 2020.

la capitale de la région, est la capitale de la République. La région est ainsi divisée en deux parties : la région de Lima et la région métropolitaine de Lima, qui concentre la majeure partie de la population du pays.

De même, la province constitutionnelle du Callao compte sept districts, à savoir Callao, Bellavista, Carmen de La Legua Reynoso, La Perla, La Punta, Ventanilla et Mi Perú. Elle est considérée comme une région de rang constitutionnel⁹⁴.

Ainsi, aux fins de la présente étude, trois districts sont considérés comme faisant partie de Lima : le gouvernement régional de Lima, la municipalité de la métropole de Lima et la province constitutionnelle du Callao.

Lima appartient à la région côtière, bien qu'elle ait une grande partie de territoire dans les montagnes. Elle a un territoire de 34 823,4 km² et la plus forte concentration d'habitants du Pérou avec 9 485 405 personnes, selon le recensement effectué en 2017⁹⁵.

b) Rôle dans le développement de la gastronomie

Lima possède des produits d'origine, comme le piment arnaucho dont l'origine est liée aux provinces de Huaura, Barranca et Huaral; le corossol, fruit utilisé pour réaliser le champús de guanábana (dessert), consommé depuis le XIX^e siècle; l'huacatay, herbe aromatique utilisée pour faire mariner le poisson ou la viande (pachamanca), dont l'origine est liée à la province de Huaral⁹⁶. Par ailleurs, on trouve dans la région des montagnes de Lima des produits d'altitude comme le lucuma, la chérimole, le cresson ou câpre des Indiens, la caigua criolla ou la caigua serrana (cucurbitacée) consommée dans les soupes ou les ragoûts, la caigua farcie, le capulin ou cerise servant d'ingrédient pour la préparation des confitures et de la boisson alcoolisée à base de cerises qui est fabriquée selon un processus similaire à celui du vin⁹⁷.

Parmi les traditions culinaires, on trouve la pachamanca (cuisson à l'étouffée à même la terre avec des pierres chaudes), la carapulcra de Lima (mets salé), la causa de Lima (salade), le lomo saltado (bœuf), l'ají de gallina (poule ou poulet au piment), les picarones (beignets), le turrón (nougat), la mazamorra (soupe), le champús de guanábana (dessert au corossol), le ranfañote (dessert), le sanguito (dessert), la melcocha (sorte de guimauve), l'anticucho (brochette), l'emoliente (boisson médicinale traditionnelle), la chicha morada (boisson non alcoolisée fabriquée à base de maïs violet) et le suspiro a la limeña (dessert).

À Lima, on trouve également le Pisco, produit dont l'appellation d'origine a été reconnue par la décision n° 072087-1990/DIPI de la Direction de la propriété industrielle de l'Institut de recherche technologique et de normalisation technique (ITINTEC) le 12 décembre 1990⁹⁸. De même, par l'arrêté n° 126-2016-VMPCIC-MC (Resolución Viceministerial) du Ministère de la culture, la technique ancestrale de séchage de l'anchois a été reconnue comme faisant partie du patrimoine culturel national car il s'agit d'une expression culturelle comprenant des connaissances, des pratiques et un savoir-faire particulier qui combinent l'activité de pêche traditionnelle et la conservation ancestrale des

⁹⁴ XII Disposition finale et de transition de la Constitution politique de 1993.

⁹⁵ Données tirées du Compendio Estadístico del Perú 2018 établi par l'INEI. Voir : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1635/compendio2018.html.

⁹⁶ Slow Food (2017). *Op. Cit.* p. 23 -85.

⁹⁷ *Ibid.* p. 87 – 217.

⁹⁸ Informations tirées de : <http://repositorio.indecopi.gob.pe/handle/11724/4517>, en date du 28 décembre 2019.

aliments au moyen du salage et du séchage au soleil. Cette technique est conservée à Caleta Carquín, à Lima.

Enfin, à Lima, a été créée la Sociedad Peruana de Gastronomía, une association civile datant de 2007 qui a pour mission de promouvoir la gastronomie péruvienne en la donnant une visibilité grâce à l'organisation de la Foire internationale de Mistura.

c) Rôle dans le développement du tourisme

Lima est la capitale du Pérou et elle est connue comme la capitale gastronomique de l'Amérique du Sud en raison de la réputation et de l'importance de ce secteur au niveau national et international.

La ville possède plusieurs sites touristiques, notamment : la place principale de Lima, la cathédrale, le couvent de San Francisco, la Maison de la gastronomie péruvienne. Les touristes étrangers et nationaux visitent généralement Larcomar et la Costa Verde. À l'extérieur de la ville de Lima, mais dans la région, il y a également des lieux très appréciés des touristes, tels que : le sanctuaire archéologique de Pachacamac, Lunahuaná (connu pour sa nature) et la ville sacrée de Caral⁹⁹.

Lima est une ville qui, grâce à ses infrastructures, a la capacité d'accueillir de grands événements. Ces dernières années ont eu lieu, par exemple, les Jeux panaméricains et parapanaméricains (2019), la récente finale de la Copa Libertadores (2019), ainsi que des événements comme le XXIII^e Congrès interaméricain des ministres et hauts fonctionnaires chargés du tourisme de l'OEA (2015)¹⁰⁰, les Conseils des gouverneurs du Groupe de la Banque mondiale et du Fonds monétaire international (2015)¹⁰¹ et, en 2016, le Forum de coopération économique Asie-Pacifique (APEC)¹⁰².

En raison du réseau de transport aérien relativement limité du pays, la ville de Lima revêt une importance cruciale car elle est un point d'entrée obligatoire pour la grande majorité des touristes étrangers. Ainsi, selon le Profil du touriste étranger – PTE 2018, 73% des touristes étrangers qui arrivent dans le pays (indépendamment des raisons de leur présence) visitent la ville. La durée moyenne du séjour des touristes étrangers à Lima est de cinq nuits¹⁰³.

En ce qui concerne le tourisme intérieur, selon le Profil du vacancier national (PVN)¹⁰⁴, 27% des vacanciers nationaux ont visité la région en 2018. En outre, la durée moyenne du séjour de plus de 80% des vacanciers qui visitent la région est d'une à trois nuits, avec des dépenses s'élevant environ à 297 soles.

⁹⁹ Informations tirées de : peru.travel, en date du 28 décembre 2019.

¹⁰⁰ Informations tirées de : <http://www.oas.org/es/sedi/ddes/itc/2015/acerca.asp> en date du 28 décembre 2019.

¹⁰¹ <https://www.bancomundial.org/es/news/press-release/2014/06/10/peru-sede-de-reuniones-del-grupo-banco-mundial-y-fmi-en-2015>. Informations extraites le 28 décembre 2019.

¹⁰² Informations tirées de : <https://elperuano.pe/noticia-peru-sera-sede-11-eventos-internacionales-hasta-2019-58543.aspx> en date du 28 décembre 2019.

¹⁰³ Profil du touriste étranger 2018 – Promperú. Voir :

<https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>. Informations extraites le 27 décembre 2019.

¹⁰⁴ Profil du touriste national 2018 – Promperú. Voir :

<https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac>. Informations extraites le 27 décembre 2019.

4.3.2 *Environnement et produits*

Région située sur la côte centrale du Pérou, elle englobe les zones côtières et interandines. Selon la classification de Brack, elle couvre les zones désertiques côtières du Pacifique, avec des montagnes de steppe et de puna et les hautes Andes¹⁰⁵. Selon la classification de Pulgar Vidal, elle comprend les zones naturelles suivantes : principalement chala, yunga maritime et fluviale, quechua, suni et de petites zones de puna¹⁰⁶.

Parmi les principales cultures de cette région figurent la pomme, la mandarine, la vanille, la fraise et la frutilla, la canne à sucre, les haricots secs verts et la patate douce. Sont également présents le maïs jaune dur, le maïs chala, l'orange, la luzerne, la pomme de terre et les légumes. De plus, la mer de Lima étant traversée par le courant du Pérou, elle abrite la faune indiquée dans les tableaux 3.1.1 et 3.1.2.

La région propose également les produits indiqués au paragraphe b de la section 4.3.1 du présent rapport.

Il convient de se concentrer sur les produits présentant un intérêt aux fins de cette étude, comme le lucuma et la chérimole.

Le lucuma, également appelé lucma, rujma ou rucuma, présent dans la région de Yunga, par exemple à Canta (province de la région de Lima), a un potentiel d'exportation. Il était cultivé au Pérou par les anciens et l'on sait que, au moment de la conquête, il était en cours d'adaptation dans la région de Quechua, comme en témoigne la présence de spécimens à plus de 3000 mètres d'altitude. Ce fruit est lié à l'idée de génération humaine et il est mentionné dans des légendes, comme celle recueillie par M. Clementes R. Markham qui raconte comment le dieu Uira-cocha a fécondé une déesse vierge en faisant tomber le fruit de l'arbre lucma sur elle pour qu'elle puisse donner plus tard naissance à un fils¹⁰⁷.

Dans les vallées du nord, des graines de lucuma ont été trouvées dans des pots en argile et des instruments de poterie, ainsi que dans des tombes de nobles. Aujourd'hui, on trouve ce produit dans les régions de Piura, La Libertad, Cajamarca, Ancash, Lima, Pasco, Huancavelica, Ayacucho, Cusco et Moquegua¹⁰⁸.

En ce qui concerne l'importance du milieu associatif dans la région, il convient de mentionner Prolúcuma, association créée en 1999 avec l'aide de l'ancienne Commission de promotion des exportations – Prompex (aujourd'hui PROMPERÚ) – dans le but d'unir les efforts individuels en faveur de la production, la transformation, la commercialisation, la recherche et la promotion du lucuma. Cette association rassemble de nombreux agriculteurs, ce qui lui a conféré une place de premier plan sur le marché, mais elle poursuit ses efforts pour obtenir des produits plus homogènes et conformes aux normes et critères de qualité afin de garantir leur acceptation sur les marchés internationaux, qui sont exigeants.

¹⁰⁵ Brack, A. (2010). *Op. Cit.* p. 89.

¹⁰⁶ Pulgar, J. *Op. Cit.* p. 22.

¹⁰⁷ *Ibid.* p. 72.

¹⁰⁸ Informations tirées de : <https://peru.info/es-pe/superfoods/detalle/super-lucuma> en date du 12 janvier 2020.

Actuellement, quelques produits de la région ont été commercialisés au niveau local et international, par exemple : la pulpe de lucuma congelée, la farine de lucuma et le lucuma lyophilisé¹⁰⁹. La farine de lucuma est exportée notamment aux États-Unis d'Amérique, au Royaume-Uni et au Portugal, les principales entreprises exportatrices étant Algarrobos Orgánicos del Perú S.A.C., Villa Andina S.A.C., Ecoandino S.A.C. et Peruvian Nature S & S S.A.C¹¹⁰.

La chérimole est un fruit à la pulpe blanche et sirupeuse qui est consommé depuis les temps anciens. On sait que ce fruit a été appelé "manjar blanco" (crème blanche) par les Espagnols pour sa douceur intense. La chérimole pousse à plus de 1500 mètres d'altitude sur les contreforts des Andes et on la trouve dans les départements de Cajamarca, Piura, Lambayeque, Ancash et Lima. Elle est actuellement utilisée dans le secteur alimentaire et pour la fabrication de produits de beauté. Il convient de noter que ce fruit est bon pour la santé, notamment grâce à sa teneur en glucides qui lui confère une grande valeur énergétique, à sa richesse en fibres, en vitamines B et C et en potassium, ainsi qu'à son action antioxydante¹¹¹.

Actuellement, la marque collective "CHIRIMOYA CUMBE" permet de distinguer les produits de la classe 31 de la classification internationale. Elle est enregistrée au profit de la ville de Cumbe située dans le district de San Mateo de Otao, province de Huarochirí, dans la région de Lima¹¹².

La production de chérimole est gérée par l'Association des producteurs agro-industriels de Chirimoya Cumbe¹¹³ et l'Association des producteurs de Chirimoya Lucumay, établies dans l'une des principales zones de production, à savoir San Mateo de Otao, dans la province de Huarochirí, région de Lima¹¹⁴.

Ce produit est exporté vers les États-Unis d'Amérique, le Japon, le Chili et les Pays-Bas, d'après les informations de PROMPERÚ¹¹⁵. Selon l'étude "Chirimoya en Estados Unidos" réalisée par PROMPERÚ en 2017, la chérimole est un produit dynamique qui a un grand potentiel d'exportation :

"Les exportations de chérimoles continuent de croître à un rythme assez soutenu; en effet, au cours de la seule année écoulée, elles ont augmenté de 55% en valeur et de 67% en volume par rapport aux expéditions en 2015. Ce phénomène s'explique par le fait que le Chili est, depuis quelques années, la principale destination de nos exportations, frôlant le million de dollars (+54%) et un total de 354 tonnes (+67%) pour la seule année 2016. Il est important de noter que 22 exportateurs ont réussi à placer leurs produits sur 13 marchés internationaux au cours de la seule année écoulée. Le Canada a été un marché plus régulier pour nos

¹⁰⁹ Informations tirées de : <https://mep.pe/asociacion-de-productores-de-lucuma-prolucuma-2/> en date du 12 janvier 2020.

¹¹⁰ Informations tirées de : <https://agapperu.org/noticias/despachos-al-externo-de-harina-de-lucuma-llegaron-a-valores-de-us-953-mil/> en date du 12 janvier 2020.

¹¹¹ Informations tirées de : <https://peru.info/es-pe/superfoods/detalle/super-chirimoya> en date du 12 janvier 2020.

¹¹² Informations tirées de : https://www.wipo.int/sme/fr/best_practices/peru.htm en date du 12 janvier 2019.

¹¹³ Informations tirées de : <http://www.anpeperu.org/noticias/2018-09-12-000000/fortalecimiento-de-la-planta-de-procesamiento-de-la-asociacion-de> en date du 12 janvier 2019.

¹¹⁴ Informations tirées de : <https://andina.pe/agencia/noticia-productores-chirimoya-huarochiri-realizaran-primera-exportacion-a-canada-565137.aspx> en date du 12 janvier 2019.

¹¹⁵ Informations tirées de : <http://www.siicex.gob.pe/siicex/resources/fichaproducto/69pdf2014Jul23.pdf> en date du 12 janvier 2020.

*exportations, mais le Chili représente actuellement 71% de l'offre totale exportable. Ce dynamisme à l'exportation est le fait d'entreprises situées au nord de Lima, plus précisément à Huaral.*¹¹⁶

4.3.3 Analyse économique

Le PIB de Lima s'élève à 234 336 656 milliers de soles, 4 438 371 milliers de soles provenant du secteur agricole et 10 976 790 milliers du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, qui représentent respectivement 2% et 5% du PIB total¹¹⁷.

Bien que l'agriculture ne soit pas l'une des activités principales de la région, la surface cultivée totale atteint 136 331 hectares¹¹⁸. Un total de 85 cultures sont recensées dans les provinces de Lima, dont 48 cultures temporaires et 37 permanentes et spéciales. Parmi les cultures temporaires de la région, qui représentent 3,1% de la surface totale occupée par ce type de cultures dans le pays, on trouve : maïs jaune dur (19 173 ha), patate douce (6616 ha), laitue (4267 ha), pomme de terre (3989 ha), brocoli (2390 ha), maïs choclo (3363 ha), carotte (1810 ha), paprika (1710 ha), vanille (1616 ha), ail (1374 ha), tomate (1317 ha), maïs violet (1226 ha), manioc (1205 ha), fraise (1145 ha), haricots secs (1026 ha), cornichon (1010 ha), coton non égrené (949 ha), oignon (920 ha), coriandre (892 ha), piment (869 ha), haricot de Castille (819 ha) et choux-fleur (817 ha). Parmi les cultures permanentes et spéciales, qui représentent 4,4% de la superficie totale de ce type de cultures, on trouve : canne à sucre (11 492 ha), luzerne (9996 ha), pomme (8026 ha), avocat (6492 ha), mandarine (6067 ha), raisin (3964 ha), pêche (3511 ha), mangue (567 ha), asperges (2371 ha), fruit de la passion (1883 ha), chérimole (1754 ha), figue de Barbarie (1541 ha), orange (994 ha), mangue (752 ha) et lucuma (676 ha).

Au total, 58 cultures sont recensées dans la région métropolitaine de Lima, dont 41 temporaires et 16 permanentes et spéciales. Parmi les cultures temporaires, on trouve : laitue (949 ha), brocoli (799 ha), radis (679 ha), betterave rouge (613 ha), céleri (587 ha), coriandre (478 ha), poireau (469 ha), ciboule (459 ha), basilic (314 ha), piment (312 ha). Parmi les cultures permanentes et spéciales, on trouve : mandarine (228 ha), lucuma (227 ha), avocat (129 ha), pomme (75 ha), olive – huile (70 ha), figue de Barbarie (58 ha) et raisin (55 ha)¹¹⁹.

Lima étant la capitale du pays, les principales associations d'entreprises liées au commerce et à la production agricole y sont établies, notamment :

- Chambre de commerce de Lima – CCL
- Société nationale des entreprises – SIN
- Associations d'exportateurs – ADEX
- Société de commerce extérieur du Pérou – COMEX

¹¹⁶ Informations tirées de : <https://agapperu.org/wp-content/uploads/2017/11/Chirimoya-en-Estados-Unidos.pdf> en date du 12 janvier 2019.

¹¹⁷ INEI. (2018). PBI des activités économiques par année. Informations tirées de : <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/pbi-de-las-actividades-economicas-por-anos-9096/> en date du 2 janvier 2020.

¹¹⁸ Cette zone comprend les provinces de Lima et la région métropolitaine de Lima car, pour les besoins de cette étude, elles sont considérées comme faisant partie de la région de Lima. De même, il convient de préciser que le Callao n'est pas pris en considération dans le Plan Nacional de Cultivo – Campaña Agrícola 2018 – 2019 approuvé par l'arrêté n° 0313 -2018– MINAGRI (Resolución Ministerial).

¹¹⁹ Plan Nacional de Cultivo – Campaña Agrícola 2018 – 2019 approuvé par l'arrêté n° 0313-2018-MINAGRI.

- Associations des producteurs agricoles du Pérou – AGAPP, qui regroupe l'Institut péruvien de l'asperge et des légumes (Ipeh), l'Association des producteurs d'agrumes du Pérou (ProCitrus), l'Association des producteurs d'avocats Hass du Pérou – (Perú ProHass), l'Association des producteurs et exportateurs de mangues, l'Association des producteurs de raisin de table du Pérou (ProVid), l'Association des producteurs de grenade du Pérou (Progranada) et l'Association des producteurs de myrtilles du Pérou (Proarandanos).

Lima est la région qui compte le plus grand nombre de marchés d'approvisionnement. Ses 1232 marchés sont divisés en : i) 21 marchés de gros, dont 13 à Lima, un à Huaura, deux à Huaral, quatre à Cañete et un à Barranca; ii) 86 marchés mixtes; et iii) 1125 marchés de détail. Parmi les marchés de gros, il convient de mentionner le marché de Villamaría del Triunfo, car il s'agit d'un espace de vente en gros de poissons et de fruits de mer.

Le Callao compte 171 marchés : 167 marchés de détail; trois mixtes, à savoir le terminal de pêche du Callao, le marché coopératif Modelo Mi Perú et le marché Señor de Los Milagros, tous deux situés dans le Callao; et un marché de gros, le marché de Robles de Santa Rosa.

Il convient de noter que, dans certains marchés de détail de la ville de Lima, il est également possible de trouver des produits gastronomiques, notamment dans les marchés suivants : le marché de Surquillo n° 1 et n° 2, le marché Modelo de Chorrillos, le marché de Surco, le marché de Jesús María, le marché de Magdalena et le marché Risso n° 2.

À Lima, on trouve une grande quantité et une grande variété de restaurants. Vous y découvrirez également les restaurants les plus connus et les plus primés à l'étranger, notamment Astrid & Gaston, Maido et Central qui figurent sur la liste des World's 50 Best Restaurants; Fiesta, Malabar, Rafael, La Mar, La Picantería, Osso, Isolina et Kjolle qui figurent sur la liste des Latin America's 50 Best Restaurants (voir les tableaux 4.3.1 et 4.3.2).

On peut également choisir des restaurants par type de cuisine, notamment :

- la chifa et la cuisine chinoise : par exemple, Titi, Madam Tusan, Hou Wha, Wa Lok, O-Mei, Royal, Internacional,
- la cuisine des régions du Pérou : par exemple, Amaz, Fiesta, Don Fernando, El Rinconcito Arequipeño, El Tarwi, El Rocoto, El Rincón que no conoces, Huancahuasi, Ventarrón,
- la cuisine Nikkei et japonaise : par exemple, Maido, Osaka, Costanera 700, hanzo, Matsuei, Edo Sushi Bar, Ache, Tzuru, Tosshi Restaurante Nikkei,
- la cuisine créole : par exemple, Isolina, Panchita, El Bodegón, José Antonio, Huaca Pucllana, La Picantería, La Antigua Taberna Queirolo, Brujas de Cachiche,
- la cuisine péruvienne contemporaine : par exemple, Rafael, Central, Astrid & Gastón, Cosme, La Gloria, Mayta, Matria, Amoramor, Malabar,
- les ceviches, poissons et fruits de mer : par exemple, La Mar, El Mercado, Francesco, Cala, Pescados Capitales, La Red,
- le poulet grillé : par exemple, Primos, La Granja Azul, Don Tito, Pardos, Mediterráneo, Villa Chicken, Rasson, La Panka,
- le meilleur restaurant de campagne : par exemple, Chaxras eco-restaurante, La Gloria del Campo, Mesa de Piedra, Balcón del Cielo,

El Huerto de Torcuato, Kusina Pachacamac, La Huerta de Pachacamac, El Refugio de Santiago.

4.3.4 *Analyse socioéconomique et historique*

Parmi les civilisations ancestrales qui sont nées sur le territoire de Lima, on peut citer Caral, la plus ancienne civilisation du monde, qui s'est développée en même temps que de grandes cultures (Mésopotamie, Inde, Égypte et Chine). Établie sur des terres non cultivées, elle comprenait plusieurs constructions établies sur une terrasse qui les protégeait d'éventuelles catastrophes naturelles et inondations. Cette civilisation date de 5000 ans. Elle a été inscrite par l'UNESCO au patrimoine culturel de l'humanité en tant que première civilisation durable¹²⁰. Une autre civilisation ancienne qu'il convient de mentionner est la culture de Lima, que l'on peut situer entre 200 avant J.-C. et 100 après J.-C., époque où la région était florissante, où la population augmentait et où l'agriculture progressait.

Sur le territoire de Lima, il est également possible de visiter le Sanctuaire de Pachacamac, principal sanctuaire de la côte centrale pendant plus de 1200 ans. C'était un centre de pèlerinage et de visite à Pachacamac, oracle qui prédisait l'avenir et contrôlait la terre¹²¹.

Sur le plan historique, le 18 janvier 1535, Francisco Pizarro a fondé la Cité des Rois, rapidement connue sous le nom de Lima et choisie pour son emplacement stratégique près de la mer tout en étant suffisamment éloignée pour constituer un lieu sûr en cas d'attaque. Le nom officiel de la capitale était "Ciudad de los Reyes" mais le nom autochtone de la ville s'est ensuite imposé : Rímac. Selon Garcilaso de la Vega, ce mot est à l'origine du mot Lima. Au fil du temps, la capitale a eu plusieurs noms, comme Ciudad de los Reyes, Perla del Pacífico, La tres veces coronada Villa et Ciudad Jardín¹²².

La région de Lima est la plus peuplée du pays avec un total de 9 485 400 habitants, soit 32,3% du nombre total d'habitants du Pérou. Par ailleurs, la région du Callao, étudiée avec la région de Lima pour les besoins de cette étude, compte 994 500 habitants, soit 3,4% de la population du pays. À Lima, 98,3% de la population est urbaine contre 100% dans la région du Callao.

La densité de population à Lima est de 272,3 habitants/km², soit une hausse importante par rapport à 2017 (236,6 habitants/km²). Ce chiffre varie considérablement si l'on ne prend en considération que la province de Lima dont la densité est de 3276,8 habitants par km². Dans le Callao, la densité atteint 6815,8 habitants par km² contre 5774,1 en 2007.

La répartition des habitants de la région est la suivante : 51,2% de femmes et 48,8% d'hommes et cette proportion se retrouve dans le Callao¹²³.

¹²⁰ Informations tirées de : <https://www.peru.travel/es-pe/que-hacer/milenario/ciudad-sagrada-de-caral.aspx> en date du 2 janvier 2020.

¹²¹ Informations tirées de : <http://pachacamac.cultura.pe/nosotros/historia> en date du 10 janvier 2020.

¹²² Informations tirées de : <http://educared.fundaciontelefonica.com.pe/blog/calendario-civico/fundacion-de-la-ciudad-de-lima/> en date du 10 janvier 2020.

¹²³ Informations tirées de : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf en date du 10 janvier 2020.

La répartition par tranche d'âge à Lima est la suivante¹²⁴ :

Tableau 4.3.4.1

GROUPE	ENFANTS	JEUNES	JEUNES ADULTES	ADULTES	SENIORS
ÂGE	0-14	15-29	30-44	45-59	60 et plus
TOTAL	2 132 876	2 420 156	2 187 501	1 536 309	1 208 563

Source : Rapport sur le recensement national 2017 – INEI.

La répartition par tranche d'âge dans le Callao est la suivante¹²⁵ :

Tableau 4.3.4.2

GROUPE	ENFANTS	JEUNES	JEUNES ADULTES	ADULTES	SENIORS
ÂGE	0-14	15-29	30-44	45-59	60 et plus
TOTAL	243 225	246 305	223 547	158 260	123 157

Source : Rapport sur le recensement national 2017 – INEI.

Dans le domaine éducatif, 816 374 personnes âgées de 15 ans et plus dans la région de Lima, soit 11,1% de ce groupe d'âge, ont terminé l'enseignement primaire. Une proportion de 44,1%, soit 3 245 671 personnes, ont achevé leurs études secondaires. En ce qui concerne l'enseignement supérieur, 1 288 605 personnes (17,5%) ont achevé des études non universitaires et 1 856 314 (25,2%) des études universitaires. Une proportion de 14,7% de la population ayant terminé ses études universitaires a choisi de suivre un master ou un doctorat.

En ce qui concerne la région du Callao, 82 570 personnes (11% de la population âgée de 15 ans et plus) ont terminé l'enseignement primaire, tandis que 354 900 personnes (48,6%) ont achevé l'enseignement secondaire. En ce qui concerne l'enseignement supérieur, 149 440 personnes (19,9%) ont suivi un enseignement supérieur non universitaire et 140 963 personnes (18,8%) ont terminé leurs études universitaires. Dans ce dernier groupe, 9,7% sont titulaires d'une maîtrise ou d'un doctorat.

Dans la région de Lima, 6 903 489 personnes, soit 72,8% de la population, bénéficient d'une forme d'assurance maladie. Dans le Callao, 774 607 personnes jouissent d'une telle couverture, soit 77,8% de la population¹²⁶.

En termes d'emploi, la population économiquement active de la région de Lima compte 4 770 950 personnes, dont 98% vivent dans des zones urbaines¹²⁷.

¹²⁴ Informations tirées de : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf en date du 11 janvier 2020.

¹²⁵ Informations tirées de : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf en date du 11 janvier 2020.

¹²⁶ Informations tirées de : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf en date du 10 janvier 2020.

¹²⁷ Informations tirées de : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1600/.

La proportion de personnes en situation de pauvreté dans la région de Lima atteint 15,4% de la population et celle des personnes en situation d'extrême pauvreté 0,8%¹²⁸. La malnutrition chronique touche 4,9% des enfants de moins de cinq ans. La proportion d'enfants âgés de 6 à 34 mois souffrant d'anémie est de 36% et ce chiffre atteint 23,2% chez les jeunes de 15 à 19 ans¹²⁹.

Concernant l'emploi, la population économiquement active de la région du Callao compte 474 434 personnes qui vivent toutes dans des zones urbaines¹³⁰. La proportion d'enfants de moins de 36 mois souffrant d'anémie est de 32,4%. La situation de pauvreté dans la région du Callao touche 15% de la population, dont 14,4% en situation de pauvreté et 0,6% en situation d'extrême pauvreté¹³¹.

4.4 Arequipa

4.4.1 Critères de sélection

a) Lieu :

Cette région est située dans le sud du Pérou. Sur le plan géopolitique, elle est composée de huit provinces et de 109 districts. Les provinces sont les suivantes : Arequipa, qui est également la capitale de la région, Camaná, Caravelí, Castilla, Caylloma, Condesuyos, Islay et La Unión.

Bien qu'elle soit adjacente à la côte péruvienne, Arequipa appartient traditionnellement à la zone montagneuse de la Sierra car la plus grande partie de son territoire, dont sa capitale, se trouve dans cette région. D'une superficie de 63 343,9 km², elle est habitée par 1 382 730 personnes, selon le recensement effectué en 2017¹³².

b) Rôle dans le développement de la gastronomie

À Arequipa, on trouve des produits en provenance de la côte, comme les crevettes de rivière d'Arequipa, ainsi que des produits de la montagne, comme l'año de tuti ou izano (tubercule), qui est utilisé dans la préparation de la mazamorra de año (soupe) et de la huatia (pommes de terre cuites dans la terre), et les fèves tuti, qui sont consommées seules, accompagnées de fromage ou dans des plats comme les œufs brouillés aux fèves. La courge de Siam, la licha utilisée dans des soupes ou pour préparer les loritos (boulettes de viande feuilletées qui accompagnent différents plats), le maïs cabanita, la pomme de Tapay, la papaye de Monte ou papaye d'Arequipa, la poire de Tapay et le rocoto serrano (piment des montagnes)¹³³.

¹²⁸ Informations tirées de : https://www.mef.gob.pe/contenidos/pol_econ/documentos/mapa_pobreza_2009.pdf en date du 8 janvier 2020.

¹²⁹ Informations tirées de : http://sdv.midis.gob.pe/Sis_Anemia/Uploads/Indicadores/LIMA.pdf en date du 8 janvier 2020.

¹³⁰ Informations tirées de : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1600/.

¹³¹ Informations tirées de : https://www.mef.gob.pe/contenidos/pol_econ/documentos/mapa_pobreza_2009.pdf en date du 8 janvier 2020.

¹³² Données tirées du Compendio Estadístico del Perú 2018 établi par l'INEI. Voir : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1635/compendio2018.html.

¹³³ Slow Food (2017). *Op. Cit.* p. 87 – 217.

Parmi les traditions culinaires d'Arequipa, on trouve le boyo de cabanaconde (pain typique du district du même nom dans la vallée de Colca), le fromage rouge de lluta, la chicha de jora (boisson fermentée à base de maïs), les picantes (ragoûts), le rocoto relleno (poivrons rouges farcis et piquants), le pastel de papa (tranches de pomme de terre et de fromage cuites au four), l'almendrado (mets panés à l'amande), l'adobo (ragoût), le cuy chactado (cochon d'Inde frit et épicé), l'ocopa (pomme de terre bouillie dans une sauce relevée et crémeuse), le chupe de camarones (soupe de crevettes), le queso helado (glace), la chucha de guiñapo (boisson à base de maïs noir) et le solterito (salade composée).

Arequipa fait également partie de la zone qui inclut l'appellation d'origine Pisco. Elle bénéficie en outre de la reconnaissance de la picantería comme élément du patrimoine culturel national par le Ministère de la culture, par l'arrêté n° 033-2014– VMPCIC-MC (Resolución Viceministerial); lieu d'interaction entre habitants de classes sociales différentes, la picantería est considérée comme un lieu de préservation de la mémoire locale où diverses traditions culinaires ont été conservées.

Arequipa accueille également l'Association gastronomique d'Arequipa qui s'efforce depuis 2006 de valoriser la cuisine locale.

c) Rôle dans le développement du tourisme

Arequipa est une destination touristique reconnue grâce à la diversité de son offre touristique (les montagnes enneigées, les monuments et la nature) et à la réputation de sa gastronomie. Elle est connue sous le nom de "ville blanche" car la plupart de ses constructions sont en pierre de taille.

Parmi les principaux lieux d'intérêt touristique, la ville d'Arequipa compte : la cathédrale, le couvent de Santa Catalina, la maison Goyeneche et, à ne pas manquer, la visite de la momie Juanita, également connue sous le nom de Dame de l'Ampato. Cette momie est importante en raison de l'excellent état de conservation dans lequel elle a été trouvée et parce qu'il s'agit d'une momie humaine de culture inca. En dehors de la ville, vous pouvez visiter le canyon de Colca, Chivay, Sabandía, le belvédère de Yanahuara, la maison du fondateur et le Misti¹³⁴.

Arequipa, avec Cusco et Puno, fait partie du circuit touristique classique des touristes étrangers. Environ 22% d'entre eux visitent la région d'Arequipa et y restent en moyenne quatre jours. Un pourcentage élevé de touristes étrangers (94%) participent à des activités culturelles dans la région et 67% à des activités de pleine nature¹³⁵.

En ce qui concerne le tourisme national, la région accueille 5% des vacanciers péruviens. Une bonne partie (47%) reste dans la région entre un et trois jours, tandis que 43% y séjournent entre quatre et sept jours. Les dépenses moyennes dans cette région s'élèvent à 592 soles. Les activités les plus prisées par les Péruviens dans cette destination sont le tourisme urbain (84%) et la découverte de la nature (55%)¹³⁶.

¹³⁴ Informations tirées de peru.travel, extraites le 28 décembre 2019.

¹³⁵ Profil du touriste étranger visitant Arequipa 2018 – Promperú. Voir : <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>, informations extraites le 27 décembre 2019.

¹³⁶ Profil du vacancier national visitant Arequipa 2018 – Promperú. Voir : <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac>, informations extraites le 27 décembre 2019.

4.4.2 Environnement et produits

Arequipa se trouve au sud du Pérou et on y ressent la présence de la Cordillère des Andes qui détermine sa diversité climatique et son aridité, « *exprimées par de faibles précipitations, une humidité relative peu élevée et de grandes variations de température, qui prédominent dans le climat tempéré, chaud sur la côte et froid et sec sur les hauteurs* »¹³⁷. Selon la classification de Brack, cette région comprend les zones désertiques côtières du Pacifique où se trouve le courant froid du Pérou; cependant, la plus grande partie de son territoire se situe entre des montagnes de steppe et de puna et les hautes Andes¹³⁸. Le tableau 3.1.1 peut être utilisé pour connaître sa flore et sa faune.

Selon la classification de Pulgar Vidal, cette région comprend les zones naturelles suivantes : principalement chala, yunga maritime et fluviale, quechua, suni, puna et de petites zones de janca¹³⁹. Le tableau 3.1.2 peut être consulté pour connaître sa flore et sa faune. En outre, nous pouvons signaler qu'à Arequipa, comme à Cusco et à Puno, la viande d'alpaga est consommée dans divers plats, en remplacement du bœuf ou du porc.

La région propose également des produits indiqués au paragraphe b de la section 4.4.1 du présent rapport.

Il convient de se concentrer sur les produits présentant un intérêt aux fins des objectifs de cette étude. À Arequipa, nous évoquerons en particulier les fèves de Tuti et la papaye d'Arequipa.

Les fèves sont dites originaires du Moyen-Orient, on sait qu'elles ont été introduites au Pérou par les Espagnols et que, au XVII^e siècle, leur culture s'est étendue aux terres de climat froid¹⁴⁰. Cependant, à Tuti, district de la province de Caylloma dans la région d'Arequipa, on peut trouver une production de fèves dites indigènes, parmi lesquelles la Gigante de Tunguyo et la Verde Anta¹⁴¹.

Ces fèves peuvent être consommées fraîches ou être séchées dans leur cosse. Elles peuvent être dégustées bouillies, dans un plat d'œufs brouillés, c'est-à-dire cuites avec des oignons, des poivrons, des pommes de terre, du lait et du fromage, ou dans différents ragoûts. Il convient de noter que la valeur ajoutée de ces produits vient de la fertilisation de la terre de Tuti avec du guano des hautes terres provenant de l'élevage de lamas, d'alpagas et de moutons¹⁴², ce qui en fait des produits biologiques garantis par des certifications¹⁴³. De même, les paysans de Tuti affirment que la particularité de leur savoir tient au fait que l'eau avec laquelle les fèves sont irriguées provient directement du Mont Mismi¹⁴⁴. Il convient de noter que, malgré le succès commercial potentiel, ce type de produit

¹³⁷ Minagri et gouvernement régional d'Arequipa. (2008). Plan stratégique régional du secteur agricole d'Arequipa 2009 – 2015. Informations tirées de : <https://www.minagri.gob.pe/portal/plan-reg-agrario>, en date du 27 décembre 2019.

¹³⁸ Brack, A. (2010). *Op. Cit.* p. 89.

¹³⁹ Pulgar, J. *Op. Cit.* p. 22.

¹⁴⁰ Acurio, G. (2008). *Larousse de la gastronomía peruana*. Lima : Éditions Larousse, p. 185.

¹⁴¹ Slow Food (2017). *Op. Cit.* p. 130.

¹⁴² *Idem*.

¹⁴³ Silvera, J. (2013). Arequipa: Alimentos agroecológicos de Tuti se lanzan a conquistar mercado. La República (23.04). Informations tirées de : <https://larepublica.pe/archivo/706288-arequipa-alimentos-agroecologicos-de-tuti-se-lanzan-a-conquistar-mercado/>, en date du 12 janvier 2020.

¹⁴⁴ Le mont Mismo est une montagne d'origine volcanique culminant à 5822 m, située dans les Andes à Arequipa au Pérou.

n'est pas bien connu et que le consommateur ne le distingue pas des autres fèves produites dans la région.

Selon l'Annuaire statistique de la production agricole 2018, le Pérou a produit 78 380 tonnes de fèves sèches et 69 618 tonnes de fèves vertes, ce qui fait d'Arequipa le deuxième producteur de fèves vertes du pays après la région de Junín¹⁴⁵. La production est également exportée, notamment vers les États-Unis d'Amérique, la France, le Canada et l'Espagne.

La papaye d'Arequipa est un fruit originaire du Pérou qui remonte à l'époque préhispanique. Elle est allongée et aromatique, elle a un parfum pénétrant et moins de pulpe que la papaye commune. Elle s'utilise en jus, compotes, confitures et salades de fruits et elle pousse dans les zones subtropicales de montagne ou de forêt d'altitude (entre 1500 et 3000 mètres au-dessus du niveau de la mer)¹⁴⁶. Également appelée papaye de montagne, elle est cultivée principalement dans les régions de Cusco et d'Arequipa, mais on la trouve maintenant aussi à Puno. La rapidité avec laquelle la plante commence à fructifier a favorisé sa culture dans les terrasses précolombiennes, où chaque plante peut produire de 50 à 200 fruits.

La papaye verte se cuit au four, elle est utilisée comme la courge; on peut également en extraire la papaïne, substance gélatineuse utilisée pour faire mariner les morceaux de viande afin de les attendrir, et ses graines sont utilisées pour ajouter une touche épicée, elles sont consommées telles quelles ou dans d'autres plats typiques de la cuisine andine. *“Le fruit et ses dérivés renforcent le système immunitaire, facilitant la digestion ou agissant comme anti-inflammatoire” (...)* *“le liquide gélatineux extrait du fruit (est utilisé) comme un remède naturel contre les caries”*¹⁴⁷. À l'heure actuelle, la consommation de ce fruit est essentiellement locale, en raison du manque de connaissances sur son existence et ses propriétés, et de la forte concurrence de la papaye tropicale¹⁴⁸.

Il convient toutefois de noter que, depuis 2011, la société Danper transforme la papaye d'Arequipa et la commercialise à l'étranger et au niveau national. Le produit péruvien est commercialisé sous la marque Miskichay, sous la forme de pulpe de papaye au sirop, un dessert qui peut être consommé toute l'année. Par ailleurs, l'Association des producteurs andins de papaye biologique (ASPPAO) a enregistré en 2015 un chiffre d'affaires d'environ 450 000 soles, grâce au plan stratégique mis en œuvre par Sierra Exportadora¹⁴⁹.

4.4.3 Analyse économique

Selon les données de l'INEI, le PIB de la région d'Arequipa s'élevait en 2018 à 31 493 424 000 soles et la région contribuait au PIB national à hauteur de 6%. Le secteur de l'agriculture a généré 1 800 677 000 soles et celui de l'hôtellerie et

¹⁴⁵ MINAGRI (2018). Annuaire statistique de la production agricole 2018. Informations tirées de : <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola> en date du 10 janvier 2019.

¹⁴⁶ Acurio, G. (2008). *Op. Cit.* p. 283.

¹⁴⁷ Slow Food (2017). *Op. Cit.* p. 195.

¹⁴⁸ *Idem.*

¹⁴⁹ Sierra y Selva Exportadora est un organisme public relevant du Ministère de l'agriculture et de l'irrigation (MINAGRI) qui vise à promouvoir l'accès aux marchés des producteurs agricoles de petite et moyenne dimension regroupés en organisations dans les montagnes et la forêt de notre pays, de manière compétitive et durable.

de la restauration 622 981 000 soles, soit respectivement 6% et 2% du PIB régional¹⁵⁰.

Parmi les principales activités économiques menées dans la région figurent l'extraction de minerais et d'hydrocarbures (37% du PIB régional), la production manufacturière (11%), le commerce (9%), la construction (8%) et l'agriculture (6%), comme indiqué précédemment¹⁵¹.

Dans la région d'Arequipa, 80 variétés de fruits et légumes sont cultivées; 63% de ces cultures sont temporaires et 27% sont permanentes et spéciales. La superficie récoltée pour les cultures temporaires représente 3,1% de la superficie utilisée pour ce type de culture dans le pays, soit 65 859 hectares, contre 50 230 hectares pour les cultures permanentes et spéciales (3,5% du total national)¹⁵².

Parmi les principales variétés cultivées (93%) figurent le riz paddy, les oignons, les pommes de terre, le maïs, l'ail, les pois secs, le maïs doux, les carottes, les petits pois, le blé, les fèves vertes, le quinoa, les tomates, la courge et le paprika. La superficie récoltée pour ces 15 variétés représente 93,2% de la superficie exploitée pour les cultures temporaires dans la région. Parmi les principales cultures permanentes, on recense celles de la luzerne, de l'olive, de l'artichaut, de la figue, du raisin, de l'avocat, de l'origan et de la canne à sucre; ces cultures occupent une superficie de 49 406 hectares, soit 98% de la superficie consacrée aux cultures permanentes dans la région¹⁵³.

Les exportations de produits agroalimentaires de la région d'Arequipa ont augmenté, atteignant un niveau record de 135 millions de dollars des États-Unis d'Amérique en 2018. Parmi les principaux produits exportés figurent l'avocat (+ 166% par rapport à 2017) et le raisin (+41%), dont le principal exportateur est l'entreprise Agrícola Pampa Baja¹⁵⁴.

Selon les données de l'INEI, la région d'Arequipa recense environ 110 marchés alimentaires. Les marchés comptant le plus grand nombre d'étals sont notamment : i) dans la ville d'Arequipa, le marché San Camilo et le marché des producteurs; ii) à Cayma, le marché 24 de junio; iii) à Cerro Colorado, le marché de gros Metropolitano Río Seco; iv) à José Luis Bustamante y Rivero, les marchés 4 de agosto, Gratersa, Metropolitano, Altiplano Los Incas et Nueva Esperanza; v) à Miraflores, le marché Teniente Ferre; vi) à Camaná, le marché central de Camaná; et vii) à Majes, le marché Triunfo 2000 et le marché alimentaire El Óvalo I¹⁵⁵.

¹⁵⁰ INEI (2018), PIB par activité économique et par an, <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/pbi-de-las-actividades-economicas-por-anos-9096/>, consulté le 02.01.2020.

¹⁵¹ Ibid.

¹⁵² Source : <https://agroarequipa.gob.pe/images/AGRICOLA/PLAN%20NACIONAL%20DE%20CULTIVOS%202018-2019%20APROBACION.compressed.pdf>, consulté le 08.01.2020.

¹⁵³ Source : <https://agroarequipa.gob.pe/images/AGRICOLA/PLAN%20NACIONAL%20DE%20CULTIVOS%202018-2019%20APROBACION.compressed.pdf>, consulté le 08.01.2020.

¹⁵⁴ Source : https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/estadisticas_y_publicaciones/estadisticas/reporte_regional/RRC_Arequipa_2018_Anuar.pdf, consulté le 07.01.2020.

¹⁵⁵ Source : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1447/libro.pdf, consulté le 07.01.2020.

En ce qui concerne la gastronomie régionale, plusieurs villes abritent de nombreux restaurants renommés. Il convient de souligner l'importance des picanterías pour ce qui est de la conservation des traditions culinaires de la région. La cuisine proposée est très cosmopolite, elle a su fusionner des saveurs variées pour satisfaire le palais des touristes étrangers. Parmi les picanterías les plus connues figurent la Nueva Palomino, qui a obtenu le prix Summum du meilleur restaurant de la région en 2019¹⁵⁶, Sol de Mayo, La Lucila, Típika et La Benita. Chicha, du célèbre chef Gastón Acurio, la Trattoria Monasterio, qui fusionne la cuisine régionale et la cuisine italienne, et ZigZag figurent également parmi les restaurants renommés de la région.

4.4.4 **Analyse socioéconomique et historique**

D'après la légende, le nom Arequipa est apparu en 1170, lorsque l'Inca Mayta, en arrivant dans la vallée d'Arequipa, donna à son armée l'ordre "ari quepay", qui signifie "restons ici" en quechua. Il se dit également que ce nom est d'origine aymara, "ari" signifiant "sommet" et "quipa" "derrière", peut-être en référence au volcan Misti que l'on aperçoit depuis la ville.

Les populations préandines Yarabayas, Chimbabambas et Collaguas (qui vécurent autour du XI^e siècle) se sont établies dans la région et ont fait de l'agriculture la base de leur économie. Par la suite, les Chuquibambas et les Churajón (an 1000) ont prospéré. La conquête inca a marqué le début du développement technologique de l'agriculture, avec la construction de grandes cultures en terrasses et d'ouvrages d'irrigation.

L'agriculture est demeurée l'activité principale après l'arrivée des Espagnols, mais elle a été recentrée sur la culture de la vigne et de l'olive, faisant de la région une zone de production de vin, d'eau-de-vie de raisin et d'huile d'olive, principalement dans le district connu aujourd'hui sous le nom de Yauca (province de Caravelí). D'autre part, Arequipa était peuplée majoritairement par les Espagnols, qui y étaient même plus nombreux qu'à Lima.

La région d'Arequipa compte 1 082 730 habitants, ce qui représente 4,7% de la population du pays, principalement dans des zones urbaines (91,8%). Entre 2007 et 2017, la densité de population à Arequipa est passée de 18,9 à 21,8 habitants par kilomètre carré.

Arequipa est l'une des régions qui comptent plus de femmes (51%) que d'hommes.

La répartition de la population d'Arequipa par tranche d'âge est la suivante¹⁵⁷ :

Tableau 4.4.4.1

GROUPE	ENFANTS	JEUNES	JEUNES ADULTES	ADULTES	PERSONNES ÂGÉES
TRANCHE D'ÂGE	0-14	15-29	30-44	45-59	60 et plus
TOTAL	327 945	349 813	312 877	219 915	172 180

¹⁵⁶ Source : <https://summum.pe/regiones/mejor-restaurante-de-arequipa/>, consulté le 08.01.2020.

¹⁵⁷ Source : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf, consulté le 11.01.2020.

Source : rapport sur le recensement national de 2017, INEI

En ce qui concerne l'éducation, 136 268 personnes de 15 ans et plus (13% de cette tranche d'âge) ont terminé l'enseignement primaire, soit 12,8% de plus qu'en 2007. Pour ce qui est de l'enseignement secondaire, 412 369 personnes ont achevé leurs études, soit 39,1% de la population régionale. Par ailleurs, 19,1% de la population (201 182 habitants) ont terminé leurs études supérieures non universitaires et 25,7% (270 782 habitants) sont allés au terme de leurs études universitaires. La part de la population titulaire d'un diplôme de deuxième ou de troisième cycle s'élève à 10,4%, soit 20 097 habitants.

Sur le plan de la santé, Arequipa est l'une des régions dans lesquelles la couverture d'assurance est la plus faible, seuls 65,8% de la population étant couverte. Cependant, cette proportion a fortement augmenté depuis 2007, car 42,9% de la population était alors couverte par une forme ou une autre d'assurance maladie¹⁵⁸. Par ailleurs, 32,4% des enfants de moins de 36 mois souffrent d'anémie¹⁵⁹.

Pour ce qui est de l'emploi, la population active de la région d'Arequipa regroupe 685 138 personnes, soit 63,9% des personnes en âge de travailler, dont 91,4% vivent dans des zones urbaines¹⁶⁰.

Enfin, 16,9% de la population est touchée par la pauvreté et 4,1% par l'extrême pauvreté¹⁶¹.

4.5 Tacna

4.5.1 Critères de sélection :

a) Situation géographique

La région de Tacna se situe dans le sud du Pérou, sur le littoral, à la frontière avec le Chili. Sur le plan géopolitique, elle est composée de quatre provinces et de 28 districts. Ses provinces sont Candarave, Jorge Basadre, Tacna (qui est également sa capitale) et Tarata.

Tacna appartient à la région du littoral, bien qu'une partie de son territoire se situe dans la région de la montagne. Sa superficie est de 16 075,7 km² et elle compte 329 332 habitants, selon le recensement effectué en 2017¹⁶².

b) Importance dans le développement de la gastronomie

¹⁵⁸ Source : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf, consulté le 07.01.2020.

¹⁵⁹ Il convient d'indiquer que le plan multisectoriel de lutte contre l'anémie fournit uniquement les données relatives aux enfants de moins de 36 mois. Source : http://sdv.midis.gob.pe/Sis_Anemia/Uploads/Indicadores/PlanMultisectorial_v_larga.pdf, consulté le 08.01.2020.

¹⁶⁰ Source : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1600/

¹⁶¹ Source : https://www.mef.gob.pe/contenidos/pol_econ/documentos/mapa_pobreza_2009.pdf, consulté le 08.01.2020.

¹⁶² Données issues du recueil de statistiques 2018 établi par l'INEI, https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1635/compendio2018.html

Plusieurs produits indigènes proviennent de la région de Tacna, comme le piment pacaë, les olives et l'huile d'olive, la courge blanche, ainsi que des poissons et des fruits de mer¹⁶³. On y produit également du choclo de Pachía, de l'origan et des abricots, entre autres.

Parmi les traditions culinaires de cette région figurent le picante a la tacneña, le picante de guatita, l'adobo, le pan marraqueta, le charquicán tacneño, la patasca tacneña, l'adobo tacneño, le pastel de choclo, l'asado de cordero candaraveño, la cazuela a la tacneña et le pulpo al olivo.

Tacna possède deux appellations d'origine : le pisco et l'olive de Tacna, cette dernière ayant été délivrée en vertu de la décision 023772-2014/DSD-INDECOPI émise par la Direction des signes distinctifs de l'INDECOPI le 10 décembre 2014 et couvrant la production dans les zones de La Yarada, de Sama et d'Ite.

L'Office de la gastronomie (Patronato Gastronómico) a été créé à Tacna en 2019 dans le but de revaloriser l'identité culinaire de la région.

c) Importance dans le développement du tourisme

Tacna compte des sites touristiques variés, notamment des sites archéologiques, naturels (sources thermales par exemple) et de sports aquatiques. Cette région est réputée pour ses boissons typiques telles que le pisco et le vin local.

Parmi les sites d'intérêt de la ville de Tacna, on peut citer la cathédrale, la maison de Zela et le théâtre municipal. En dehors de la ville, on peut visiter la vallée antique de Tacna, les sources thermales de Calientes-Pachias, le site archéologique de Miculla et la vallée du Locumba¹⁶⁴.

En ce qui concerne le tourisme récepteur, il convient de souligner que le Chili est le principal pays dont proviennent les touristes visitant la région. Les touristes chiliens viennent à Tacna dans le cadre d'un tourisme de santé et de gastronomie notamment. Le salon annuel de la gastronomie "Perú, mucho gusto" se tient dans cette région. Tacna accueille 28% des touristes étrangers qui visitent le pays et 33% des vacanciers. Le séjour moyen dans la région est de deux jours¹⁶⁵.

4.5.2 Environnement et produits

Tacna se situe à l'extrême sud du Pérou, à la frontière avec le Chili. Elle regroupe deux régions : i) le littoral, caractérisé par un climat sec propice à la culture de fruits et de légumes présentant un potentiel d'exportation; et ii) la montagne, où les vallées interandines recèlent un potentiel agricole¹⁶⁶.

D'après la classification de Brack, Tacna peut être divisée en trois zones : le désert littoral du Pacifique (que parcourt le courant péruvien), les chaînes de

¹⁶³ Slow Food (2017), op. cit., pp. 23 à 85.

¹⁶⁴ Source : <https://www.peru.travel/es-pe/>, consulté le 28.12.2019.

¹⁶⁵ Profil des touristes étrangers – Promperú, <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>, consulté le 27.12.2019.

¹⁶⁶ Ministère de l'agriculture et gouvernement régional de Tacna (2009), Plan stratégique régional pour le secteur agricole de Tacna 2008 – 2015, <https://www.minagri.gob.pe/portal/plan-reg-agrario>, consulté le 29.12.2019.

montagnes et la puna¹⁶⁷. La faune et la flore de cette région sont présentées dans le tableau 3.1.1 à titre de référence.

D'après la classification de Pulgar Vidal, Tacna comprend les écorégions suivantes : chala et yunga maritime et fluviale pour la plus grande partie et, dans une moindre mesure, quechua, suni et puna¹⁶⁸. La faune et la flore de cette région sont présentées dans le tableau 3.1.2 à titre de référence.

On trouve donc dans cette région les produits répertoriés au point 4.5.1.b) du présent rapport.

Il convient de mettre en exergue les produits qui revêtent une importance particulière aux fins de la présente étude, notamment la courge blanche.

La courge blanche est une courge de grande taille dont le nom semble dériver du mot quechua "sapallu" qui signifie "langue des dieux". Cette variété est cultivée dans les districts de Pachía et de Candarave (à Curibaya)¹⁶⁹. À Curibaya, la production de cette courge occupe une surface de 64 hectares et son volume peut atteindre 600 tonnes métriques par an, bien qu'elle soit destinée en majeure partie à la consommation locale jusqu'à présent¹⁷⁰.

4.5.3 Analyse économique

En 2018, le PIB de la région de Tacna s'élevait à 7 113 094 000 soles, soit 1,3% du PIB national. Le secteur de l'agriculture et celui de l'hôtellerie et de la restauration ont généré au cours de la même année 522 997 000 soles et 117 439 000 soles, contribuant au PIB régional à hauteur de 7,4% et 1,7% respectivement¹⁷¹.

L'agriculture est la quatrième activité économique la plus importante sur le plan régional, après l'extraction d'hydrocarbures et de minerais, le commerce et la construction, qui contribuent au PIB de la région à hauteur de 35%, 11% et 9% respectivement¹⁷².

Dans la région de Tacna, 50 variétés de fruits et légumes sont cultivées. La grande majorité de ces cultures (30) sont temporaires et occupent une superficie récoltée de 5502 hectares, soit seulement 0,3% environ de la superficie du Pérou exploitée pour ce type de culture. Les principales variétés cultivées dans cette région sont le piment, le maïs, la pastèque, la pomme de terre, le quinoa, l'oignon, la courge, la tomate, les haricots, le maïs doux, le poivron, les fèves vertes, la laitue, le chou, le brocoli, le paprika, le céleri, le chou-fleur, les cornichons et les patates douces. La superficie récoltée pour la culture de ces 20 variétés représente 96% de la superficie de la région consacrée à ce type de culture.

¹⁶⁷ Brack, A. (2010), *op. cit.* p. 89.

¹⁶⁸ Pulgar, J., *op. cit.* p. 22.

¹⁶⁹ Slow Food (2017), *op. cit.* p. 84.

¹⁷⁰ Source : <https://diariocorreio.pe/edicion/tacna/produccion-de-zapallo-de-carga-es-de-mas-de-600-toneladas-al-ano-876075/>, consulté le 09.12.2020.

¹⁷¹ INEI (2018), PIB par activité économique et par an, <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/pbi-de-las-actividades-economicas-por-anos-9096/>, consulté le 02.01.2020.

¹⁷² Source : <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/economia/>, consulté le 08.01.2020

Les principales cultures permanentes sont celles de l'olive, de la luzerne, de l'origan et de la vigne, qui occupent 98% de la superficie dédiée à ce type de culture dans la région.

En 2018, les exportations de produits agroalimentaires de la région, qui représentent 24% de ses exportations totales, s'élevaient à 50,7 millions de dollars des États-Unis d'Amérique, un niveau sans précédent. Cette évolution s'explique par l'augmentation des exportations de produits tels que les champignons (+ 68% par rapport à 2017), les olives (+ 17%) et les pastèques (+16%). Les exportations de pastèques, qui n'ont cessé d'augmenter ces dernières années, ont été multipliées par 100% entre 2014 et 2019 et s'élevaient à 1,2 million de dollars des États-Unis d'Amérique en 2019. Le principal marché d'exportation de ce produit est le Chili.

En 2018, les principales entreprises exportatrices dans ce secteur de production étaient Corporación ADC (pâtes alimentaires crues), dont les exportations ont augmenté de 114% en 2018, Nobex Agroindustrial (olives en conserve), dont les exportations ont augmenté de 45%, et Fundo La Noria (olives en conserve), dont les exportations ont augmenté de 11%. Ces deux dernières entreprises sont les principales exportatrices d'olives. Les principaux marchés d'exportation d'olives de Tacna sont le Brésil et le Chili, qui concentrent environ 90% de la demande¹⁷³.

Selon les données de l'INEI, la région de Tacna recense environ 45 marchés alimentaires. Parmi ceux qui comptent le plus grand nombre d'étals figurent : le marché de Ciudad Nueva, le marché de Santa Rosa, le marché Héroes del Cenepa et le marché de l'association des attributaires du programme municipal, situés dans le district Coronel Gregorio Albarracín Lanchipa; le marché 24 de junio situé dans le district de Poccollay; le marché Comercial Grau, le marché central, le marché Coronel Bolognesi et le marché Dos de Mayo, dans la ville de Tacna¹⁷⁴.

À l'image de nombreuses autres régions du pays, Tacna propose une gastronomie variée que l'on peut déguster notamment sur les marchés, qui offrent une grande variété de soupes et de plats régionaux, ainsi que dans les picanterías et d'autres restaurants qui ont fusionné la cuisine régionale avec d'autres cuisines.

Parmi les restaurants les plus connus de la région figurent La Glorieta, l'un des plus vieux restaurants de Tacna qui conserve en grande partie ses traditions culinaires d'antan, el Cacique et el Cebillano.

4.5.4 Analyse socioéconomique et historique

Les peintures rupestres des grottes de Toquepala, les pétroglyphes de Picata et le site archéologique de Miculla témoignent de la vie des premiers habitants de Tacna, environ 10 000 ans av. J.-C.

¹⁷³ Source : https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/estadisticas_y_publicaciones/estadisticas/reporte_regional/RRC_Tacna_2018_Anuual.pdf, consulté le 07.01.2020

¹⁷⁴ Source : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1447/libro.pdf, consulté le 08.01.2020

Si certains vestiges historiques témoignent de la migration des Aymaras vers les hauteurs, la culture inca n'a quant à elle laissé aucune trace, si ce n'est celle d'une intensification de la production agricole à destination de Cuzco.

Grâce au récit de l'expédition d'Almagro vers le Chili, on sait qu'il existait trois groupes à l'époque de la conquête : Aymaras et Incas dans les hauteurs et des groupes de pêcheurs sur le littoral. En 1572, les Espagnols se sont installés dans la région de Tacna pour établir une "réduction" (mission catholique) dédiée à l'agriculture et au commerce, en raison de l'emplacement stratégique de Tacna, entre Arica, Potosí et La Paz.

La migration européenne a favorisé la création et la ville de Tacna compte aujourd'hui encore de nombreux artistes et intellectuels ayant obtenu un niveau d'instruction élevé. Les premiers soulèvements pour la liberté ont eu lieu à Tacna, en 1811 puis en 1813, ce qui lui a valu d'obtenir le titre de "ville héroïque" en 1828.

Après la guerre du Pacifique, Tacna, Arica et Tarapacá sont passées sous contrôle chilien pendant 10 ans, marquant le début du processus dit de chilénisation, auquel les Péruviens de Tacna et d'Arica se sont opposés.

Au terme de ces 10 ans, les territoires concernés n'ont pas été restitués au Pérou et la population a été contrainte d'effectuer le service militaire chilien. En outre, une forte migration chilienne a eu lieu et de nombreux jeunes ont quitté ces trois villes.

En 1925, le Pérou et le Chili sont convenus de la tenue d'un référendum qui serait arbitré par les États-Unis d'Amérique. De nombreux Péruviens nés à Tacna sont revenus pour voter en faveur de la restitution de Tacna au Pérou, mais le référendum n'a finalement pas eu lieu car le Chili s'y est opposé, ce qui a provoqué de nombreux soulèvements au cours desquels de nombreux Péruviens qui défendaient leur territoire ont perdu la vie. Le 28 août 1929, soit 49 ans plus tard, la ville a été restituée au Pérou.

Tacna a souffert de cette situation et a en outre été dévastée à 12 reprises par de violents tremblements de terre de magnitudes comprises entre 8 et 8,5 sur l'échelle de Richter qui de tout temps ont secoué la région. Tacna se situe en effet à proximité de l'une des zones volcaniques du pays qui compte plusieurs volcans en activité.

La principale fête de la région est la procession du drapeau (Paseo de la Bandera), qui a lieu le 28 août, au cours de laquelle les habitants commémorent la messe dominicale à l'issue de laquelle a eu lieu la première procession du drapeau autorisée par le Chili, en 1901, dans le cadre de la célébration de la fête nationale du Pérou. Parmi les autres fêtes locales figurent celles du Seigneur de Locumba et de Notre-Dame du Rosaire de Callagua.

La région de Tacna compte 339 322 habitants, ce qui représente 1,1% de la population du pays. La densité de population se monte à 20,5 habitants par kilomètre carré. Tacna compte plus de femmes (50,3%) que d'hommes.

Tacna est l'une des 20 régions dans lesquelles plus de la moitié de la population est âgée de moins de 30 ans. La répartition de la population par tranche d'âge est la suivante :

Tableau 4.5.4.1

GROUPE TRANCHE D'ÂGE	ENFANTS	JEUNES	JEUNES ADULTES	ADULTES	PERSONNES ÂGÉES
	0-14	15-29	30-44	45-59	60 et plus
TOTAL	75 874	84 602	79 698	54 002	35 156

Source : rapport sur le recensement national de 2017, INEI¹⁷⁵.

En ce qui concerne l'éducation, au cours de la période intercensitaire 2007-2017, la population n'ayant aucun niveau d'instruction a diminué de 34,2% dans la région. Les personnes de 15 ans et plus ayant achevé des études primaires représentaient 14% de la population (35 580 habitants), et 31,5% de la population (26 765 habitants) avaient achevé leurs études secondaires. Pour ce qui est de l'enseignement supérieur, 38 770 habitants (15,3% de la population) sont allés au terme de leurs études supérieures non universitaires et 60 363 habitants (23,8% de la population) au terme de leurs études supérieures universitaires. La part de la population titulaire d'un diplôme de deuxième ou de troisième cycle s'élève à 12%, soit 4838 habitants.

Sur le plan de la santé, Tacna est également l'une des régions dans lesquelles la couverture d'assurance est la plus faible, seuls 60,7% de la population étant couverte. Cependant, ce pourcentage a fortement augmenté depuis 2007, car seuls 35,1% de la population était alors couverte par une forme ou une autre d'assurance maladie¹⁷⁶. Par ailleurs, 37% des enfants de moins de 36 mois souffrent d'anémie.

Pour ce qui est de l'emploi, la population active de la région de Tacna regroupe 172 932 personnes, soit 66,9% des personnes en âge de travailler, dont 89,1% vivent dans des zones urbaines¹⁷⁷. Enfin, 17,5% de la population de Tacna est touchée par la pauvreté, dont 1,6% par l'extrême pauvreté¹⁷⁸.

4.6 Cuzco

4.6.1 Critères de sélection

a) Situation géographique

La région de Cuzco se situe dans le sud-est du Pérou. Sur le plan géopolitique, elle est composée de 13 provinces et de 112 districts. Ses provinces sont Acomayo, Anta, Calca, Canas, Canchis, Chumbivilcas, Cuzco (qui est également sa capitale), Espinar, La Convención, Paruro, Paucartambo, Quispicanchi et Urubamba.

¹⁷⁵ Source : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf, consulté le 11.01.2020

¹⁷⁶ Source : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf, consulté le 11.01.2020

¹⁷⁷ Source : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1600/, consulté le 11.01.2020

¹⁷⁸ Source : https://www.mef.gob.pe/contenidos/pol_econ/documentos/mapa_pobreza_2009.pdf, consulté le 11.01.2020

Cuzco appartient à la région de la montagne, bien qu'une partie de son territoire se situe dans la forêt amazonienne. Sa superficie est de 71 986,5 km² et elle compte 1 205 527 habitants, selon le recensement effectué en 2017¹⁷⁹.

b) Importance dans le développement de la gastronomie

Plusieurs produits indigènes proviennent de la région de Cuzco, notamment le maïs blanc géant de Cuzco (appellation d'origine), le café Machu Picchu – Huadquiña (appellation d'origine) et la chicha de jora. Il convient également de citer l'achira de la vallée de l'Apurímac, l'atacco, le cactus ayrampo, le chuño blanc, le chuño noir, l'huaytampo, le maïs chulpe, le maïs violet, le maïs pesqoruntu, la mullaca, les pommes de terre de Pampacorral, le sel rose de Maras et l'ullpu. Le cacao chuncho de La Convención provient de la région de la forêt amazonienne¹⁸⁰.

Parmi les traditions culinaires de cette région figurent la pachamanca, le puchero, le cuy (cochon d'Inde) au four, la frutillada, la huatia, le chiriuchu, le kapchi de zetas (ou kapchi de fèves), le timpu (ou puchero), la sara lava, le chairo, le cuchicauca, le lechón, le pan chuta de oropesa et le pan de wawa.

Cuzco possède deux appellations d'origine : le maïs blanc géant de Cuzco et le café Machu Picchu – Huadquiña.

La déclaration d'octroi de la protection de l'appellation d'origine maïs blanc géant de Cuzco a été délivrée par la Direction des signes distinctifs de l'INDECOPI en vertu de la décision 012981-2005/OSD-INDECOPI du 2 septembre 2005 afin de protéger cette variété de maïs blanc géant (paraqay sara).

La déclaration d'octroi de la protection de l'appellation d'origine café Machu Picchu – Huadquiña a été délivrée par la Direction des signes distinctifs de l'INDECOPI en vertu de la décision 003917-2011/DSD-INDECOPI du 8 mars 2011 afin de protéger cette variété de café vert en grains de l'espèce *coffea arabica* L.

Enfin, l'association pour la gastronomie de Cuzco a été fondée en 2015 dans le but de valoriser la gastronomie de la région.

c) Importance dans le développement du tourisme

La région de Cuzco est considérée comme la destination touristique par excellence du pays et la ville de Cuzco a été déclarée capitale historique du Pérou¹⁸¹. Capitale du Tahuantinsuyo, Cuzco est le cœur de l'Empire inca.

Les édifices en pierre sont les témoins de l'ingénierie ancestrale qui a façonné la région. Parmi les principaux sites archéologiques accueillant de nombreux touristes figurent Sacsayhuamán, Choquequirao, Qenko, Tambomachay, Ollantaytambo et la citadelle du Machu Picchu, qui compte depuis 2007 parmi les sept nouvelles merveilles du monde¹⁸².

¹⁷⁹ Données issues du recueil de statistiques 2018 établi par l'INEI, https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1635/compendio2018.html.

¹⁸⁰ Slow Food (2017), op. cit., pp. 87 à 217.

¹⁸¹ Déclaration inscrite à l'article 49 de la Constitution du Pérou de 1993.

¹⁸² Source : <https://world.new7wonders.com/wonders/>, consulté le 28.12.2019.

Les sites d'intérêt de la région de Cuzco comprennent entre autres San Blas, connu également comme le quartier des artisans, la Vallée sacrée, centre de production du meilleur maïs, les mines de sel de Maras et Paucartambo.

Cuzco est une destination idéale "pour les amateurs d'archéologie, de monuments religieux, de traditions populaires, de tourisme fondé sur l'expérience et de sports d'aventure, ainsi que pour les collectionneurs de produits artisanaux et pour l'observation d'oiseaux"¹⁸³.

La ville de Cuzco est également renommée pour sa gastronomie et pour ses restaurants qui proposent cuisines régionale et fusion. On trouvera ci-après une liste des restaurants les plus emblématiques de la région.

En ce qui concerne le tourisme récepteur¹⁸⁴, en 2018, 37% des touristes entrés au Pérou ont visité Cuzco. Si l'on tient compte uniquement du tourisme à des fins de vacances, de détente et de loisir, cette proportion passe à 51%.

Le séjour moyen dans la région est de six jours et la majorité des touristes (94%) viennent à Cuzco pour visiter le Machu Picchu. Quatre-vingt-dix-neuf pour cent des touristes étrangers prennent part à des activités culturelles et 86% à des activités axées sur la nature¹⁸⁵.

Par ailleurs, en ce qui concerne le tourisme interne, 7% des vacanciers nationaux ont visité la région en 2018 et Cuzco se situe parmi les cinq destinations attirant le plus de touristes péruviens. La majorité des Péruviens qui visitent la région (65%) y séjournent entre quatre et sept jours et dépensent en moyenne 1159 soles. Les touristes nationaux viennent à Cuzco pour prendre part à des activités culturelles (96%) et à des visites dans les villes (87%), ainsi que pour effectuer des achats (50%)¹⁸⁶.

4.6.2 Environnement et produits

Cuzco se situe à l'extrême sud-est du pays. Elle regroupe deux régions : i) le littoral, caractérisé par un climat sec propice à la culture de fruits et de légumes présentant un potentiel d'exportation; et ii) la montagne, où les vallées interandines recèlent un potentiel agricole¹⁸⁷.

D'après la classification de Brack, Cuzco peut être divisée en quatre zones : la puna, les hautes Andes, la forêt de haute altitude et la forêt de basse altitude¹⁸⁸. La faune et la flore de cette région sont présentées dans le tableau 3.1.1 à titre de référence.

¹⁸³ Source : <https://www.peru.travel/es-pe>, consulté le 28.12.2019.

¹⁸⁴ Profil des touristes étrangers 2018 – Promperú, <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>, consulté le 27.12.2019.

¹⁸⁵ Profil des touristes étrangers visitant Cuzco, 2018 – Promperú, <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>, consulté le 27.12.2019.

¹⁸⁶ Profil des touristes nationaux visitant Cuzco, 2018 – Promperú, <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac>, consulté le 27.12.2019.

¹⁸⁷ Ministère de l'agriculture et gouvernement régional de Cuzco (2008), Plan stratégique régional pour le secteur agricole de Cuzco 2009 – 2015, <https://www.minagri.gob.pe/portal/plan-reg-agrario>, consulté le 29.12.2019.

¹⁸⁸ Brack, A. (2010), op. cit. p. 89.

D'après la classification de Pulgar Vidal, Cuzco comprend les écorégions suivantes : yunga fluviale, quechua, suni, puna, janca, rupa (forêt de haute altitude) et omagua (forêt de basse altitude)¹⁸⁹. La faune et la flore de cette région sont présentées dans le tableau 3.1.2 à titre de référence.

On trouve donc dans cette région les produits répertoriés au point 4.6.1.b) du présent rapport.

Il convient de mettre en exergue les produits qui revêtent une importance particulière aux fins de la présente étude, notamment le maïs chulpe.

Le maïs chulpe, chulpi ou chullpi est produit dans différentes régions situées au sud de la cordillère des Andes; il se consomme grillé ou bouilli en apéritif, en accompagnement de soupes et de plats traditionnels, ou comme en-cas que l'on achète dans la rue. Ce maïs est reconnu comme l'une des six variétés d'origine dont sont issues toutes les autres variétés de maïs doux. Il était très apprécié sous l'Empire inca et était exporté vers différents territoires. Le mode de conservation traditionnel de ce maïs, dénommé guayunga, s'est perpétué jusqu'à nos jours; il consiste à couper la plante avant qu'elle ne parvienne à maturité et à la conserver dans une pièce dénommée qolqa où elle est mise à sécher¹⁹⁰. En 2016, le maïs chulpe de Paruro a été reconnu comme la meilleure variété andine par les 64 pays participants au 13e salon international de Russie¹⁹¹.

Afin d'accroître la production et de renforcer la compétitivité des producteurs de Cuzco, Cajamarca, Apurímac, Ayacucho et Junín, le Ministère de l'agriculture a mis à la disposition des agriculteurs la première variété de maïs chullpi protégée par une certification internationale (INIA 622 chullpi sara). Cette variété aurait un bon rendement et contribuerait à améliorer la rentabilité de la production de plus de 12 800 petits producteurs des régions précitées.

Ce produit est exporté vers plusieurs pays. En 2018, les exportations de maïs chullpi et mote cancha s'élevaient à 2 352 576 kilogrammes¹⁹², contre 2 038 297 kilogrammes en 2017. Parmi les entreprises exportatrices de figurent Miranda-Langa Agro Export, Megabusiness Perú et Globenatural Internacional¹⁹³.

4.6.3 Analyse économique

En 2018, le PIB de la région de Cuzco s'élevait à 21 707 765 000 soles, soit 4% du PIB national. Le secteur de l'agriculture et celui de l'hôtellerie et de la restauration ont généré au cours de la même année 1 027 938 et 951 965 soles, contribuant au PIB régional à hauteur de 4,7% et 4,4% respectivement¹⁹⁴.

¹⁸⁹ Pulgar, J., op. cit., p. 22.

¹⁹⁰ Slow Food (2017), op. cit., pp. 148 à 149.

¹⁹¹ Source : <https://rpp.pe/peru/Cuzco/maiz-chullpi-de-paruro-fue-premiado-en-rusia-noticia-965135?ref=rpp>, consulté le 07.01.2020.

¹⁹² Source : <https://www.agrodataperu.com/2019/04/maiz-chullpi-mote-cancha-peru-exportacion-2019-marzo.html>, consulté le 07.01.2019.

¹⁹³ Source : <https://agraria.pe/noticias/crece-exportacion-de-maices-tipo-cancha-chullpi-y-mote-16112>, consulté le 07.01.2020.

¹⁹⁴ INEI (2018), PIB par activité économique et par an, <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/pbi-de-las-actividades-economicas-por-anos-9096/>, consulté le 02.01.2020.

L'agriculture est la cinquième activité économique la plus importante sur le plan régional, après l'extraction d'hydrocarbures et de minerais, le commerce, la construction et la production manufacturière, qui contribuent au PIB de la région à hauteur de 45%, 8%, 7% et 5% respectivement¹⁹⁵.

Dans la région de Cuzco, 61 variétés de fruits et légumes sont cultivées. Les cultures temporaires sont au nombre de 36 et occupent une superficie récoltée de 121 387 hectares, ce qui représente 5,8% de la superficie du Pérou exploitée pour ce type de culture. En 2018, les cultures permanentes occupaient une superficie de 98 713 hectares, soit 7% de la superficie utilisée pour ce type de culture au Pérou.

Les 13 principales cultures temporaires à Cuzco sont les suivantes : pommes de terre, maïs, orge en grains, fève, blé, olluco, avoine, quinoa, petit pois, tarhui (lupin changeant), maïs doux, maïs jaune dur, oca et pois sec. Les terres cultivées pour ces 13 variétés représentent 93% de la superficie exploitée pour ce type de culture dans la région. Parmi les principales cultures permanentes, on recense celles du café, du cacao, du rocou, de la banane, de la banane plantain, de la luzerne, de l'orange, de la figue, du thé, du pois d'Angole et de l'ananas, qui occupent 95,7% de la superficie consacrée aux cultures permanentes dans la région¹⁹⁶.

Le poids économique de la région de Cuzco est important; en effet, elle est la cinquième région qui contribue le plus au PIB national (3,6%). Elle joue un rôle très important dans les exportations de biens et de services et dans le secteur du tourisme sur le plan national.

En 2018, les exportations de produits agroalimentaires de la région s'élevaient à 18,6 millions de dollars des États-Unis d'Amérique, en recul de 7% par rapport à l'année précédente. Cette situation s'explique par la baisse des ventes de café (-22%) et de maïs géant (-16%)¹⁹⁷. Il importe de souligner que Cuzco est la principale région productrice de maïs géant. Toutefois, en 2018, les exportations de quinoa ont augmenté de 94% par rapport à 2017, celles d'artichauts ont augmenté de 25% et celles de cacao de 25%.

Les principales entreprises agro-industrielles de la région se consacrent à l'exportation d'artichauts, de maïs blanc géant et de cacao et sont respectivement Agrícola Alsur Cuzco, Vidal Foods et l'Association de producteurs de cacao Vrae.

Selon les données de l'INEI, la région de Cuzco recense 74 marchés alimentaires. Parmi ceux qui comptent le plus grand nombre d'étals figurent : le marché Modelo, situé à Calca; le marché central de Sicuani; le marché San Pedro, le marché Casccaparo et le marché Rosaspata, situés à Cuzco; le marché Vinocanchón, situé à San Jerónimo; les marchés Zarzuela et Huancaro, situés à Santiago; les marchés Wanchaq, el Molino II et Ttio, situés à Wanchaq;

¹⁹⁵ Source : <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/economia/>, consulté le 07.01.2020

¹⁹⁶ Source : <https://agroarequipa.gob.pe/images/AGRICOLA/PLAN%20NACIONAL%20DE%20CULTIVOS%202018-2019%20APROBACION.compressed.pdf>, consulté le 08.01.2020

¹⁹⁷ Source : https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/estadisticas_y_publicaciones/estadisticas/reporte_regional/RRC_Cuzco_2018_anual.pdf, consulté le 09.02.2020. Le rapport établi par le MINCETUR n'indique pas les raisons de la baisse des ventes de café et de maïs géant.

le marché central d'Espinari; et les marchés Model et el Maracaná, situés à Santa Ana¹⁹⁸.

L'offre gastronomique à Cuzco est variée, tant pour ce qui est du type de cuisine que des prix pratiqués. Les voyageurs peuvent déguster la cuisine régionale en parcourant la région et en visitant différents marchés, tels que celui de San Pedro, qui fait partie du circuit gastronomique proposé.

La région de Cuzco est la plus importante du pays sur le plan du tourisme. Comme indiqué précédemment, elle accueille un grand nombre de touristes étrangers qui séjournent dans la région pour découvrir ses sites touristiques renommés. Grâce à ce flux touristique, Cuzco rayonne dans le monde entier et abrite un grand nombre de restaurants prisés qui concentrent une part importante de ce que la gastronomie nationale a de meilleur à offrir. On recense ainsi des restaurants de toutes catégories qui proposent des cuisines très variées : cuisine régionale, cuisine créole, pâtes, cuisine fusion, etc. Parmi les restaurants ayant obtenu une certaine reconnaissance et remporté des prix (tels que le prix Summu), on peut citer Cicciolina, Chicha de Gastón Acurio, Map Café, el Huacatay, Incanto, Pachapapa et La Bodega 138.

4.6.4 Analyse socioéconomique et historique

Les peintures rupestres que l'on peut observer dans la région témoignent de la vie des populations locales à l'époque précéramique (entre 12 000 et 5000 av. J.-C.) qui se consacraient à l'élevage et au commerce de camélidés et ont formé les premiers établissements humains à Cuzco. Par la suite, les groupes préincas se sont consacrés à l'agriculture, ce qui leur a permis de prospérer. Les vestiges exhumés lors des fouilles archéologiques et la tradition orale fixée par les chroniqueurs ont permis à ces populations de traverser les époques.

L'origine de l'Empire inca se situe au XIII^e siècle. Après deux siècles de lutte pour la consolidation de l'empire dans la région de Cuzco, la grande expansion menée par l'Inca Pachacutec (neuvième inca) a commencé. Ce dernier a élargi les frontières de son territoire, qui s'étendait à l'époque sur une superficie qui comprendrait aujourd'hui la Colombie, le Chili, l'État plurinational de Bolivie et l'Argentine, grâce à une armée puissante et à une organisation sociale fondée sur le travail obligatoire, la cohabitation solidaire et réciproque ainsi qu'une langue et une religion uniques. Pachacutec a dessiné le périmètre de la ville sacrée de Cuzco sous la forme d'un puma accroupi.

L'on sait grâce aux chroniques que, cent ans plus tard, au moment de l'arrivée des Espagnols (en 1534), Cuzco comptait 100 000 logements et entre 125 000 et 300 000 habitants ruraux et urbains.

Pendant l'époque coloniale, la région a été caractérisée par la production et la commercialisation de textiles. Cependant, après la création du vice-royaume du Río de la Plata en 1776, cet essor productif et commercial a ralenti. Pendant la période républicaine, Cuzco a commencé à prendre son indépendance en s'appuyant sur une économie affaiblie par la création de la République de Bolivie, l'essor d'Arequipa comme centre commercial et le poids de la dette héritée de la guerre d'indépendance, entre autres. Son histoire a pris un nouveau tournant en 1830 lorsque l'économie s'est redressée grâce à

¹⁹⁸ Source : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1447/libro.pdf, consulté le 08.01.2020

l'exportation de laine d'ovin et de fibre d'alpaga vers l'Europe, via Arequipa. La modernisation de la production commence à Cuzco avec l'ouverture de la première usine textile et de six brasseries.

Jusqu'en 1925, Cuzco – ville cosmopolite du fait de son environnement culturel et de ses relations avec les marchés étrangers – était la ville la plus moderne du sud du Pérou. Grâce à la création d'œuvres d'art représentant la fusion de deux mondes, à la confection de textiles artistiques, à de nombreux sites touristiques de renom tel que le Machu Picchu, Choquequirao et la Vallée sacrée ainsi qu'à la richesse et à la diversité de ses traditions, Cuzco est perçue aujourd'hui encore comme une ville riche en contrastes, à mi-chemin entre modernité et tradition ainsi qu'entre le monde urbain et le monde rural; en outre, elle attire tant les adultes et les jeunes que les enfants compte tenu notamment des sports d'aventure qu'elle propose et de sa délicieuse gastronomie, dont il est fait mention tout au long du présent rapport.

La région de Cuzco compte 1 205 527 habitants, ce qui représente 4,1% de la population du pays. La densité de population se monte à 16,7 habitants par kilomètre carré. Cuzco compte elle aussi plus de femmes (50,5%) que d'hommes.

La répartition de la population par tranche d'âge est la suivante¹⁹⁹ :

Tableau 4.6.4.1

GROUPE	ENFANTS	JEUNES	JEUNES ADULTES	ADULTES	PERSONNES ÂGÉES
TRANCHE D'ÂGE	0-14	15-29	30-44	45-59	60 et plus
TOTAL	327 336	309 072	253 802	181 512	133 805

Source : rapport sur le recensement national de 2017, INEI.

Le nombre de personnes de 15 ans et plus ayant achevé des études primaires représente 20,8% de la population, soit 182 798 personnes, et 38,2% de la population ont terminé leurs études secondaires, soit 335 351 personnes. Pour ce qui est de l'enseignement supérieur, 114 871 personnes (13,1% de la population) ont terminé leurs études non universitaires et 159 256 personnes (18,1%) sont allées au terme de leurs études universitaires. La part de la population titulaire d'un diplôme de deuxième ou de troisième cycle s'élève à 11,7% (12 827 personnes).

Sur le plan de la santé, 75,8% de la population de la région est couverte par une forme ou une autre d'assurance maladie. Ce pourcentage a augmenté depuis 2007, car seuls 49,9% de la population était alors couverte²⁰⁰. Par ailleurs, 55,3% des enfants de moins de 36 mois souffrent d'anémie.

¹⁹⁹ Source : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf, consulté le 11.01.2020

²⁰⁰ Source : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf, consulté le 10.01.2020

Pour ce qui est de l'emploi, la population active de la région de Cuzco regroupe 534 027 personnes, soit 59,2% des personnes en âge de travailler²⁰¹. Enfin, 30,4% de la population de Cuzco est touchée par la pauvreté et 20,7% par l'extrême pauvreté²⁰².

4.7 Loreto

4.7.1 Critères de sélection

a) Situation géographique

La région de Loreto se situe dans le nord-est du Pérou. Sur le plan géopolitique, elle est composée de 8 provinces et de 53 districts. Ses provinces sont : Maynas, Alto Amazonas, Loreto, Mariscal Ramón Castilla, Requena, Ucayali, Datem del Marañón et Putumayo. Sa capitale est Iquitos, dans la province de Maynas.

Loreto appartient à la région de la forêt et, avec une superficie de 368 799 km², elle est la plus grande région du pays. Selon le recensement effectué en 2017, elle compte 883 510 habitants²⁰³.

b) Importance dans le développement de la gastronomie

Plusieurs produits indigènes proviennent de la région de Loreto, notamment le camu-camu, l'aguaje, l'aguaymanto, la banane plantain, la chonta, l'anihuayo, l'arazá de la vallée de l'Ucayali, le caimito, le macambillo, le metohuayo, le naranjo podrido, le pandisho, le marañón, le sachaculantro, le sachamango, le sel végétal de chambira, l'ungurahui, l'umarí, le zapote; plusieurs types de piment, tels que le piment charapita, le piment doux et le piment malagueta; des poissons et des mollusques de rivière comme la carachama, le paiche et le churo (mollusque de rivière); et des mammifères tels que le picuro et le majaz²⁰⁴.

Parmi les traditions culinaires de cette région figurent la cecina, le tacacho, le juane, l'asado de Picuro, la patarashca, le suri, l'huitochado, le masato de pijuayo et le tucupi, ainsi que des boissons alcoolisées préparées à partir de produits locaux comme l'huitochado et la liqueur de chuchuhuasi.

c) Importance dans le développement du tourisme

La région de Loreto abrite une biodiversité d'une grande richesse, tant pour ce qui est de la faune que de la flore. L'Amazone, le plus grand fleuve au monde, traverse cette région. L'Amazonie (qui comprend la partie péruvienne) est l'une des sept nouvelles merveilles naturelles²⁰⁵.

Cette région compte différents sites touristiques et permet d'observer des espèces animales uniques (tels que les dauphins roses et des oiseaux

²⁰¹ Source : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1600/, consulté le 10.01.2020

²⁰² Source : https://www.mef.gob.pe/contenidos/pol_econ/documentos/mapa_pobreza_2009.pdf, consulté le 08.01.2020

²⁰³ Données issues du recueil de statistiques 2018 établi par l'INEI.

²⁰⁴ Slow Food (2017), op. cit., pp. 219 à 311.

²⁰⁵ Source : <https://world.new7wonders.com/wonders/>.

endémiques) ainsi que différents types de terrain. Parmi les sites touristiques les plus importants figurent la réserve nationale de Pacaya Samiria et la réserve nationale Alpahuayo Mishana, ainsi que Quistococha, le lac Zungarococha et le village de Belén²⁰⁶.

Loreto accueille 2% des touristes étrangers qui visitent le pays²⁰⁷. Le séjour moyen dans la région est de huit jours²⁰⁸. Quatre-vingt-dix pour cent des vacanciers prennent part à des activités culturelles, 89% à des activités axées sur la nature et 72% à des activités en lien avec les sports d'aventure.

4.7.2 *Environnement et produits*

Loreto se situe au nord-est du Pérou. La région est caractérisée par deux types de terrain, à savoir alluvial et collinaire, et l'on peut observer des îles, des plages, des berges, des méandres, des terrasses et de basses collines dans le bassin de l'Amazone²⁰⁹.

D'après la classification de Brack, Loreto peut être divisée en deux zones : principalement la forêt de basse altitude (ou forêt tropicale amazonienne) et, dans une moindre mesure, la forêt de haute altitude à l'ouest²¹⁰. La faune et la flore de cette région sont présentées dans le tableau 3.1.1 à titre de référence.

D'après la classification de Pulgar Vidal, Loreto comprend les écorégions suivantes : principalement l'omagua (forêt de basse altitude, également dénommée Llano Amazónico) et, dans une moindre mesure, la rupa (forêt de haute altitude) à l'ouest et au sud²¹¹. La faune et la flore de cette région sont présentées dans le tableau 3.1.2 à titre de référence.

On trouve donc dans cette région les produits répertoriés au point 4.7.1.b) du présent rapport.

Il importe de souligner que l'Amazone, le fleuve le plus long et le plus puissant au monde, traverse cette région et abrite des lamantins et des dauphins roses. L'Amazone prend sa source dans les sommets enneigés de Caylloma (Arequipa). "Son bassin hydrographique est le plus grand au monde et il donne naissance à la forêt amazonienne, la plus grande forêt tropicale et l'un des poumons de la planète"²¹².

Il convient de mettre en exergue les produits qui revêtent une importance particulière aux fins de la présente étude, notamment l'aguaje.

L'aguaje est une variété de palmier endémique de la forêt amazonienne dont les fruits peuvent être de différentes variétés, notamment shambo (à chair rouge) et

²⁰⁶ Source : peru.travel, consulté le 28.12.2019.

²⁰⁷ Profil des touristes étrangers, 2018 – Promperú, <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>, consulté le 27.12.2019.

²⁰⁸ Profil des touristes étrangers visitant Loreto, 2018 – Promperú, <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>, consulté le 27.12.2019.

²⁰⁹ Ministère de l'agriculture et gouvernement régional de Loreto (2008), Plan stratégique régional pour le secteur agricole de Loreto 2009 – 2015, <https://www.minagri.gob.pe/portal/plan-reg-agrario>, consulté le 29.12.2019.

²¹⁰ Brack, A. (2010), op. cit. p. 89.

²¹¹ Pulgar, J., op. cit., p. 22.

²¹² Source : <https://www.peru.travel/es-pe/>, consulté le 11.01.2020.

ponguete (à chair jaune). Ces fruits sont utilisés pour fabriquer une boisson appelée aguajina, ainsi que des glaces et de la confiture²¹³, et une huile comestible est extraite de leurs pépins. La région de Loreto est la principale zone de production de ce fruit, en particulier dans la réserve nationale de Pacaya Samiria.

L'aguaje revêt une grande importance; premièrement, elle possède une signification dans la vision du monde autochtone dans le cadre de laquelle elle est appelée "arbre de vie" ou "arbre à pain", ce qui témoigne de l'importance de cette ressource dans la vie des habitants locaux; deuxièmement, elle joue un rôle dans l'atténuation du changement climatique car elle emmagasine environ 600 tonnes métriques de dioxyde de carbone par hectare²¹⁴; troisièmement, elle constitue la base de l'alimentation de plusieurs espèces animales endémiques. En outre, ses effets bénéfiques pour la santé sont reconnus du fait de sa teneur élevée en vitamines A et C ainsi qu'en phytoœstrogènes (propriétés anticancéreuses, diminution des maladies cardiovasculaires, diminution des effets de la ménopause).

Bien que cette variété demeure en partie sauvage, le Service national des forêts et de la faune sauvage (SERFOR) a mis en place en 2017 un programme visant à "améliorer les revenus et l'emploi des familles productrices d'aguaje dans la région de Loreto", dont bénéficieront 197 familles de cinq communautés autochtones d'El Bajo Marañón, dans la province de Maynas : Roca Fuerte, San Roque-7 de Junio, Santa Rosa de Lagarto, San José de Parinari et Parinari. Ce projet vise à accroître la production d'aguaje et à créer des centres de traitement, de conditionnement et de conservation de pulpe congelée²¹⁵. Grâce à ce projet, la communauté autochtone 20 de Enero s'est spécialisée dans la fabrication de savons et d'huiles corporelles d'aguaje et les quatre autres communautés se sont spécialisées dans la commercialisation du fruit et de sa pulpe. Lors de l'exposition ExpoAmazónica 2019 organisée par le gouvernement régional de l'Amazonie, le Ministère du commerce extérieur et du tourisme, le Ministère de l'agriculture et PROMPERÚ, une entreprise japonaise a fait part de son intérêt à l'égard de la commercialisation de produits fabriqués à partir d'aguaje²¹⁶.

4.7.3 Analyse économique

En 2018, le PIB de la région de Loreto s'élevait à 8 935 097 000 soles, soit 1,7% du PIB national. Le secteur de l'agriculture et celui de l'hôtellerie et de la restauration ont généré au cours de la même année 807 674 et 290 231 soles, contribuant au PIB régional à hauteur de 9% et 3% respectivement²¹⁷.

²¹³ Acurio, G. (2008), op. cit. p. 21.

²¹⁴ Source : <https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/13/aguaje--el-arbol-de-la-vida>, consulté le 12.01.2019.

²¹⁵ Agence de presse Andina (17.02.2017), La production d'aguaje améliorera les revenus des communautés autochtones de Loreto, <https://andina.pe/agencia/noticia-produccion-aguaje-mejorara-ingresos-comunidades-indigenas-loreto-654313.aspx>, consulté le 02.01.2020.

²¹⁶ Serfor (17.08.2019), Les savons et les huiles fabriqués par les communautés autochtones de Loreto suscitent l'intérêt d'entrepreneurs japonais, <https://www.serfor.gob.pe/noticias/negocios-sostenibles/jabones-y-aceites-de-aguaje-elaborados-por-comunidades-nativas-de-loreto-atraen-el-interes-de-empresario-japones>, consulté le 10.01.2020.

²¹⁷ INEI (2018), PIB par activité économique et par an, <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/pbi-de-las-actividades-economicas-por-anos-9096/>, consulté le 02.01.2020.

L'agriculture est la troisième activité économique la plus importante sur le plan régional, après l'extraction d'hydrocarbures et de minerais et le commerce, qui contribuent au PIB de la région à hauteur de 18% et 3% respectivement²¹⁸.

Dans la région de Loreto, 55 variétés de fruits et légumes sont cultivées, 17 de ces cultures étant temporaires. La superficie récoltée pour les cultures temporaires représente 6,4% de la superficie utilisée pour ce type de culture dans le pays, soit 133 724 hectares. En 2018, les cultures permanentes occupaient une superficie récoltée de 56 132 hectares, soit 4% de la superficie utilisée pour ce type de culture au Pérou.

Les huit principales cultures temporaires à Loreto sont les suivantes : manioc, maïs jaune dur, riz paddy, haricot castilla, maïs doux, pois sec, cacahuète et pastèque. La superficie récoltée pour ces variétés représente 97,5% de la superficie exploitée pour ce type de culture dans la région.

Les 15 principales cultures permanentes sont les suivantes : banane et banane plantain, palmier à huile, camu-camu, aguaje, ananas, pijuayo, citron, papaye, cocona, umari, pacaë, noix de coco, pamplemousse, cacao et orange. Ces 15 cultures occupent 91,8% de la superficie récoltée pour les cultures permanentes dans la région²¹⁹.

En 2018, les exportations de produits agroalimentaires de la région s'élevaient à 4,4 millions de dollars des États-Unis d'Amérique, soit autant que l'année précédente. Parmi les produits dont les exportations ont enregistré une forte augmentation figurent le cacao (+29% par rapport à 2017) et les huiles essentielles (+16%).

D'après le Ministère du commerce extérieur et du tourisme, les exportations régionales d'huiles essentielles de bois de rose et d'aguaje s'élevaient à 405 000 dollars des États-Unis d'Amérique. Parmi les 34 entreprises exportatrices de produits alimentaires de la région, on peut citer Industrias del Shanusi et Raíces Verdes, qui exportent respectivement des fèves de cacao et des huiles végétales²²⁰.

Selon les données de l'INEI, la région de Loreto recense 32 marchés alimentaires. Parmi ceux qui comptent le plus grand nombre d'étals figurent : le marché central du district de Yurimaguas, le marché municipal du district de Nauta, le marché de Belén La Casona situé dans le district de Belén, le marché municipal du district d'Indiana, le marché la Norteñita du district d'Iquitos, le marché municipal du district de Requena et le Mercadillo situé dans le district de Contamana²²¹.

En ce qui concerne la gastronomie régionale, Loreto compte plusieurs restaurants renommés, dont certains ont été sélectionnés par Summum ou ont reçu le prix Summum 2019 : Al Frío y al Fuego, Fitzcarraldo Restaurante Café,

²¹⁸ Source : <https://www.inei.gob.pe/estadisticas/indice-tematico/economia/>, consulté le 08.01.2020.

²¹⁹ Source : https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/estadisticas_y_publicaciones/estadisticas/reporte_regional/RRC_Loreto_2018_Anuual.pdf, consulté le 10.01.2020.

²²⁰ Source : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1447/libro.pdf, consulté le 08.01.2020.

²²¹ Données issues du recensement national des marchés alimentaires réalisé en 2016 par l'INEI, https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1448/libro.pdf.

Amazon Bistró, Ikíitu, El Mijano, El Sombrero de Paja, Gran Maloca et El Mesón y Bucanero²²².

4.7.4 *Analyse socioéconomique et historique*

Au XVI^e siècle, à l'arrivée des Espagnols, les conquistadors se sont mis en quête de l'Eldorado et ont découvert les richesses de la forêt péruvienne. À cette époque, les populations autochtones ont été évangélisées par des missionnaires jésuites et franciscains, qui leur ont appris à cultiver et à élever de petits animaux. Parmi les villages qu'ils ont fondés figure San Pablo de los Napeanos (1757), qui est devenu le principal port fluvial sur l'Amazone et a été renommé par la suite Iquitos.

Le début de la période républicaine (1821) est allé de pair avec un mouvement de colonisation de la forêt et Loreto est ainsi sortie de son isolement avec les missionnaires espagnols. Cependant, du fait de l'absence de voies d'accès à la capitale, cette région est restée isolée.

Après avoir appartenu à différentes juridictions territoriales, le département de Loreto a été créé en 1866 avec Iquitos comme capitale. À la fin du XIX^e siècle, la région a connu un essor économique et culturel grâce à l'exploitation du caoutchouc et à l'arrivée d'immigrants européens, brésiliens, chinois, juifs et de missionnaires religieux. La présence d'étrangers est encore visible aujourd'hui dans l'architecture de la ville d'Iquitos, notamment la Casa de Hierro (maison de fer), construite par Eiffel, et des constructions de style mauresque. Pendant cette période faste, qui a duré jusqu'en 1905, Iquitos était mieux connectée à l'Europe, avec laquelle elle entretenait des relations commerciales.

Le début de l'exploitation pétrolière vers 1938 marque une nouvelle étape pour Iquitos et cette activité a commencé à porter ses fruits vers 1960. Les échanges commerciaux ont alors augmenté, de même que l'intérêt pour l'amélioration et l'élargissement de la couverture de l'éducation dans la région. Le boom économique pétrolier qui a commencé dans les années 1970 a poussé de nombreux agriculteurs à quitter leurs terres pour travailler à la construction de l'oléoduc du nord du pays, ce qui a porté préjudice au secteur agricole.

Le tourisme a entraîné un second essor économique à Iquitos et a favorisé le développement écologique de la région ainsi qu'une meilleure connaissance de sa biodiversité, ce dont témoigne le développement du tourisme dans la réserve naturelle de Pacaya Samiria, de l'observation d'oiseaux, du tourisme basé sur l'expérience, du tourisme d'aventure et du tourisme chamanique, entre autres activités qu'offre la région.

L'une des principales fêtes célébrées à Loreto est la fête de San Juan, emblématique de la région. Cette fête commence le 23 juin avec le bain des habitants dans le fleuve pour obtenir la bénédiction de San Juan, et s'achève après les défilés et danses typiques du 24 juin, qui est dédié aux fameux juanes, une tradition culinaire composée notamment de riz et de poulet enrobés dans des feuilles de bijao.

La région de Loreto compte 883 512 habitants, ce qui représente 3,0% de la population du pays. Loreto est l'une des régions dans lesquelles la densité de

²²²

Source : <https://summun.pe/regiones/mejor-restaurante-de-loreto/>, consulté le 09.01.2020

population est la plus faible, avec 2,4 habitants par kilomètre carré. Loreto est l'une des huit régions qui comptent plus d'hommes (50,2%) que de femmes.

La répartition de la population de Loreto par tranche d'âge est la suivante²²³ :

Tableau 4.7.4.1

GROUPE	ENFANTS	JEUNES	JEUNES ADULTES	ADULTES	PERSONNES ÂGÉES
TRANCHE D'ÂGE	0-14	15-29	30-44	45-59	60 et plus
TOTAL	323 712	203 526	166 861	112 326	77 085

Source : rapport sur le recensement national de 2017, INEI.

La part de la population de 15 ans et plus ayant achevé des études primaires s'élève à 29,1%, soit 163 155 habitants. La part de la population ayant achevé des études secondaires se monte à 43,4% (243 148 habitants), tandis que 58 230 habitants (10,4%) ont achevé l'enseignement supérieur non universitaire, et 68 223 habitants (12,2%) sont allés au terme de leurs études supérieures universitaires. Parmi ces derniers, 4203 habitants (8,5%) sont titulaires d'un diplôme de deuxième ou de troisième cycle.

Sur le plan de la santé, Loreto est l'une des cinq régions dans lesquelles la couverture d'assurance est la plus élevée, 85,7% de la population étant couverte²²⁴. Par ailleurs, 61,5% des enfants de moins de 36 mois souffrent d'anémie.

Pour ce qui est de l'emploi, la population active de la région de Loreto regroupe 320 668 personnes, soit 55,4% des personnes en âge de travailler²²⁵. Enfin, 28,8% de la population est touchée par la pauvreté et 27,3% par l'extrême pauvreté²²⁶.

²²³ Source : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf, consulté le 11.01.2020

²²⁴ *Ibid.*

²²⁵ Source : https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1600/, consulté le 10.01.2020

²²⁶ Source : https://www.mef.gob.pe/contenidos/pol_econ/documentos/mapa_pobreza_2009.pdf, consulté le 08.01.2020

CHAPITRE V : ANALYSE DES TRADITIONS CULINAIRES RÉGIONALES

Le chapitre V présente une analyse socioculturelle et historique de certaines des traditions culinaires régionales qui ont été retenues pour chaque région.

Il contient également des déclarations recueillies lors des entretiens avec les chefs et les propriétaires des principaux restaurants de chaque région, qui font état de certaines variantes par rapport aux recettes indiquées à titre de référence dans le présent document (voir annexe 1, fiches et questionnaires).

5.1 Lambayeque

i) L'arroz con pato (riz au canard)

Le restaurant Rosita Inga propose le plat dénommé arroz con pato (riz au canard), avec certaines variations par rapport à la recette présentée à l'annexe 2. Madame Bianca Vieraninga, fille de Rosita Inga, n'ajoute pas de vinaigre et indique que, comme pour le cabri, le canard doit être assaisonné la veille de la préparation. Au moment d'ajouter les morceaux de canard dans le riz, elle le laisse bouillir pendant une heure au lieu de 10 minutes. La seule différence en ce qui concerne la présentation du plat tient au nombre de tranches de poivron rouge sur le riz, car la cuisinière en dispose quatre et, en guise d'accompagnement, elle ajoute un amuse-bouche composé de maïs grillé, de jurelito salado et de caballita.

Monsieur Lizandro Castillo, propriétaire et cuisinier du restaurant Rincón del pato, moule les trois cuillerées à soupe de coriandre au lieu de les passer au mixeur, et râpe la loche (courge musquée) au lieu de la hacher. Tout comme Madame Vieraninga, il n'ajoute pas de vinaigre. Il a également fait savoir qu'il ajoutait la bière brune à la fin de la préparation et non avec les autres ingrédients comme indiqué dans la recette fournie à titre de référence.

Pour ce qui est de l'histoire de ce plat, Antúnez indique que le canard péruvien a été domestiqué par les cultures préhispaniques; le kele, solojeta ou pato joque était également très présent dans le nord du Pérou, où il est encore consommé aujourd'hui lors des principales fêtes de la région. Le canard était appelé ñuñuma en Quechua par les Moches et était considéré comme l'une des viandes les plus raffinées sous l'Empire inca.

Le pato con arroz a la chiclayana, connu sous ce nom depuis le XIX^e siècle, est apparu à l'arrivée des Espagnols qui essayaient alors de préparer leur fameuse paella à partir des ingrédients qu'ils avaient trouvés sur place. On doit la première référence à ce plat au poète colombien Próspero Pereyra Gamba en 1860.

Dans le nord du pays, on raconte que lorsqu'une femme était amoureuse d'un homme, elle utilisait cette tradition culinaire comme philtre d'amour. Le secret consistait à cacher le cœur de l'oiseau dans le riz et, lorsque l'homme découvrait ce mets délicat et le dégustait, il tombait automatiquement sous le charme de la femme qui avait cuisiné ce plat.

L'un des ingrédients de base de ce ragoût est la Loche de Lambayeque qui, en 2010, a été reconnue par l'INDECOPi comme la sixième appellation d'origine péruvienne²²⁷. Les représentants de la cuisine de Lambayeque interrogés ont déclaré que cette appellation avait favorisé une plus grande diffusion de ce produit par l'entremise des marchés. Elle a également aidé les agriculteurs car leur produit est de plus en plus commercialisé.

²²⁷ La déclaration d'octroi de la protection de l'appellation d'origine a été délivrée par la Direction des signes distinctifs de l'INDECOPi en vertu de la décision 18799-2010/DSD-INDECOPi du 3 décembre 2010.

Monsieur Lizandro Castillo Salazar, propriétaire et cuisinier du restaurant El Rincón del Pato, nous a raconté l'histoire de la Loche de Lambayeque, qui a la forme d'une goutte (d'une larme) et qui, d'après la légende, est née du combat entre la Lune et la nuit. D'après la légende, la Lune tombe amoureuse de la nuit, mais ce n'est pas réciproque. Comme on le sait, la nuit est sombre et la lune l'éclaire mais, parfois, la première cache entièrement la seconde (à la nouvelle lune); c'est alors que la lune, qui ne peut plus apparaître dans la nuit, se met à pleurer et que naît la loche.

Chaîne de valeur

Figure 5.1.1



a) Ingrédients

Les ingrédients les plus fréquemment utilisés dans le traditionnel riz au canard sont i) la courge loche de Lambayeque, ii) le piment jaune doux, iii) le canard, iv) le paprika et v) la chicha de jora.

En ce qui concerne la courge loche, comme nous l'avons déjà souligné, il s'agit d'un produit avec une appellation d'origine dont la commercialisation a augmenté depuis l'obtention de celle-ci. Parmi les associations qui produisent ce produit, on trouve l'Association des producteurs agricoles de San Benito de Callanca (ASPROCAM)²²⁸ et l'Association régionale des producteurs de Loche²²⁹.

²²⁸ Informations tirées de <https://andina.pe/agencia/noticia-productores-lambayecanos-callanca-elaboraran-pasta-zapallo-loche-459393.aspx> le 28 décembre 2019.

²²⁹ Informations obtenues auprès du Gouvernement régional de Lambayeque, à l'adresse <https://www.regionlambayeque.gob.pe/> Informations, le 27 décembre 2019.

Il convient de noter que les entretiens réalisés et les informations trouvées sur Internet nous ont permis de déterminer que la courge loche serait cultivée dans d'autres zones appartenant à la région de La Libertad, plus précisément dans la vallée du Virú, dans le cadre d'un projet de plantation relevant du Projet spécial Chavimochic (PECH)²³⁰.

En 2012, il a été annoncé que l'Association des producteurs lambayeques de Callanca commercialiserait la courge loche transformée en pâte²³¹, mais pour le moment, aucune information n'a été trouvée à cet égard. Il se pourrait que cette initiative soit restée à un état embryonnaire, car nous n'avons pas trouvé ce produit sur les marchés ou dans les supermarchés de la région ou au niveau national.

En ce qui concerne le piment jaune doux, il s'agit d'un produit originaire de la région qui est commercialisé dans tout le Pérou sous les noms d'ají escabecho ou ají verde et "*sa culture et son utilisation ancestrales l'ont rendu indispensable dans la cuisine péruvienne*"²³². Il n'a pas été possible de trouver des données précises sur la production nationale, mais il a été possible de trouver des données sur la production du piment en général, celui-ci étant principalement produit dans les régions de Tacna et de La Libertad. En 2018, le Pérou avait une production totale de 49 715 tonnes de différentes variétés de piments (à l'exception du paprika) et en a exporté environ 4000 vers des pays comme le Chili, la Colombie, l'Espagne et les États-Unis d'Amérique. Ce produit, transformé et mis en conserve, est exporté vers différents pays (les États-Unis d'Amérique, le Canada, l'Espagne et Porto Rico sont les principaux marchés). En 2019, 126 274 kg de ce produit ont été exportés. Les principaux exportateurs de ce produit sont Gandules Inc. S.A.C., Ecosac Agrícola S.A.C. et Danper Trujillo S.A.C.²³³.

Le paprika est une variété de piment à forte teneur en vitamine C. Actuellement, le Pérou est l'un des principaux producteurs de paprika au monde et l'un des principaux exportateurs de ce produit, car les conditions climatiques et pédologiques sont optimales pour la culture de cette variété tout au long de l'année, ce qui donne un avantage compétitif à notre pays.

Les zones de production du paprika sont principalement Arequipa (Majes), Lima (Barranca, Supe, Huaura, Cañete), Ica (Chincha, Ica, Pisco), Ancash, Piura, Lambayeque, La Libertad et Tacna. Il convient de noter que Lima représente 41% de la production totale.

Le paprika péruvien est exporté vers des marchés tels que le Mexique, les États-Unis d'Amérique, l'Espagne et le Guatemala. L'une des principales entreprises d'exportation est Agroexportadora Sol de Olmos S.A.C.

En ce qui concerne le canard, bien que l'on sache que son élevage est important pour la région, puisqu'il s'agit d'une des régions où il est le plus consommé, il n'a pas été possible de trouver des chiffres précis sur la quantité de viande vendue ni sur les principaux négociants de ce type de viande, car les statistiques de la région n'indiquent que la rubrique volaille. Grâce aux entretiens réalisés, on sait que la viande de canard est commercialisée sur tous les marchés d'approvisionnement de la région et que sur certains marchés la viande est commercialisée certains jours seulement. Par exemple, sur le marché central de Chiclayo il est possible de trouver du canard le mardi.

²³⁰ Informations obtenues auprès du PECH à l'adresse <http://www.chavimochic.gob.pe/noticias.php?pagina=7>, le 27 décembre 2019.

²³¹ Courge loche traitée et transformée en pâte.

²³² Apega, UNALAM, Inia, USMP. (2009). Op. Cit. P 41.

²³³ Informations tirées de <https://www.agrodataperu.com/2019/08/conservas-vegetales-pimientos-gandules-frejol-de-palo-aji-panca-aji-amarillo-peru-exportacion-2019-julio.html> le 27 décembre 2019.

En ce qui concerne la chicha de jora, ce produit est préparé à Lambayeque, plus précisément dans le district de Morrope, à partir de maïs des variétés jaune et brune. Sa production date de la période mochica. Actuellement, il existe deux associations qui produisent environ 500 litres de chicha de jora par mois qui sont commercialisés sur les marchés de Lambayeque et de Chiclayo : Cruceñita Linda et Dulce Morropanita²³⁴. On sait également qu'il existe une marque collective octroyée à l'Association des femmes productrices de chicha de jora du centre-ville de Cruz del Medano, district de Morrope, sous la marque "Dulce Cruceñita". L'une des chichas les plus connues du district de Morrope est celle de Mme Úrsula Ventura, qui jusqu'en 2016, à l'âge de 93 ans, a appliqué les enseignements que sa mère lui avait transmis alors qu'elle n'avait que 11 ans. La chicha de jora est également produite dans la province de Ferreñafe, dans ses différents hameaux comme Sialupe Huamantanga, et dans le district de Monsefú, dans la province de Chiclayo. En 2016, la bière Candelaria a lancé une édition de bière avec de la chicha de jora, à l'occasion de la fête nationale.

Cette recette est préparée avec du bois de chauffage, généralement du caroubier. Cependant, cette forme de préparation traditionnelle se perd, car l'utilisation du caroubier dans les pollerías (pour la préparation du poulet grillé) pose un problème environnemental.

b) Commercialisation et distribution

On trouve les ingrédients susmentionnés sur presque tous les marchés d'approvisionnement, les principaux étant le marché Moshoqueque, le marché Modelo à Chiclayo et le marché central de Ferreñafe. Ces ingrédients sont transportés vers les marchés d'approvisionnement par des producteurs ou des intermédiaires, mais le circuit d'acheminement entre l'agriculteur et le consommateur n'a pas pu être déterminé précisément en raison du manque d'informations à ce sujet.

On ne trouve pas non plus de chiffres précis sur l'incidence de cette tradition sur le développement de la région ou sur son influence dans d'autres régions, bien que ce plat soit servi dans presque tous les restaurants gastronomiques de Lima, ce qui témoigne du développement de la tradition culinaire. Le niveau de positionnement de ce plat pourrait avoir été influencé par le succès du Restaurant Fiesta, de Chiclayano, dont le plat phare est le riz au canard, lequel se distingue en outre des autres plats par sa présentation en cocotte et son goût intense. On retrouve ce plat traditionnel également dans des restaurants de Lima, tels que Costanera 700, Mayta, Don Fernando, Pueblo Viejo, Rafael et Maido. En outre, on trouve ce plat dans tous les restaurants de Lambayeque.

ii) Cabrito (chevreau de lait)

On sait que le Seco est un ragoût d'origine arabe de l'époque coloniale, alors connu sous le nom de "Seco Tajime", à base de viande de mouton.

L'origine de la coriandre, l'un de ses principaux ingrédients, remonte à l'arrivée des Espagnols qui apportèrent les fines herbes et les épices qui ont marqué le goût du Moyen Âge, à savoir : le basilic, la verveine citronnée, la menthe, la sauge, le poivre, la cannelle, le romarin, l'origan, le thym, le fenouil, le persil, le gingembre, le safran et le cumin, entre autres.

Le Docteur Ernst W. Middendorf, cité par Gloria Hinojosa, déclara à la fin du XIX^e siècle que *"tous ces ragoûts doivent être sautés ou mijotés, afin d'être complètement pénétrés par*

²³⁴ Informations tirées de <https://www.laindustriadechiclayo.pe/noticia/1545236879-chicha-de-jora-ayuda-a-economia-en-morrope> le 11 janvier 2020.

les épices, qui ont bien meilleur goût qu'elles n'y paraissent" et que, "en fait, l'aspect extérieur est parfois inapproprié, mais c'est un défaut qui pourrait facilement être corrigé, si on le voulait"²³⁵.

Le cabrito, à l'instar d'autres plats de la région, fait partie intégrante de l'identité des habitants, comme en témoigne la chanson "Yo soy ferreñafano" des Trovadores del Norte, qui fait référence à ce plat.

Après l'entretien avec Mme Bianca Vieraninga, propriétaire et cuisinière du restaurant "Rosita Inga", on constate qu'il existe différentes manières de préparer le cabrito, celle-ci choisissant par exemple de l'assaisonner et de le laisser macérer la veille. Une autre variante de la recette de base (voir l'annexe 2) concerne l'accompagnement. En effet, Mme Vieraninga nous a dit qu'elle servait toujours ce plat avec un piqueito de maquereau, de chinchard ou de requin à la place de la sauce créole (à l'oignon).

Chaîne de valeur

Figure 5.1.2



a) Ingrédients

Les ingrédients entant dans la composition du cabrito sont les suivants : i) courge loche, ii) piment jaune, iii) chevreau de lait, iv) chicha de jora (bien que l'utilisation de vinaigre soit admise comme variante).

²³⁵ Tiré de Hinostrza, G. (2018). *La Historia del Seco, Un guiso típicamente peruano*. Informations tirées de <https://abrecht-group.com/2018/11/01/la-historia-del-seco-un-guiso-tipicamente-peruano-2/>, novembre 2019.

En ce qui concerne la courge loche, comme nous l'avons déjà souligné, il s'agit d'un produit avec une appellation d'origine dont la commercialisation a augmenté depuis l'obtention de celle-ci. Parmi les associations qui produisent ce produit, on trouve l'Association des producteurs agricoles de San Benito de Callanca (ASPROCAM)²³⁶ et l'Association régionale des producteurs de Loche²³⁷.

Il convient de noter que les entretiens réalisés et les informations trouvées sur Internet nous ont permis de déterminer que la courge loche serait cultivée dans d'autres zones appartenant à la région de La Libertad, plus précisément dans la vallée du Virú, dans le cadre d'un projet de plantation relevant du Projet spécial Chavimochic (PECH)²³⁸.

En ce qui concerne le piment jaune doux, il s'agit d'un produit originaire de la région qui est commercialisé dans tout le Pérou sous les noms d'ají escabecho ou ají verde et "*sa culture et son utilisation ancestrales l'ont rendu indispensable dans la cuisine péruvienne*"²³⁹. Dans la province de Lambayeque, le piment est produit dans les districts de Eten, Monsefú, Reque et Motupe par de petits producteurs, mais il n'existe pas de données concernant le nombre de producteurs travaillant ce produit²⁴⁰ qui est commercialisé principalement sous forme de piment frais. Néanmoins, grâce aux entretiens réalisés, nous savons que les poivrons qui sont commercialisés sur le marché de Lambayeque proviennent des cultures de cette zone et des régions de La Libertad, Ancash et Lima. Ce produit est exporté sous forme de conserve vers divers pays (les États-Unis d'Amérique, le Canada, l'Espagne et Porto Rico en sont les principaux marchés). En 2019, 126 274 kg de ce produit ont été exportés. Les principaux exportateurs de ce produit sont Gandules Inc. S.A.C., Ecosac Agrícola S.A.C. et Danper Trujillo S.A.C.²⁴¹.

En ce qui concerne le chevreau, il est élevé dans certaines régions du nord et des hauts plateaux du centre. L'une d'elles est la Lambayeque. En 2017, 456 tonnes ont été produites dans les trois provinces de la région²⁴². En outre, le Ministère de l'agriculture aurait fixé des objectifs pour améliorer la production de viande de chèvre, qui, en 2014, s'élevait au total à 15 400 tonnes pour une population de 2 millions de têtes, principalement sur la côte (Piura, Lambayeque, Lima et Ica) et dans une moindre mesure dans la Sierra (Huancavelica, Ayacucho, entre autres)²⁴³. Ce type de viande est principalement consommé dans les régions côtières du nord du pays où l'on trouve des plats caractéristiques comme le cabrito.

Le type de chevreau principalement consommé est le chevreau créole, descendant direct des chèvres introduites par les Espagnols à l'époque de la conquête, qui n'a pas un niveau de production élevé (entre 30 et 40 kg en poids chez un adulte vivant) mais s'adapte à des environnements divers. Ces animaux sont élevés avec le système de pâturage, leur production est donc liée à de petits producteurs, bien que l'on ne dispose pas d'informations précises concernant le nombre de producteurs à l'origine de la commercialisation de ce type

²³⁶ Informations tirées de <https://andina.pe/agencia/noticia-productores-lambayecanos-callanca-elaboraran-pasta-zapallo-loche-459393.aspx> le 28 décembre 2019.

²³⁷ Informations obtenues auprès du Gouvernement régional de Lambayeque, à l'adresse <https://www.regionlambayeque.gob.pe/> Informations, le 27 décembre 2019.

²³⁸ Informations obtenues auprès du PECH à l'adresse <http://www.chavimochic.gob.pe/noticias.php?pagina=7>, le 27 décembre 2019.

²³⁹ Apega, UNALAM, Inia, USMP. (2009). Op Cit. P 41.

²⁴⁰ Il convient de préciser que sur un hectare on peut produire 15 à 20 tonnes de piment.

²⁴¹ Informations tirées de <https://www.agrodataperu.com/2019/08/conservas-vegetales-pimientos-gandules-frejol-de-palo-aji-panca-aji-amarillo-peru-exportacion-2019-julio.html> le 27 décembre 2019.

²⁴² Informations tirées de http://siea.minagri.gob.pe/siea/sites/default/files/anuario-produccion-pecuaria-2017-261118_0.pdf le 27 décembre 2019.

²⁴³ Plan national de développement de l'élevage 2017 – 2027. Informations tirées de <https://www.minagri.gob.pe/portal/download/pdf/especiales/plan-nacional-ganadero.pdf> le 27 décembre 2019.

de viande²⁴⁴. Toutefois, il est de notoriété publique que l'Indecopi a enregistré une marque collective pour la viande de chevreau pour l'Association des producteurs agricoles et apiculteurs de Cruz de Pañala-Morrope²⁴⁵. Cette association, qui est titulaire de la marque collective APAYACP et de son logo, se consacre à l'élevage et à la commercialisation de béliers et de chevreaux vivants. D'autres associations qui pourraient suivre le même modèle sont l'Association des producteurs agricoles Olmos, l'Association des éleveurs et des producteurs laitiers Cruz de Chalpón de Motupe et l'Association des éleveurs de la ville de Lambayeque, entre autres.

On sait qu'à Lima il existe l'Association des éleveurs de caprins du bassin du fleuve Chillón ASOGCARCH, dont sont membres 28 éleveurs du bassin bénéficiant du soutien de l'Association d'appui à l'élevage caprin – PROCABRA, leur production étant principalement laitière. Il existe également d'autres associations à Huaral, Huacho, Cañete et Barranca²⁴⁶.

En ce qui concerne la chicha de jora, ce produit est préparé à Lambayeque, plus précisément dans le district de Morrope, à partir de maïs des variétés jaune et brune. Sa production date de la période mochica. Actuellement, il existe deux associations qui produisent environ 500 litres de chicha de jora par mois qui sont commercialisés sur les marchés de Lambayeque et de Chiclayo : Cruceñita Linda et Dulce Morropanita²⁴⁷. On sait également qu'il existe une marque collective octroyée à l'Association des femmes productrices de chicha de jora du centre-ville de Cruz del Medano, district de Morrope, sous la marque "Dulce Cruceñita". L'une des chichas les plus connues du district de Morrope est celle de Mme Úrsula Ventura, qui jusqu'en 2016, à l'âge de 93 ans, a appliqué les enseignements que sa mère lui avait transmis alors qu'elle n'avait que 11 ans. La chicha de jora est également produite dans la province de Ferreñafe, dans ses différents hameaux comme Sialupe Huamantanga, et dans le district de Monsefú, dans la province de Chiclayo. En 2016, la bière Candelaria a lancé une édition de bière avec de la chicha de jora, à l'occasion de la fête nationale.

Cette recette est préparée avec du bois de chauffage, généralement du caroubier. Cependant, cette forme de préparation traditionnelle se perd, car l'utilisation du caroubier dans les pollerías (pour la préparation du poulet grillé) pose un problème environnemental.

b) Commercialisation et distribution

On trouve les ingrédients susmentionnés sur presque tous les marchés d'approvisionnement, les principaux étant le marché Moshoqueque, le marché Modelo à Chiclayo et le marché central de Ferreñafe. Ces ingrédients sont transportés vers les marchés d'approvisionnement par des producteurs ou des intermédiaires, mais le circuit d'acheminement entre l'agriculteur et le consommateur n'a pas pu être déterminé précisément en raison du manque d'informations à ce sujet.

On peut trouver de la viande de chèvre à l'Université d'agronomie La Molina et sur les principaux marchés de gros de Lima. Il convient de noter que, bien qu'il n'y ait pas de traçabilité au niveau de l'arrivée de la viande de chèvre à Lima, on sait que 160 tonnes de ce type de viande sont arrivées dans la capitale en 2017 et que la consommation par habitant

²⁴⁴ Informations tirées de <http://minagri.gob.pe/portal/40-sector-agrario/situacion-de-las-actividades-de-crianza-y-produccion/299-caprinos> le 26 février 2020.

²⁴⁵ Informations tirées de <https://andina.pe/agencia/noticia-lambayeque-indecopi-entrega-registros-marcas-colectivas-a-asociaciones-familiares-755996.aspx> le 26 février 2020.

²⁴⁶ Informations tirées de <http://minagri.gob.pe/portal/40-sector-agrario/situacion-de-las-actividades-de-crianza-y-produccion/299-caprinos?start=9> le 26 février 2020.

²⁴⁷ Informations tirées de <https://www.laindustriadechiclayo.pe/noticia/1545236879-chicha-de-jora-ayuda-a-economia-en-morrope> le 11 janvier 2020.

était de 0,016 kg par habitant par an (au niveau national, la consommation est de 0,169 kg par habitant par an)²⁴⁸.

On ne dispose pas de chiffres exacts sur l'impact de cette tradition sur le développement de la région ou sur son influence sur d'autres régions, mais il est bien connu que ce plat a quitté la région et est maintenant proposé dans divers restaurants touristiques et gastronomiques de Lima et dans d'autres régions. De même, le ragoût de bœuf est proposé comme variante ou pour remplacer la viande de chèvre, un choix qui peut s'expliquer par le fait que la distribution et la commercialisation de la viande de chèvre ne se sont pas étendues à toutes les régions du pays et que la consommation par habitant est faible.

Cette tradition se retrouve dans la plupart des restaurants de Lambayeque, notamment El Cántaro, El Pacífico, El Lambayecano, El Rincón del Pato et Fiesta. De même, il est possible de la trouver à Lima, dans les restaurants qui proposent des plats régionaux lambayeques comme Pueblo Viejo, Fiesta, Club Lambayeque, La Raya, El Ventarrón, Tradiciones Chiclayanas ou Don Fernando. Il est également possible de la trouver dans d'autres restaurants gastronomiques tels que El Señorío de Sulco, Astrid & Gastón ou La Gloria. On trouve aussi des variantes à base de viande de bœuf dans des restaurants comme Isolina.

Enfin, il convient de noter qu'il est nécessaire d'améliorer la compétitivité de la tradition culinaire du cabrito. Une amélioration possible consisterait à transformer la courge loche en pâte ou à la lyophiliser pour étendre sa commercialisation.

5.2 Lima

i) Cebiche

Le cebiche est un plat emblématique de la gastronomie péruvienne. En fait, selon les enquêtes menées chaque année par Ipsos Pérou, en 2018, 88% des Péruviens estimaient que ce plat était celui qui nous représentait le mieux.

En octobre 2004, l'Institut national de la culture (INC), par sa résolution n° 241-2004/INC, a déclaré ce plat Patrimoine culturel de la nation.

Dans la littérature on trouve également les graphies suivantes : ceviche, cebiche ou seviche. Cependant, l'Institut national de la culture mentionne dans cette résolution que l'orthographe correcte et historique de ce plat est seviche.

Il existe plusieurs théories sur l'origine de ce plat, qui est également consommé dans plusieurs pays d'Amérique latine avec différentes variantes, mais c'est le plat péruvien qui demeure le plus connu tant au niveau national qu'international.

L'une des hypothèses, celle que l'on retrouve le plus dans la littérature, est que le ceviche trouve son origine dans la culture mochica, dans laquelle on dit que le poisson était mariné avec différents jus fermentés, parmi lesquels la chicha.

On dit que plus tard, avec l'arrivée des Espagnols, le citron et l'oignon ont été ajoutés dans la recette de ce plat. Il existe également des documents indiquant que ce serait l'influence japonaise qui aurait apporté la macération de quelques secondes dans le citron. En bref,

²⁴⁸ Informations tirées de http://siea.minagri.gob.pe/siea/sites/default/files/anuario-produccion-pecuaria-2017-261118_0.pdf le 27 décembre 2019.

toutes les théories sur l'origine du ceviche montrent une fusion entre les pratiques et techniques gastronomiques anciennes et les différentes cultures qui font partie de ce métissage²⁴⁹.

Pour l'historien Javier Pulgar Vidal, on appelle ce plat "seviche" à cause du terme quechua "siwichi" qui signifie poisson frais²⁵⁰.

Le cebiche, ceviche ou seviche, a connu de nombreuses variations au fil du temps. Dans les Traditions de Ricardo Palma, nous pouvons constater que, dans le passé, ce plat était préparé uniquement et exclusivement avec des oranges amères, contrairement à la pratique actuelle qui consiste à utiliser du citron. De plus, apprend-on, lorsqu'il n'était pas préparé avec des oranges, il était recommandé d'utiliser le jus de raisins très verts ou de l'acide tartrique dissous dans de l'eau²⁵¹. Cependant, la variation la plus importante dans cette tradition concerne le temps de la macération. Autrefois, le temps de macération était de plusieurs heures, tandis qu'aujourd'hui on estime qu'il ne doit être que de quelques minutes²⁵².

Aujourd'hui, le Pérou célèbre chaque année, le 28 juin, la Journée du cebiche, établie en 2008 par la résolution ministérielle n° 708-2008-PRODUCE.

Chaîne de valeur

Figure 5.2.1



²⁴⁹ Informations tirées de <https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/13/cebiche-a-poco-de-ser-patrimonio-de-la-humanidad> en novembre 2019.

²⁵⁰ Informations tirées de <https://pisacinn.com/el-ceviche-peruano-y-la-historia-que-lo-convirtio-en-patrimonio-cultural-de-la-nacion/?lang=es> en novembre 2019.

²⁵¹ Coloma, C. (2010). *Comida Tradicional del Perú en la obra de Ricardo Palma*. Lima : INC. P. 61

²⁵² Acurio, G. (2008). *Op. Cit.* P. 95.

b) Ingrédients

Comme nous l'avons déjà indiqué, le cebiche est une tradition culinaire ancienne, un plat phare préparé dans les foyers et dans de nombreux restaurants de Lima. En ce qui concerne ses ingrédients, les poissons préférés dans les foyers sont les poissons bleus qui ont une forte teneur en oméga 3 et en protéines, parmi lesquels on trouve la bonite, le chinchard, le maquereau, le thon, la sardine et l'anchois, abondants grâce au courant du Pérou ou courant de Humboldt. Cependant, dans les restaurants, les poissons préférés sont les poissons à chair blanche, parmi lesquels on trouve la sole, la dorade coryphène, le maigre, la cojinova ou la chita. Dans les montagnes, on peut trouver des cebiches à base de poissons de la région, comme la truite et le pejerrey de rivière; dans la forêt, on trouve aussi des cebiches de paiche, de dorado, de girelle et de poisson-chat. On trouve également d'autres ingrédients marins qui peuvent être ajoutés au plat, comme le poulpe, le homard, les crevettes et autres fruits de mer, ainsi que la patate douce, le maïs et l'oignon.

Le cebiche, comme nous l'avons déjà souligné, est le plat le plus apprécié par les touristes, comme l'indique l'étude gastronomique réalisée au Pérou en 2016 par Promperu.

Un autre des ingrédients utilisés dans la préparation du cebiche est le piment aji limo. Parmi ses variétés, on trouve l'aji limo du nord de Lambayeque, Piura et Tumbes²⁵³s et l'aji mochero de La Libertad²⁵⁴. Bien que l'on ne dispose pas d'informations sur les producteurs de ces produits agricoles ou sur la traçabilité de ces produits, on sait que ces piments sont transportés et arrivent à Lima pour être utilisés dans un plat considéré comme un plat national. Le principal point de vente est le marché de gros de Santa Anita²⁵⁵. Dans le cas de l'aji mochero, il existe une association appelée Ají Mochero de La Libertad qui a entamé en 2018 une procédure pour la reconnaissance d'une dénomination d'origine²⁵⁶.

En ce qui concerne le piment, on sait qu'en 2018, près de 9000 familles se consacraient à la culture du piment, toutes variétés confondues. Afin d'améliorer le positionnement commercial, l'importance et la consommation interne du piment péruvien, le Ministère de l'agriculture et de l'irrigation (Minagri) a décidé de célébrer chaque année, le premier vendredi du mois de septembre, la "Journée du piment péruvien", afin de promouvoir et de stimuler la consommation de ces produits²⁵⁷.

Le citron est un autre ingrédient du cebiche. Il est principalement cultivé dans le nord du pays, notamment à Piura, qui participe à hauteur de 54,8% à la production, et dans les départements de Lambayeque (19,1%), Tumbes (11%), Loreto (4%) et Ucayali (3,3%), en tenant compte de la production de 2017²⁵⁸.

Parmi les principales variétés figurent le citron Sutil et le citron Tahiti. Selon le Minagri, le volume de production du citron Sutil est plus important²⁵⁹. En 2018, la production s'élevait à

²⁵³ Apega, UNALAM, Inia, USMP. (2009). *Op. Cit.* P. 40-41

²⁵⁴ Slow Food (2017). *Op. Cit.* P. 26-29.

²⁵⁵ Aucune information n'a pu être obtenue concernant l'activité de transfert ni les volumes de commercialisation. Nous savons en revanche que les piments arrivent sur les marchés de gros tels que celui de Santa Anita, avant d'être distribués sur les différents marchés de détail de la ville.

²⁵⁶ Informations tirées de <https://andina.pe/agencia/noticia-la-libertad-gestiona-denominacion-origen-para-aji-mochero-722959.aspx> le 11 janvier 2020.

²⁵⁷ Informations tirées de <https://andina.pe/agencia/noticia-dia-los-ajies-peruanos-casi-9000-familias-se-dedican-a-su-cultivo-724430.aspx>

²⁵⁸ Informations tirées de http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/download/pdf/tematicas/f-taxonomia_plantas/f01-cultivo/informe_limon_ago17.pdf le 12 février 2020.

²⁵⁹ Informations tirées de http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/download/pdf/tematicas/f-taxonomia_plantas/f01-cultivo/informe_limon_ago17.pdf le 11 janvier 2020.

258 206 tonnes, la région de Piura (140 067 tonnes) étant la plus productrice, suivie de Lambayeque (42 558 tonnes) et de Tumbes (32 898 tonnes)²⁶⁰.

Les producteurs de citron sont regroupés dans différentes organisations telles que l'Association des producteurs de citrons (Piura), l'Association des producteurs de citrons (Aprolimón), appartenant au district de Matapalo, dans la région de Tumbes, la Coopérative agricole des producteurs biologiques – Apromalpi (Piura), entre autres, les mêmes qui sont représentées au sein de l'AGAP et d'autres unions d'exportateurs. Ce produit est également exporté, étant donné que Piura, la première région exportatrice, envoie ses produits au Chili, au Panama et dans d'autres pays tels que la Belgique, le Canada, les États-Unis d'Amérique, la France, les Pays-Bas ou l'Allemagne²⁶¹. Parmi les principaux exportateurs figurent Limones Piuranos S.A., Limones Peruanos S.R.L., Agrícola Fairtrasa S.A.C., Compañía de Exportación y Negocios Generales S.A.C., International Realty Property Management S.A.C., Mi Paisana S.A.C., Agroexportaciones Machu Picchu S.R.L et Grupo Gerónimo Trading S.R.L. Il est important de noter que les exportations de citrons péruviens (Sutil et Tahiti) entre le mois de janvier et le 24 octobre 2018 ont totalisé 9290 tonnes, soit une augmentation de 40,37% par rapport aux 6618 tonnes expédiées en 2017.

Un autre ingrédient est la patate douce, tubercule principalement cultivé dans la partie centrale du littoral du pays. Les principales régions de production de patate douce en 2018 étaient Lima avec 130 772 tonnes, suivie d'Ica avec 45 645 tonnes et de Lambayeque avec 34 802 tonnes. La patate douce, selon le Centre international de la pomme de terre, est un tubercule qui contient des nutriments bénéfiques pour l'alimentation humaine, car il contient les vitamines B, C et E et présente des taux modérés de fer et de zinc. Il a également été d'une grande importance pour certains pays comme le Japon, la Chine ou l'Ouganda, où il a été utilisé comme aliment lorsque les principales cultures des pays ont été attaquées par des parasites ou ont été détruites par des catastrophes naturelles²⁶².

Nous savons que ce produit transite par le Gran Mercado Mayorista de Lima à raison d'environ 6500 tonnes par jour (pour les variétés de patate douce jaune et de patate douce violette²⁶³), mais nous ne disposons pas d'informations sur le nombre de producteurs ni sur la traçabilité du produit jusqu'à ce qu'il parvienne aux consommateurs.

b) Commercialisation et distribution

En 2015, on comptait 35 000 points de vente de ceviche, le prix d'un plat de ceviche étant compris entre 5 et 15 soles²⁶⁴. En 2016, on sait qu'à Lima il y avait environ 13 000 cebicherías, qui achetaient du poisson principalement sur deux marchés de gros, ceux de Villa María del Triunfo et de Ventanilla, à Callao. Ces deux marchés approvisionnent les restaurants, les marchés, les hôtels, les institutions publiques et privées et les supermarchés. Dans un article d'Océánica, écrit par Rocío López, il est dit que : *“Le terminal de pêche de Villa María del Triunfo (VMT) est situé dans la partie sud-est de la ville, près*

²⁶⁰ MINAGRI (2018). Annuaire statistique de production agricole 2018. Tiré de <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola> le 10 janvier 2019.

²⁶¹ Informations tirées de <https://agraria.pe/noticias/piura-es-la-principal-region-productora-de-limon-en-nuestro--15765> le 11 janvier 2020.

²⁶² Les Japonais l'ont utilisée lorsqu'un ouragan a dévasté ses plantations de riz. Cette culture a permis de sauver des millions de personnes de la famine en Chine au début des années 1960 et a servi de culture de sauvetage en Ouganda dans les années 1990, lorsqu'un virus a décimé les cultures de yucca. Informations tirées de <https://cipotato.org/es/programas-de-investigacion/camote/datosycifrasdelcamote/> le 26 février 2020.

²⁶³ Informations tirées de <http://www.emmsa.com.pe/index.php/estadisticas/volumenes-de-ingresos> le 26 février 2020.

²⁶⁴ Informations tirées de <https://larepublica.pe/sociedad/199091-armap-existen-35-mil-puntos-de-venta-de-cebiche-en-el-pais/> le 11 janvier 2020.

des quartiers dont le niveau socioéconomique est le plus élevé, et des zones plus urbanisées (centre, est et sud de Lima)”; tandis que “le terminal de pêche de Ventanilla approvisionne les quartiers plus populaires de Lima et de Callao, la demande en ressources marines abondantes étant plus élevée et les prix plus bas”²⁶⁵.

Selon la Fondation Oceana, nous avons d’abord les volumes d’approvisionnement en tonnes. Le marché de gros de Ventanilla commercialise une plus grande quantité de poissons et de fruits de mer, avec une augmentation constante de l’offre au cours des 15 années examinées. Bien que le marché de Villa Maria del Triunfo enregistre une offre moindre en quantité, l’écart entre les deux s’est réduit au cours des cinq dernières années. En 2015, le marché de Villa Maria del Triunfo a enregistré un volume de 70 000 tonnes, celui de Ventanilla environ 80 000 tonnes, pour un revenu de 800 millions de sols, contre 400 millions de sols pour le marché de Ventanilla.

Il convient de noter que le marché de Villa Maria del Triunfo, en offrant une plus grande variété de poissons et de fruits de mer, a établi un lien étroit avec le secteur gastronomique. En moyenne, ce marché propose plus de 60 espèces, alors que le marché de Ventanilla en propose 30 tout au plus²⁶⁶.

Il existe plusieurs variantes de ce plat. Il peut être servi de manière basique, c’est-à-dire avec du poisson assaisonné de citron, de sel et accompagné d’oignon et de piment; ou avec d’autres accompagnements comme la patate douce, le yucca, la sarandaja, le maïs grillé, le maïs, etc. Certains restaurants, comme le restaurant Fiesta, proposent des variantes originales, telles que le ceviche chaud.

Parmi les meilleurs cevicheros figurent Javier Wong et Pedro Solari. Javier Wong est célèbre pour sa cuisine imaginative et sa capacité à deviner le goût du client. Considéré comme le maître de la sole et du poulpe, il est capable, grâce à sa créativité dans le découpage et le mélange des ingrédients, de réaliser les plats les plus délicieux²⁶⁷. Pedro Solari, quant à lui, affirme qu’il utilise les mêmes ingrédients que tout le monde, mais qu’il cuisine différemment²⁶⁸.

ii) Ají de Gallina (poule au piment)

L’histoire de l’Ají de Gallina remonte au XVI^e siècle, lorsque le manjar blanco (crème dessert) est arrivé dans notre capitale en provenance d’Espagne; en effet, ce plat a une origine sucrée. Selon M. Martin Acota, il se présentait sous la forme d’une crème épaisse composée de blanc de poule, de riz, d’amandes et de sucre, préparée avec des ingrédients d’origine arabe et ibérique²⁶⁹.

Selon Mme Isabel Álvarez, citée dans l’article de Mme Jimena Agois, deux recettes de manjar blanco sont arrivées dans notre pays, l’une avec du blanc de poule et l’autre uniquement avec du sucre et de la farine. Au fil du temps, l’une des variantes est restée

²⁶⁵ Informations tirées de López, R. Terminales pesqueros ¿cómo se distribuyen productos marinos que llegan a Lima? <https://peru.oceana.org/es/blog/terminales-pesqueros-como-se-distribuyen-los-productos-marinos-que-llegan-lima> le 11 janvier 2020.

²⁶⁶ Idem.

²⁶⁷ Informations tirées de <https://www.aboutespanol.com/chef-javier-wong-806751> le 11 février 2020.

²⁶⁸ Informations tirées de <https://peru21.pe/vida/fiestas-patrias-pedro-solari-hombre-revoluciono-ceviche-amamos-perfil-89568-noticia/> le 11 février 2020.

²⁶⁹ Acosta, M. (2011) ¿Sabía que el padre del ají de gallina fue el “manjar blanco”? Dans El Comercio (12 mars 2011). Informations tirées de : <https://archivo.elcomercio.pe/gastronomia/peruana/sabia-que-padre-aji-gallina-fue-manjar-blanco-noticia-726129> en date du 11 janvier 2020.

sucrée et l'autre associe malicieusement notre séduisant piment qui, selon les mots de Mme Álvarez, constitue la touche péruvienne de ce plat.

On sait que l'Espagne n'a conservé que la version sucrée, la viande ayant disparu de la recette, alors que les deux variantes coexistent toujours au Pérou.

La recette définitive de l'ají de gallina remonte à 1839 quand, selon le chercheur spécialisé dans la gastronomie Rodolfo Tafur Zevallos, le président Agustín Gamarra ordonne la réglementation de la vente de viande et de denrées alimentaires sur les marchés et en confie la supervision à la direction de la police qui a trouvé dans des auberges et des restaurants un plat contenant une effilochée de poule dans une sauce à base d'oignon, d'ail, de piment et de petits morceaux de pain, servie avec des pommes de terre. Plus tard, des œufs durs et du parmesan ont été ajoutés en accompagnement.

En ce qui concerne les techniques de cuisson et de préparation, le chef Flavio Solórzano, du restaurant El Señorío de Sulco, recommande d'utiliser une race de poule de chair (gallina de doble pechuga) et de cuire la viande quatre à cinq heures sans bouillir. Laissez la viande refroidir dans son bouillon avant de l'effiloche. D'autre part, Mme Elena Santos Izquierdo, du restaurant El Rincón que no Conoces, souligne que le pain ne doit pas être dissous mais qu'il doit être trempé dans du lait et passé dans un tamis moyen²⁷⁰.

Cette recette traditionnelle est très populaire dans les familles de Lima, elle fait partie de la cuisine familiale et figure sur les menus proposés quotidiennement par les restaurants. Cependant, dans les familles comme au restaurant, il est très fréquent de trouver une variante de la recette utilisant du poulet à la place de la poule. Cela s'explique essentiellement par le fait qu'il est plus facile d'en trouver dans n'importe quel point de vente (marchés d'approvisionnement, marchés de volailles, caves à vin, etc.) et que c'est moins cher.

Si cette tradition est, comme nous l'avons dit, née dans la région de Lima, elle a acquis une popularité à l'échelle nationale et internationale. Il n'est donc pas difficile de trouver ce plat dans toutes les régions du Pérou et dans tous les types de restaurants, des plus chics aux établissements qui proposent un menu du jour. Il figure également sur les menus des restaurants péruviens du monde entier. On trouve des mentions de l'utilisation ancienne des noix de pécan et autres fruits à coque, mais l'utilisation du parmesan est récente.

Par ailleurs, l'ají de gallina occupe une telle place et il est tellement ancré dans les habitudes des Péruviens qu'il est utilisé dans d'autres préparations, comme les hojarascas de ají de gallina (tartelettes) et les empanadas de ají de gallina (chaussons).

²⁷⁰ Agois, J. (2017). El ají de gallina, historia y mucho sabor. Dans Diario Correo (17 septembre 2017). Informations tirées de : <https://diariocorreo.pe/opinion/el-aji-de-gallina-historia-y-mucho-sabor-774144/?ref=dcr> en date du 11 janvier 2020.

Chaîne de valeur**Figure 5.2.2**a) Ingrédients

Parmi les principaux ingrédients de l'ají de gallina, il y a le piment jaune, que nous avons déjà mentionné. Il y a également i) la pomme de terre blanche et ii) la poule ou le poulet.

L'élevage de volailles est essentiellement axé sur la production de viande et d'œufs pour le commerce. Dans le pays, son importance tient au fait qu'il représente 25% des produits agricoles finaux. En outre, le Pérou est actuellement le pays d'Amérique latine qui consomme le plus de viande de poulet²⁷¹. La production de poules représente 2% de la valeur brute de la production de volailles contre 78% pour la production de poulet²⁷².

Selon l'Association péruvienne des éleveurs de volailles (APA), le Pérou est le seul pays à produire des poules destinées à la consommation. En effet, dans la plupart des autres pays, cette volaille est élevée uniquement pour produire des poulets ou des œufs qui seront ensuite commercialisés. Aucun autre pays ne produit des poules pour la consommation; au contraire, lorsque la poule a terminé le cycle expliqué ci-dessus, elle est abattue et sa viande est destinée principalement à l'alimentation animale. Les poules sont donc abattues une fois le cycle terminé (elles ne sont pas élevées pour l'abattage car il en découlerait une surabondance de poulets et d'œufs). Cependant, la demande de poules destinées à la consommation est si forte au Pérou, notamment pour la populaire "soupe au poulet", que 4% du marché est constitué de poules importées de l'Argentine, du Brésil, du Chili et de

²⁷¹ Informations tirées de : <https://avicultura.info/avicultura-de-peru-continua-creciendo-este-ano-2019/> en date du 22 février 2020.

²⁷² Informations tirées de : <file:///C:/Users/Gilda%20Ortiz/Downloads/sector-avicola-dic2018-050219.pdf> en date du 22 février 2020.

l'Uruguay. À noter que la viande de poule importée arrive congelée. En 2018, 67 983 tonnes de viande de poule ont été consommées dans le pays²⁷³.

En ce qui concerne la poule, il existe plusieurs variétés qui sont vendues dans différents types de points de vente :

- Poule blanche
- Poule rousse
- Poule créole
- Poule “*minidobles*”
- Poule brune
- Poule noire
- Poule pondeuse

Il ne faut pas oublier que ce plat est également préparé avec du poulet. Selon les données du Ministère de l'agriculture et de l'irrigation (Minagri), les principales régions productrices de viande de poulet en 2018 étaient Lima (54,3%), La Libertad (18,4%), Arequipa (10,2%) et Ica (4,4%). Nous importons également de la viande de volaille; en 2018, les importations se sont élevées à 3994 tonnes²⁷⁴. La consommation de viande de poulet par habitant atteint 49,5 kg/hab/an au niveau national et 80,5 kg/hab/an dans la métropole de Lima. Parmi les principaux producteurs de volailles, on trouve notamment Redondos S.A., Avinka S.A., Técnica Avícola S.A., Santa Elena S.A., San Fernando S.A., Avícola Río Azul S.A. et Granja Rinconada del Sur S.A. Certaines de ces entreprises sont membres de l'Association péruvienne des éleveurs de volailles (APA).

Les autres ingrédients de cette recette, outre le piment et la poule (voir l'annexe 2), sont l'oignon, le lait et le pain, parmi d'autres produits moins importants. Des traditions anciennes mentionnaient le piment jaune. Le pain et le lait étant des produits de consommation courante et aucun type particulier n'étant requis, on les trouve facilement dans n'importe quel point de vente : marché, supermarché, boutique, station-service, etc.

En ce qui concerne la pomme de terre blanche utilisée dans cette recette, il s'agit des variétés canchán, yungay et, dans une moindre mesure, perricholi, única, andina et serranita. Il n'existe pas de statistiques de production pour les différents types de variétés de pommes de terre au niveau national ou régional ni de données concernant les producteurs. Cependant, selon le rapport sur les revenus et les prix du grand marché de gros de Lima en 2018, on sait que les variétés suivantes arrivent à Lima : perricholi, yungay, canchán, única, huamantanga, tumbay (jaune), peruanita et huayro, en provenance des régions d'Ayacucho, Arequipa, Pasco, Huánuco, Junín, Ica, Lima et autres. En 2018, 54 008 tonnes de pommes de terre sont entrées sur le grand marché de gros de Lima²⁷⁵.

b) Commercialisation et distribution

Les ingrédients se trouvent dans n'importe quel marché d'approvisionnement de la ville de Lima, de gros ou de détail. Concernant plus particulièrement la poule, elle est vendue en gros dans les principaux centres de distribution, d'où elle est ensuite expédiée vers les différents points de vente, notamment les marchés d'approvisionnement, les marchands de volailles et les supermarchés. La distribution de ce produit n'est pas aussi intensive que

²⁷³ Informations tirées de : <https://elperuano.pe/noticia-gallina-ese-caldo-tan-peruano-81532.aspx> en date du 22 février 2020.

²⁷⁴ Informations tirées de : <https://www.minagri.gob.pe/portal/boletin-estadistico-mensual-de-la-produccion-y-comercializacion-avicola/sector-avicola-2018> en date du 22 février 2020.

²⁷⁵ Informations tirées de : <https://www.minagri.gob.pe/portal/reporte-gran-mercado-mayorista-de-lima/la-parada-2018> en date du 22 février 2020.

celle du poulet. Les principaux centres de distribution de Lima sont situés à Callao, Canto Grande, Caquetá, Chorrillos, Comas, Independencia, La Victoria, Puente Piedra, Rímac, San Luis, San Martín de Porres, San Miguel, Santa Anita, Surco et Villa el Salvador²⁷⁶.

En ce qui concerne les prix, alors que le prix moyen du poulet dans les centres de distribution était de 4,36 soles en janvier de cette année, celui de la poule en gros était de 11,83 soles pour la poule noire et de 5,86 soles pour la poule rousse²⁷⁷.

Cette recette était l'une des traditions concernées par l'Évaluation du tourisme gastronomique au Pérou 2016 qui doit être examinée car elle fait partie des plats les plus demandés par les touristes. Il existe plusieurs variantes et certains restaurants de Lima proposent ce plat à la saveur particulière, notamment El Rincón que no Conoces, la Casa de Don Cucho, Tanta, José Antonio et Panchita. C'est une recette que l'on peut également déguster dans d'autres régions.

5.3 Arequipa

i) Ocopa

L'Ocopa est une sauce (salsa) dont le nom pourrait venir du mot quechua huq'opa qui signifie "là où elle est trempée" car cette sauce est utilisée pour accompagner les pommes de terre. C'est un plat traditionnel de la gastronomie d'Arequipa dont les principaux ingrédients sont le piment jaune, l'oignon, la cacahuète et le huacatay (herbe aromatique), qui était autrefois préparé au pilon (batán). Il existe quelques variantes de ce plat et aujourd'hui on y ajoute des crevettes²⁷⁸.

Dans l'Antiquité, le pilon utilisé pour la préparation de cette recette servait principalement à moulinier le maïs et d'autres céréales. Il est composé de deux pierres de rivière, l'une plate et l'autre concave. Les dimensions sont variables, en moyenne 80 par 50 cm. Il faut placer au centre une poignée de grains, de graines ou de l'ingrédient à moulinier, prendre la pierre supérieure et la faire basculer d'avant en arrière. Ce travail ne nécessite pas une grande force physique et c'est pourquoi il était traditionnellement confié aux femmes et aux enfants²⁷⁹.

Les pilons servaient également à moulinier le piment pour en faire des sauces. Il y avait deux types de sauce : la "llaqwana" à base de piments et de sel et la "chichi llakhuana" faite avec des chichis, petits poissons que l'on pouvait trouver parmi les pierres et les rochers de certaines rivières. Aujourd'hui, dans la région des Andes, il existe plusieurs variétés de sauces au piment qui apportent une pointe de piquant aux tubercules, au maïs choclo, aux soupes et, d'une manière générale, à tous les types de plats. Parmi les sauces utilisées pour accompagner les pommes de terre, les plus populaires sont la huancaína et l'ocopa²⁸⁰.

²⁷⁶ Informations tirées de : http://sistemas.minagri.gob.pe/sisap/portal/modulos.php?mod=ap_p5710 en date du 22 février 2020.

²⁷⁷ Informations tirées de : <https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/478065/sisap-aves-22ene20.pdf> en date du 22 février 2020.

²⁷⁸ Acurio, G. (2008). *Op. Cit.* p. 255.

²⁷⁹ Olivás, R. (2015). *Op. Cit.* p. 86.

²⁸⁰ *Ibid.* p. 154.

On dit que l'origine de ce plat remonte à l'empire inca, quand les chasquis (des messagers) portaient pendant leurs déplacements un sac appelé ocopa dans lequel ils conservaient des piments, des cacahuètes moulues et des herbes²⁸¹.

Le huacatay, qui donne sa saveur à cette sauce, est une herbe aromatique originaire du Pérou et de Bolivie. Au Pérou, il pousse essentiellement à l'état sauvage mais on le cultive également dans certaines régions côtières et en montagne. On le trouve généralement dans les fermes familiales. Cette herbe est récoltée pendant les mois d'été pour être utilisée fraîche ou sèche²⁸².

Selon Isabel Álvarez, les ingrédients de base du plat sont l'oignon, l'ail et le piment, et cuisson doit être lente. On dit qu'autrefois la recette comprenait des noix de pécan et autres fruits à coque, mais elle a été modifiée pour inclure la cacahuète, moins coûteuse.

Chaîne de valeur

Figure 5.3.1



a) Ingrédients

Les principaux ingrédients de l'ocopa sont : i) le huacatay, ii) le piment mirasol et iii) la pomme de terre. Les deux premiers ingrédients sont utilisés pour réaliser la sauce qui sera servie plus tard, avec les pommes de terre bouillies.

Le huacatay, comme nous l'avons déjà indiqué, est une herbe aromatique qui pousse dans les trois régions du pays : la côte, les montagnes et la forêt. Il pousse également en Bolivie et en Équateur. Ailleurs, il est difficile de le trouver. C'est un ingrédient courant dans la

²⁸¹ Informations tirées de : <http://amoperusaboresdemitierra.blogspot.com/2018/04/ocopa-arequipena.html> en date de novembre 2019.

²⁸² Slow Food (2017). *Op. Cit.* p. 59.

cuisine andine. Bien qu'il ait également été utilisé à des fins médicales dans le passé, il est surtout connu pour parfumer les plats. Comme on l'a dit, cette plante est cultivée dans les fermes familiales et on la trouve notamment dans les régions de La Libertad, Cajamarca et Arequipa. Elle peut être plantée toute l'année et elle est considérée comme une herbe aromatique et médicinale²⁸³. Dans notre gastronomie, le huacatay est très utilisé pour parfumer certains plats typiques, les viandes, les pommes de terre et les ragoûts. Il est également bénéfique pour la santé, notamment pour la digestion car il améliore la fonction biliaire²⁸⁴.

Il convient de noter que cette plante étant cultivée par les familles, on n'a pu identifier aucune association ni aucun groupement de personnes à la tête de la production de cette herbe aromatique. Le huacatay est commercialisé sur les marchés d'approvisionnement de la région et il est vendu frais en bouquets dans les supermarchés. Certaines entreprises ont commencé à commercialiser de la pâte de huacatay et de l'ají de huacatay (sauce), comme Valle Fértil S.A.C. et Productos Alimentarios Tresa S.A. Cette herbe est exportée dans la catégorie des légumes secs, mais les quantités et les montants ne sont pas connus²⁸⁵.

Le piment mirasol est le piment jaune séché au soleil. Ce procédé lui confère une saveur et une intensité uniques et en fait un produit de faible poids qui bénéficie d'une longue durée de vie sans perdre son caractère piquant²⁸⁶. Ce piment aromatique est produit principalement à Ancash, Lima, Arequipa, Moquegua et Tacna; il est l'ingrédient de base de nombreuses sauces d'assaisonnement, ragoûts et soupes, de l'ají de gallina (poule au piment) et du picante de mariscos (plat épicé à base de fruits de mer)²⁸⁷. La durée totale du séchage, qui dépend du taux d'humidité du piment et du climat du lieu de production, peut avoisiner une dizaine de jours. Le séchage des piments se fait dans des zones non inondables, à l'abri de la poussière, des animaux et des insectes, généralement sur des filets. Ce piment peut être acheté brut, entier ou moulu, il est également transformé en pâte.

Arequipa est le troisième producteur de piments au niveau national, même si les données nationales ne précisent pas le pourcentage de piments mirasol produits par la région. Bien qu'il n'existe pas de statistiques sur le nombre de producteurs de ce produit, on peut citer les entreprises Agroindustrias Glarsi S.R.L. et Peru Spices S.A.C.

Le piment mirasol est exporté en tant que fruit du genre *Capsicum*, principalement à destination de l'Espagne et des États-Unis d'Amérique²⁸⁸. D'après les données, la valeur des exportations de ce produit était de 3,5 millions de dollars É.-U. en 2016 et, de janvier à septembre 2017, nos expéditions de piments jaunes dans le monde ont représenté 2,5 millions de dollars É.-U., soit en légère baisse de 0,97% par rapport à la même période l'année précédente²⁸⁹. Les principaux marchés d'exportation sont les États-Unis d'Amérique et l'Espagne.

²⁸³ Informations tirées de : <https://repositorio.inia.gob.pe/bitstream/inia/922/1/Folleto%20-%20Cultivo%20de%20Hierbas%20Aromaticas%20y%20Medicinales%20R.I..pdf> en date du 11 février 2020.

²⁸⁴ Informations tirées de : <https://larepublica.pe/buenazo/879037-beneficios-del-huacatay/> en date du 11 février 2020.

²⁸⁵ Informations tirées de : <https://agraria.pe/index.php/noticias/exportaciones-de-legumbres-y-hortalizas-secas-sumaron-us-25--17111> en date du 11 février 2020.

²⁸⁶ Informations tirées de : <http://perudelicias.com/aji-mirasol-beso-de-sol/> en date du 11 février 2020.

²⁸⁷ Apega, UNALAM, Inia, USMP. (2009). *Op. Cit.* p. 40 – 41

²⁸⁸ Informations tirées de : <http://www.siicex.gob.pe/siicex/recursos/fichaproducto/221pdf2015Feb04.pdf> en date du 11 février 2020.

²⁸⁹ Informations tirées de : <https://www.comexperu.org.pe/articulo/el-aji-amarillo-se-abre-paso-en-las-mesas-del-mundo> en date du 11 février 2020.

Dans cette recette traditionnelle, on utilise généralement la pomme de terre blanche, principalement les variétés canchán, yungay et, dans une moindre mesure, perricholi, única, andina et serranita. La pomme de terre blanche a un rendement élevé et une valeur commerciale importante et elle offre de nombreuses possibilités d'utilisation²⁹⁰. Nous n'avons pas trouvé de statistiques sur la production des différents types de variétés de pommes de terre au niveau national ou régional.

La pomme de terre et ses différentes variétés sont cultivées par 711 000 familles productrices réparties dans 19 régions du pays, principalement Puno, Huánuco, Cusco, Cajamarca, Huancavelica et Junín. La production est concentrée dans les montagnes à 90%, les pommes de terre indigènes étant les plus cultivées.

Selon le Ministère de l'agriculture :

“Cette culture est devenue un moteur important de l'économie régionale et locale dans les régions productrices, elle a généré plus de 34 millions de jours de travail en 2019. Les pommes de terre sont plantées à 200 mètres au-dessus du niveau de la mer et au-delà, mais les variétés indigènes sont cultivées entre 3000 mètres et 4200 mètres d'altitude, où aucune autre plante ne se développe.

“La pomme de terre a une valeur nutritionnelle importante car elle contient jusqu'à 35% de matière sèche, apporte une quantité suffisante de vitamine C, 23 mg de fer/100 gr de poids frais, 19 mg de zinc/100 mg de poids frais, 189% d'antioxydants de plus que les autres pommes de terre et 89 kilocalories, et elle est consommée par les personnes de tous âges car elle est facile à digérer. Son épiderme contient de l'acide alpha-lipoïque qui a un pouvoir antioxydant 50 fois supérieur à celui de la vitamine E.”²⁹¹

Sur la production nationale de 2018, Arequipa a produit 8852 tonnes de pommes de terre, d'après le MINAGRI; en outre, c'est la région qui a le plus haut rendement au niveau national, puisque avec près de 9000 hectares de plantation, elle a produit 329 064,418 tonnes²⁹². Les chiffres officiels du Minagri ne font pas de distinction entre les variétés de pommes de terre, mais nous savons qu'à Arequipa les deux principales variétés sont única et canchán, qui représentent 60% de la surface cultivée. On peut également trouver les variétés suivantes :

- Vallée de Tambo : cica, peruanita, yungay, única, canchán.
- Vallée de Majes : cica, peruanita, yungay, única, canchán.
- Réseau Majes : cica, peruanita, yungay, única, canchán.
- Caylloma : única, yungay, ojo azul, revolución, cica, immilla negra, huayro (indigène).
- Castilla : única, cica, yungay, ojo azul, revolución, imilla negra, huayro (indigène).
- Condesuyos : única, cica, yungay, ojo azul, revolución, imilla negra, huayro (indigène).
- La Unión : única, cica, yungay, ojo azul, revolución, imilla negra, huayro (indigène)²⁹³.

²⁹⁰ Informations tirées de : <https://www.tuberculos.org/papa-patata/yungay/> en date du 12 février 2020.

²⁹¹ MINAGRI (2020). Informations tirées de : <https://www.gob.pe/institucion/minagri/noticias/79181-ministerio-de-agricultura-promueve-consumo-de-papa-blanca-a-nivel-nacional> en date du 11 février 2020.

²⁹² MINAGRI (2018). Annuaire statistique de la production agricole 2018. Informations tirées de : <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola> en date du 10 janvier 2019.

²⁹³ Informations tirées de : <https://diariocorreio.pe/edicion/arequipa/papa-tuberculo-se-siembr-en-las-8-provincias-de-arequipa-675707/> en date du 12 février 2020.

L'Institut national d'innovation agricole (INIA) possède une station expérimentale à Arequipa, où il conserve 2000 variétés de pommes de terre sur les 3000 que compte le Pérou et s'efforce d'améliorer le rendement des cultures de pommes de terre; c'est pourquoi, en 2018, il a proposé de remplacer la variété única dont le rendement avait diminué par la variété castilla. Cette recherche a été menée avec le Centre international de la pomme de terre (CIP), l'Association des producteurs de pommes de terre de la vallée de Majes et le réseau Majes, et permettra d'améliorer le rendement et la productivité des agriculteurs de la région²⁹⁴. À Arequipa, il existe des organisations liées à cette culture, comme l'Association des grossistes en pommes de terre (ASOCOMAT), l'Association des grossistes en tubercules, céréales et produits dérivés d'Arequipa, la Société agricole d'Arequipa (SADA).

Il existe également, à l'échelle nationale et dans d'autres régions, d'autres organisations dont le travail est axé sur la protection, la conservation, la production et l'amélioration de la pomme de terre, comme l'Association des producteurs de pommes de terre et de leurs dérivés du Pérou (APPAPA PERÚ) et l'Association des communautés du parc de la pomme de terre (ASOCAM) à Cusco, le Centre international de la pomme de terre (Fontagro), l'Association des gardiens de la pomme de terre indigène du Pérou central (AGUAPAN), la Cite Papa y otros cultivos Andinos – ADERS Perú (subventionnée par le Ministère de la production et l'Institut technologique de la production).

b) Commercialisation et distribution

Tous les ingrédients de cette recette traditionnelle peuvent être achetés sur les marchés d'approvisionnement de la région, comme celui de San Antonio situé dans le quartier de Miraflores, près du centre de la ville d'Arequipa, où on peut également trouver ce plat tout prêt, et le marché de San Camilo, le plus ancien d'Arequipa (140 ans d'existence), également situé près du centre de la ville. Il convient de mentionner en particulier le marché de gros "Terminal Papero" de l'Association des grossistes en tubercules, céréales et produits dérivés d'Arequipa, où il est possible de trouver des produits de la région et de régions voisines²⁹⁵.

Le système d'information, d'approvisionnement et de prix (SISAP) du Minagri permet de connaître les prix moyens quotidiens de certains produits, au niveau du commerce de gros, sans préciser le marché concerné. De même, il n'y a pas d'information sur les volumes de vente utilisés pour estimer la demande²⁹⁶ ni sur le nombre de producteurs fournissant les différentes matières premières.

La diffusion de certains ingrédients, comme le huacatay, a permis l'élaboration d'autres produits; par exemple, la pâte de huacatay a donné lieu à la pâte de piment mirasol et à l'ají de huacatay. C'est peut-être cette facilité d'accès aux matières premières qui a permis de populariser la tradition, d'abord au niveau régional, puis actuellement dans de nombreuses régions du pays.

L'ocopa peut être consommé dans n'importe quel restaurant et dans plusieurs picanterías d'Arequipa. Il est généralement consommé en entrée mais, dans certains restaurants comme La Nueva Palomino, ce plat est copieux et peut être partagé entre deux personnes. Dans le quartier de Yanahuara, il y a une picantería, la "Picantería La Ocopa Arequipeña", qui met à l'honneur cette spécialité. Ce plat est devenu populaire au cours des dernières

²⁹⁴ Informations tirées de : <https://elbuho.pe/2019/05/dia-de-la-papa-arequipa-es-la-region-con-mayor-rendimiento-en-este-cultivo/> en date du 12 février 2020.

²⁹⁵ Aucune information n'a été trouvée sur les tonnes de pommes de terre qui sont vendues quotidiennement au Terminal Papero.

²⁹⁶ Aucune information n'a été trouvée sur la manière dont s'effectue le transfert des matières premières vers les marchés susmentionnés.

décennies, grâce aux restaurants régionaux présents à Lima et aux foires gastronomiques qui ont contribué à faire connaître et à populariser des plats et des traditions comme l'ocopa.

ii) Rocoto relleno (piments farcis)

Cette spécialité est préparée avec des piments épépinés et farcis avec de la viande hachée et d'autres ingrédients. C'est un plat typique de la région d'Arequipa qui est généralement accompagné d'un gâteau de pommes de terre au fromage.

Le nom "rocoto" vient du mot quechua "rocato" ou "rocat-uchua". Il s'agit d'un type de piment provenant des Andes. Il est le fruit d'une plante très résistante aux basses températures qui peut pousser entre 1500 et 3000 mètres d'altitude. Il en existe plusieurs variétés de couleurs différentes : rouge, vert et jaune. Ce piment pousse dans plusieurs régions du pays, comme à Arequipa où il est considéré comme emblématique. Des vestiges archéologiques montrent qu'il est cultivé dans des régions comme Ancash depuis 7500 ans avant J.-C.²⁹⁷.

Le rocoto est l'un des ingrédients par excellence des picanterías péruviennes. Il était cultivé par les Incas. Au fil des ans, il a conservé un lien fort avec la gastronomie d'Arequipa et la tradition locale. Dans les villages andins, par exemple, les hommes mesurent leur virilité en mangeant le rocoto cru, les plus courageux étant ceux qui avalent même les pépins²⁹⁸.

L'histoire de ce plat remonte à un récit de Carlos Herrera, qui raconte que le créateur du plat est Manuel Masías, un ancien chef d'Arequipa qui "a cuisiné ce plat pour le diable lui-même". L'histoire raconte que le chef a dû aller jusqu'en enfer pour récupérer l'âme de son fils mort jeune dont Lucifer s'était emparé. Pour la libérer, le chef avait dû préparer un dîner qui satisferait le diable lui-même²⁹⁹.

²⁹⁷ Acurio, G. (2008). *Op Cit.* p. 329.

²⁹⁸ Slow Food (2017). *Op. Cit.* p. 89.

²⁹⁹ Informations tirées de : <https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/13/conoce-la-historia-del-rocoto-relleno-peruano> en date de novembre 2019.

Chaîne de valeur**Figure 5.3.2**a) Ingrédients

Le rocoto relleno est l'une des traditions culinaires d'Arequipa par excellence. Ce plat est très apprécié à Arequipa et à Cusco mais il convient de préciser que, même si les deux variantes ont la même base, chacune a des caractéristiques particulières.

Le principal ingrédient de ce plat est le piment rocoto. Parmi les autres ingrédients importants, il y a i) la viande, ii) les œufs, iii) le fromage. Comme tous les ingrédients de cette recette, on peut trouver le piment rocoto sur n'importe quel marché d'approvisionnement de la région.

Le rocoto vient des Andes et remonte à l'époque préinca; certains spécialistes soulignent que sa domestication remonte à environ 5000 ans. Il est le piment emblématique du Pérou et ses zones de production sont les montagnes, principalement Arequipa pour le rocoto de huerta ou le rocoto serrano, et les abords des forêts où il est plus grand. C'est ce dernier qui est utilisé dans la plupart des préparations de rocoto relleno (piments farcis).

En 2018, la production nationale de rocoto a atteint 41 537 tonnes, la principale région productrice étant Pasco avec 34 054 tonnes. Ce produit est commercialisé frais ou en pâte, quelques entreprises ayant opté pour la commercialisation de la pâte de rocoto, comme les marques Wong, Alacena, Peppers.

Aujourd'hui, plusieurs associations ont obtenu des marques collectives pour le rocoto frais et en pâte, comme l'Association des producteurs agricoles écologiques de Chuquibamba (APROECH) d'Arequipa; ainsi que d'autres associations qui ont obtenu des marques collectives pour le rocoto frais, comme la Fédération Cafetalera Microcuenca Pampa

Whaley, Miraflores Y Margarita avec la marque Pampa Whaley Coffee 1912, l'Association d'agriculteurs entrepreneurs Unión Tulumayo (Asaemut) avec la marque Coffee Whoman, l'Association de producteurs du commerce équitable – Mazamari avec la marque Kimci, l'Association de producteurs agricoles Río Blanco-Alto Eden (Aparbae) avec la marque Café Aparbae, la Coopérative agroindustrielle Cafetalera Ecológica Valle Río Venado – Satipo (Cace – Valle Río Venado – Satipo) avec la marque Café Joshua, la Coopérative agroindustrielle Cafetalera Ecológica Valle Río Venado – Satipo (Cace – Valle Río Venado – Satipo) avec la marque Cafe Jehudi que l'on trouve à Junín; l'Association des producteurs de fruits biologiques Vivero Distrital Del Valle Marcapata avec la marque Uchuraymi; la Centrale de producteurs agricoles San Cristobal de Quiparacra – Pasco (Ceprosacq) avec la marque Ceprosacq Central De Productores De Quiparacra, l'Association agricole Barrio Oxapampa I avec la marque Asociación Agropecuario Barrio Oxapampa Agroboxa Quiparacra, et l'Association des producteurs multiservices de Yanacocha – Quiparacra avec la marque Apay Quiparacra Gagaran.

Le bœuf est un autre ingrédient utilisé dans la préparation de la recette culinaire traditionnelle du rocoto relleno. La production de ce type de viande au niveau national a atteint 188 680 tonnes en 2017, Arequipa ayant enregistré une production de 5488 tonnes³⁰⁰. Les autres ingrédients sont le fromage frais et les œufs. La production nationale d'œufs a atteint 415 336 tonnes en 2017, dont 11 007 tonnes à Arequipa³⁰¹.

Bien qu'il n'existe pas de données précises sur les producteurs de fromage, de viande bovine ou d'œufs, il a été signalé que les organisations d'Arequipa qui commercialisent ces produits ont obtenu des marques collectives, notamment l'Association des petits agriculteurs de Casconza avec la marque Asociación de Pequeños Agropecuarios Casconza Iray Orgánico, l'Association de développement agricole et commercial Yanapay Aday Yanapay avec la marque Ecograinst, la Coopérative agricole biologique Condesuyos (Coopabic) avec la marque Coopabic y Soy Orgánico, l'Association de producteurs agricoles écologiques du Colca (Aspeacol) avec la marque Asociación de Productores Ecológicos Del Colca Aspeacol Caylloma Producto Orgánico, l'Association agricole écologique de Chiguatacon avec la marque Agropecuaria Ecológica De Chiguata Runakay Arequipa, l'Association de producteurs biologiques Verde Thani (Asprovet) avec la marque Asprovet, l'Association de producteurs agricoles écologiques de Chuquibamba (Aproech) avec la marque Aproech, l'Association de producteurs agricoles et laitiers d'Orcopampa (Orcolac) avec la marque Orcolac, l'Association des centres de collecte du lait La Colina avec la marque Deli Colina Productos Lácteos, l'Association des éleveurs de Coporaque San Isidro Labrador Asgapeco avec la marque Asgapeco, l'Association des producteurs de fruits et d'avocats Cosmal Colca Tapay (Cosmal Colca) avec la marque Cosmal.

b) Commercialisation et distribution

Du point de vue de la commercialisation, cette spécialité culinaire traditionnelle est proposée dans la plupart des picanterías d'Arequipa qui ont conservé la recette originale. On peut également trouver le rocoto relleno dans d'autres restaurants de la région où il est adapté selon l'expérience du chef et présenté différemment selon les établissements, seul ou accompagné du gâteau de pommes de terre. Parmi les restaurants qui proposent ce plat qui leur permet de se démarquer, on peut citer La Benita, Montonero y Tanta, Señor Rocoto et Mirador Misti.

Cette spécialité s'est répandue dans les restaurants et chez les particuliers dans certaines régions du pays, parmi lesquelles Lima où on peut la retrouver dans des restaurants de cuisine créole, ainsi que dans la plupart des établissements d'Arequipa, comme El Rocoto,

³⁰⁰ Informations tirées de : http://siea.minagri.gob.pe/siea/sites/default/files/anuario-produccion-pecuaria-2017-261118_0.pdf en date du 27 décembre 2019.

³⁰¹ Idem.

Quepay, El Rinconcito Arequipeño, Los Lonccos, Yanahuara Picantería Arequipeña, Estrellita del Sur, El Pregón, Rinconcito de Tiabaya et Los Balcones de Arequipa.

La popularisation du rocoto relleno, et d'autres spécialités qui dépassent les frontières régionales, est peut-être due à la disponibilité de tous les ingrédients nécessaires. Toutefois, contrairement à d'autres traditions, le traitement du piment rocoto rend la préparation un peu plus complexe.

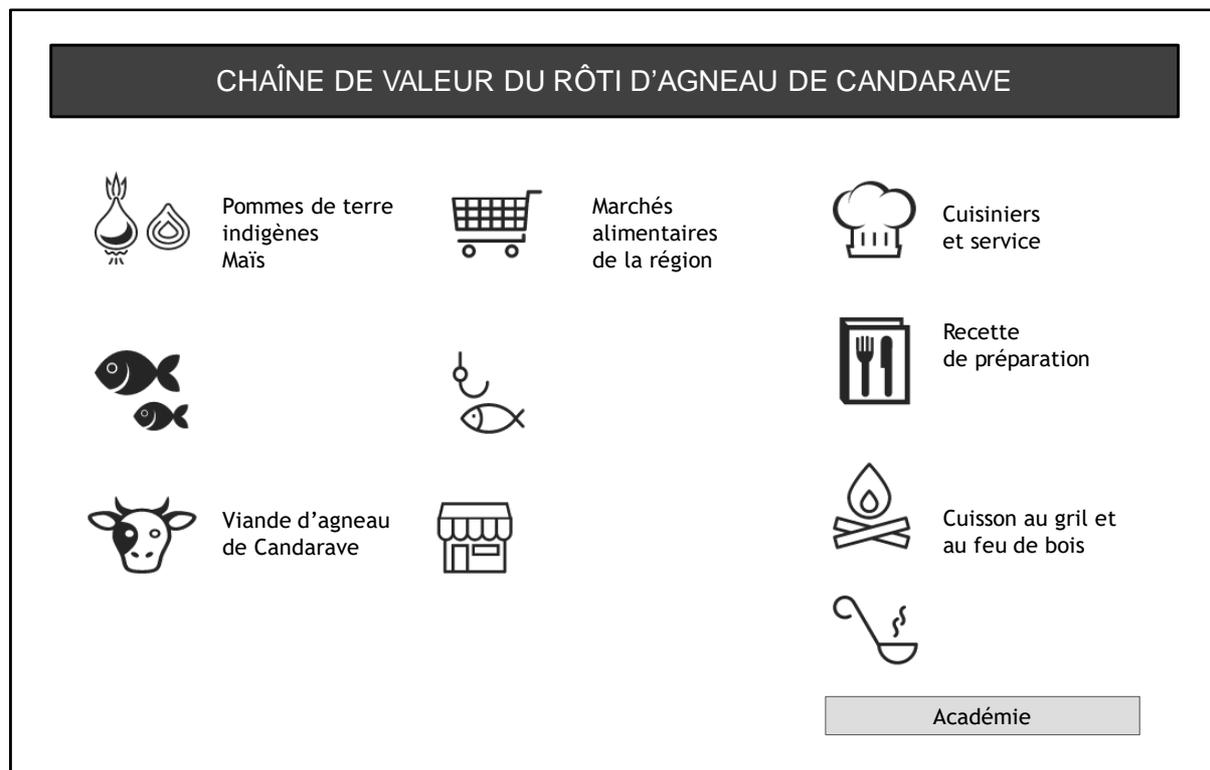
5.4 Tacna

i) Rôti d'agneau de Candarave

Ce sont sans aucun doute les conditions de vie de l'animal qui donnent à ce rôti son goût si particulier. La province de Candarave est située entre les volcans Yucamane et Calientes, encerclés de pâturages dont l'irrigation est assurée par les affluents riches en sels qui les entourent. La viande des animaux qui se nourrissent dans ces pâturages bénéficie ainsi d'un assaisonnement naturel. Une étude a d'ailleurs observé que de grandes quantités d'iode et de sels minéraux divers s'y retrouvaient³⁰².

Chaîne de valeur

Schéma 5.4.1



³⁰² Albarracín, Y. et Mello, M. (2019). *Op. Cit.*, p. 209.

a) Ingrédients

Parmi les ingrédients de cette tradition culinaire figure la viande d'agneau de Candarave, issue de l'élevage de moutons, originaires d'Angleterre, dans les montagnes de la région de Tacna, sur les flancs du volcan Yucamane. Cette race de mouton se nourrit des herbes du bassin, comme la luzerne, et peut atteindre un poids allant jusqu'à 120 kilos.

L'agneau de Candarave doit son nom à son lieu de production, qui se trouve dans le sud des zones montagneuses de Tacna. On le connaît également sous le nom de "Tête noire" ou de "Hampshire Down" (race du mouton).

À noter que depuis 2014, dans son ordonnance régionale n° 033-2014-CR/GOB.REG.TACNA, le gouvernement régional de Tacna a déclaré que *"la conservation de la race ovine Hampshire Down dans la région de Tacna, également désignée sous le nom de mouton de Candarave"* était considérée comme ayant un intérêt de portée nationale. Il a également élevé le rôti d'agneau de Candarave³⁰³ au rang de plat emblématique de la région de Tacna.

L'entreprise Southern Perú a créé un programme d'amélioration de l'élevage de cette race ovine³⁰⁴. En 2017, le gouvernement régional a également mis en œuvre un plan stratégique visant l'amélioration de l'élevage des ovins dans la région, dont cette race. Ces exemples témoignent de l'importance que représente la production de ce mouton pour le développement économique de la région ainsi que la recherche de mesures d'amélioration en matière de production et de commercialisation. C'est pourquoi la production de ce produit dégage un potentiel certain pour les communautés paysannes de la région. Le prix moyen sur les marchés locaux s'élève à 18 soles le kilo.

b) Commercialisation et distribution

Actuellement, certains secteurs pertinents se consacrent à l'élevage du mouton de Candarave, par exemple, l'Association des ovins Nuevo Progreso de Candarave, titulaire d'une marque collective sur la viande d'agneau. D'autres associations œuvrent dans ce domaine, telle que l'Association des éleveurs d'ovins Hampshire de Candarave³⁰⁵. De même, l'entreprise La Genovesa S.A.C., qui commercialise des produits dérivés de la viande d'agneau de Candarave, propose divers articles à base de cette viande emballés sous vide³⁰⁶.

On trouve cette viande d'agneau dans les meilleurs restaurants de Tacna; cependant, c'est le restaurant La Glorieta, avec sa participation à la Foire gastronomique internationale "Mistura" de Lima, qui a contribué à sa diffusion. Il existe un autre acteur important dans la diffusion de la viande d'agneau de Candarave, en la personne du chef Giacomo Bocchio, avec sa cuisine d'auteur au restaurant Manifiesto, qui propose des hamburgers élaborés avec de la viande d'agneau de Candarave.

³⁰³ Voir à l'adresse <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/declaran-de-interes-regional-la-conservacion-de-la-raza-ovin-ordenanza-n-033-2014-crgobregtacna-1181402-12/>, consultée le 10.02.2020.

³⁰⁴ Voir à l'adresse <http://www.southernperu.com/ESP/adc/Pages/fichatecnicaproyectoCadProd.aspx?idProyecto=19>, consultée le 11.01.2020.

³⁰⁵ Voir à l'adresse <http://minagri.gob.pe/portal/38-sector-agrario/pecuaria/311-organizaciones-de-productores?start=4>, consultée le 11.01.2020.

³⁰⁶ À noter qu'aucune information n'a été trouvée sur les volumes de vente de ces produits.

Il y a quelques années, ce produit a été proposé à la vente à la foire gastronomique de Lima. Les articles étaient présentés emballés sous vide avec un prix oscillant entre 30 et 80 soles afin de faciliter la préparation dans les foyers.

ii) Patasca

“Phatasqa” est un terme quechua qui signifie “ouvert”, en référence aux grains de maïs bouillis qui éclatent après la cuisson. Le nom de ce plat proviendrait également du terme quechua “pata”, “andén” en espagnol, qui désigne la plateforme creusée dans la pente d’une colline à des fins agricoles. La patasca est une soupe nutritive réalisée à base de maïs bouilli et de blé. Dans ce plat délicieux, on retrouve également différents types de viande, tels que l’agneau, le bœuf ou le porc. Le blé et le maïs peuvent aussi s’accompagner de pommes de terre et de fèves. Au fil du temps, on consommait ce plat aussi bien au petit-déjeuner qu’au déjeuner ou au dîner. C’est un plat traditionnel dans plusieurs régions, en particulier dans le centre et le sud du pays.

Il existe plusieurs variantes de la patasca, dont certaines se démarquent de la recette de la région de Tacna et qui contiennent du potiron ou du chuño (pomme de terre déshydratée)³⁰⁷. Dans certaines régions de montagne, ce plat est habituellement connu sous le nom de “soupe de maïs bouilli”, “soupe de tripes” ou “bouillie de tripes”.

La patasca figure parmi les plats les plus emblématiques de la cuisine ancestrale péruvienne. Elle est au cœur de l’une des traditions les plus populaires, le troc, un moyen d’échange de produits entre différentes régions. Dans la tradition culinaire, cette soupe nutritive et fortifiante était considérée comme un plat pour les muletiers, qui la consommaient après une journée de dur labeur³⁰⁸.

Dans son ouvrage “Tradiciones Peruanas” (Traditions péruviennes), Ricardo Palma décrit la patasca comme “*un ragoût des peuples indigènes de différentes républiques*” (Palma 1903 : 207). Un siècle plus tard, l’écrivain et biographe Alberto Tauro del Pino y prête d’importantes caractéristiques, soulignant “[...] *qu’il s’agit d’un plat très répandu parmi les peuples andins et servi à l’occasion de certaines fêtes familiales.*”

La recette de la patasca s’est répandue et a été utilisée à travers les Andes et les zones côtières du pays, et il en existe des variantes dans diverses régions, dont celles d’Ancash, d’Apurímac, d’Ayacucho, de Cuzco, de Junín, de Moquegua et de Tacna.

Si la cuisson des grains de maïs bouillis est à la base de toutes les variantes de cette soupe, les types de viande utilisés peuvent varier en fonction des régions, même si, en général, on y ajoute les tripes, la tête et les pattes du mouton, ainsi que certaines parties du torse et la queue des bovins. Dans la région de Tacna en particulier, la variante qui se distingue le plus consiste à ajouter du potiron dans la recette.

Traditionnellement, la consommation de la patasca est associée aux jours de fête, en raison de sa longue préparation qui permet ainsi aux membres de la communauté de travailler ensemble et de renforcer les liens qui les unissent. Six à huit heures de préparation sont nécessaires à l’élaboration de ce plat, qui peut ainsi être préparé par plusieurs personnes un jour avant la célébration, en fonction des traditions. La patasca se consomme

³⁰⁷ Acurio, G. (2008). *Op. Cit.* p. 29.

³⁰⁸ Albarracín, Y. et Mello, M. (2019). *Al pie del Fogón. Cocina tacneña tradicional*. Lima : Fábrica de Contenidos, page 176.

habituellement à l'occasion de certaines fêtes : le carnaval, la fête de l'eau, la Chandeleur et la fête des croix, et plus généralement à l'occasion des célébrations religieuses et laïques³⁰⁹.

Chaîne de valeur

Schéma 5.4.2



b) Ingrédients

Parmi les ingrédients qui composent ce plat traditionnel figurent : i) le potiron, ii) le chuño blanc, iii) le piment ají panca, et iv) le maïs bouilli.

Le potiron, l'un des produits indigènes de la gastronomie péruvienne, est un ingrédient essentiel dans de nombreux plats de la région de Tacna. Aussi connu sous le nom de "potiron blanc", cet ingrédient donne une saveur toute particulière à la patasca de Tacna. Cette variété de potiron, cultivée localement, possède une forme aplatie qui facilite son transport et son nom proviendrait du Quechua "sapallu", qui signifie "langue des dieux".

Les sols de la région de Tacna favorisent la culture de ce potiron. Il se développe à moins de 1 500 mètres d'altitude et a besoin d'un climat tempéré. C'est un ingrédient emblématique de la gastronomie locale, que l'on retrouve aussi bien dans des préparations salées, comme dans la carbonnade, que sous forme de dessert. La culture du potiron remonte aux civilisations préincas, une tradition qui se maintient encore vivement aujourd'hui. D'ailleurs, les agriculteurs locaux consomment quotidiennement ce potiron accompagné d'olives et assaisonné de piment. Ainsi, la production est presque

³⁰⁹ Negro, S. (1995). El Patrimonio Inmaterial Tradicional de las sopas, chupes, lawas, espesados y aguaditos (Le patrimoine immatériel traditionnel des soupes, potages et bouillons). Voir à l'adresse <https://studylib.es/doc/8715672/el-patrimonio-inmaterial-tradicional-de-las-sopa>, consultée en novembre 2019.

exclusivement réservée à la consommation locale et n'est pas commercialisée à Lima³¹⁰. Au Pérou, les variétés indigènes les plus populaires de potiron sont : la variété macre (originaire de la côte péruvienne), la variété loche (produite principalement sur la côte Nord et dans la forêt tropicale) et la variété dite "de transport" (originaire de Tacna, au sud du Pérou)³¹¹.

La production de potirons est pratiquée dans les régions d'Arequipa, d'Ica, de La Libertad, de Lima, de Huánuco, d'Ancash et de Tacna. En 2018, la production de potiron s'est élevée à 563 309 tonnes, chiffre qui englobe les différentes variétés cultivées³¹². Le nom scientifique du potiron, originaire de la région de Tacna, est *Cucurbita maxima*. Il est produit principalement dans les districts suivants : Pachía (province de Tacna) et Curibaya (province de Candarave), dont les potirons portent également le nom de leur district d'origine.

Ce potiron, dit "de transport", ou encore appelé "potiron blanc", est un produit cultivé de grande dimension dont le nom semble dérivé du nom quechua "sapallu" qui signifie "langue des dieux". On le trouve dans le district de Pachía, dans la province de Tacna, et dans le district de Curibaya, dans la province de Candarave³¹³. Le district de Curibaya compte 64 hectares de cultures qui ont produit jusqu'à 600 tonnes de potirons par an, même si jusqu'à présent, la plus grande partie de la production reste destinée à la consommation locale³¹⁴.

Parmi les aliments inscrits dans l'histoire de la cuisine péruvienne figure la tunta, ou chuño blanc. Il s'agit d'une spécialité produite par déshydratation de la pomme de terre, qui tient une place essentielle dans l'économie des familles paysannes des différentes régions du Pérou, en particulier dans la région de Puno et dans d'autres régions andines de haute altitude, qui bénéficient d'un climat propice à la culture de cette pomme de terre³¹⁵. Dans la région de Tacna, selon les propos d'Eliana Núñez, secrétaire à la Direction de la gastronomie de Tacna, la culture de ce produit se pratiquerait dans les districts des provinces de Candarave et de Tarata et sa production serait commercialisée dans la région.

Il n'existe pas de statistiques recensant la production et la commercialisation de la tunta, toutefois, le projet INCOPA-CIP a rassemblé des informations selon lesquelles le Pérou en produirait environ 18 000 tonnes par an. Quelque 40% de la production réalisée principalement par les familles et les petites entreprises sont destinés à la consommation propre tandis que le reste est destiné à la vente.

La pomme de terre déshydratée, ou tunta, est réglementée depuis 2007 par la norme technique NTP 011.400:2007, publiée par l'Indecopi (Institut national pour la défense de la concurrence et la protection de la propriété intellectuelle), qui distingue différentes dénominations du produit en fonction de ses caractéristiques.

La tunta est définie de la manière suivante : "aliment élaboré au moyen d'un procédé de déshydratation des tubercules par étapes successives de congélation (protection au rayonnement solaire), d'immersion dans l'eau (rivière) et de séchage au sol. La tunta est de

³¹⁰ Slow Food. (2017). Op. Cit. p. 84.

³¹¹ Voir à l'adresse <http://www.eltrinche.com/la-despensa/3775-2/>, consultée le 22.02.2020

³¹² MINAGRI (2018). Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018 (Rapport statistique de la production agricole 2018). Voir à l'adresse <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola>, consultée le 10.01.2019.

³¹³ Slow Food (2017), Op. Cit. p. 84.

³¹⁴ Voir à l'adresse <https://diariocorreo.pe/edicion/tacna/produccion-de-zapallo-de-carga-es-de-mas-de-600-toneladas-al-ano-876075/>, consultée le 09.12.2020.

³¹⁵ Voir à l'adresse <https://cgospace.cgiar.org/bitstream/handle/10568/66337/75524.pdf?sequence=2&isAllowed=y>, consultée le 22.02.2020

couleur blanche et présente un aspect rugueux et strié propre aux yeux du tubercule dans lesquels il trouve son origine”³¹⁶.

Il n'existe pas de statistiques précises, mais on estime qu'environ 30 000 familles dans le pays se chargent de la production et de la commercialisation de cet aliment³¹⁷. La tunta est un produit issu de la déshydratation de la pomme de terre, de couleur blanche et très léger. Il faut environ sept kilos de pommes de terre pour produire un kilo de tunta³¹⁸.

Un autre ingrédient essentiel est le piment ají panca, originaire du Pérou, doux, mais d'un rouge prononcé. Il est produit sur la côte centrale du Pérou et utilisé sous sa forme moulue pour assaisonner les soupes, les marinades ou l'escabèche, ainsi que des plats tels que la patita de maní (pieds de porc aux cacahuètes), la carapulcra, la pachamanca et la parihuela (soupe de poissons et de fruits de mer).

Au Pérou, le piment est considéré par les spécialistes de la gastronomie comme un ingrédient particulier que l'on retrouve dans beaucoup de traditions culinaires du pays. Il en existe quelque 350 variétés, parmi lesquelles figurent le piment ají panca et le piment rocoto. On a recensé quelque 9000 petits agriculteurs actifs dans la production de piments. Lima possède 33% de la production totale de piments jaunes, suivie de Tacna, 23%.

La participation de ces petits producteurs, généralement des familles, s'avère essentielle pour ce secteur, puisqu'ils représentent 87% de la production totale³¹⁹.

Le piment ají panca est réglementé par la norme technique Indecopi NTP 209 239:1985 (entier ou moulu) : celle-ci détermine les conditions requises pour le piment ají panca, entier ou moulu. À noter que le piment s'utilise sous sa forme moulue dans les plats traditionnels présentés.

b) Commercialisation et distribution

Il n'existe pas d'informations détaillées concernant l'ensemble de la production du potiron, mais on sait que la production réalisée dans le district de Curibaya, dans la province de Candarave, avoisine les 600 tonnes par an qui sont commercialisées directement par les producteurs eux-mêmes dans la ville de Tacna ou via le grossiste Miguel Grau, puis ainsi distribuées aux différents marchés de gros de la région³²⁰

En ce qui concerne la distribution et la commercialisation du chuño blanc, ou tunta, comme indiqué précédemment, la production est pratiquée dans une large mesure à plus petite échelle, en général sur des terrains de moins d'un hectare. On estime qu'une partie importante du résultat de cette production est réservée à la consommation propre et que le reste est destiné à la commercialisation. Les ventes sont réalisées par les producteurs eux-mêmes dans les marchés locaux et n'ont pour la plupart pas encore intégré les autres marchés au niveau national ou international. C'est la raison pour laquelle il est difficile de trouver de la tunta à Lima ou dans les traditions culinaires des régions dans lesquelles cet

³¹⁶ Voir à l'adresse <http://www.asocam.org/sites/default/files/publicaciones/files/086d8d077f3eaa3bdc5c221b2918238d.pdf>, consultée le 22.02.2020

³¹⁷ Voir à l'adresse <https://agraria.pe/noticias/actualidad-de-la-entranable-tunta-o-chuno-19156>, consultée le 22.02.2020

³¹⁸ Voir à l'adresse <https://cgspace.cgiar.org/bitstream/handle/10568/66337/75524.pdf?sequence=2&isAllowed=y>, consultée le 2.02.2020

³¹⁹ Voir à l'adresse <https://www.gob.pe/institucion/minagri/noticias/50645-en-el-dia-nacional-de-los-ajies-pequenos-productores-son-los-principales-exponentes>, consultée le 22.02.2020

³²⁰ Voir à l'adresse <https://diariocorreo.pe/edicion/tacna/produccion-de-zapallo-de-carga-es-de-mas-de-600-toneladas-al-ano-876075/?ref=dcr>, consultée le 22.02.2020

aliment n'est pas cultivé. À Tacna, par exemple, la tunta qui est utilisée dans la tradition culinaire faisant l'objet du présent document est majoritairement issue, à de rares exceptions près, de la production locale. Quelques tentatives d'intégration du marché de Lima ont été menées, notamment avec la participation de certains producteurs à la foire gastronomique Mistura.

Certains acteurs mettent en œuvre des projets de formation à l'intention des producteurs de l'Altiplano péruvien et bolivien afin de permettre à ces derniers d'améliorer leur production et d'accéder ainsi à de nouveaux marchés. Parmi ces initiatives figure le projet INPANDES mené par le Centre international de la pomme de terre (CIP), la Communauté andine et l'Union européenne³²¹.

Il existe deux associations actives dans le domaine de la production de la tunta : la première est l'Association des producteurs agricoles 05 de Agosto de Santa Cruz, à Tacna, titulaire d'une marque collective sur sa production de chuño; cependant, aucune autre information à son sujet n'a pu être trouvée. La seconde association est l'Association des producteurs agricoles de Chuño Tunta de Tintay (district d'Ayacucho).

En ce qui concerne la distribution et la commercialisation du piment ají panca, ce dernier est commercialisé par les producteurs dans les principaux marchés de produits frais du pays, compte tenu de son utilisation dans de nombreuses recettes traditionnelles péruviennes. Pour le grand public, ce piment est commercialisé sous sa forme moulue. Il est disponible en poudre ou en grains dans tous les marchés, les supermarchés et certaines épiceries. On peut également en trouver sous sa forme séchée.

Il existe également des entreprises spécialisées dans la fabrication et la commercialisation des différents types de piments indigènes produits au niveau national et, dans une moindre mesure, au niveau international. Les principaux marchés internationaux se trouveraient : aux États-Unis d'Amérique, en Suisse, en Suède et aux Émirats arabes unis³²².

On trouve les principales marques suivantes³²³ :

- Tresa – Productos Alimenticios Tresa
- Cebra – Ameral S.A.A.
- Cuatro Estaciones – Garden center Cuatro Estaciones S.A.
- Kariño – Succar S.R.L.
- Sibarita – Representante Distribución y Ventas E.I.R.L.
- Latinas – Industria Nacional de Conservas ALI

Il n'existe pas d'informations précises concernant l'impact de cette tradition culinaire au niveau national, mais la consommation du piment au niveau régional est importante et s'est importée à Lima par les restaurants de la région.

iii) Picante de Tacna

Ce plat tient une place essentielle dans la tradition culinaire de Tacna et a connu, au fil du temps, de multiples variantes se distinguant de la recette originale, en fonction des

³²¹ Voir à l'adresse <https://cipotato.org/es/blog-es/el-cip-presento-los-resultados-del-proyecto-inpandes/>, consultée le 22.02.2020

³²² Voir à l'adresse https://www.bioversityinternational.org/fileadmin/migrated/uploads/tx_news/Las_cadenas_de_valor_de_lo_s_aj%C3%ADes_nativos_de_Peru_1730.pdf, consultée le 22.02.2020

³²³ Voir à l'adresse https://www.bioversityinternational.org/fileadmin/migrated/uploads/tx_news/Las_cadenas_de_valor_de_lo_s_aj%C3%ADes_nativos_de_Peru_1730.pdf, consultée le 22.02.2020

préférences de chacun. Il s'agit d'un mélange de saveurs apportées par les afrodescendants qui se sont établis principalement dans la zone de Cangola et d'ingrédients des Andes provenant dans la région.

Les variantes de ce ragoût peuvent être préparées avec différents types de viande, comme le poulet, ainsi qu'avec des crevettes, du cochon d'Inde ou encore du bœuf. Il est généralement accompagné de pain marraqueta et de vin de Chacra. On le consomme habituellement durant la fête du mois d'août, qui célèbre la réintégration de la région de Tacna au Pérou³²⁴.

Le picante se présente sous la forme d'un ragoût, qui tire sa particularité des différents ingrédients qui le composent, parmi lesquels le piment, qui tient une place importante. Dans la recette du picante de Tacna, le piment qui sert à la préparation du ragoût est le piment pacae de Tacna. Ce piment est cultivé depuis la région d'Arequipa jusqu'au Chili et principalement dans les vallées de la région de Tacna.

Cette variété de piment, tout comme le piment panca, est présente dans de nombreuses traditions culinaires de la région, notamment dans la marinade de Tacna, la patasca et le picante. Les agriculteurs locaux le nomment également "piment inca".

En octobre 2014, le Conseil régional de Tacna a approuvé l'ordonnance établissant le troisième dimanche du mois d'août comme étant le Jour du picante de Tacna. La diffusion de ce plat emblématique aurait commencé dans les restaurants de la rue Arias Araguez qui le proposaient aux convives³²⁵.

Il existe plusieurs hypothèses entourant la création de la recette du picante de Tacna, mais ce ragoût trouverait son origine dans la vallée de Sama, où sont pratiquées la culture du coton et de la canne à sucre. Des contingents d'esclaves noirs auraient été affectés à la production de ces produits dans la région et auraient élaboré des techniques et des recettes diverses ayant peu de viande. Le picante était d'abord consommé à l'occasion de certaines célébrations, telles que les cérémonies d'offrande à la Terre et la fête des croix, entre autres. Aujourd'hui encore, les piments sont cuisinés au feu de bois afin de conserver tous leurs arômes³²⁶.

³²⁴ Albarracín, Y. et Mello, M. (2019). *Op. Cit.* p. 181.

³²⁵ Voir à l'adresse <http://ww2.regiontacna.gob.pe/grt/documentos/2011/personal/OR.024-2014.pdf>, consultée en novembre 2019.

³²⁶ shorturl.at/oDNR6

Chaîne de valeur



a) Ingrédients

La variété de pomme de terre indigène appelée "yeux bleus" est une pomme de terre cultivée dans les provinces de Caylloma, de Condesuyos, de Castilla et de La Unión, dans la région d'Arequipa³²⁷. Ces pommes de terre indigènes sont produites en petites quantités et il n'existe pas de statistiques précises les recensant, mais on sait que la production des différentes variétés de ce tubercule est assurée par 711 000 familles productrices établies dans 19 régions du pays, dont principalement : Puno, Huánuco, Cuzco, Cajamarca, Huancavelica et Junín, et que la culture des pommes de terre indigènes est pratiquée à plus de 3000 mètres d'altitude, jusqu'à 4200 mètres, où aucune autre culture ne peut se développer³²⁸. À Tacna, selon les chiffres publiés par le Ministère de l'agriculture, la production de pommes de terre s'élevait à 10 344 tonnes en 2018, sans précisions quant à la part attribuée aux différentes variétés³²⁹.

Dans la tradition culinaire appelée "pachamanca", une cuisson à l'étouffée dans la terre, les pommes de terre indigènes et les communautés se trouvent au cœur de la production nationale, et Tacna est d'ailleurs titulaire d'une marque collective sur la pomme de terre "yeux bleus", tout comme l'Association des producteurs agricoles des femmes de Villa Hermosa de Candarave.

³²⁷ Voir à l'adresse <https://diariocorreo.pe/edicion/arequipa/papa-tuberculo-se-siembra-en-las-8-provincias-de-arequipa-675707/?ref=dcr>, consultée le 11.01.2020.

³²⁸ MINAGRI (2020). Voir à l'adresse <https://www.gob.pe/institucion/minagri/noticias/79181-ministerio-de-agricultura-promueve-consumo-de-papa-blanca-a-nivel-nacional>, consultée le 11.02.2020.

³²⁹ MINAGRI (2018). Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018 (Rapport statistique de la production agricole 2018). Voir à l'adresse <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola>, consultée le 10.01.2019.

S'agissant des communautés assurant la production de la pomme de terre indigène, il n'existe pas d'informations détaillées sur les agriculteurs et les associations de ce secteur, plus particulièrement à Tacna, qui accueille le Comité des producteurs de pommes de terre de Candarave. À noter également que la diffusion de ce tubercule a été rendue possible dans le cadre de différentes activités de portée internationale, telles que la foire gastronomique péruvienne Mucho Gusto ou la foire internationale de Tacna, cette dernière ayant permis, en 2016, de présenter deux nouvelles variétés de pommes de terre indigènes de la région d'Ayacucho³³⁰.

Parmi les groupes actifs dans la protection et la conservation de la pomme de terre figurent l'Association des producteurs de pommes de terre et de ses dérivés au Pérou (APPAPA PERÚ), l'Association des communautés du parc de la pomme de terre (ASOCAM) à Cuzco, le Centre international de la pomme de terre (Fontagro), l'Association des gardiens de la pomme de terre indigène du centre du Pérou (AGUAPAN), le Centre d'innovation productive et de transfert technologique pour la pomme de terre et les autres cultures andines (CITEpapa-ADERS Perù) (accrédité par le Ministère de la production) et l'Institut technologique de la production.

Il est important de noter que la pomme de terre indigène a permis d'élaborer d'autres produits, tels que les chips des marques Lay's, Mr. Chips, Yauvana, Viva La Papa!, Inca's Gold et Nativas Snacks Naturales ainsi que la vodka 14 Inkas.

La charqui, une viande séchée consommée depuis l'époque précolombienne, figure aussi parmi les ingrédients qui composent le picante. C'est l'aliment le plus vendu de la ville de Tacna. Ce type de viande peut tout aussi bien être vendu dans certains marchés de gros que séché au sein des foyers.

Cette viande salée et séchée au soleil trouve son origine dans la région andine de haute altitude et constituait un moyen de conserver la viande. La charqui peut être élaboré à partir de différents types de viande : lamini, cerf, bovin, porc et volaille. Il est utilisé dans l'élaboration de plusieurs plats familiaux : l'olluquito (légume racine) avec du charqui, le riz avec du charqui, le charquicán.

b) Commercialisation et distribution

L'élaboration de la charqui nécessite plusieurs heures de préparation et peut même prendre jusqu'à deux jours, mais il reste largement consommé dans l'ensemble de la région de Tacna, tant à l'occasion d'événements importants et exceptionnels que pour les repas de tous les jours, la preuve étant que la charqui a été élevée au rang de plat emblématique, célébré un jour dans l'année. Ainsi, durant le mois d'août se tiennent divers concours populaires désignant les meilleures préparations de ce plat cuisiné au feu de bois. Certaines variantes comprennent d'ailleurs de la viande de poulet et des crevettes³³¹.

À Tacna, on peut déguster de la charqui dans les restaurants et les établissements traditionnels, parmi lesquels El Cacique, La casa de la Picantería ou encore La Glorieta de Pocollay.

³³⁰ Voir à l'adresse <https://rpp.pe/peru/tacna/francisco-y-sonaly-nueva-variedad-de-papas-nativas-ayacuchanas-noticia-988384?ref=rpp>, consultée le 20.03.2020.

³³¹ Voir à l'adresse <https://andina.pe/agencia/noticia-declaran-plato-tipico-regional-al-picante-a-tacnena-523617.aspx>, consultée le 20.03.2020.

5.5 Cuzco

Cuzco a vu l'établissement des peuples pré-Incas, parmi lesquels figuraient les cultures Marcavalle (1000 av. J.-C.) et Chanapata (800 av. J.-C.), qui ont donné lieu au développement de plusieurs domaines tels que l'agriculture, l'élevage de camélidés et l'échange de produits. Selon Felipe Guamán Poma de Ayala, le nom originel de Cuzco était Aqhamama, un toponyme dont la signification serait "mère de la chicha de jora de maïs" (une boisson fermentée)³³².

Selon un texte s'appuyant sur une étude réalisée sur le terrain entre 1989 et 1990 menée par Eleana Llosa dans 95 restaurants traditionnels du centre historique de la ville de Cuzco, et comme on peut encore l'observer de nos jours³³³, les brasseries de chichas alimentent une partie importante de la population et servent traditionnellement de relais dans la transmission des recettes, les cuisinières passant le témoin à leurs filles ou à leurs employées, raison pour laquelle ces établissements sont une source essentielle de conservation et d'innovation en matière de traditions culinaires.

i) Cochon d'Inde rôti

Le cochon d'Inde fait partie des viandes de rongeurs consommées dans le pays. Antúnez indique que "le cochon d'Inde découvert par les Espagnols était aussi grand que le lapin de Castille. Aujourd'hui, cette espèce s'est atrophiée et les cochons d'Inde les plus corpulents ne pèsent qu'entre un kilo et un kilo et demi." Cependant, il est intéressant de constater que le cochon d'Inde non seulement fait partie de l'alimentation péruvienne, mais était aussi utilisé lors de rituels et dans le diagnostic de certaines maladies³³⁴.

La viande des montagnes était transformée en charqui (viande séchée) pour être consommée plus tard³³⁵. Plusieurs techniques étaient utilisées pour le séchage (au soleil, avec du sel ou de la chaux) et pouvaient être appliquées à tout type de viande.

³³² Álvarez, I. (2017). *Op. Cit.* p. 273.

³³³ Observation qui a pu être réalisée au cours d'une visite gastronomique prise en charge par Promperú en 2017.

³³⁴ Antúnez, S. (1996). *Op. Cit.* p. 27.

³³⁵ *Ibid.* p. 25.

Chaîne de valeur**Schéma 5.5.1**a) Ingrédients

L'ingrédient principal et original de cette tradition culinaire est le cochon d'Inde. Il est très apprécié pour son apport nutritionnel élevé. Toutefois, la tagète des décombres mérite également une attention particulière, faisant partie elle aussi de la chaîne de valeur de l'ocopa (potage à base de pommes de terre).

Le Pérou est actuellement le principal exportateur de viande de cochon d'Inde, avec une participation s'élevant à 71,3% sur le marché. Les États-Unis d'Amérique constituent le principal marché d'exportation, avec 99,9%, suivis, dans une moindre mesure, du Japon, du Canada, de la République de Corée, de l'Italie et d'Aruba.

Les exportations de cochon d'Inde ont commencé en 1994, pour atteindre en 2018 un volume s'élevant à 9958 kilos et une valeur franco à bord de 128 000 dollars des États-Unis d'Amérique. Ces chiffres indiquent une croissance, durant cette période, d'un taux annuel de 3,9% et de 6,5% respectivement, en termes de volume et de valeur franco à bord. Ces 10 dernières années, les exportations en termes de valeur franco à bord ont augmenté d'environ 18%.

Il est important de souligner que, en matière de production et de commercialisation³³⁶, les régions les plus déterminantes sont : Cajamarca, Lambayeque et La Libertad, suivies de Junín, Pasco, Huánuco, Lima et dans une moindre mesure Arequipa, Cuzco et Apurímac.

³³⁶ À noter qu'aucune information n'a été trouvée concernant les volumes de produits commercialisés et les transferts vers d'autres marchés de gros.

Cependant, c'est dans la région de Cuzco que la tradition du cochon d'Inde rôti est la plus notable.

Les principaux producteurs et éleveurs dans ce domaine sont :

- L'Association des producteurs et éleveurs de petits animaux Cuy Sima, de Chinchero. Cette association est chargée de contribuer à l'amélioration des compétences en matière de production, en accord avec les autorités locales et PROCOMPITE.
- L'Association Eco Andino, à Yanaoca, qui compte une trentaine d'éleveurs de cochons d'Inde, est chargée de la production et de la commercialisation de cochons d'Inde à haute valeur ajoutée, avec pour principaux clients les restaurants touristiques d'El Valle.
- Le centre en faveur de l'élevage des cochons d'Inde de Langui, un projet mené par le gouvernement régional de Cuzco dont l'objectif est d'améliorer la compétitivité en matière de production dans huit districts.
- La Familia De Unión Chaullay, une famille dirigeante dans sa localité, qui fournit des cochons d'Inde aux grandes entreprises qui les commercialisent dans la région.

L'État péruvien a mis en œuvre plusieurs initiatives en vue de contribuer à l'amélioration de la compétitivité en matière de production et de commercialisation du cochon d'Inde. Tout d'abord, en 2019, le décret suprême n° 401-2019-EF visant l'exonération du paiement de la taxe sur la valeur ajoutée (TVA) sur la vente de cochons d'Inde vivants a été promulgué. Selon les spécialistes, ce décret favorisera la production et le commerce du cochon d'Inde et, de fait, sa consommation³³⁷.

De même, le programme de développement de la production agricole rurale (Agro Rural), le Centre d'étude et de promotion du développement (Desco, à Arequipa) et l'Institut du commerce et de la méthodologie (à Ayacucho) proposent des outils et des mécanismes permettant de certifier les compétences des producteurs de cochons d'Inde. Les certificats sont pris en charge par l'État via des établissements de certification accrédités par le Système national d'évaluation, d'accréditation et de certification de la qualité éducative, SINEACE.

Ensuite, la résolution ministérielle n° 0338-2013-MINAGRI du 13 septembre 2013 a établi la "Journée nationale du cochon d'Inde", mesure contribuant à la revalorisation et à la diffusion de l'élevage, de la commercialisation et de la consommation du cochon d'Inde.

b) Commercialisation et distribution

Tous les ingrédients de cette tradition sont disponibles dans les marchés de gros de la région³³⁸. On peut en consommer dans les marchés, les établissements traditionnels et les restaurants, parmi lesquels figurent le Kusikuy, le Mesón de don Tomás, le Quinta Eulalia; même s'il semblerait que le meilleur cochon d'Inde se trouverait dans la communauté de Tipón, où se déroule le festival consacré au cochon d'Inde et qui accueille les établissements touristiques El Rancho del Cuy et la Casona del Cuy, entre autres.

La consommation de cochons d'Inde s'est exportée aussi bien à Lima que dans d'autres régions du pays. Aujourd'hui, il est possible de déguster du cochon d'Inde sous diverses

³³⁷ Voir à l'adresse <https://elperuano.pe/noticia-aumentara-consumo-cuy-gracias-a-exoneracion-del-igv-88257.aspx>, consultée le 11.01.2020

³³⁸ Aucune information n'a été trouvée en ce qui concerne le nombre de tonnes de cochons d'Inde commercialisés quotidiennement sur les différents marchés.

formes dans plusieurs restaurants de Lima, parmi lesquels figurent notamment el Tarwi, Las Tejas, La Matarina, Mayta, Manduca, Huancahuasi et Tradiciones de mi Tierra.

i) Pachamanca

La pachamanca, aussi connue sous le nom de “pot de terre”, possède des origines qui remontent à des époques ancestrales, selon Rosario Olivas, qui indique que “les vestiges archéologiques les plus anciens de la pachamanca ont été découverts dans la grotte de Telarmachay dans les hauteurs de San Pedro de Caja. Cette grotte était habitée à partir de 7000 ans av. J.-C. et a été également occupée dans les années 4800 av. J.-C.”³³⁹.

La pachamanca a été créée à travers les rituels d’offrandes à la terre pratiqués par les Andins en remerciement des récoltes réalisées.

Ce plat a évolué avec le temps. Jusqu’au XX^e siècle, on utilisait de la viande d’agneau ou de chevreau enveloppée dans des feuilles de bananier. Aujourd’hui, presque tous les types de viande entrent dans la composition de la pachamanca et sont généralement au nombre de trois; il peut s’agir de : porc, poule, poulet, canard, agneau ou cochon d’Inde. La pachamanca est consommée dans la quasi-totalité du territoire péruvien et a d’ailleurs été désignée comme faisant partie du patrimoine culturel de la nation en 2003 en tant que culture millénaire.

La pachamanca est au cœur des célébrations de la Virgen del Carmen, ou fête de Paucartambo, qui durent huit jours, du 12 au 19 juillet.

³³⁹ Olivas, R. (2015). *Op. Cit.* p. 130.

Chaîne de valeur**Schéma 5.5.2**a) Ingrédients

C'est un plat traditionnel au mode de préparation millénaire. Il a été déclaré patrimoine culturel national en 2003. Consommé dans tout le pays, il est particulièrement populaire dans la région des Andes. Depuis 2015, la "Journée nationale de la pachamanca" a lieu le premier dimanche de février, afin de célébrer ce plat millénaire qui revêt une grande signification culturelle.

Il a pour principaux ingrédients : i) les pommes de terre indigènes, ii) le huacatay, iii) la patate douce, iv) la viande d'agneau et v) la chicha de jora.

Comme indiqué précédemment, la pomme de terre est un produit important du panier alimentaire péruvien, car le pays, centre d'origine de la plante, en compte des centaines de variétés. En outre, la région de Cuzco est un centre de production majeur qui, en 2018, comptabilisait 393 611,43 tonnes métriques de pommes de terre de diverses variétés³⁴⁰. À Cuzco, environ 1200 variétés de pommes de terre indigènes ont été répertoriées, dont les suivantes³⁴¹ : la chaska, la valicha (en hommage à la femme andine), la ccorinia, la serranita, la pallyponcho, la pukalliqlla, la anteñita, la papa leona, la qeqorani, la camotillo. Par

³⁴⁰ MINAGRI (2018). Annuaire statistique de production agricole 2018.

<http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola>, consulté le 10.01.2019.

³⁴¹ <https://andina.pe/agencia/noticia-dia-nacional-de-papa-cusco-produce-mas-1200-variedades-papa-nativa-711728.aspx>, consulté le 26.02.2020.

ailleurs, le Pérou exporte environ 500 tonnes métriques de pommes de terre indigènes par année, ce qui en fait le premier pays dans ce domaine³⁴².

Quant aux groupes de personnes chargés d'assurer la production de la pomme de terre indigène, il est difficile d'identifier les agriculteurs ou les associations impliqués, cependant, en ce qui concerne la conservation de cet ingrédient, il convient de mentionner tout particulièrement Miguel Choqque, ingénieur agronome qui est parvenu à réunir 350 variétés de pommes de terre à Chinchero, la communauté agricole de Mullacas Misminay, qui pratique la culture en terrasses à Moray³⁴³, ainsi que l'Association des gardiens de la pomme de terre indigène du centre du Pérou (AGUAPAN), qui réunit des familles de petits agriculteurs dans les centres d'origine œuvrant à la conservation et au développement de la pomme de terre, au moyen de la conservation et de la sauvegarde des collections de variétés de pommes de terre indigènes³⁴⁴.

D'autres groupes travaillent également à la protection et à la conservation de la pomme de terre, à savoir l'association des producteurs de pommes de terre et ses dérivés du Pérou (Asociación de Productores de Papa y sus Derivados del Perú – APPAPA PERÚ), l'association des communautés du parc de la pomme de terre (Asociación de Comunidades del Parque de la Papa – ASOCAM), à Cusco, le Centre international de la pomme de terre – Fontagro, l'association des gardiens de la pomme de terre indigène du centre du Pérou (Asociación de Guardianes de la Papa Nativa del Centro del Perú – AGUAPAN), Cite Papa y otros cultivos Andinos – ADERS Perú (mandaté par le Ministère de la Production) et l'institut technologique de production (Instituto Tecnológico de Producción).

Il convient de souligner que la pomme de terre indigène a servi à l'élaboration d'autres produits tels que les chips des marques Lay's, Mr. Chips, Yauvana, Viva La Papa!, Inca's Gold, Nativas Snaks ainsi que la vodka 14 Inkas.

Quant au Huacatay, il convient de souligner que, comme dans le cas de la tradition culinaire de l'ocopa, il n'a pas été possible d'identifier d'association ou de groupe de personnes chargé d'assurer la production de cette herbe aromatique, cette dernière étant produite dans le cadre d'une agriculture familiale.

La patate douce est cultivée principalement sur la côte centrale du pays et la production nationale pour l'année 2018 s'est élevée à 275 257,502 tonnes métriques³⁴⁵, dont 402 tonnes métriques à Cuzco. Cet ingrédient est aussi utilisé comme accompagnement dans le cebiche et les chicharrones.

La patate douce est domestiquée et cultivée depuis les temps préincas et cette racine a été représentée sur des céramiques précolombiennes et retrouvée dans des tombes³⁴⁶.

Actuellement, la patate douce est principalement commercialisée fraîche, les principales variétés commercialisées étant la patate douce à chair jaune et la patate douce à chair violette. Ce produit est également utilisé pour l'élaboration de chips ou d'en-cas des marques NatuChips, Cricket's, Inka Chips, entre autres. En outre, les patates douces sont exportées à l'état frais, réfrigéré, surgelé ou sec, dans les principaux pays exportateurs que

³⁴² <https://andina.pe/agencia/noticia-dia-nacional-de-papa-peru-exporta-500-toneladas-papa-nativa-al-ano-711671.aspx> consulté le 26.02.2020.

³⁴³ <https://agraria.pe/noticias/cusco-cosechan-papas-nativas-en-andenes-incas-10984>, consulté le 26.02.2020.

³⁴⁴ <https://cipotato.org/es/lapapa/nace-la-asociacion-de-guardianes-de-papa-nativa-del-centro-del-peru/>, consulté le 26.02.2020.

³⁴⁵ MINAGRI (2018). Annuaire statistique de production agricole 2018. <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola>, consulté le 10.01.2019.

³⁴⁶ http://www.peruecologico.com.pe/raiz_ibatatas.htm, consulté le 26.02.2020.

sont les États-Unis d'Amérique, le Canada, la République de Corée et la Malaisie³⁴⁷. Les principales entreprises exportatrices sont : *“Prima Farms SAC, avec des ventes s'élevant à 783 708 dollars É.-U., suivie de LAS Kentias SAC (650 687 dollars É.-U.), Agrícola y Ganadería Chavín de Huántar SA (385 935 dollars É.-U.), Matfal EIRL (209 213 dollars É.-U.), Falvy de Matos Cinthya Lourdes (103 751 dollars É.-U.), Coproimpex SAC (99 300 dollars É.-U.), D Matfal Foods Company EIRL (97 393 dollars É.-U.), Agroindustrias AIB SA (63 456 dollars É.-U.) et diverses autres entreprises pour une valeur totale de 411 272 dollars É.-U.”*³⁴⁸.

La viande ovine est principalement consommée dans les zones andines, les principales régions produisant ce type de viande étant Puno, avec une production de 8881 tonnes métriques en 2017, Junín, avec une production de 3300 tonnes métriques la même année, ainsi que Cuzco, dont la production a atteint 3232 tonnes métriques³⁴⁹. Élevés dans le cadre du système des pâturages, ces animaux sont le composant le plus important du bétail et sont placés sous la garde des femmes et des enfants qui accompagnent le troupeau. Ils sont non seulement une source de viande, mais ils fournissent également de la laine, utilisée pour la confection de divers tissages (vêtements tels que des ponchos, des sacs ou des couvertures). Bien qu'il n'ait pas été possible d'obtenir d'informations sur les communautés ou familles qui se consacrent à l'élevage d'agneaux, cette activité est reconnue comme une source de revenus importante qui contribue à l'atténuation des risques inhérents à l'activité agricole³⁵⁰.

La chicha de jora est confectionnée à partir de farine de jora, obtenue de la germination contrôlée des graines de maïs. Elle est aussi bien consommée directement comme boisson, plus connue sous le nom de “clarito”, qu'utilisée comme ingrédient pour l'élaboration de nombreux plats de la cuisine péruvienne.

Parmi les principales régions qui la produisent et la commercialisent, il convient de citer La Libertad, Lima, San Martín, Lambayeque, Ancash, Piura, Cajamarca et Loreto, qui, ensemble, sont à l'origine de 83,5% de la production nationale. Nous ne disposons pas d'informations concernant les niveaux de production et la traçabilité quant à la distribution du produit.

Comme pour les autres spécialités culinaires et tel que mentionné précédemment, la chicha et les chicherías (lieux où ce produit est consommé sous forme de boisson) ont des caractéristiques régionales qui leur sont propres. Ainsi, en 2015, le Ministère de la Culture a approuvé le décret vice-ministériel N.° 157-2015-VMPCIC-MC, qui déclare patrimoine culturel de la nation les espaces culturels de la picantería et de la chichería de Cuzco et de Piura. S'ils sont tous deux des espaces culturels dans lesquels la boisson principale est la chicha, ils se distinguent par le fait que, dans les picanterías, ce breuvage est apprécié seulement comme accompagnement de la nourriture.

Dans les chicherías, en revanche, la consommation et la vente de chicha constituent l'activité principale. Les établissements spécialisés dans la distribution ou la commercialisation de cette boisson traditionnelle sont généralement des maisons aménagées situées dans les régions rurales et ils font office d'espaces de transmission de techniques et de savoirs culinaires précolombiens. C'est dans cette fonction que réside toute leur importance pour la consommation et la diffusion cette spécialité. Ce qui précède

³⁴⁷ <https://peru.info/es-pe/superfoods/detalle/super-camote>, consulté le 26.02.2020.

³⁴⁸ Source : Agraria.pe. <https://agapperu.org/noticias/crecieron-las-exportaciones-camote/>, consulté le 26.02.2020.

³⁴⁹ http://siea.minagri.gob.pe/siea/sites/default/files/anuario-produccion-pecuaria-2017-261118_0.pdf, consulté le 27.12.2019.

³⁵⁰ <http://leisa-al.org/web/index.php/statistics/volumen-21-numero-3/2032-mejorando-la-performance-de-los-ovinos-locales-la-acoc>, consulté le 26.02.2020.

concerne la commercialisation et la consommation de cette tradition culinaire sous forme de boisson. Cependant, comme mentionné précédemment, ce produit traditionnel est également utilisé comme ingrédient pour la préparation de divers plats et boissons tels que la frutillada. C'est pourquoi la chicha de jora est vendue sur presque tous les marchés de la région, mais également dans la plupart des marchés du pays. Toutefois, nous ne disposons pas d'informations quant aux volumes de vente de ce produit.

S'il n'existe pas non plus d'informations exactes quant au nombre d'associations ou de producteurs qui se consacrent à la production de ce produit, nous savons cependant que l'association des picanterías de Cuzco a organisé le Ajha Raymi, ou Festival de la chicha de jora, événement qui cherche à mettre en valeur cette spécialité et à en diffuser la consommation chez les locaux et les visiteurs de la région.

Il convient de souligner que, bien que reconnue et valorisée à l'échelle nationale, la consommation de la chicha de jora sous forme de boisson ne rencontre pas la même popularité en dehors des frontières régionales. Ainsi, tous les supermarchés n'en proposent pas encore de version conditionnée et pasteurisée. Néanmoins, elle a servi d'ingrédient pour la création d'une bière de la brasserie "La Candelaria", appelée "La Patriota" (la patriote).

b) Commercialisation et distribution

Les ingrédients peuvent être trouvés facilement sur tous les marchés, tels que Huancaro, San Blas, San Pedro ou Huanchaq. Cependant, nous ne disposons pas d'informations permettant d'identifier les producteurs desquels proviennent les différents ingrédients ni de connaître la traçabilité des produits, de leur origine jusqu'au consommateur.

Comme expliqué précédemment, la préparation de la pachamanca nécessite une logistique particulière, les ingrédients étant cuits sous terre dans un lieu prévu à cet effet. Par conséquent, bien que la consommation de ce plat sous sa forme originale soit populaire sur tout le territoire péruvien, elle est principalement pratiquée dans les restaurants régionaux ou campagnards. Les principaux restaurants qui proposent cette tradition culinaire à Cuzco sont les suivants : Pachapapa, Chicha, Cusco Cuisine, El Virrey del Truco, Inka Grill, Ciciolina, Incanto et Nuna Raymi.

Toutefois, cette tradition a su s'adapter aussi bien à la logistique des maisons qu'à celle des différents types de restaurants, avec sa version "à la marmite". Dans cette version, les mêmes ingrédients sont utilisés, mais le plat est préparé dans une marmite. Il convient de noter que nous avons affaire à un plat nourrissant, servi avec trois sortes de viandes différentes, des fèves, des patates douces, du maïs, etc. C'est pour cette raison qu'il est généralement consommé lors d'occasions particulières.

Il est également possible de trouver de la pachamanca à Lima, dans des restaurants campagnards du district de Santa Eulalia comme El Tinajón, El Paraíso Huanca, El Mirador, ou dans les restaurants Mesa de Piedra, Club Huancayo, Las Terrazas de mi Pueblo, Huancahuasi, entre autres.

5.6 Loreto

i) La patarashca

La patarashca est une tradition culinaire dont le nom vient du mot quechua patarasqa, qui signifie plié et enveloppé, caractéristiques du plat. L'origine quechua de la plupart des noms des plats de l'Amazonie découle généralement de processus sociaux, notamment du fait que la plupart des immigrants viennent de San Martín, région où le quechua est implanté depuis de nombreux siècles.

Il faut savoir qu'il existe de nombreuses techniques propres à cette région, comme dans toutes les régions du Pérou, et l'une d'entre elles est liée à ce plat. Cette technique consiste à envelopper les poissons dans au moins deux sortes de feuilles différentes (*Heliconia* spp. Bijao, et mishqui panga) avant de les rôtir. Il existe en outre une technique similaire, utilisée dans la plupart des foyers péruviens, qui consiste à envelopper les aliments dans du papier d'aluminium pour ensuite les rôtir au four, avec pour différence essentielle que, dans la technique traditionnelle, les feuilles transmettent certaines saveurs particulières à la nourriture.

Les entretiens réalisés avec des propriétaires et des cuisiniers de la région ont permis d'observer certaines variantes par rapport à la recette présentée dans l'annexe 2; par exemple, Gabriel Garhy Nogueira Paz, propriétaire et chef du restaurant "Chef Paz", n'ajoute pas le curcuma, le piment, les deux cuillères de vin blanc, la coriandre et la cuillère à café de jus de citron. Quant à la présentation, la recette de référence utilise de l'ají de cocona, qui n'a pas été mentionné durant l'entretien.

À la suite de l'entretien avec Pilar Agnini, cheffe et propriétaire du restaurant de "Mishquina", nous relevons également certaines différences par rapport à la recette originale. Elle n'utilise pas non plus de vin, de curcuma, de jus de citron ou de piment. Aucune différence notable n'a été observée dans l'élaboration du plat.

Comme l'indique notre recette (annexe 2), la patarashca peut être préparée à partir de différents poissons, dont le paiche, un poisson d'eau douce pouvant atteindre une longueur de trois mètres dans son milieu naturel et peser près de 250 kilogrammes.

Dans les entretiens, le paiche est apparu comme le produit le plus représentatif de la région. Pilar Agnini a précisé qu'il existait des écloséries certifiées par l'organisme Sanipes et que les interdictions de pêche étaient respectées. Par ailleurs, Nikyoli Ching, présidente de la chambre de commerce de Loreto, estime que les plats les plus représentatifs de sa région tels que la patarashca doivent être consommés de manière artisanale et non commerciale, afin de préserver les espèces en évitant la surpêche.

Cet animal, tout comme le jaguar et le caïman noir, a un rôle essentiel dans la culture amazonienne, sa capture étant considérée comme une preuve de force et de virilité. Comme l'ont mentionné Pilar et Nikyoli, la pêche pratiquée sur cet animal est actuellement une source de préoccupation car l'espèce est en voie d'extinction; le problème remonte à l'arrivée des Espagnols, qui ont introduit de nouvelles techniques de pêche et de conservation du poisson (sel). L'équilibre a alors été altéré.

C'est pour cette raison que, au cours des dernières décennies, des campagnes et des projets tels que la création de réserves naturelles, la limitation de la période de capture et

l'élevage à des fins commerciales et de recherche ont été mis en œuvre pour favoriser le repeuplement de l'espèce³⁵¹.

Chaîne de valeur

Figure 5.6.1



a) Ingrédients

Les ingrédients sont notamment : i) le piment rocoto, ii) la coriandre longue (*Eryngium foetidum*), iii) le manioc, iv) la cocona et v) le paiche (*Pirarucu*).

Au Pérou, nous trouvons deux types de piment rocoto, le rocoto serrano ou rocoto du potager et le rocoto de la forêt centrale, qui est plus grand. Le piment utilisé dans cette recette est le rocoto provenant de la forêt (Pasco, Huánuco et Junín). Les associations ayant obtenu des marques collectives sur ce produit sont, en autres, les suivantes : Asociación de Agricultores Emprendedores Unión Tulumayo (ASAEMUT), Asociación de Productores Comercio Justo – Mazamari, Asociación de Fruticultores Ecológicos Vivero Distrital del Valle Marcapata, Asociación Agropecuario Barrio Oxapampa I, dont l'activité de production a lieu à Junín, Cusco et Pasco. Il convient de souligner que nous ne disposons pas de données officielles concernant le volume de production du rocoto ni de la traçabilité du produit qui permettrait de renforcer la chaîne de valeur de cet ingrédient.

Ce produit est notamment exporté aux États-Unis d'Amérique, en Italie et en Espagne. Le rocoto est exporté frais ou sous forme de pâte et il n'est pas possible de connaître les volumes exacts d'exportation, car il est inscrit dans la catégorie des piments.

³⁵¹ Slow Food. (2017). *Op. Cit.* p. 280 – 281.

Quant à la coriandre longue, il s'agit d'une herbe aromatique intégrée à différents plats de la cuisine traditionnelle de la forêt, connue et utilisée au niveau régional. Originaire de l'Amazonie occidentale, elle est cultivée dans toute l'Amérique tropicale. Au Pérou, la coriandre longue est largement répandue dans les régions de Loreto et d'Ucayali (Atalaya)³⁵². Elle est reconnue comme plante curative³⁵³, cependant, nous ne disposons pas de données officielles relatives aux producteurs, au volume de production ou à la traçabilité du produit.

Le manioc fait partie des ingrédients de la patarashca et est produit dans différentes régions, mais principalement dans la région de Loreto, dont la production s'élève à 430 227 tonnes pour l'année 2018³⁵⁴. Les autres régions productrices de manioc sont Cajamarca, Amazonas, Ucayali, Junín y San Martín. Le manioc est également utilisé pour l'élaboration d'un produit dérivé, la farine de manioc. Bien qu'il n'ait pas été possible d'obtenir d'informations sur les volumes de ventes ou sur les producteurs de Loreto, nous savons que, par l'intermédiaire de la commission Devida³⁵⁵, plus de 130 producteurs se forment aux techniques d'amélioration et aux bonnes pratiques relatives à la plantation de manioc et à la farine de manioc³⁵⁶.

Dans la région de Junín, des marques collectives ont été octroyées aux associations citées ci-après, qui commercialisent du manioc non traité : Federación Cafetalera Microcuena Pampa Whaley, Miraflores y Margarita, Asociación de Agricultores Emprendedores Unión Tulumayo (ASAEMUT), Asociación de Productores Comercio Justo – Mazamari, entre autres. Ce produit est principalement exporté au Chili, aux États-Unis d'Amérique et en Espagne³⁵⁷. Il convient de préciser que certains producteurs n'appartiennent pas à des structures organisées ou officielles, ce qui complique le calcul des volumes de production.

La cocona, quant à elle, est un produit de la forêt dont la production est concentrée dans les régions de Loreto, San Martín, Ucayali et Amazonas. Ce fruit, également appelé tomate chauve-souris, est utilisé avec des piments et des herbes aromatiques pour préparer l'ají de cocona. Dans les communautés indigènes, la cocona a également d'importantes vertus médicinales, car c'est une source de vitamines (B, B5 et C) et de minéraux (fer, calcium, phosphore)³⁵⁸. La popularisation des restaurants amazoniens à Lima et la fête gastronomique Mistura ont contribué à faire connaître l'ají de cocona. En 2018, la production nationale de cocona a atteint 9522 tonnes métriques, dont 4667 tonnes métriques à Loreto³⁵⁹. Cependant, il n'existe pas de données officielles concernant le nombre de producteurs ou la traçabilité du produit.

Le paiche est un poisson endémique de l'Amazonie péruvienne et brésilienne. Au Pérou, on le trouve dans la réserve nationale de Pacaya Samiria, ainsi que dans certains fleuves de la région de Loreto. Il fait partie des plus grandes espèces de poissons d'eau douce, pouvant

³⁵² https://www.minagri.gob.pe/portal/download/pdf/sectoragrario/agricola/lineasdecultivosemergentes/SACHA_CULANTRO.pdf, consulté le 11.01.2020.

³⁵³ <http://www.iiap.org.pe/Upload/Publicacion/CDinvestigacion/IIAP/IIAP2/CapituloIII-39.htm>, consulté le 12.02.2020.

³⁵⁴ MINAGRI (2018). Annuaire statistique de production agricole 2018. <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola>, consulté le 10.01.2019.

³⁵⁵ La Commission nationale pour le développement et la vie sans drogues – DEVIDA est un organisme public de mise en œuvre rattaché au secteur de la présidence du conseil des ministres, chargé d'élaborer et de coordonner la stratégie nationale antidrogue et faisant office d'organisme national pour tous les fonds de coopération internationale destinés à la lutte antidrogue.

³⁵⁶ <https://www.devida.gob.pe/-/loreto-mas-de-130-productores-de-farina-participaron-en-dia-de-campo>, consulté le 12.02.2020.

³⁵⁷ <https://www.agrodataperu.com/2019/11/yuca-peru-exportacion-2019-octubre.html>, consulté le 11.01.2020.

³⁵⁸ Slow Food. (2017). *Op. Cit.* p. 250 – 251.

³⁵⁹ MINAGRI (2018). Annuaire statistique de production agricole 2018. <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola>, consulté le 10.01.2019.

atteindre trois mètres et peser 250 kilogrammes. Pour favoriser son repeuplement, des campagnes et des projets d'élevage ont été mis en œuvre au cours des dernières décennies³⁶⁰. En 2016, la production de paiche enregistrée s'élevait à 142 tonnes et, en 2018, le taux de repeuplement atteignait 200%, grâce aux efforts conjoints des communautés et du Ministère de la production³⁶¹. En 2018 également, 712 concessions ou autorisations ont été délivrées pour la culture du paiche dans 11 régions au niveau national, la plupart de ces concessions pratiquant la culture du paiche et d'autres espèces amazoniennes et aspirant à devenir des centres aquacoles potentiels afin de développer l'aquaculture. La production de paiche est concentrée dans la région de Loreto, à hauteur de 65% de la production totale, suivie par Ucayali à hauteur de 18%; le produit est surgelé pour l'exportation ou utilisé pour répondre à l'offre locale de plats amazoniens.

Une association détient actuellement une marque collective pour le paiche : l'association des éleveurs de paiche de l'Amazonie péruvienne (Asociación de Criadores de Paiche de la Amazonía Peruana, "Arapaima Gigas"). D'autres associations se consacrent cependant à l'élevage et à la commercialisation de ce poisson : c'est le cas de l'association des producteurs de paiche du Pérou (Asociación de Productores de Paiche de Perú (ProPaiche)), constituée de six entreprises qui promeuvent une culture durable du paiche³⁶², ainsi que d'autres organisations telles que le groupe organisé de la Communauté Manco Cápac de la cuenca Yanayacu Pucate³⁶³ ainsi que l'organisation sociale des pêcheurs et producteurs artisanaux (Organización Social de Pescadores y Procesadores Artesanales – OSPPA Arahua Fish)³⁶⁴.

Ce produit est exporté aux États-Unis d'Amérique, en Équateur et en République de Corée. Les principales entreprises exportatrices sont Sercosta, Corporación de Ingeniería de Refrigeración, Productora Andina de Congelados.

b) Commercialisation et distribution

Selon le Journal de pêche (Boletín Pesquero) de juillet 2018, la demande internationale en chair de paiche s'est maintenue au-dessus des 100 000 tonnes, atteignant le niveau record de 169 500 tonnes en 2013. Le Brésil s'est positionné comme principal exportateur de cette ressource halieutique, néanmoins, en 2016, le Pérou a assuré 48% du volume exporté, en raison de la demande croissante des États-Unis d'Amérique et du Canada. Pour le Brésil comme pour le Pérou, les États-Unis d'Amérique sont le principal destinataire des produits à base de paiche³⁶⁵.

³⁶⁰ *Ibid.* P. 280 – 281.

³⁶¹ <https://andina.pe/agencia/noticia-poblacion-del-paiche-silvestre-aumento-2000-ultimos-ocho-anos-723512.aspx>, consulté le 11.01.2020.

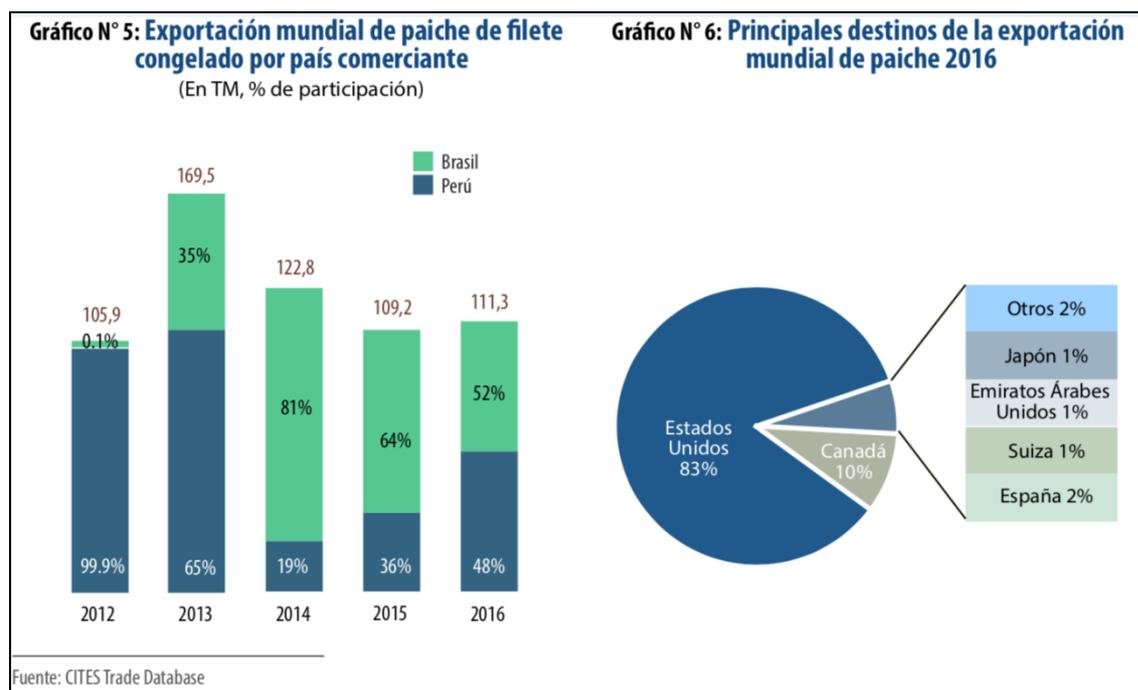
³⁶² <http://www.mispecies.com/nav/actualidad/noticias/noticia-detalle/Nace-la-Asociacin-de-Productores-de-Paiche-de-Per.-Un-buen-comienzo-para-la-salvaguarda-de-la-especie/#.XiWghlNKhQI>, consulté le 11.01.2020.

³⁶³ <https://www.sernanp.gob.pe/paiche>, consulté le 11.01.2020.

³⁶⁴ <https://www.itp.gob.pe/https-www-itp-gob-pe-wp-admin-post-phppost5047actionedit/>, consulté le 11.01.2020.

³⁶⁵ Ministerio de la Producción – Oficina de Estudios Económicos. (Juillet 2018). Boletín Pesquero. www.produce.gob.pe, consulté le 12.02.2020.

Figure 5.6.2



Légende :

Graphique n° 5 : Exportation mondiale de paiche en filets surgelés par pays commerçant (en tonnes métriques, % de participation)

Brésil
Pérou

Graphique n° 6 : Principaux destinataires de l'exportation mondiale de paiche en 2016

États-Unis d'Amérique 83%
Canada 10%
Autres 2%
Japon 1%
Émirats arabes unis 1%
Suisse 1%
Espagne 2%

Parmi les cuisiniers ayant contribué à la revalorisation de ce produit, il convient de mentionner Pedro Miguel Schiaffino, promoteur de l'ONG Despensa Amazónica. Cuisinier et chercheur dans le domaine de la cuisine amazonienne, Pedro Miguel promeut et diffuse l'art et la cuisine amazoniens dans son restaurant Amaz. Ce chef est non seulement parvenu à mettre sur le devant de la scène les produits de l'Amazonie, mais, grâce à sa contribution, ces spécialités sont également mieux connues et utilisées. En 2019, il a reçu le prix American Express Icon Award dans l'édition des 50 meilleurs restaurants d'Amérique latine de l'année³⁶⁶.

ii) Le tacacho con cecina

La cecina désigne la viande séchée fumée, laquelle est traditionnellement préparée par des communautés de la forêt péruvienne, qui utilisaient cette technique pour conserver la viande à une époque où il n'était pas possible de la réfrigérer. Cette viande séchée est utilisée dans

³⁶⁶ <https://elcomercio.pe/gastronomia/chefs/latin-america-s-50-best-chef-peruano-pedro-miguel-schiaffino-gana-premio-icon-noticia-675241-noticia/>, consulté le 12.02.2020.

différents plats typiques de la gastronomie locale. Elle est généralement frite, cuite sur le gril ou utilisée dans des ragoûts ou des soupes de légumes.

Le tacacho con cecina est un plat de street food qui peut être dégusté sur les étals des marchés et dans les rues³⁶⁷.

Pilar Agnini, cheffe et propriétaire du restaurant “La Mishquina”, nous a présenté sa recette de tacacho con cecina lors d’un entretien qui a eu lieu le 8 octobre 2019, à l’occasion duquel certaines variantes ont été observées par rapport à notre recette de référence. La première variante est l’absence de chicharrones, qui rendraient le plat très gras.

Elle a également précisé que ce plat devait être servi en présentant le chorizo, deux boules de tacacho et la portion de cecina, détail qui n’est pas mentionné dans la recette originale (annexe 2).

Chaîne de valeur

Figure 5.6.3



a) Ingrédients

Un des ingrédients principaux utilisés pour l’élaboration de cette tradition culinaire est le roucou. Il pousse dans une zone s’étendant du Mexique au Brésil, comprenant Pérou. Six à sept mille tonnes de roucou sont produites au Pérou chaque année et 90% de la production est exportée.

Cet ingrédient est populaire en raison de son utilisation comme colorant naturel dans différents aliments tels que les margarines, les beurres, les glaces, les viandes, les pains, les

³⁶⁷ Slow Food. (2017). Op. Cit. p. 254.

fromages, les yaourts, les pâtes et les nouilles, les entremets; ainsi que dans les produits cosmétiques tels que les rouges à lèvres, les écrans solaires et les crèmes.

En raison de sa nature et de son utilité, cet ingrédient montre un fort potentiel pour la vente au niveau national et international, en particulier comme valeur ajoutée (colorant). Actuellement exporté comme colorant en poudre, le roucou présente un fort potentiel et est très demandé dans l'industrie alimentaire et cosmétique à l'échelle mondiale. Les volumes d'exportation pour l'année 2018 ont atteint 459 tonnes métriques³⁶⁸.

La forte demande de roucou sur le marché international est essentiellement due au fait qu'il contient de la bixine et de la norbixine. La bixine est un colorant naturel qui fait partie des quelques substances autorisées par l'Organisation mondiale de la Santé pour l'utilisation dans l'alimentation.

Le Pérou est le second producteur mondial de graines de roucou, après le Brésil. La production de ces graines pourrait être améliorée en développant la technicisation visant à accroître le rendement du produit. À cet égard, divers projets sont actuellement mis au point par les institutions publiques, en collaboration avec des entreprises privées pour le développement de la semence. Au Brésil, il a été possible d'améliorer la compétitivité et, de ce fait, la productivité et la qualité du roucou.

La production nationale de roucou a atteint 6988 tonnes métriques en 2018, tandis que celle de Loreto n'a pas dépassé 79 tonnes métriques³⁶⁹. Par ailleurs, nous pouvons trouver ce produit dans les régions de Pasco, Cuzco, Ucayali, Ayacucho et Junín³⁷⁰. Dans cette dernière région, des marques collectives d'associations, citées ci-après, ont œuvré afin de produire et commercialiser le roucou : Asociación de Productores Indígenas Pareto-Inchatingari (APROIPAI) La Merced, Cooperativa Agroindustrial Cafetalera Valle Ipoki Pui Pichanaki (CAC-VALLE IPOKI PUI PKI), Cooperativa Agroindustrial Cafetalera Unión Naciente 28 de Julio Pichanaki (CAC-UNION NACIENTE-PKI), Asociación de Productores Agropecuarios Mapa Mashin-Alto Perene (APAMA), Asociación de Productores Agropecuarios Alto San Juan, Asociación de Caficultores Agroecológicos de la Esperanza – San Ramon, Federación Cafetalera Microcuenca Pampa Whaley, Miraflores Y Margarita, Asociación de Agricultores Emprendedores Unión Tulumayo (ASAEMUT), Asociación de Productores Agrícolas Río Blanco-Alto Edén (APARBAE), Asociación de Productores Comercio Justo – Mazamari, Cooperativa Agroindustrial Cafetalera Ecológica Valle Río Venado – Satipo (CACE – VALLE RIO VENADO – SATIPO), entre autres.

La production nationale de ce produit a atteint 6988 tonnes métriques en 2018, tandis que celle de Loreto s'élevait à 79 tonnes métriques.

Les principales entreprises exportatrices de matières colorantes d'origine végétale de roucou sont Montana S.A., Biocon del Perú S.A.C., Aicacolor S.A.C, Imbarex S.A. et Productos Naturales de Exportación S.A. (PRONEX S.A.)³⁷¹.

Un autre ingrédient important est la viande de porc. La production de viande porcine à l'échelle nationale a atteint 157 741 tonnes métriques en 2017. La consommation de viande de porc au Pérou pour l'année 2018 s'est élevée à 8 kilogrammes par habitant, ce qui

³⁶⁸ http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?_page_=194.17100#anclafecha, consulté le 26.02.2020.

³⁶⁹ MINAGRI (2018). Annuaire statistique de production agricole 2018.

³⁷⁰ <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola>, consulté le 10.01.2019.

³⁷¹ <http://proyectosperuanos.com/achiote/>, consulté le 11.01.2020.

³⁷¹ <http://www.siicex.gob.pe/siicex/>, consulté le 11.01.2020.

représente une augmentation de 230% depuis 2008 (la consommation par habitant s'élevait alors à 3,5 kilogrammes). Elle devrait atteindre 10 kilogrammes en 2021³⁷².

Loreto a enregistré une production de viande porcine s'élevant à 2381 tonnes métriques pour l'année 2017³⁷³. À Loreto, on pratique aussi bien l'élevage rural, qui permet aux animaux de rester libres et se nourrir de racines, de plantes, de déchets alimentaires et de récolte que le propriétaire leur apporte, que l'élevage intensif et moderne³⁷⁴. Loreto compte 10 exploitations porcines situées dans le district de San Juan Bautista, lesquelles bénéficient d'une autorisation sanitaire de fonctionnement (ASF)³⁷⁵. En outre, il existe une marque collective, l'association des éleveurs de paiche de l'Amazonie péruvienne (Asociación de Criadores de Paiche de la Amazonía Peruana – ACRIPAP), octroyée à l'association "ARAPAIMA GIGAS", qui comprend la distinction de viande de porc fumée, viande pour hamburgers; viande séchée (salaisons); saucisses, chorizo régional de la forêt; entre autres produits de la classe 29.

Ce sont les petits éleveurs qui répondent à la demande des marchés de la région de Loreto, toutefois, il n'a pas été possible d'identifier le nombre de producteurs qui produisent ce type de viande.

b) Commercialisation et distribution

Les ingrédients de cette tradition culinaire peuvent être trouvés sur la plupart des marchés de la région, notamment sur le marché de Belén. En dehors de la région, ce plat est à la carte des restaurants régionaux proposant une cuisine de la forêt amazonienne, comme les restaurants Aguajal, La Choza de la Anaconda, El Bijao, El Pichito.

Ce plat traditionnel peut être dégusté dans tous les restaurants de la région, ainsi que sur les marchés et chez les marchands ambulants. Les principaux restaurants de la région sont notamment : Fitzcarraldo, Al Frío y al Fuego, Amazon Bistro, Huasai Restaurant, El Mijao, La Gran Maloca, et le Restaurante de Blanquita, ce dernier étant très populaire pour sa viande séchée (cecina) et son tacacho, à la saveur particulière. Cette tradition culinaire est également proposée sur le marché de Belén.

iii) **Juane**

Le juane, plat typique de toute la jungle péruvienne, est associé à la Saint-Jean, célébration religieuse marquée par des messes et des fêtes organisées au bord des rivières et fleuves pour bénir le cours de l'eau. Cette fête fut introduite par les Espagnols durant l'ère coloniale.

Le juane représente la tête de saint Jean, ce qui a servi à populariser le passage biblique de ce saint. Pour cette raison, beaucoup voient dans le juane un signe de syncrétisme, puisqu'il réunit à la fois des ingrédients adaptés à notre environnement et des ingrédients autochtones. On sait par ailleurs qu'au départ, il faisait partie de l'alimentation de la population itinérante, compte tenu du fait qu'il peut être conservé longtemps sans se dégrader.

³⁷² Zurita, M. (2019.06.13) ¿Por qué comemos más carne de cerdo? Lima : El Comercio. <https://elcomercio.pe/economia/dia-1/comemos-consumo-carne-cerdo-noticia-ecpm-644992-noticia/>, consulté le 26.02.2020.

³⁷³ http://siea.minagri.gob.pe/siea/sites/default/files/anuario-produccion-pecuaria-2017-261118_0.pdf, consulté le 27.12.2019.

³⁷⁴ <https://www.minagri.gob.pe/portal/40-sector-agrario/situacion-de-las-actividades-de-crianza-y-producci/302-porcinos?start=9>, consulté le 26.02.2020.

³⁷⁵ <https://www.senasa.gob.pe/senasacontigo/loreto-senasa-realiza-operativo-en-granja-clandestina-de-porcinos/>, consulté le 26.02.2020.

On dit que le juane ou rumu juane est né dans la ville de Moyobamba, dans la région de San Martín, où il était à l'époque préparé à base de manioc. Ce n'est que plus tard qu'on a commencé à le préparer avec du riz et du poulet.

Selon d'autres récits, le juane daterait des expéditions d'immigrants du littoral et des Andes venus à Moyobamba pour obtenir des terres agricoles et y important leurs traditions culinaires :

“La population locale s'alimentait d'animaux et d'oiseaux sauvages de la jungle. Un de leurs plats typiques était le 'rumuapi', une espèce de ragoût épais contenant de la viande. Les immigrants côtiers ont introduit le tamal (papillote), mais en l'occurrence ils l'ont assaisonné, et c'est ainsi que le manioc cru condensé et les feuilles de huirá bijao ont été intégrés, fusion dont est né le célèbre juane³⁷⁶.”

Le juane le plus populaire au niveau national est élaboré à base de riz, de morceaux de poulet, d'olives et d'œuf dur, le tout étant enveloppé dans des feuilles de bijao et bouilli. Il existe toutefois plusieurs variantes de ce plat. Ainsi, le juane de manioc de Moyobamba ne contient pas de riz et est à base de poisson, tandis que dans d'autres régions, le juane est préparé avec du riz et un morceau de poulet. Parmi les autres variantes, on peut citer l'avispa juane, le juane de yuca, le juane especial, le juane de chonta, le sara juane et le nina juane.

Suivant les coutumes locales, ce plat peut être accompagné de tacacho, de manioc, de banane bouillie, et d'un verre de chicha de jora ou de chicha de higo (boisson fermentée à base de maïs ou de figue).

Comme nous l'avons déjà dit, ce plat est enveloppé dans des feuilles de bijao, technique de préparation des aliments très utilisée dans la cuisine régionale de la jungle qui facilite la cuisson et la conservation.

³⁷⁶ Information extraite de <https://blogs.deperu.com/cocina-peruana/el-origen-del-juane/>, consulté le 20 mars 2020.

Chaîne de valeur**Figure 5.6.4**a) Ingrédients

Le juane contient notamment i) du riz, ii) du palillo (curcuma) ou du safran, iii) du poulet et des œufs.

Le riz, ingrédient nécessaire à l'élaboration des juanes, céréale considérée comme un aliment de base au Pérou, constitue un aliment important des cuisines régionales. Il s'agit en effet de l'ingrédient principal de nombreux plats traditionnels comme l'arroz con pollo (riz au poulet), l'arroz con pato (riz au canard) ou encore l'arroz con marisco (riz aux fruits de mer). Il est en outre servi en guise d'accompagnement d'autres plats tels que les ragoûts, les plats à l'étuvée, l'ají de gallina ou encore les sudados.

Cet ingrédient, originaire du Sud-Est asiatique, est cultivé dans différentes régions du pays, notamment la variété "flor" de la région de Lambayeque. En 2018, la production nationale de riz s'est élevée à 3 557 900 tonnes de riz brut, les principales régions productrices étant celles de San Martín (797 767 tonnes), Piura (513 515 tonnes), Lambayeque (481 921 tonnes) et de l'Amazone (454 266 tonnes). Dans le département de Loreto, la production a atteint 107 807 tonnes³⁷⁷.

Le riz et la pomme de terre sont les cultures qui regroupent le plus grand nombre de producteurs et occupent la plus grande superficie de culture au niveau national, à savoir 442 768 hectares en 2018 en ce qui concerne le riz et 334 384 hectares pour ce qui est de la pomme de terre. Le riz représente par ailleurs 6% du PIB agricole.

³⁷⁷ MINAGRI (2018), *Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018*, <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola>, consulté le 10 janvier 2019.

À l'heure actuelle, on recense 100 000 producteurs de riz dans le pays, dont un nombre limité de producteurs à grande échelle. La culture du riz est intensive en main-d'œuvre, et représente de ce fait l'activité principale de certains départements, à l'instar de San Martín, où 70% de la population active se consacre à la culture du riz³⁷⁸. L'industrie de la meunerie est un des maillons de la chaîne du riz, intervenant dans la transformation du riz brut. En 2018, le pays comptait 431 moulins à riz, les départements de Lambayeque (74), de Piura (73) et d'Arequipa(61)³⁷⁹ étant les départements qui en comptaient le plus grand nombre.

Les principales organisations associées à ce produit sont le Comité Nacional de Productores de Arroz (CNPA – Comité national des producteurs de riz), aujourd'hui appelé Asociación Peruana de Productores de Arroz (APEAR – Association péruvienne des producteurs de riz), quelques comités régionaux de producteurs de riz et l'Asociación Peruana de Molineros de Arroz (APEMA – Association péruvienne des meuniers de riz).

Le riz est commercialisé au travers des principaux marchés (de gros) et supermarchés, soit en vrac soit sous une marque, comme Costello, Paisana, Hoja Redonda et Valle Norte, parmi d'autres. L'INDECOPI a par ailleurs octroyé des marques collectives à plusieurs associations et coopératives, parmi lesquelles la Cooperativa de Servicios Múltiples (APROECO) de la région de San Martín, à laquelle il a octroyé la marque collective COOPERATIVA AGRARIA "APROECO", l'Asociación de Productores de Arroz de Tambo Real y Anexos de la région d'Ancash, à laquelle il a accordé la marque collective TIMBON REAL, l'Asociación de Productores Cafetaleros Agroecológicos Perene-Pichanaqui (ASCAPP) de la région de San Martín, à laquelle il a octroyé la marque collective NICMAR.

Le riz est également exporté, principalement vers la Colombie. En 2019, le volume d'exportation a atteint 36 962 333 kilos, les principales entreprises exportatrices étant Agroexport de la Selva E.I.R.L., Importadora Misti S.A.C. et Exporivan Internacional S.A.C³⁸⁰.

Le poulet et les œufs sont deux autres ingrédients importants utilisés dans l'élaboration du juane. Le poulet est généralement élevé au niveau régional, étant du reste utilisé dans d'autres plats importants comme l'inchicapi (soupe épaisse au poulet), l'apichado (ragoût) et le nina juane. Le poulet de la région s'utilise surtout dans la préparation de soupes et de mazamoras³⁸¹.

Bien qu'il n'ait pas été possible de trouver des statistiques sur les niveaux de production de la région portant spécifiquement sur le poulet, on peut néanmoins signaler que Loreto produit 23 704 tonnes de viande de volaille (y compris de poulet) et 4896 tonnes d'œufs. On sait en outre que des entités publiques s'attachent à renforcer l'élevage de cet animal comme solution de substitution afin d'assurer le développement économique des familles locales. Citons entre autres le "projet d'élevage de poulets créoles améliorés" parrainé par la municipalité de Maynas en 2014, qui bénéficierait également à la communauté de Libertad del río Nanay; le "projet d'amélioration du service d'appui à la production de poulets créoles améliorés" du Ministère de l'agriculture et de l'irrigation, mis en œuvre dans le cadre du projet spécial Datem del Marañón-Alto Amazonas-Loreto-Condorcanqui du ministère, ayant pour objectif d'aider 25 communautés agricoles du district d'Urarinas, dans la province de Loreto, d'améliorer la qualité de l'alimentation des familles bénéficiaires, à base de viande et

³⁷⁸ Information extraite de <http://minagri.gob.pe/portal/26-sector-agrario/arroz>, consulté le 20 mars 2020.

³⁷⁹ Information extraite de http://siea.minagri.gob.pe/siea/sites/default/files/Informe-coyuntura-arroz-280818_0.pdf, consulté le 20 mars 2020.

³⁸⁰ Information extraite de <https://www.agrodataperu.com/2020/01/arroz-peru-exportacion-2019-diciembre.html>, consulté le 20 mars 2020.

³⁸¹ Information extraite de <https://www.mimp.gob.pe/webs/mimp/sispod/pdf/63.pdf>, consulté le 20 mars 2020.

d'œufs, et d'autonomiser les femmes par la création de groupes d'entrepreneuses pouvant se consacrer au commerce des excédents de production³⁸².

Un autre des ingrédients est le palillo ou le safran, selon le Ministère de la femme et du développement social :

“Les condiments, fruits et légumes régionaux proviennent des chacras, c'est-à-dire des champs : palillo (pour donner une couleur jaune aux juanes), achiote (un autre colorant), siuca culantro, sacha ajo, divers types de piments (piquants et doux), guisador, cocona, tomate et oignon régional, chichayo verdura – espèce de petit pois – kión (ou gingembre) et autres³⁸³.”

Au Pérou, le curcuma est appelé “palillo”³⁸⁴ et est cultivé dans les départements de Huánuco, San Martín, Amazonas, Junín, Ayacucho et Cusco³⁸⁵. On l'utilise principalement pour les assaisonnements ou pour donner une couleur jaune au riz, bien qu'il soit également consommé pour ses vertus médicinales.

Nous ne disposons pas de chiffres sur la production, mais nous savons que l'INDECOPI a octroyé des marques collectives identifiant le palillo, parmi lesquelles les marques CAFÉ JOSHUA et CAFÉ JEHUDI octroyées à la Cooperativa Agroindustrial Cafetalera Ecológica Valle Río Venado – Satipo (Cace – Valle Río Venado – Satipo), la marque collective ASTRIKA COFFEE octroyée à l'Asociación de Productores Monte Rey, les marques collectives ACVIPP COFFEE COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CAFETALERA et VIPP COFFEE COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CAFETALERA octroyées à la Cooperativa Agroindustrial Cafetalera Valle Ipoki Pui Pichanaki (Cac-Valle Ipoki Pui Pki), toutes situées dans les départements de Junín et La Libertad.

Le curcuma est notamment exporté vers les Pays-Bas, l'Argentine, le Mexique, la Colombie, la République dominicaine, le Chili, le Canada, l'Espagne, la Belgique et la République bolivarienne du Venezuela. Les exportations de curcuma ont atteint une valeur de 1,5 million de dollars É.-U. en 2019, selon les données de l'Asociación de Exportadores (ADEX – Association des exportateurs).

b) Commercialisation et distribution

Ce plat ne se consomme plus uniquement à l'occasion de la Saint-Jean, mais tout au long de l'année. Il en existe en outre différentes variations régionales. Les ingrédients de ce plat traditionnel sont disponibles dans la plupart des marchés de gros de la région, notamment le Mercado de Belén. En dehors de la région, on trouve ce plat dans les restaurants de cuisine amazonienne comme El Aguajal, La Chozza de la Anaconda, El Bijao et El Pichito.

On trouve ce plat traditionnel dans pratiquement tous les restaurants de la région, ainsi que dans les marchés et les postes ambulants. Fitzcarraldo, Al Frío y al Fuego, Amazon Bistro, Huasai Restaurant, El Mijao et La Gran Maloca figurent parmi les principaux restaurants de la région.

³⁸² Information extraite de <https://andina.pe/agencia/noticia-loreto-comunidades-urarinas-mejoraran-su-nutricion-proyectos-productivos-773855.aspx>, consulté le 20 mars 2020.

³⁸⁴ Information extraite de <http://curcumaweb.com/otras-especias/curcuma-o-palillo-es-lo-mismo/>, consulté le 20 mars 2020.

³⁸⁵ Information extraite de https://alicia.concytec.gob.pe/vufind/Record/UUNI_1fb59ff5bdafbf024b2be81f2d2bbc3f/Description#tabnav, consulté le 20 mars 2020.

CHAPITRE VI : TABLE RONDE

L'étude exploratoire a été présentée à l'occasion de la table ronde organisée par l'INDECOPi dans le cadre du projet de l'OMPI sur le tourisme gastronomique et la propriété intellectuelle, à laquelle ont participé des représentants de l'écosystème de la gastronomie, dont des cuisiniers, des universitaires et des chercheurs.

Les résultats de l'étude exploratoire ont été présentés lors de cette consultation, articulée autour du programme suivant :

1. Contexte de l'étude – Cette section exposait les objectifs de l'étude, sa chronologie, sa méthodologie et ses caractéristiques.
2. Portée de l'étude – On a expliqué comment et selon quels critères les six régions de l'étude ont été sélectionnées.
3. Description des chaînes de valeur de certaines des traditions culinaires recensées dans chaque région.
4. Conclusions et recommandations.

Les conclusions recensées dans le cadre de l'étude et qui ont eu une incidence directe sur son développement comprennent les suivantes :

- i) On observe un manque de systématisation de l'information du secteur gastronomique et des secteurs connexes, comme les secteurs de l'agriculture et de l'aquaculture, qui a empêché la reconstruction du parcours des ingrédients ou leur traçabilité de bout en bout de la chaîne. Il convient à cet égard de souligner que le dernier recensement agricole date de 2012, ce qui signifie que les informations actuelles sont partielles et contiennent uniquement des chiffres globaux. Malgré l'existence d'une loi sur la transparence censée faciliter l'accès à l'information, au niveau régional, cet accès est limité, peut-être parce que l'on ne dispose pas d'information traitée et cohérente.
- ii) Il existe un manque de connaissance générale de la valeur nutritionnelle des ingrédients et produits du pays, ce qui pourrait avoir une incidence sur le maintien d'une bonne santé. Il existe certes des connaissances sur les produits péruviens et leurs valeurs nutritionnelles, mais ces connaissances ne sont pas popularisées ni généralisées. Pour la conservation des traditions culinaires jusqu'ici conçues dans les foyers, il est nécessaire, compte tenu du contexte actuel, que les connaissances des ingrédients et produits péruviens qui composent la gastronomie nationale et les connaissances de la cuisine péruvienne puissent être imparties depuis les établissements éducatifs, dans le cadre des connaissances culturelles que les Péruviens doivent posséder sur leur pays.
- iii) Il est nécessaire de mener des recherches académiques sur notre gastronomie afin que l'innovation dans le secteur soit plus fluide et récurrente. Il convient de préciser que si l'on observe certaines avancées et innovations gastronomiques, celles-ci sont concentrées à Lima, du fait qu'il s'agit de la capitale du pays, où se concentre une part importante de la population, et de son importance économique. Il est nécessaire de développer des nœuds régionaux pouvant servir de catalyseurs pour la mise au point de produits porteurs de valeur ajoutée, réduire le nombre d'intermédiaires entre le champ et le consommateur final et, partant, contribuer à une revalorisation des produits et à une rémunération équitable des producteurs.

- iv) Il est nécessaire de mettre en œuvre une politique publique sur la cuisine péruvienne susceptible de transformer les trois conclusions ci-avant en possibilités de développement et de renforcement de la gastronomie péruvienne.

À l'issue de la présentation, les six traditions de chaque région qui feront partie de la phase suivante du projet ont été retenues, parmi lesquelles figurent le cabrito, l'ají de gallina, l'ocopa, le picante a la tacneña, le cuy et le juane³⁸⁶.

On a également demandé l'inclusion de certains produits transversaux dans nos cuisines régionales – l'oignon, l'ail et les piments – au motif qu'ils constituent la base de la gastronomie péruvienne, étant utilisés dans les assaisonnements, les sauces et les pâtes utilisés dans la préparation de différents plats.

6.1 Oignon

L'oignon est une plante herbacée originaire d'Asie centrale. Il existe différentes variétés classées selon leur couleur : oignon blanc, rouge ou jaune.

Comme le souligne Acurio, l'oignon rouge est un des ingrédients les plus utilisés dans la cuisine péruvienne, en raison de son goût puissant. Il s'utilise dans la préparation d'assaisonnements à la base de l'élaboration de différents plats, et constitue par ailleurs l'un des principaux ingrédients de certaines spécialités, comme le ceviche, l'escabeche ou le lomo saltado. L'oignon rouge est cultivé dans les régions de Lima, d'Ica, de Junín, d'Ancash et de Piura, mais le plus célèbre, en raison de son goût, est celui de la région d'Arequipa³⁸⁷.

Selon le Ministère de l'agriculture, la production d'oignons s'est élevée en 2018 à 643 835 tonnes, dont 402 059 tonnes de la région d'Arequipa, 122 733 tonnes de la région d'Ica et 24 495 tonnes de la région de Lambayeque³⁸⁸.

L'oignon est commercialisé en filets ou en sacs de polyéthylène ou de jute – conditionnements adaptés pour sa manutention, son transport et sa distribution. La chaîne de production de l'oignon est divisée en trois grandes activités, à savoir le semis, la production et l'agro-industrie. Divers acteurs interviennent dans cette chaîne, parmi lesquels figurent des organismes publics ainsi que des entreprises privées prestataires de services et de produits et des associations de producteurs. La figure ci-après illustre la chaîne de l'oignon selon le Ministère de l'agriculture³⁸⁹.

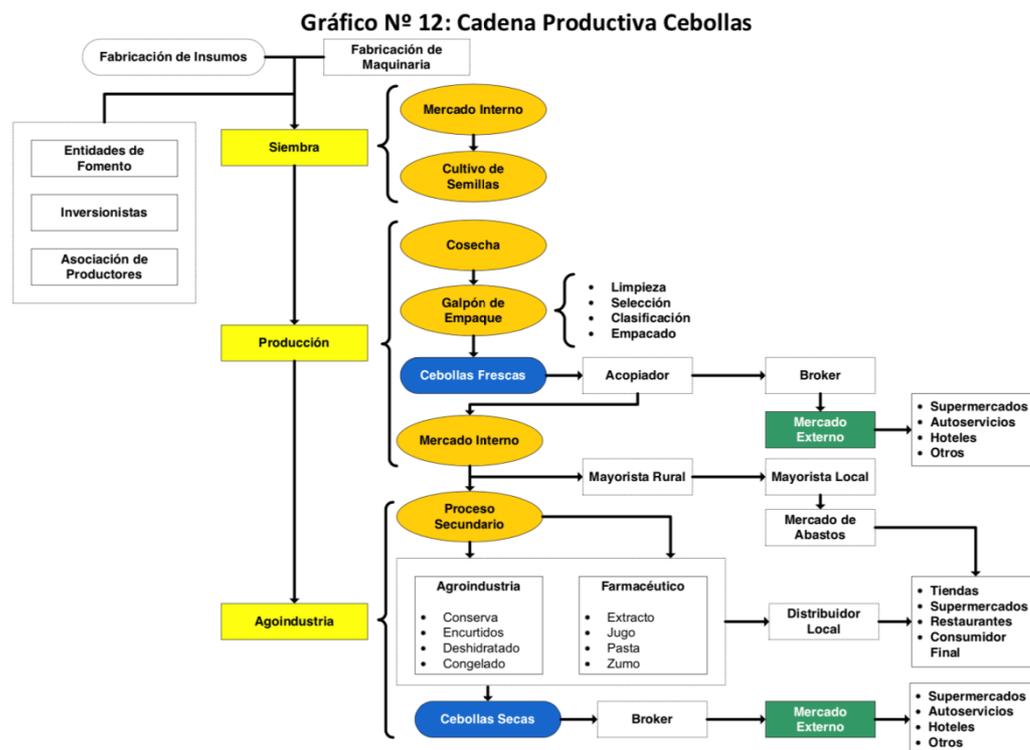
³⁸⁶ Les traditions relatives au picante a la tacneña et au juane ont été incluses dans l'étude exploratoire.

³⁸⁷ Acurio, G. (2008), *idem*, p. 107.

³⁸⁸ MINAGRI (2018), *Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018*,
<http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola>

³⁸⁹ Information extraite de
http://agroaldia.minagri.gob.pe/biblioteca/download/pdf/agroeconomia/agroeconomia_cebolla.pdf, consulté le 20 mars 2020.

Figure 6.1.1



Fuente: Caser. Riesgo de Mercados. Marzo 2006. Pág. 24.

- Légende :
- Graphique n° 12 : Chaîne de production de l'oignon
 - Fabrication d'intrants
 - Fabrication de machines
 - Entités de développement
 - Investisseurs
 - Association de producteurs
 - Semis
 - Production
 - Agro-industrie
 - Marché intérieur
 - Culture de semences
 - Récolte
 - Hangar de conditionnement
 - Nettoyage
 - Sélection
 - Classification
 - Conditionnement
 - Oignons frais
 - Intermédiaire
 - Courtier
 - Marché intérieur
 - Marché extérieur
 - Supermarchés
 - Libres-services
 - Hôtels
 - Autres
 - Grossiste rural
 - Grossiste local
 - Processus secondaire
 - Marché de gros

Agro-industrie
 Conserves
 Marinades
 Déshydratés
 Congelés
 Pharmaceutique
 Extrait
 Suc
 Pâte
 Jus
 Distributeur local
 Magasins
 Supermarchés
 Restaurants
 Consommateur final
 Oignons secs
 Courtier
 Marché extérieur
 Supermarchés
 Libres-services
 Hôtels
 Autres

Source : Caser. Riesgo de Mercados, mars 2006, p. 24

Il convient de préciser que si ce tableau schématise la chaîne de production de l'oignon, il n'indique en revanche pas le nombre de producteurs, d'intermédiaires, ni d'autres intervenants. Cependant, parmi les institutions de développement, on trouve AGROIDEAS, un programme relevant du Ministère de l'agriculture qui finance des initiatives de production.

Le Ministère du commerce extérieur et du tourisme indique pour sa part que l'oignon est acheminé vers les principaux marchés de gros et de détail du pays en vue de sa distribution et commercialisation. Il ajoute par ailleurs que "dans ce type de commerce – qui correspond fondamentalement à l'oignon rouge d'Arequipa – les producteurs transfèrent leurs produits vers des centres d'approvisionnement régionaux ou provinciaux où ils sont ensuite regroupés et vendus à des entreprises qui se chargent de leur commercialisation ou directement à des importateurs de pays voisins comme l'Équateur, la Colombie et le Chili"³⁹⁰. Les centres d'approvisionnement sont d'envergure régionale, les principaux étant ceux de Chao (La Libertad), Colpa-Hyancayo (Junín), Supe (Lima), Ica (Ica) et Chivay y La Joya (Arequipa). "*Parmi les entreprises qui s'approvisionnent par cette filière figurent notamment Agrícola 3A S.A.C., Agrícola Challapampa S. A. C. et Agrícola LAN S.A.(...). Les installations de transformation de l'oignon se situent principalement dans les régions d'Huaral, Arequipa et Lima (dans les districts de la périphérie, notamment Ate et Lurín)*"³⁹¹.

Dans ce contexte, on a pu constater que l'INDECOPI a octroyé les marques collectives APROECH et APROECH CHUQUIBAMBA à l'Asociación de Productores Agropecuarios Ecológicos de Chuquibamba (APROECH), notamment pour l'oignon en poudre, les oignons frais et les oignons transformés, ainsi que la marque ASOC. AGRO. VALLE NUEVO, octroyée à l'Asociación Agropecuaria Valle 2000 pour les oignons frais.

S'il est vrai que l'essentiel de la consommation est local, le Pérou exporte également une partie de la production d'oignons, principalement vers les États-Unis d'Amérique, l'Espagne

³⁹⁰ Information extraite de https://www.mincetur.gob.pe/wp-content/uploads/documentos/comercio_exterior/facilitacion_comercio_exterior/P_Cebolla.pdf, consulté le 20 mars 2020.

³⁹¹ *Ibidem*.

et la Colombie³⁹². Les principales entreprises exportatrices sont Mentor Service Trade S.A.C., Miranda Internacional S.A.C., Agrilor S.A.C., KeyPeru S.A. et Novoliz S.A.

6.2 Ail

L'ail est une plante herbacée originaire d'Asie centrale dont le bulbe est formé de gousses, qui a un arôme pénétrant et un goût puissant. Les variétés prédominantes au Pérou sont la variété violette, des régions montagneuses d'Arequipa et de Cajamarca, la variété Massone à peau blanche, du littoral de Lima et d'Arequipa et la variété Napurí, de couleur violette. Tout comme l'oignon, l'ail est un ingrédient très utilisé dans nos cuisines régionales pour l'élaboration d'assaisonnements.

La production nationale d'ail a atteint 104 574 tonnes en 2018, les principales régions productrices étant Arequipa (78 513 tonnes), Lima (10 359 tonnes), Cajamarca (5 089 tonnes) et Junín (4 438 tonnes)³⁹³.

Aussi bien le semis que la récolte se font toute l'année, la production couvrant de ce fait la consommation nationale directe et à destination de l'industrie, les excédents étant quant à eux exportés³⁹⁴.

Il a été constaté que l'INDECOPI a octroyé des marques collectives pour différents types de présentation de l'ail (transformé, frais, lyophilisé, pâte à usage culinaire, congelé ou grillé) à différentes entités, parmi lesquelles l'Asociación de Productores Agropecuarios Ecológicos de Chuquibamba (APROECH) (marques collectives APROECH et APROECH CHUQUIBAMBA) et l'Asociación Conservacionista Agropecuaria de Chiguata (marques collectives ASOCIACIÓN CONSERVACIONISTA DE PRODUCTORES DE CHIGUATA – AREQUIPA – PERU et AGROPECUARIA ECOLÓGICA DE CHIGUATA RUNAKAY AREQUIPA, AGROPECUARIA ECOLÓGICA DE CHIGUATA QHAPAX AREQUIPA).

En 2018, les principaux pays récepteurs de nos exportations d'ail furent le Mexique, l'Équateur, les États-Unis d'Amérique et le Brésil, les principales entreprises exportatrices étant COPROIMPEX S.A.C. et Agro L J Corporation S.A.C³⁹⁵.

6.3 Piments

Plusieurs paléobotanistes s'accordent à dire que les piments sont des fruits originaires de la région andine et amazonienne du Pérou ancien (région qui comprend le bassin du lac Titicaca et l'État plurinational de Bolivie), d'où, grâce aux courants des fleuves et aux oiseaux migrateurs, ils ont entrepris un parcours qui les mènerait à conquérir le reste de l'Amérique du Sud et centrale et le reste du monde. Les vestiges archéologiques les plus anciens faisant état de leur présence datent de 8000 av. J.-C. et se situent dans la grotte du Guitarrero (province de Yungay, département d'Ancash). On en a également découvert dans les vestiges du complexe archéologique Huaca Prieta, dans la vallée de Chicama

³⁹² Information extraite de http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?page=172.17100&portletid=sfichaproductoinit&scriptdo=cc_fp_init&pproducto=223&pnomproducto=Cebolla, consulté le 20 mars 2020.

³⁹³ MINAGRI (2018), *Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018*, <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola>

³⁹⁴ Information extraite de <https://www.minagri.gob.pe/portal/download/pdf/herramientas/boletines/ajo.pdf>, consulté le 20 mars 2020.

³⁹⁵ Information extraite de http://www.siicex.gob.pe/siicex/portal5ES.asp?page=172.17100&portletid=sfichaproductoinit&scriptdo=cc_fp_init&pproducto=225&pnomproducto=Ajo, consulté le 20 mars 2020.

(région de La Libertad), qui date de 2500 av. J.-C., ainsi que dans des champs enfouis de Guañape, dans la vallée de Virú, appartenant à la culture Salinar (500 – 100 av. J.-C.), preuve qu’il s’agissait d’un élément très important de l’alimentation des anciens Péruviens. Les piments étaient utilisés comme offrande aux dieux (cultures Lambayeque et Mochica), on les trouvait dans des manteaux funéraires (culture Paracas), ils étaient consommés et faisaient partie des rites funéraires³⁹⁶ et ont été immortalisés en tant que divinité dans la légende des frères Ayar, lorsque “*durant la fondation de l’empire inca, Ayar Uchu finit transformé en pierre*”³⁹⁷. Le piment fut plus tard introduit dans la cuisine coloniale, et son utilisation s’est popularisée dans le Vieux Monde. À l’heure actuelle, les piments sont toujours aussi importants – comme en témoigne l’instauration, au travers du décret ministériel 060-2018 du Ministère de l’agriculture et dans le but de promouvoir aux niveaux local, régional et national la connaissance de ces produits, leur utilisation dans la gastronomie, leurs bénéfices et leur diversité – de la Journée des piments péruviens, qui se célèbre le premier vendredi de septembre³⁹⁸.

Parmi les piments les plus consommés figurent le piment panca, le piment jaune, le mirasol, le rocoto, le mochero, le limo, l’arnaicho, le pipí de mono, le piment doux et le charapita. Ces piments de couleurs, goûts et degrés de piquant divers, consommés entiers ou moulus, frais, secs ou marinés, forment “la base de la gastronomie péruvienne”, donnant du caractère et un goût particulier aux assaisonnements et aux sauces³⁹⁹. Plusieurs de ces variétés ont déjà été abordées dans cette étude, mais il convient néanmoins d’indiquer que si les piments sont cultivés dans toutes les régions du pays, ils sont prédominants dans certaines d’entre elles, dont ils définissent la gastronomie. Le tableau ci-après indique les régions où l’on trouve les différents piments :

Tableau 6.3.1

Type	Caractéristique	Régions	Utilisation dans la gastronomie
Jaune	Aromatique, de forme allongée et de couleur orangée.	Tout le long du littoral, de Tumbes à Tacna.	Ají de gallina, causa limeña, cauca, arroz con pollo, arroz con pato, etc.
Panca	Piment coloré qu’on laisse sécher au soleil. Légèrement piquant et de couleur rouge foncé.	Littoral central du Pérou.	Chupe, adobo, escabeche, carapulcra, pachamanca, etc.
Rocoto de Monte	Piment de grande taille, charnu, juteux, de couleur rouge.	Jungle centrale.	Rocoto relleno.
Arnaicho	Petit, très piquant. De couleur jaune, rouge, blanche ou violette.	Barranca, Huacho, Supe et Casma.	Ceviche.

³⁹⁶ Apega, UNALAM, Inia, USMP (2009), *idem*, pp. 15-18.

³⁹⁷ *Ibidem*, p. 18.

³⁹⁸ Information extraite de <https://www.minagri.gob.pe/portal/762-notas-de-prensa/notas-de-prensa-2019/24695-gastronomia-peruana-diversifica-oferta-agroexportadora-de-ajies-y-sus-variedades>, consulté le 20 mars 2020.

³⁹⁹ Acurio, G. (2008), *idem*, pp. 24-27.

Type	Caractéristique	Régions	Utilisation dans la gastronomie
Charapita	Petit, très piquant et de couleur jaune.	Toute la jungle, principalement San Martín.	Patarashca, patacones (morceaux de banane plantain verte aplatis et frits), tacacho, juane.
Rocoto serrano	De taille moyenne et fort piquant. Forme semblable à celle du poivron. De couleur rouge, jaune ou orangée.	Toute la cordillère, en particulier Arequipa.	Solterito, escribano (salade), adobo, chupe, zarza (salade), almendrado, ocopa.
Mochero	Originaire de la vallée de Moche. Piment à l'arôme citrique et de couleur jaune ou verte.	La Libertad	Ceviche a la trujillana, cangrejo reventado (plat à base de crabe).
Limo	De taille moyenne. Assez piquant et aromatique. De couleur jaune, verte, rouge ou lilas.	Lambayeque, Piura et Tumbes.	Ceviche, tiradito (plat de poisson cru).
Cerezo	Petit, rond et rouge lorsqu'il est mûr. Assez piquant.	Lambayeque.	Espesado, sudado, apatadito (plat de canard), chinguirito, causa ferreñafana, etc.
Mirasol	Piment jaune passé par un processus de séchage au soleil. Aromatique et au goût concentré.	Ancash, Lima, Arequipa, Moquegua, Tacna	Assaisonnements et ragoûts, tamales.
Pipí de mono	Petit, au goût intense et très piquant.	Originaire de la montagne, mais adapté au littoral.	Sauces et marinades.

Tableau élaboré aux fins du présent document à partir des informations de l'infographie du programme de légumes de l'UNALM⁴⁰⁰.

En 2018, la production nationale de piments (hors rocoto) s'est élevée à 49 751 tonnes, les principales régions productrices étant Tacna (11 746 tonnes), Lima (y compris la région métropolitaine – 16 173 tonnes) et La Libertad (8 019 tonnes). La production nationale de rocoto pour la même année a quant à elle atteint 41 537 tonnes, les principales régions productrices étant Pasco (34 054 tonnes), Junín (2 887 tonnes) et Puno (1 466 tonnes)⁴⁰¹.

Malgré l'importance des piments à l'échelle nationale, il n'a pas été possible d'identifier les acteurs se cachant derrière leur production au-delà du fait que, selon le recensement agricole de 2012, il s'agirait d'environ 9000 petits producteurs⁴⁰². Nous avons par ailleurs appris que l'INDECOPI a octroyé des marques collectives à des associations, notamment la marque AJÍ MOCHERO DON SABINO accordée à l'Asociación Renacimiento Campiñero et

⁴⁰⁰ Apega, UNALAM, Inia, USMP (2009), *idem*, pp. 40-41.

⁴⁰¹ MINAGRI (2018), *Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018*, <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola>

⁴⁰² Information extraite de <https://www.gob.pe/institucion/minagri/noticias/50645-en-el-dia-nacional-de-los-ajies-pequenos-productores-son-los-principales-exponentes>, consulté le 20 mars 2020.

la marque collective KIMCI accordée à l'Asociación de Productores Comercio Justo – Mazamari.

Les piments sont également exportés, principalement vers l'Espagne. Les principales entreprises exportatrices sont Danper Trujillo S.A.C., Viru S.A., Ecosac Agrícola S.A.C., Green Peru S.A., Agroindustrias AIB S.A. et Gandules Inc. S.A.C. Il convient d'indiquer que l'offre s'est diversifiée, de nouvelles variétés et présentations (frais, en bocal ou congelés) étant aujourd'hui proposées⁴⁰³.

L'oignon, l'ail et le piment forment la base des assaisonnements, sauces et pâtes présents dans de nombreuses traditions culinaires péruviennes. Acurio définit l'assaisonnement comme "*le condiment basé sur la combinaison d'oignons, d'ail et de piments, le tout fusionné à feu lent dans de l'huile, jusqu'à obtention d'une pâte de couleur*"⁴⁰⁴. En ce sens, ces ingrédients, qui sont le fondement du goût de divers plats, constituent des intrants transversaux qu'il est pertinent de mentionner dans le présent document.

⁴⁰³ Information extraite de <https://www.minagri.gob.pe/portal/762-notas-de-prensa/notas-de-prensa-2019/24695-gastronomia-peruana-diversifica-oferta-agroexportadora-de-ajies-y-sus-variedades>, consulté le 20 mars 2020.

⁴⁰⁴ Acurio, G. (2008), *idem*, p. 19.

BIBLIOGRAPHIE

- Acosta, M. (2011), “¿Sabía que el padre del ají de gallina fue el “manjar blanco”?”, dans *El Comercio*, (12.11), extrait de <https://archivo.elcomercio.pe/gastronomia/peruana/sabia-que-padre-aji-gallina-fue-manjar-blanco-noticia-726129>
- Agois, J. (2017), “El ají de gallina, historia y mucho sabor”, dans *Diario Correo* (17.09), <https://diariocorreo.pe/opinion/el-aji-de-gallina-historia-y-mucho-sabor-774144/?ref=dcr>
- Álvarez, I. (1996), “La Cocina Criolla”, dans *Cultura, Identidad y Cocina en el Perú*, Lima : USMP.
- Álvarez, I. (2017), *Reflexiones sobre turismo y cocinas del Perú*, Lima : Promperú
- Albarracín, Y. et M. Mello (2019), *Al pie del Fogón. Cocina tacneña tradicional*. Lima : Fábrica de Contenidos.
- Andina Agencia de Noticias (2017), *Producción de aguaje mejorará ingresos de comunidades indígenas de Loreto* (01:02), <https://andina.pe/agencia/noticia-produccion-aguaje-mejorara-ingresos-comunidades-indigenas-loreto-654313.aspx>
- Antúnez, S. (1996), “Puede la dieta precolombina superar la malnutrición contemporánea”, dans *Cultura, Identidad y Cocina en el Perú*, Lima : USMP.
- Apega, UNALAM, Inia, USMP, (2009), *Ajíes peruanos. Sazón para el mundo*. Lima : Apega.
- Arquíñigo, R. (2017), *Los Valores de la Tradición Culinaria Peruana*, Lima : USMP.
- Brack, A. et C. Mendiola (2010), *Ecología del Perú*, 3^e édition, Lima : Asociación Editorial Bruño.
- Cánepa, G., M. Hernández, V. Biffi, M. Zuleta, Ministère de la culture (2011), *La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial*, Lima : Ministère de la culture, <http://repositorio.cultura.gob.pe/handle/CULTURA/681?show=full>
- Coloma, C. (2010), *Comida Tradicional del Perú en la obra de Ricardo Palma*, Lima : INC.
- Convention de l'UNESCO sur la protection et la promotion de la diversité des expressions culturelles, 2005.
- Cusirramos, C. (2018), “Beneficios del turismo en las ciudades latinoamericanas”, dans *Turismoin*, n° 42 : Promperú, <https://www.promperu.gob.pe/turismoin/Boletines/2018/feb/>
- Diario Correo (2013) *La estrella del Corpus Christi cusqueño : el Chiriuchu*, <https://diariocorreo.pe/peru/la-estrella-del-corpus-christi-cusqueno-el-97528/>.
- Ferro, P. et M. Ruiz (2005) *Apuntes sobre agro biodiversidad. Conservación, biotecnología y conocimientos tradicionales*, Lima : SPDA; IPGRI.
- Gil, I. (2017), *Chuño, el secreto milenario de los Andes para lograr que una papa dure 20 años*, site BBC Mundo (13.06), <https://www.bbc.com/mundo/noticias-40219883>
- Hinostroza, G. (2018), *La Historia del Seco, Un guiso típicamente peruano*, <https://abrecht-group.com/2018/11/01/la-historia-del-seco-un-guiso-tipicamente-peruano-2/>

- López, R., *Terminales pesqueros ¿cómo se distribuyen productos marinos que llegan a Lima?*,
<https://peru.oceana.org/es/blog/terminales-pesqueros-como-se-distribuyen-los-productos-marinos-que-llegan-lima>
- Llosa, E. (1996), "Comer en una Picantería Cusqueña", dans *Cultura, Identidad y Cocina en el Perú*, Lima : USMP.
- López, M. (2018), dans *La revolución gastronómica y social de Karissa Becerra*,
<https://cosas.pe/personalidades/128229/la-revolucion-karissa-becerra/>
- Molano, O. (2007), "Identidad Cultural, un concepto que evoluciona", dans *Revista Opera 7*,
<https://dialnet.unirioja.es/ejemplar/312216>
- Morales, D. (2009), *La comida Nativa en la Amazonía del Perú*, Universidad Mayor de San Marcos, <http://200.239.64.159/index.php/amazonica/article/view/143/226>, consulté en novembre 2019
- Negro, S. (1995), *El Patrimonio Inmaterial Tradicional de las sopas, chupes, lawas, espesados y aguaditos*,
<https://studylib.es/doc/8715672/el-patrimonio-inmaterial-tradicional-de-las-sopa>
- Olivas, R. (2015), *La cocina de los Incas. Costumbres gastronómicas y técnicas culinarias*, Lima : USMP Fondo Editorial.
- Prieto, G. (2016), "Balsas de totora en la costa norte del Perú. Una aproximación etnográfica y arqueológica", dans *Quingnam 2*, pp. 141-188,
<https://pdfs.semanticscholar.org/a022/399bd1d59166be156b30294ebdc06738d77e.pdf>
- Promperú (2016), *Perú mucho gusto. Cómo descubrir un país a través de su Gastronomía*, Lima : Fábrica de Ideas.
- Pulgar, J. (2014), *Geografía del Perú. Las ocho regiones naturales* (12e éd.), Lima : Nicole Bernex Weiss.
- Red Bus (2018),
<http://blog.redbus.pe/gastronomia/king-kong-de-manjar-blanco-historia-postre-lambayeque/>
- Roque, G. (2004), "Gastronomía, Patrimonio a la Carta", *Gaceta Cultural del Perú*, Lima : INC.
- Salaverry, O. (2012), "La Comida en el Antiguo Perú. Haku mikumusum (vamos a comer!)" dans *Historia de la Salud Pública*,
<https://rpmesp.ins.gob.pe/index.php/rpmesp/rt/printerFriendly/379/2498>
- Serfor (2019), *Jabones y aceites elaborados por comunidades indígenas de Loreto atraen el interés de empresario japonés* (17.08),
<https://www.serfor.gob.pe/noticias/negocios-sostenibles/jabones-y-aceites-de-aguaje-elaborados-por-comunidades-nativas-de-loreto-atraen-el-interes-de-empresario-japones>
- Silvera, J. (2013), "Arequipa : Alimentos agroecológicos de Tuti se lanzan a conquistar mercado", *La República* (23.04),
<https://larepublica.pe/archivo/706288-arequipa-alimentos-agroecologicos-de-tuti-se-lanzan-a-conquistar-mercado/>

Slow Food (2017), *El Arca del Gusto en Perú. Productos, Saberes e Historias del Patrimonio Gastronómico*, Lima : éd. Dauro Mattia Zocchi.

Valderrama, M. (2016), *¿Cuál es el futuro de la gastronomía peruana?* Lima : Apega.

UNESCO (sans date), *Los ámbitos del patrimonio cultural inmaterial*,
<https://ich.unesco.org/es/ambitos-del-patrimonio-inmaterial-00052>

UNESCO (2017), *Conocimientos locales, Objetivos Globales*, Paris,
http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/SC/pdf/ILK_ex_publication_ES.pdf

Zunini, J. (2019), “El Llemeque, primer plato típico lambayecano”, *Ilayux Magazine* : édition Lambayeque. Lambayeque : Cajutay Ed.

Ressources

Banque centrale de réserve du Pérou (2008), *Informe Económico y Social Región Lambayeque*.

Recensement national des marchés de gros 2016 réalisé par l’Institut national de statistique et d’informatique (INEI),
https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1448/libro.pdf

Recueil de statistiques du Pérou 2018 élaboré par l’INEI,
https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1635/compendio2018.html

Rapport national du recensement 2017 – INEI,
https://www.inei.gob.pe/media/MenuRecursivo/publicaciones_digitales/Est/Lib1539/libro.pdf

MINAGRI (2018), *Anuario Estadístico de Producción Agrícola 2018* (Annuaire statistique de la production agricole 2018), <http://siea.minagri.gob.pe/siea/?q=produccion-agricola>

MINAGRI et gouvernement régional d’Arequipa (2008), *Plan Estratégico Regional del Sector Agrario de Arequipa 2009 – 2015* (Plan stratégique régional du secteur agricole d’Arequipa 2009-2015), <https://www.minagri.gob.pe/portal/plan-reg-agrario>

MINAGRI et gouvernement régional de Lambayeque (2008), *Plan Estratégico Regional del Sector Agrario de Lambayeque 2009 – 2015* (Plan stratégique régional du secteur agricole de Lambayeque 2009-2015), <https://www.minagri.gob.pe/portal/plan-reg-agrario>

MINAGRI et gouvernement régional de Loreto (2008), *Plan Estratégico Regional del Sector Agrario de Loreto 2009 – 2015* (Plan stratégique régional du secteur agricole de Loreto 2009-2015), <https://www.minagri.gob.pe/portal/plan-reg-agrario>

MINAGRI et gouvernement régional de Tacna (2009), *Plan Estratégico Regional del Sector Agrario de Tacna 2008 – 2015* (Plan stratégique régional du secteur agricole de Tacna 2009-2015), <https://www.minagri.gob.pe/portal/plan-reg-agrario>

Perfil del Turista Extranjero 2018 (Profil du touriste étranger 2018),
<https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>

Perfil del Vacacionista Nacional 2018 (Profil du vacancier national 2018),
<https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac>

Perfil del Turista Extranjero que visita Arequipa 2018 (Profil du touriste étranger qui visite Arequipa 2018) – Promperú, <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>

Perfil del Vacacionista Nacional que visita Arequipa 2018 (Profil du vacancier national qui visite Arequipa 2018) – Promperú,
<https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac>

Perfil del Turista Extranjero que visita Cusco 2018 (Profil du touriste étranger qui visite Cusco 2018) – Promperú, <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>

Perfil del Vacacionista Nacional que visita Cusco 2018 (Profil du vacancier national qui visite Cusco 2018) – Promperú,
<https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac>

Perfil del Turista Extranjero que visita Lambayeque 2018 (Profil du touriste étranger qui visite Lambayeque 2018) – Promperú,
<https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>

Perfil del Vacacionista Nacional que visita Lambayeque 2018 (Profil du vacancier national qui visite Lambayeque 2018) – Promperú,
<https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfVacacionistaNac>

Perfil del Turista Extranjero que visita Loreto 2018 (Profil du touriste étranger qui visite Loreto 2018) – Promperú, <https://www.promperu.gob.pe/TurismoIN/sitio/PerfTuristaExt>

Plan Nacional de Cultivo. Campaña Agrícola 2018 – 2019 (Plan national de cultures. Campagne agricole 2018-2019). Approuvé par le décret ministériel n° 0313-2018-MINAGRI.

Plan Nacional de Desarrollo Ganadero 2017 – 2027 (Plan national de développement de l'élevage 2017-2027),
<https://www.minagri.gob.pe/portal/download/pdf/especiales/plan-nacional-ganadero.pdf>

PROMPERÚ, *Estudio Gastronómico en el Perú 2016* (Étude de la gastronomie au Pérou 2016)

ACRONYMES

BCR : Banque centrale de réserve du Pérou

CCTT : Savoirs traditionnels

FAO : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

IMARPE : Institut de la mer du Pérou

INDECOPI : Institut national pour la défense de la concurrence et la protection de la propriété intellectuelle

INIA : Institut national d'innovation agricole

INEI : Institut national de statistique et d'informatique

MEF : Ministère de l'Économie et des Finances

MIDIS : Ministère du Développement et de l'Inclusion sociale

MINAGRI : Ministère de l'Agriculture et de l'Irrigation

MINCETUR : Ministère du Commerce extérieur et du Tourisme

OEA : Organisation des États américains

OMPI : Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle

OMT : Organisation mondiale du tourisme

PIB : produit intérieur brut

PRODUCE : Ministère de la Production

PTE : Profil du touriste étranger

PVN : Profil du vacancier national

SANIPES : Organisme national de l'hygiène des produits de la pêche

SINEACE : Système national d'évaluation, d'accréditation et de certification de la qualité éducative

SIICEX : Système intégré d'information sur le commerce extérieur

USMP : Université de San Martín de Porres