



HAL
open science

ITINÉRAIRE DU ROOIBOS (THÉ ROUGE) EN AFRIQUE DU SUD Comment les savoirs locaux sont devenus un enjeu global

Maya Leclercq

► **To cite this version:**

Maya Leclercq. ITINÉRAIRE DU ROOIBOS (THÉ ROUGE) EN AFRIQUE DU SUD Comment les savoirs locaux sont devenus un enjeu global. *Revue d'Anthropologie des Connaissances*, 2011, 10.3917/rac.014.0533 . hal-02959487

HAL Id: hal-02959487

<https://hal.science/hal-02959487>

Submitted on 6 Oct 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

ITINÉRAIRE DU ROOIBOS (THÉ ROUGE) EN AFRIQUE DU SUD

Comment les savoirs locaux sont devenus un enjeu global

Maya Leclercq

S.A.C. | *Revue d'anthropologie des connaissances*

2011/3 - Vol. 5, n° 3
pages 533 à 550

ISSN 1760-5393

Article disponible en ligne à l'adresse:

<http://www.cairn.info/revue-anthropologie-des-connaissances-2011-3-page-533.htm>

Pour citer cet article :

Leclercq Maya, « Itinéraire du Rooibos (thé rouge) en Afrique du Sud » Comment les savoirs locaux sont devenus un enjeu global,
Revue d'anthropologie des connaissances, 2011/3 Vol. 5, n° 3, p. 533-550. DOI : 10.3917/rac.014.0533

Distribution électronique Cairn.info pour S.A.C..

© S.A.C.. Tous droits réservés pour tous pays.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.

LOCALISATION ET CIRCULATION DES SAVOIRS EN AFRIQUE

ITINÉRAIRE DU *ROOIBOS* (THÉ ROUGE) EN AFRIQUE DU SUD

**Comment les savoirs locaux
sont devenus un enjeu global**

MAYA LECLERCQ

RÉSUMÉ

Les productions localisées sont spécifiques à des lieux, à des ressources et à des savoir-faire. Ces productions évoluent dans un contexte dynamique, car il s'agit souvent d'être à la fois implantées localement, dans un territoire donné, et de répondre aux attentes des marchés mondiaux. Dans le cadre de cet article, nous nous intéressons aux phénomènes de (ré)appropriation des savoirs et savoir-faire dans le cadre d'une production localisée sud-africaine : la tisane *rooibos* (thé rouge). La production de *rooibos* est associée à différents types de savoirs : elle nécessite notamment l'ingéniosité des producteurs afrikaner et le savoir-faire des ouvriers métis, ce qui participe à en faire un patrimoine culturel local et national. La ressource et les savoirs qui y sont associés deviennent ainsi, au-delà des enjeux économiques, un enjeu politique.

Mots clés : *rooibos*, Afrique du Sud, production localisée, patrimonialisation, savoir-faire

INTRODUCTION

Le *rooibos* (*Aspalathus linearis*) est une tisane produite à partir d'une plante endémique à l'Afrique du Sud. Le terme *rooibos* désigne ainsi à la fois une ressource (la plante) et un produit alimentaire (la tisane). C'est une production localisée, car transformée dans une aire délimitée où les acteurs maîtrisent les techniques et les savoir-faire de manière quasi exclusive. Le *rooibos* est aussi l'objet depuis peu d'un processus de « mise en patrimoine », concept que nous précisons un peu plus loin. Enfin, son marché est en pleine croissance depuis les années 1990, avec une demande internationale particulièrement élevée qui dépasse aujourd'hui la demande nationale. Le *rooibos* s'inscrit ainsi dans la globalisation des marchés agricoles. Le *rooibos* est donc à la fois un produit localisé ou produit de terroir, un patrimoine sud-africain et un produit global. La combinaison de ces différentes échelles locales, nationales et internationales est particulièrement intéressante pour explorer les articulations entre le « local » et le « global » (Long, 2000) qui se réalisent notamment au travers de multiples flux, échanges et déplacements autour de savoirs et savoir-faire.

Pour effectuer cette analyse, nous partirons des pratiques et savoir-faire des producteurs de *rooibos*, en nous focalisant sur certaines opérations jugées stratégiques puisqu'elles font notamment l'objet de revendications identitaires. Le *rooibos*, en tant que produit marchand, nous permet en outre de révéler les différentes formes d'alliances sociales qui se nouent parmi les producteurs ; ce travail d'ethnographie économique contribue donc à approfondir l'analyse des liens entre la mise en forme des marchés et celle de la réalité sociale locale, à la suite des travaux de Garcia-Parpet (1996 et 2009) et de Dufy et Weber (2007).

I. LE ROOIBOS, UN PRODUIT À MULTIPLES STATUTS

Le *rooibos* est une légumineuse qui pousse dans le Sud-Ouest de l'Afrique du Sud, dans le *fynbos*¹, formation végétale connue pour son taux élevé d'endémisme végétal. Une variété unique de *rooibos* est cultivée dans un rayon de 50 à 100 km autour de Clanwilliam (fig. 1). Il existe plusieurs variétés spontanées de *rooibos* peu exploitées commercialement. Leur répartition peut s'étendre jusqu'à la péninsule du Cap.

Le *fynbos* est un environnement marqué par des sécheresses estivales. Le *rooibos* est un buisson bas, dont les feuilles en forme d'aiguille sont adaptées aux fortes chaleurs et qui possède un profond système racinaire. Situé entre 450 et

1 Ce nom afrikaans dénomme la formation végétale propre à la province du Cap, apparentée au chaparral californien, au bush australien ou à la garrigue méditerranéenne (Ramade, 2002).

900 m d'altitude, le *rooibos* bénéficie d'une pluviométrie annuelle variant entre 300 et 630 millimètres² (Morton, 1983 ; Van Wyk et Gericke, 2000) et supporte des écarts de température importants, pouvant dépasser les 40 °C en été et approchant les 0 °C en hiver. Les producteurs mais aussi les transformateurs et certains acheteurs reconnaissent que les conditions idéales de croissance se trouvent dans les régions les plus en altitude, car ce facteur a selon eux un effet positif sur les qualités organoleptiques du *rooibos*. Cette distinction spatiale de la qualité est aujourd'hui clairement défendue devant la crainte de voir baisser la qualité générale de la production avec l'extension de l'aire de culture du *rooibos* dans les plaines situées à l'ouest et au sud de l'aire d'origine.

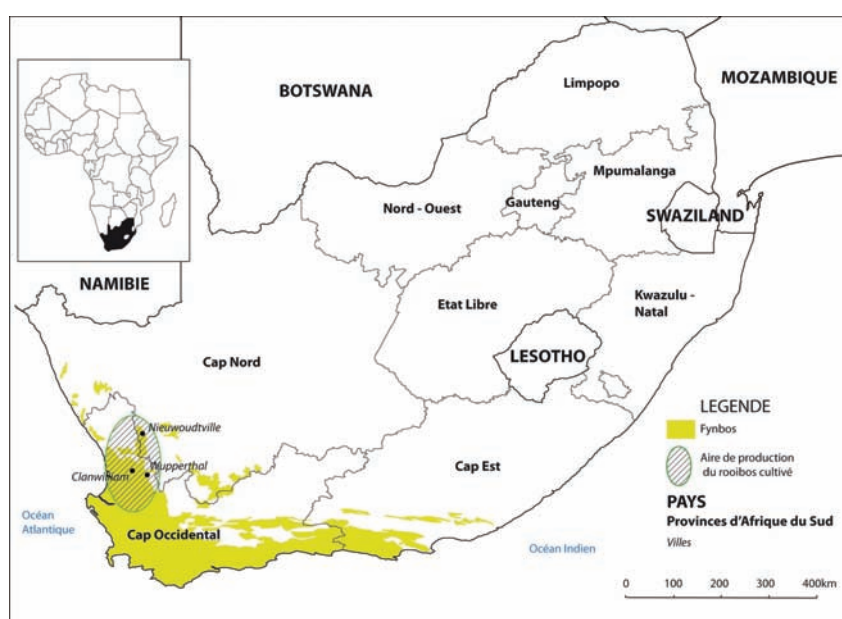


Figure 1. Localisation du fynbos et de la zone de *rooibos* cultivé en Afrique du Sud

Cette combinaison de facteurs spécifiques pour produire du *rooibos* nous permet de le considérer comme un produit de « terroir ». Si cette notion précisait d'abord un lien évident entre un produit et un milieu physique (Deffontaines, 2005), elle est aujourd'hui plus large et inclut d'autres dimensions, comme l'historicité et les savoir-faire partagés (Bérard et Marchenay, 1998)³. L'ancrage historique du *rooibos* est un argument essentiel dans la construction de ce produit de terroir, bien que l'amplitude temporelle de l'usage du produit soit toujours incertaine (Leclercq, 2010). Les savoir-faire de production sont

2 L'altitude et la pluviométrie varient au sein de l'aire de répartition.

3 D'autres définitions sont encore plus précises : celle de Casabianca, Sylvander, Noel, Beranger, Coulon et Roncin (2005), par exemple, précise qu'« un terroir est un espace géographique délimité, où une communauté humaine a construit au cours de l'histoire un savoir intellectuel collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains, dans lequel les itinéraires socio-techniques mis en jeu, révèlent une originalité, confèrent une typicité, et engendrent une réputation, pour un produit originaire de ce terroir. »

quant à eux partagés par environ 500 producteurs. Les trajectoires, statuts et manières de produire diffèrent cependant selon le type d'exploitation : les plus grandes sont majoritairement tenues par des propriétaires fonciers *afrikaners*⁴ et les exploitations familiales ou collectives relèvent d'autres populations autochtones, les *Coloured* ou Métis⁵, qui ont toujours eu un accès limité à la propriété foncière. L'appui financier et institutionnel de l'État⁶ et d'ONG a récemment permis à plusieurs collectifs de producteurs métis de monter une coopérative et de transformer eux-mêmes leur production. Ils dépendaient auparavant de producteurs plus aisés à qui ils vendaient le *rooibos* après la récolte.

La fin de l'apartheid⁷ en 1994 entraîne la disparition du protectorat étatique sur les productions agricoles nationales : le marché du *rooibos* est alors radicalement transformé. En effet, de 1954 à 1993, les producteurs vendaient leur récolte à un organisme étatique (le *Rooibos Tea Control Board*, RTCB) qui régulait les prix et privilégiait largement le marché national (Gress, 2004). Depuis le démantèlement de cet organisme en 1993, les entreprises de transformation se sont multipliées pour l'exportation. Les volumes exportés ont augmenté de manière exponentielle entre 1993 et 2003, passant de 760 tonnes annuelles à 6300 tonnes en 2003 (Van Zyl et Schreuder, 2007).

La croissance des exportations produit des effets de mondialisation sur la société locale en accélérant les flux de personnes (producteurs et ouvriers), de technologies (développement de l'ingénierie locale), d'argent (accroissement de la production), d'images et d'informations (Appadurai, 1990). Appadurai se réfère en effet au dynamisme des systèmes culturels articulé à l'accélération des flux mondiaux de personnes, de technologies, d'argent, d'informations et d'idées⁸. Dans une double logique de gestion des risques (en particulier de la part des transformateurs) et de réponse systématique à la demande, le *rooibos*

4 Le terme *Afrikaner* regroupe les Sud-Africains d'origine européenne (néerlandais, anglais, français, allemands ou scandinaves) dont la langue maternelle est l'*Afrikaans*, langue dérivée du néerlandais du XVII^e siècle. L'*Afrikaans* est la langue majoritairement parlée dans le Cap Occidental et dans le Cap Nord.

5 Durant l'apartheid, la province du Cap Occidental était exclusivement peuplée d'Afrikaners et de Métis. Le terme « métis » désigne la troisième catégorie raciale après les Blancs et les Noirs. Cette catégorie est difficile à définir précisément : y sont entre autres classés les enfants d'unions entre colons européens et femmes hottentotes ainsi que les descendants d'esclaves et de Noirs libres. Les migrations de populations noires étaient strictement contrôlées et limitées dans la province du Cap Occidental, pour des raisons économiques (le manque de main-d'œuvre dans les régions minières) et racistes (la peur du chômage et la priorité portée aux emplois des Blancs et des Métis) (Goldin, 1984).

6 Le programme national de redistribution des terres est fortement critiqué pour son inefficacité ; cependant quelques agriculteurs métis ont pu en bénéficier dans la région.

7 La fin de l'apartheid est généralement datée en 1994, année des premières élections démocratiques en Afrique du Sud. Nous ferons ici référence à la période 1990-1994, qui débute par l'abolition de la plupart des lois de l'apartheid et s'achève avec l'élection de Nelson Mandela à la présidence du pays.

8 « Les personnes, machines, argent, images et idées suivent aujourd'hui des trajectoires extrêmement non isomorphiques : il y a bien sûr eu à différentes périodes de l'histoire de l'humanité des disjonctions entre les flux de ces objets, mais la vitesse, l'échelle et le volume de chacun de

atteint un niveau élevé de production avec plus de 20 000 tonnes en 2008, dont au moins 5000 tonnes n'ont pas été vendues. Cette configuration est à l'origine de la chute du prix d'achat au producteur depuis 2004, qui atteint aujourd'hui la limite du coût de production, au moins pour une partie des producteurs.

Les stratégies sont diverses pour faire face à ce que les acteurs locaux décrivent comme une « crise du *rooibos* ». On retiendra ici celles qui traduisent l'émergence d'un processus de valorisation et de différenciation de certaines qualités de *rooibos*. Les producteurs sont en effet de plus en plus nombreux à revendiquer une qualité supérieure de *rooibos* en créant leur propre marque pour le marché national ou à l'export. Un projet collectif d'Indication géographique a récemment été mis en place, avec pour objectif de délimiter la zone de culture et de formaliser les pratiques de production (Biénabe, Leclercq et Moity-Maïzi, 2009), à travers la rédaction d'un cahier des charges. La qualification du *rooibos* par différents labels reflète également un processus de patrimonialisation, tel que le définit Di Méo⁹ : il « exprime (...) une affectation collective (sociale donc) de sens ; laquelle découle d'un principe de convention. Ce dernier traduit un accord social implicite (souvent territorialisé et institutionnalisé) sur des valeurs collectivement admises ; témoignage tacite d'une indéniable identité partagée » (Di Méo, 2007 : 2). Cette rapide description souligne donc le caractère dynamique (d'un point de vue économique, social et technique) de cette production alimentaire qui cumule aujourd'hui différents statuts : culture d'exportation, patrimoine, produit de terroir... L'analyse de la filière (limitée ici au secteur de la production) et de ses acteurs nous permettra de préciser les contenus et enjeux de ces différents statuts.

2. LA FILIÈRE DU ROOIBOS

2.1. Les acteurs de la production

La culture du *rooibos* fut développée et maîtrisée dans les années 1930 par quelques notables afrikaners de Clanwilliam, ville située au cœur de la zone de production. La production de *rooibos* devint alors une source de revenu supplémentaire pour les habitants de cette région aride. Le produit *rooibos* tel qu'on le connaît aujourd'hui est toujours considéré comme un élément identitaire de la culture afrikaner. Le parcours technique et l'essor économique de ce produit ont cependant largement bénéficié de l'appui, volontaire ou forcé, des ouvriers métis travaillant sur les fermes. Par ailleurs, si les fermes

ces flux sont aujourd'hui tels que ces disjonctions sont devenues centrales pour la politique de la culture mondiale » (Appadurai, 1990 : 11, traduction personnelle).

9 Cette notion a de multiples définitions dans la littérature. Nous la définissons ici comme « l'ensemble des modalités d'application, des procédures de sauvegarde, de conservation et de valorisation des patrimoines » (Di Méo, 2007 : 2).

appartiennent et sont dirigées par des agriculteurs afrikaners¹⁰, ce sont les ouvriers métis qui récoltent, transforment et emballent le *rooibos*.

Le début du XX^e siècle en Afrique du Sud fut marqué par la formalisation de la ségrégation spatiale par deux lois, les *Natives Land Act* de 1913 et 1936. Elles ont respectivement affecté 8 % puis 13 % du territoire sud-africain aux non-Blancs. Ces espaces ont été définis comme des réserves pour les Métis et comme des *bantoustans* pour les Noirs (Anseeuw, 2004 : 129). La situation dans l'Ouest du pays (les provinces du Cap Occidental et du Cap Nord) et en particulier dans les zones rurales est cependant différente¹¹ puisque d'autres espaces y sont accessibles aux Métis : les terres entourant les missions religieuses, les fermes dites communales et quelques rares fermes appartenant à des propriétaires terriens (Muller, 1965). Beaucoup de Métis produisent donc là du *rooibos*, mais la majorité d'entre eux le font à petite échelle, souvent autour de leur lieu d'habitation.

La fin de l'apartheid ouvre la possibilité aux producteurs métis de se regrouper en coopératives. Dans la région de Clanwilliam, deux coopératives ont ainsi vu le jour. La première, Heiveld, est située à Nieuwoudtville dans le sud du Cap-Nord et regroupe une cinquantaine de producteurs dont quelques-uns sont propriétaires de leurs parcelles. La mise en place de cette coopérative a été appuyée par une ONG, Environmental Monitoring Group, qui a piloté la recherche de financements¹². La seconde se situe dans la mission de *Wupperthal* dans la circonscription de Clanwilliam (fig. 1) où les terres appartiennent à l'Église protestante. Quelque deux cent producteurs métis y cultivent du *rooibos* depuis les années 1980 mais ce n'est que récemment qu'ils ont reçu des fonds d'appui à la production avec l'aide de l'ONG *Agribusiness in Sustainable Natural African Plant Product* (ASNAPP, 2008). Quinze ans après la fin de l'apartheid, les possibilités d'amélioration du statut économique de ces producteurs sont encore faibles. Si les producteurs métis représentent en nombre près de la moitié des producteurs de *rooibos*, leur poids sur le marché reste très faible. En 2007, les deux coopératives de producteurs métis ont produit environ 150 tonnes de *rooibos* (Binns, Bek, Nel et Ellison, 2007), ce qui représente 1 % de la production totale cette année-là.

Ces coopératives ont cependant en commun d'avoir bénéficié de l'émergence à l'international de marchés de niche (marché de l'agriculture biologique et du commerce équitable¹³) pour développer et promouvoir leur production au

10 Pendant l'apartheid, environ 75 % des terres cultivables étaient réservées aux fermiers blancs.

11 Cette zone est majoritairement peuplée de Métis, et a fait l'objet d'un plan du Parti National, le *Coloured Labour Preference Policy* pour favoriser l'emploi des Métis et pour limiter l'emploi et les migrations de Noirs. Cette relation est clairement liée à l'histoire de la colonie du Cap (Goldin, 1987).

12 Il s'agit notamment du programme des Nations unies pour combattre la désertification (United Nations Convention to Combat Desertification, UNCCD) (Oettle, Arendse, Koelle et Van der Poll, 2004).

13 Leurs productions sont labellisées par Max Havelaar/FLO (*Fair Trade Labelling Organisation*) pour le commerce équitable et par différents organismes certificateurs d'agriculture biologique,

début des années 2000. Leurs cultures se situent de plus sur des plateaux réputés pour la qualité supérieure du *rooibos*.

Ces producteurs participent ainsi au renforcement de l'image du *rooibos* en commercialisant un produit perçu comme durable (adapté à son environnement), de qualité supérieure (liée au terroir) et éthique (participant dans une certaine mesure au développement local), dont la réputation est de surcroît reconnue par les producteurs afrikaners. Nous explorerons dans la dernière partie l'incidence de cette réputation sur la valorisation et l'appropriation des savoirs parmi les acteurs locaux.

2.3. La filière du *rooibos*

Les acteurs de la production s'accordent généralement pour distinguer les principales étapes de la production au cours du XX^e siècle. Les techniques de transformation du *rooibos* (les différentes séquences¹⁴ de la chaîne opératoire sont représentées sur la fig. 2) associées au traitement des graines et à l'itinéraire technique aux champs ont été développées dans les années 1930 avec l'essor de la culture. Les opérations de transformation se sont progressivement diversifiées en lien avec les exigences de commercialisation. La production de *rooibos* peut donc être décrite aujourd'hui par deux chaînes opératoires principales qui se déroulent sur deux espaces spécifiques (fig. 2) : la récolte se déroule dans les champs, tandis que le hachage, la fermentation¹⁵ et le séchage du *rooibos* ont lieu sur un espace dédié, le *tea court* ou aire cimentée (fig. 3).

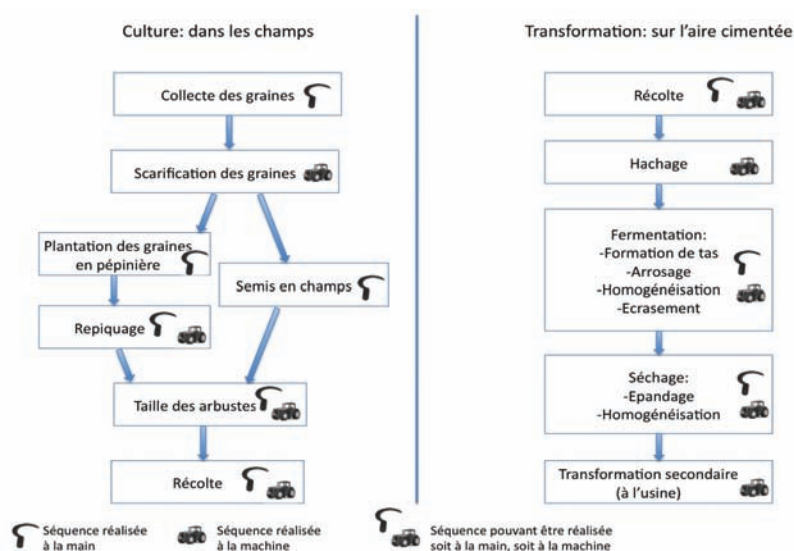


Figure 2. Chaînes opératoires de la culture et de la fermentation du *rooibos*

dont Ecocert pour le marché français.

14 Dans le vocabulaire de la chaîne technique, les séquences sont définies comme les grandes étapes logiques de l'action technique (Balfet, 1991).

15 Si cette opération est appelée communément fermentation, il s'agit en fait d'une oxydation enzymatique.

Si la récolte se fait encore largement à la main¹⁶, les grandes exploitations utilisent de plus en plus des machines à récolter¹⁷. Quant aux séquences réalisées sur l'aire cimentée, elles mobilisent une machine à hacher le *rooibos* et d'autres matériels agricoles (épandeurs, bennes, convoyeurs...) attelés successivement à un tracteur qui permettent de déposer le *rooibos* en tas, de l'arroser afin de déclencher le processus de fermentation, de l'épandre ensuite pour le sécher et le verser une fois sec dans des sacs pour faciliter le transport.

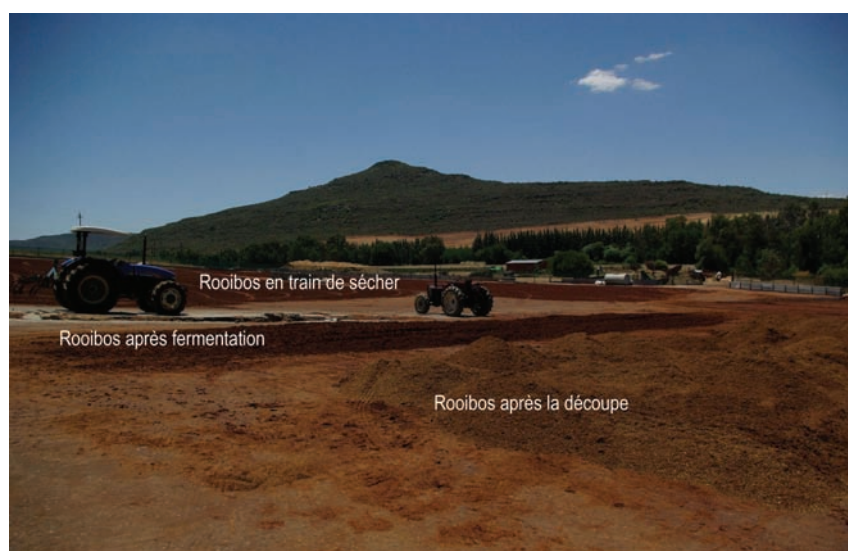


Figure 3. Aire cimentée

Excepté le tracteur, tous ces matériels ont été conçus dans les ateliers d'ingénieurs agricoles de la région. Certains sont inspirés de matériels déjà existants : c'est le cas de la machine à découper le *rooibos* qui est dérivée d'une découpeuse à tabac ou à céréales. Ces machines sont aujourd'hui toutes fabriquées localement pour la transformation exclusive du *rooibos*. Ces outils sont donc issus de compétences locales, associant les savoir-faire des producteurs à ceux des ingénieurs. Nous décrivons maintenant plus précisément la répartition des savoirs au sein de la filière, en privilégiant deux opérations stratégiques de la chaîne opératoire.

3. LA CHAÎNE OPÉRATOIRE DU ROOIBOS

Nous entendons ici par *technique* un « phénomène social à part entière en

¹⁶ C'est le terme employé dans les entretiens par les producteurs, qui désigne la coupe du *rooibos* à la faucille par des ouvriers.

¹⁷ La machine à récolter s'attèle à un tracteur et coupe les tiges de *rooibos* à une hauteur uniforme. Cela nécessite cependant une équipe de trois à quatre ouvriers pour conduire le tracteur et emballer les tiges en fagots avant de les déposer sur une remorque attenante.

relation étroite avec les autres phénomènes sociaux » (Geslin, 2002). Ainsi définies, les techniques qui caractérisent la chaîne opératoire du *rooibos* renvoient à un processus de construction historique des rapports sociaux mais aussi des savoirs, dont la reconstruction analytique, *a posteriori*, permet d'expliquer les éventuelles tensions entre producteurs.

La chaîne opératoire est un outil essentiel pour mettre au jour les rapports entre le technique et le social (Cresswell, 2003). Celle que nous présentons en illustration a été simplifiée (fig. 2) et ne présente que deux descripteurs¹⁸, le nom de la séquence et sa dimension manuelle ou mécanique¹⁹. Les opérations les plus stratégiques de la production sont notamment la collecte des graines, qui permet d'obtenir le matériel génétique nécessaire à la production du *rooibos*, et la fermentation qui détermine le goût et la couleur du produit. La fermentation marque le changement de statut du *rooibos* : c'est par cette opération que la ressource naturelle devient un produit, le thé. Nos interlocuteurs désignent en effet cette opération comme « *maak die tee* » en afrikaans, qui signifie « faire le thé ».

3.1. La collecte des graines

Les expérimentations menées dans les années 1930 pour maîtriser la germination des graines de *rooibos* mobilisèrent des ouvriers agricoles à la collecte des graines. Deux d'entre eux, Hans et Trentjie Swart, se sont spécialisés dans cette tâche en commençant par ramasser des graines autour des pieds de *rooibos*. La tâche est difficile car les graines sont de la même taille et de la même couleur que des grains de sable et sont donc difficiles à distinguer. Trentjie en ramène un jour une pleine boîte d'allumettes et finit par révéler qu'elle a suivi des fourmis qui stockent différentes sortes de graines dans leur fourmilière (Nortier, 1929). Ce récit de la découverte fondatrice d'un apprentissage technique fait aujourd'hui partie de la mémoire locale et participe au processus de mise en patrimoine du *rooibos*.

Les pratiques de collecte de graines se sont depuis diversifiées : on peut collecter les cosses avant que les graines n'en soient éjectées, tamiser le sol autour des pieds de *rooibos* ou encore collecter directement sur le sol (Cheney et Scholtz, 1963) mais la fouille de fourmilières est encore pratiquée. Elle n'a pas été mécanisée et constitue une opération clef pour la sélection du matériel génétique. La collecte des graines reste par ailleurs une tâche laborieuse qui se réalise après la floraison, c'est-à-dire durant les mois les plus chauds de l'année quand la température atteint parfois plus de 45°C.

La plupart des producteurs afrikaners connaissent ces techniques de

18 La plupart des auteurs en soulignent au moins quatre : nom, acteurs, outils, temps (Balfet, 1991), voire distinguent le nom scientifique et le nom vernaculaire (Cresswell, 2003).

19 Le descripteur mécanique/manuel est symbolisé par deux outils : la serpe pour le travail manuel (utilisée pour la taille et la récolte du *rooibos*) et le tracteur pour le travail mécanique (utilisé aux champs et sur l'aire cimentée).

collecte mais aucun ne prétend en maîtriser le savoir-faire nécessaire, détenu exclusivement par des Métis. La majorité des producteurs de *rooibos* fait donc encore appel à des travailleurs indépendants qui sillonnent la région, collectent et vendent des graines de ferme en ferme.

3.2. La fermentation

La fermentation est un processus clef dans la production du *rooibos*. Au contraire de la collecte des graines, c'est une succession organisée d'opérations qui ont évolué, à l'intérieur de séquences restées identiques. Une fois le *rooibos* récolté et découpé, il est arrosé et compressé, ce qui libère les enzymes qui, au contact de l'oxygène présent dans l'eau, transforment l'aspect du *rooibos*, qui prend une couleur caractéristique rouge-brun et une saveur que l'on dit « sucrée ». Ce sont en fait certaines modalités techniques qui ont évolué. Aujourd'hui, la plante coupée est d'abord répandue sur l'aire cimentée en tas à partir d'une remorque au fond amovible, puis arrosée le plus souvent à l'aide d'une citerne, puis compressée sous les roues d'un tracteur et enfin homogénéisée par le passage d'une brosse mécanique avant d'être laissée à fermenter. Pour la mémoire locale, la présence d'abeilles au-dessus du tas de *rooibos* en fermentation était un signe que la plante coupée était prête à être étalée sur l'aire cimentée au soleil afin de stopper le processus de fermentation par séchage. Aujourd'hui, on préfère utiliser un artefact de précision : le thermomètre. Les expérimentations menées par les laboratoires montrent en effet que le seuil idéal de fermentation est atteint à 42°C (Joubert et Müller, 1997). Le processus de fermentation est donc stoppé lorsque le *rooibos* atteint cette température.

Le contrôle est souvent à la charge du fermier, mais peut cependant être délégué à un ouvrier spécialisé métis sur les grandes exploitations.

4. LA RÉAPPROPRIATION D'OPÉRATIONS STRATÉGIQUES

La transformation du *rooibos* est une chaîne opératoire marquée par des successions de variations, la possibilité de réaliser des modifications. L'amélioration des machines et des techniques s'est réalisée sur place, à travers des collaborations entre ingénieurs agronomes et producteurs. Cette ingéniosité locale est aujourd'hui objet de fierté pour tous les producteurs afrikaners. Parallèlement, si ces derniers maîtrisent formellement le processus de fermentation, par manque de temps la supervision de cette opération peut être de la responsabilité d'un ouvrier spécialisé métis affecté à ce contrôle pour son savoir-faire et son expérience. Ce poste est également source de fierté de la part des ouvriers. Détenir ce savoir-faire est donc capital pour définir des

positions de pouvoir à l'intérieur d'un processus technique.

La collecte des graines de *rooibos* ne peut être mécanisée mais les pratiques se sont tout de même diversifiées et améliorées. Cette opération n'a pas de caractère obligatoire pour les ouvriers agricoles, ceux qui la pratiquent le font d'abord car elle représente une source de revenu supplémentaire²⁰. Certains entretiens avec des collecteurs de graines révèlent qu'elle est source de plaisir et de fierté car elle s'appuie sur un savoir-faire particulier intégrant notamment une bonne connaissance de l'environnement. Ces savoir-faire sont reconnus par tous les producteurs²¹. C'est aussi le caractère autonome voire solitaire de la collecte des graines qui en fait une tâche attractive pour les ouvriers : ils sont libres et travaillent pour eux-mêmes, ce qui les distingue des autres puisque les fermes du Cap-Occidental sont marquées par un paternalisme afrikaner et une forte dépendance des ouvriers à leur employeur (du Toit, 1992), leur laissant peu de marge décisionnelle.

La répartition des tâches est d'abord guidée par des critères sociaux-raciaux²² : les fermiers afrikaners maîtrisent certaines opérations et les ouvriers métis en maîtrisent d'autres. Cette reconnaissance réciproque et tacite, qu'entretiennent la mémoire locale et les formes organisées de transmission de savoir-faire à l'intérieur de ces groupes semble pourtant ne plus suffire : certains acteurs sont aujourd'hui porteurs de véritables revendications. Par exemple, des fermiers revendiquent (à titre collectif) l'ingéniosité locale afrikaner quand des ouvriers métis revendiquent (à titre individuel) des savoir-faire de collecte des graines ou de maîtrise de la fermentation, définis par les acteurs de la production comme des savoir-faire anciens, voire traditionnels. La maîtrise de certaines techniques plutôt que l'appartenance sociale est alors, au moins en apparence, désormais privilégiée, sans pour autant rassembler les ouvriers autour d'une nouvelle identité collective.

L'augmentation de la demande a été suivie d'une diversification des marchés devenus accessibles avec les labels du Commerce équitable et de l'Agriculture biologique, et de manière générale avec la demande croissante en produits locaux et traditionnels. L'ouverture de ces nouveaux marchés a, dans une certaine mesure, permis aux petits producteurs métis de se stabiliser dans l'espace productif et économique : la certification équitable notamment, est un outil juridique garantissant à ces producteurs un accès régulé au marché. Cette diversification des marchés permet également aux acteurs de l'industrie de

20 La majorité des fermes proposent le salaire minimum légal qui se situe aux alentours de 250 rands (monnaie sud-africaine) par semaine (environ 19 € en 2009). Les graines se vendent entre 250 et 1000 rands le kilo en fonction de la demande.

21 Ceci nous amène à l'idée formulée par Mead et développée ensuite par Honneth : les sujets humains doivent leur identité à l'expérience d'une reconnaissance intersubjective (Honneth, 2000). Cette reconnaissance intersubjective est ici exprimée à l'échelle de la chaîne opératoire.

22 Pendant l'apartheid, la société sud-africaine était décrite selon les termes de *race* ou de *culture*, auxquels les opposants au régime préféraient celui de *classe*, car le racisme et l'ethnicité sont encouragés par la compétition économique et politique et non par des différences primordiales (Boonzaier, 1988). Le débat sur ces termes est toujours en cours en Afrique du Sud.

promouvoir les savoirs locaux et traditionnels garants à leur tour d'une image du *rooibos* qui associe des identités territoriales, socioculturelles et techniques, valorisant ainsi celle des Métis en particulier.

Enfin, cette reconnaissance renforcée de certains savoir-faire spécifiques est un enjeu qui dépasse aujourd'hui les clivages ethniques. Le *rooibos* a longtemps été considéré comme un élément strictement lié à la culture afrikaner ; c'est devenu un produit auquel on reconnaît des pratiques de production essentiellement développées par les fermiers blancs et un « nouvel héritage » métis détenu par les ouvriers (collecteurs de graines) et certains producteurs. C'est de cette manière que le *rooibos* peut désormais être pensé et présenté comme un héritage commun à différentes populations d'Afrique du Sud et peut être défini à ce titre comme un patrimoine national. En effet, depuis la fin de l'apartheid en 1994, le répertoire des monuments historiques et des symboles nationaux a été repensé. La désignation de nouveaux sites reflète une volonté politique de redresser le déséquilibre créé pendant l'apartheid : l'identification de sites considérés comme des symboles du changement politique récent permet de concrétiser la nouvelle identité sud-africaine (Hart et Winter, 2001). En dehors des quelques musées et monuments, il est certes difficile de définir ce qui constitue cette nouvelle identité sud-africaine. Le discours des acteurs locaux nous permet cependant d'affirmer que le *rooibos* est inscrit dans cette tendance :

« Il n'y a rien de plus sud-africain que le *rooibos*... le *rooibos* est une contribution de tout le monde. Si quelque chose en Afrique du Sud est purement sud-africain, c'est le *rooibos*. Je pense que nous avons un futur brillant » (Femme de producteur, février 2009).

« Je suis très positif au sujet du *rooibos*. Et j'en suis fier aussi. Parce que c'est sud-africain » (Producteur, mai 2008).

« Pour nous, les membres de Heiveld [coopérative de producteur métis], c'est très important de savoir que nous prenons aussi part à la construction de l'Afrique du Sud, la construction de notre nation » (Producteur, mai 2008).

En retour, cette dynamique influence les systèmes de valeurs et d'apprentissage de chacun. De nouveaux métiers sont en effet créés (en particulier avec le développement de la sous-traitance) et la transmission de certains savoir-faire évolue. On observe, par exemple, une distinction de plus en plus marquée entre pratiques non qualifiées (attribuées à des ouvriers saisonniers) et qualifiées (réalisées sur la ferme par des ouvriers permanents), les savoir-faire ne se transmettent plus d'une catégorie sociale à l'autre. Cette situation bénéficie certes à certains ouvriers et producteurs métis mais laisse de côté la grande majorité des ouvriers, en particulier les saisonniers, à qui sont attribuées les tâches les moins qualifiées, les plus difficiles et les moins payées sans guère d'espoir de pouvoir un jour sortir de leur précarité.

Au sein même de ce processus, émerge alors nécessairement une

question : ces producteurs métis, détenteurs reconnus de cet héritage, vont-ils réorganiser les règles de transmission de leurs savoir-faire ? Si les démarches de qualification du produit aboutissent effectivement, d'autres acteurs voudront sans doute accéder eux aussi à cette culture et à ces savoir-faire : comment les transmettre alors de manière à garantir la pérennité de cet héritage à la fois technique et cognitif mais aussi culturel et politique ? Comment les Métis vont-ils éventuellement protéger ces techniques et leurs savoir-faire vis-à-vis de nouveaux arrivants tels que les ouvriers saisonniers ? Nous pourrions également nous demander jusqu'où les industriels (transformateurs, négociants...) seront capables de reconnaître ces savoir-faire particuliers, anciens et liés à des identités socio-culturelles : s'engageront-ils pour accompagner la construction institutionnelle et juridique d'une reconnaissance nécessairement politique des détenteurs de savoir-faire particuliers ?

La reconstruction de l'histoire du *rooibos* comme la réorganisation du partage ou de la maîtrise des savoirs sont devenus des enjeux collectifs et politiques évidents en Afrique du Sud, mis à jour et défendus aussi bien par les industriels que par les différents producteurs. Mondialisée, la production du *rooibos* s'ouvre à des démarches qui soulignent son ancrage technique et territorial ; démarches dont les acteurs s'emparent ou se font les porte-parole pour construire des revendications qui font alors de cette production un enjeu politique, voire un emblème à venir d'une identité nationale.

CONCLUSION

Le *rooibos* est un objet qui nous permet de mettre en évidence la pertinence analytique d'une articulation entre processus de localisation et mondialisation, comme l'a déjà souligné Appadurai²³. Le *rooibos* est aujourd'hui l'objet d'une construction collective permettant d'en faire un patrimoine culturel local en même temps qu'un produit de qualité doté d'une reconnaissance mondiale. Ce processus s'articule à la diversification des marchés nationaux et internationaux, pour lesquels s'organise un travail de promotion de l'image ou de certains savoirs stratégiques, qui renforce en retour la reconnaissance des identités techniques et socioculturelles des producteurs.

Le profil pluriel de cet objet permet alors aux acteurs de l'intégrer dans différents registres de revendications identitaires : afrikaner, métis et patrimonial. Du temps de l'apartheid, l'identité afrikaner était basée sur le

23 « (...) la globalisation constitue en elle-même un processus profondément historique, irrégulier, et qui renforce même *l'ancrage dans le local*. La globalisation n'implique pas nécessairement, ni même souvent, une homogénéisation ou une américanisation du monde : aussi étendue et aussi différente que soit l'appropriation, par des sociétés différentes, des matériaux de la modernité, il reste encore largement assez d'espace pour une étude approfondie des géographies, d'histoires et de langues particulières » (Appadurai, 2005 : 52, souligné par nos soins).

nationalisme et l'identité métisse globalement « forcée » par la politique de ségrégation socio-spatiale. Aujourd'hui, la construction identitaire du *rooibos* en tant que produit marchand combine de nouvelles identités afrikaner et métis, participant en quelque sorte à forger et à stabiliser l'image d'une Afrique du Sud « multiculturelle », susceptible de participer à la reconstruction (au moins symbolique²⁴) de la nation sud-africaine.

Devant la multiplication des outils de labellisation et face à l'évolution des marchés, il sera intéressant d'explorer si cette récente qualification du *rooibos* contribue réellement à renforcer la reconnaissance des savoirs locaux et de certains opérateurs de la filière non seulement par les marchés mais aussi par les instances politiques du pays.

Remerciements

*Je remercie Estelle Biénabe et Pascale Moity-Maizi
pour leur relecture attentive et leurs conseils.*

BIBLIOGRAPHIE

Anseeuw W. (2004). La réforme foncière en Afrique du Sud : des résultats peu convaincants, in Guillaume P., Péjout N. et Wa Kabwe-Segatti A. (éds). *L'Afrique du Sud 10 ans après. Transition accomplie ?* Paris, IFAS-Karthala, 129-148.

Appadurai A. (2005). *Après le colonialisme. Les conséquences culturelles de la globalisation*. Paris, Petite Bibliothèque Payot.

Appadurai A. (1990). Disjuncture and Difference in the Global Cultural Economy. *Public Culture*, 2(2), 1-24.

24 L'organisation du travail reflète encore les rapports de force entre communautés : les uns détiennent et contrôlent la matière première, tandis que d'autres opèrent à la demande, sur des tâches souvent fastidieuses et répétitives.

- ASNAPP (2008). *Rooibos tea sought after on international markets* [site web]. http://asnapp.org/index.php?option=com_content&task=view&id=78&Itemid=67 (consulté le 30/03/2009).
- Balfet H. (1991). *Observer l'action technique. Des chaînes opératoires, pour quoi faire ?* Paris, CNRS.
- Bérard L. et Marchenay P. (1998). Patrimoine et modernité : les produits de terroir sous le feu de la rampe. *Journal des Anthropologues*, 74, 47-66.
- Biénabe E., Leclercq M., Moity-Maïzi P. (2009). Le rooibos d'Afrique du Sud : comment la biodiversité s'invite dans la construction d'une indication géographique. *Autrepart*, 50, 117-134.
- Binns T., Bek D., Nel E. et Ellison, B. (2007). Sidestepping the Mainstream: Fairtrade Rooibos Tea Production in Wupperthal, South Africa, in Maye D., Holloway L. et Kneafsey M. (éds.). *Alternative Food Geographies. Representation & Practice*. Oxford, Elsevier, 331-349.
- Boonzaier E. (1988). Afterword, in Boonzaier E. et Sharp J. (éds.). *South African Keywords. The Uses and Abuses of Political Concepts*. Cape Town, David Philip, 174-180.
- Casabianca F., Sylvander B., Noël Y., Béranger J., Coulon, B. et Roncin F. (2005). *Terroir et Typicité : deux concepts-clés des Appellations d'Origine Contrôlée. Essai de définitions scientifiques et opérationnelles*. Lyon, INRA.
- Cheney R. et Scholtz E. (1963). Rooibos Tea, A South African Contribution to World Beverages. *Economic Botany*, 17, 186-194.
- Cresswell R. (2003). Geste technique, fait social total. Le technique est-il dans le social ou face à lui ? *Techniques et culture*, 40. <http://tc.revues.org/1576> (consulté le 7/04/2009).
- Deffontaines J.-P. (2005). Le terroir, une notion polysémique, in Bérard L., Cegarra M., Djama M., Louafi S., Marchenay P., Roussel B. et Verdeaux F. (éds.). *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*. Paris, CIRAD/Iddri/IFB/INRA, 38-43.
- Di Méo G. (2007). *Processus de patrimonialisation et construction des territoires*. Poitiers-Châtelleraut, ESIP.
- du Toit A. (1992). *The Farm as Family. Paternalism, Management and Modernisation on Western Cape Wine and Fruit Farms*. Bellville, Center for Rural Legal Studies.
- Dufy C. et Weber F. (2007). *L'ethnographie économique*. Paris, La Découverte.
- Garcia-Parpet M.-F. (2009). *Le marché de l'excellence. Les grands crus à l'épreuve de la mondialisation*. Paris, Seuil.
- Garcia-Parpet M.-F. (1996). Représentations savantes et pratiques marchandes. *Genèses*, 25, 50-71.
- Geslin P. (2002). Les formes sociales d'appropriations des objets techniques, ou le paradigme anthropotechnologique. *Ethnographiques.org*. 1, <http://www.ethnographiques.org/2002/Geslin.html> (consulté le 11/04/2009).
- Goldin I. (1987). *Making races. The politics and Economics of Coloured Identity in South Africa*. New York, Longman.

- Goldin I. (1984). The poverty of Coloured labour preference: Economics and Ideology in the Western Cape, *Southern Africa Labour & Development Research Unit Working Paper*, 59, 1-97.
- Gress T. (2004). *Rooibos Industry. Opportunities and Constraints With Special References to the German Consumer Market*. Master Business Science, University of Cape Town.
- Hart D. et Winter S. (2001). The politics of remembrance in the new South Africa, in Buchli V. et Lucas G. (éds). *Archaeologies of the Contemporary Past*. New York, Routledge, 84-93.
- Honneth A. (2000). *La lutte pour la reconnaissance*. Paris, Cerf.
- Joubert E. et Müller R. (1997). A small-scale rotary fermentation unit for rooibos tea. *International Journal of Food Science and Technology*, 32, 135-139.
- Leclercq, M. (2010). *Le rooibos : dynamiques locales autour d'un produit marchand à succès, révélatrices d'une société sud-africaine plurielle*. Thèse de Doctorat, Muséum national d'histoire naturelle.
- Morton, J. (1983). Rooibos tea, *Aspalathus linearis*, a caffeineless, low-tannin beverage. *Economic Botany*, 37(2), 164-173.
- Muller H. (1965). *The role of the coloured people in the economic pattern of the republic of South Africa*. Cape Town, Citadel Press.
- Nortier P. (1929). *Diary*. Clanwilliam.
- Oettle N., Arendse A., Koelle B. et Van der Poll A. (2004). Community Exchange and Training in the Suid Bokkeveld: a UNCCD Pilot Project to Enhance Livelihoods and Natural Resource Management. *Environmental Monitoring and Assessment*, 99, 115-125.
- Long, N. (2000). Exploring local/global transformations. A view from anthropology, in Arce A. et Long N. (eds). *Anthropology, Development and Modernities. Exploring discourses, counter-tendencies and violence*. London, Routledge, 184-201.
- Ramade F. (2002). *Dictionnaire encyclopédique de l'écologie et des sciences de l'environnement*. Paris, Dunod.
- Van Wyk B.-E. et Gericke, N. (2000). *People's plants. A Guide to Useful Plants of Southern Africa*, Pretoria, Briza.
- Van Zyl E. et Schreuder N. (2007). *A domestic and international market overview: Rooibos tea*, B.Sc. Agric Honours course, University of the Free State.

Maya LECLERCQ est docteure en socio-anthropologie, diplômée du Muséum national d'histoire naturelle. Elle a suivi un double cursus universitaire en écologie et en anthropologie, et s'intéresse à l'utilisation des ressources naturelles par l'Homme. Sa thèse porte sur les processus de patrimonialisation locaux et nationaux du *rooibos*, tisane endémique à l'Afrique du Sud.

Adresse	UMR 208 Patrimoines Locaux MNHN-IRD UMR Innovation CIRAD Muséum national d'histoire naturelle 57 rue Cuvier, CP 26 75231 Paris Cedex 05
Courriel	leclercq@mnhn.fr leclercq@anthropolinks.com

**ABSTRACT: THE ROOIBOS PATH (RED TEA) IN SOUTH AFRICA.
HOW LOCAL KNOWLEDGE HAS BECOME A GLOBAL STAKE**

Local products are linked to specific places, resources and know-how. Local products evolve in a dynamic context; being at the same time locally embedded in a specific territory and having to fit global market expectations. In this article, we focus on the phenomenon of appropriation of the knowledge and know-how regarding a South African local product: the herbal tea *rooibos* (red tea). The *rooibos* production is linked to different kind of knowledge: it involves the engineering of the Afrikaner producers and the know-how of the Coloured workers, which contributes to make it a local and national cultural heritage. The resource and the associated knowledge have become, beyond the economical stakes, a political stake.

Keywords: Rooibos – South Africa – localised production – heritagization – know-how

**RESUMEN: ITINERARIO DES ROOIBOS (TE ROJO) EN AFRICA DEL SUR.
COMO LOS CONOCIMIENTOS LOCALES SE VOLVIERON UN RETO GLOBAL**

Las producciones localizadas son específicas a estos lugares, sus recursos y experiencia y destreza (know-how) de su gente. Estas producciones evolucionan en un contexto dinámico, ya que son a menudo implantadas localmente en un territorio dado y deben responder a las demandas del mercado mundial. En este artículo, nos interesamos a los fenómenos de (re)apropiación

del conocimiento y pericia para la producción local surafricana del té *rooibos* (té rojo). La producción de *rooibos* se asocia con diferentes tipos de conocimientos: se requiere la ingeniosidad de los productores afrikáner y las habilidades de los obreros mestizados. Todo aquello participa a crear un patrimonio cultural local y nacional. De esta manera, los recursos y los conocimientos asociados se vuelven, además de intereses económicos, un reto político.

Palabras claves: Rooibos – Africa del Sur – producción localizadas – patrimonio – kow-how