



HAL
open science

La tortilla de maïs dans les défis et stratégies émancipatrices des femmes de los Altos de Chiapas : entre charges du foyer et commercialisation d'un savoir domestique

Morgan Jenatton

► **To cite this version:**

Morgan Jenatton. La tortilla de maïs dans les défis et stratégies émancipatrices des femmes de los Altos de Chiapas : entre charges du foyer et commercialisation d'un savoir domestique. ANTIPODES - Annales de la Fondation Martine Aublet, 2022, 10.48728/antipodes.220112 . hal-03627475

HAL Id: hal-03627475

<https://hal.science/hal-03627475v1>

Submitted on 5 May 2022

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.

La tortilla de maïs dans les défis et stratégies émancipatrices des femmes de *los Altos* de Chiapas : entre charges du foyer et commercialisation d'un savoir domestique

Corn tortillas in the challenges and emancipatory strategies of women in los Altos of Chiapas: between care and domestic knowledge commercialization

5 mai 2022

Auteur

Morgan JENATTON

- Sociologie, EHESS, Centre Norbert Elias, Marseille, France

- Agroécologie, El Colegio de la Frontera Sur (ECOSUR), Departamento de Agricultura, Sociedad y Ambiente, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, Mexique

morgan.jenatton@ehess.fr

Type de publication

Article original

Lien DOI

<https://doi.org/10.48728/antipodes.220112>

Citer cet article

Morgan JENATTON. La tortilla de maïs dans les défis et stratégies émancipatrices des femmes de *los Altos* de Chiapas : entre charges du foyer et commercialisation d'un savoir domestique.

Antipodes, Annales de la Fondation Martine Aublet. 5 mai 2022.

<https://doi.org/10.48728/antipodes.220112>

RESUME / ABSTRACT

Le maïs est une céréale avec une importance nutritionnelle, symbolique, culturelle et spirituelle primordiale au Mexique. Dans les montagnes du sud du pays, *los Altos* de Chiapas, il est systématiquement transformé pour la consommation quotidienne en disques ronds – les tortillas – l'un des principaux aliments de base du territoire. Ce texte retrace quelques dynamiques sociales et inégalités qui conditionnent sa production, et présentera le profil de deux femmes ayant modifié ou innové dans leurs pratiques de fabrication de tortilla dans des perspectives émancipatrices.

Maize is a cereal of primary nutritional, symbolic, cultural and spiritual importance in Mexico. In the southern highlands of the country, in *los Altos* de Chiapas, it is systematically transformed for daily consumption into round disks - called tortillas - as one of the main staple foods of the territory. This text traces some of the social dynamics and inequalities that condition its production, and will profile two women who have modified or innovated their tortilla-making practices in an emancipatory light.

MOTS-CLEFS / KEYWORDS

Agroécologie , Alimentation , Colonialisme , Emancipation , Genre , Maïs

Agroecology , Colonialism , Corn , Emancipation , Food , Gender , Maize

Introduction

Il est difficile d'estimer la place de la tortilla de maïs sur la table du Chiapas, État frontalier entre le Guatemala et le Mexique. Zone de contestation et de mouvements de populations depuis des millénaires, forte d'une histoire marquée par les invasions mixecas (« aztèques ») et espagnoles, ainsi que par les passations administratives entre les deux États-nations qui composent cet espace liminal, elle constitue aujourd'hui l'une des plus importantes aires de flux à la fois migratoires et touristiques du continent américain. Mais une constante immuable est cette fine galette faite de maïs bouilli, la tortilla. Les habitants de *los Altos*, territoire montagneux et tempéré dans une région autrement connue pour sa chaleur et ses forêts tropicales, peinent à concevoir la vie sans cet aliment de base. Couramment sur mon terrain j'entendais le même refrain : « *Sin la tortilla, no comemos. Si no hay tortilla, no hay comida.* Sans la tortilla, on ne mange pas. Sans la tortilla, il n'y a pas d'alimentation ». Après tout, le maïs est originaire de cette région. Domesticqué il y a 9 000 ans dans le grand sud de l'actuel Mexique, il s'est accompagné d'un savoir-faire technologique sophistiqué, développé pour sa transformation et consommation. La cuisson par « nixtamalisation » reste essentiellement inchangée à nos jours : des grains de maïs sont cuits dans de l'eau de chaux, ce qui fragilise leur péricarpe et facilite son élimination. Ces grains nettoyés sont ensuite broyés pour donner une pâte, la masa (fig. 1), qui sert de base à de nombreuses préparations, dont la tortilla.



Fig. 1 : L'élaboration de tortillas au foyer à partir de masa fraîche (maïs broyé), visible en arrière-plan, 2022.

Photo de Morgan Jenatton

Cette étude a pour but de réaliser une analyse ethnographique des évolutions de la production et

consommation des tortillas dans *los Altos*, notamment pour rendre compte des interconnexions - d'ordre social, environnemental ou sanitaire - qui étayent cette filière et le patrimoine alimentaire qu'elle représente. Cet objectif s'articule autour d'une approche transversale qui se veut émancipatrice, dans le sens où elle prend en compte les processus par lesquels les acteurs s'efforcent de se libérer des formes d'emprise vécues comme intenable - dans une grande proximité avec une certaine sociologie pragmatiste [1]. Ici, l'émancipation est conçue comme un acte créatif, renvoyant à l'ensemble des réflexions et actions des acteurs qui tâchent de se repositionner face aux asymétries de pouvoir, et de dessiner d'autres futurs possibles. En outre, je considère que l'émancipation ne passe pas uniquement par une critique des « acteurs dominants » par les « acteurs alternatifs »¹ : il semble indispensable de s'intéresser également à la façon dont des acteurs « ordinaires » - concernés par la transition agroécologique mais non mandatés par une organisation quelconque [3] - s'efforcent de transformer des aspects de leurs systèmes alimentaires.

Un aliment historique, portrait des tensions patriarcales et raciales

Depuis les premières traces historiques, le travail domestique de transformation de maïs relève indéniablement du domaine de la femme. Dans un grand nombre de foyers, la division genrée du travail [4] continue à structurer l'activité domestique et consolide une idéologie patriarcale basée sur l'exploitation et la dévalorisation du travail féminin [5]. Les femmes sont responsables de la bonne alimentation de l'ensemble des membres du foyer, via un travail non rémunéré relevant de ce qui est appelé aujourd'hui le *care* dans la littérature anglophone et *los cuidados* en espagnol [6]. La naturalisation de ce rôle commence dès le plus jeune âge : dans les foyers notamment ruraux et/ou indigènes, les filles apprennent à *tortear* dès l'âge de 5-8 ans et la fabrication quotidienne rythme les journées, impliquant un réveil de 2 ou 3 heures avant le reste de la maisonnée, afin d'avoir des tortillas prêtes pour le commencement de la journée et le réveil des hommes. Quand je discutais avec une mère de famille de ses activités en cuisine et de l'absence de participation masculine, elle m'a confié sa compréhension du sentiment de certains hommes - qu'elle qualifiait de « machos » : « *pourquoi feraient-ils à manger si c'est pour ça qu'il y a des femmes, c'est ça qu'ils disent, ils sont comme ça* ».

Néanmoins, la dimension sociale de la préparation alimentaire est également très marquée par le contexte géographique et « ethnique ». En milieu urbain, la fabrication domestique s'est progressivement déplacée vers une consommation commerciale, mais uniquement pour certains foyers, notamment aisés et *mestizos*. Ce terme, « métis » en français, renvoie au projet républicain de l'État-nation mexicain, dans lequel une catégorie raciale - celle du *mestizo* - était introduite comme instrument d'assimilation des populations présentes avant la colonisation espagnole [7]. Censé représenter l'ensemble des habitants d'un Mexique universaliste, il impliquait surtout un processus de racialisation et d'effacement culturel dans lequel un symbole crucial du progrès était et reste lié au fait de laisser derrière soi son « indigénité » pour assumer une identité nationale [8].

Dans un État mexicain qui administre l'appartenance indigène à travers la langue, aujourd'hui au Chiapas les hispanophones monolingues représentent 74 % de la population, tandis que les locuteurs bi et monolingues d'une langue autochtone en représentent 26 % [9]. Dans *los Altos*, en-dehors des pôles urbains, la grande majorité de la population parle une des deux langues mayas, le tseltal ou le tsotsil, comme langue maternelle, ce qui reflète l'importante présence de personnes se revendiquant comme indigènes sur le territoire. Tandis que les centres de vie sociale et familiale tseltal/tsotsil se trouvent principalement en milieu rural, les grandes villes connaissent des migrations importantes depuis plusieurs décennies, de même que les populations indigènes historiquement présentes depuis la fondation des villes espagnoles, initialement dans des conditions d'esclavage et par la suite le plus souvent asservies à des tâches domestiques et manuelles hautement exploitées. Avec le temps, ces populations se sont « métissées », et de nos jours, le terme *mestizo* reste une catégorie bien active, laquelle renvoie généralement à des personnes hispanophones qui s'identifient avant tout à la culture nationale et, surtout, à aucun groupe indigène. Mais il reflète tout de même des réalités sociales bien stratifiées et un racisme structurel, où les personnes plus blanches, plus urbaines et plus aisées occupent pour la majorité des positions de pouvoir alors que les personnes à la peau plus mate - *prietas*, *morenas* - connaissent le plus souvent des conditions de pauvreté et de discrimination tacite [10].

La fabrication de tortillas à des fins commerciales est historiquement une activité de femmes racisées, le plus souvent indigènes. À San Cristóbal de Las Casas, principale ville de *los Altos*, celles-ci ont développé la première forme de commercialisation à partir de leur fabrication domestique, dans une activité qui était présente jusqu'aux années 1980. On réalisait l'ensemble du processus de fabrication à la maison, à partir de maïs « de pays » (*criollos*) achetés à des paysans du territoire, souvent des membres de la même famille, avec des pratiques par nature agroécologiques. Les tortillas étaient ensuite transportées dans des grands paniers ou

courges creuses pour être vendues à la pièce sur les grandes places ou marchés de la ville, sinon, de manière ambulante, lors de tournées dans lesquelles les fabricantes passaient de maison en maison pour livrer des commandes ou solliciter de nouvelles clientes. es appartenant principalement, comme déjà mentionné, aux familles blanches-métisses.

Dans les années 1980, San Cristóbal a été rattrapé par la tendance plus nationale au développement de la machine à tortilla (**fig. 2**), un processus allant de pair avec l'innovation industrielle de la farine de maïs déshydratée [11], dont la marque la plus connue est celle de Maseca. Cela représentait non seulement une nouvelle forme de commercialisation, mais véritablement un nouveau produit : des centaines de tortillas uniformes et pâles, élaborées à partir d'un maïs blanc national issu d'une production intensive en intrants chimiques. Après un premier point de vente (*tortillería* en espagnol) ouvert au début des années 1980 dans un grand local vers le marché principal, ces lieux se sont multipliés massivement dans les années 1990, et la tortilla de Maseca est devenue la forme commerciale dominante. Les femmes qui se dédiaient auparavant à la vente de leurs tortillas faites à la main se sont peu à peu réorientées vers d'autres activités, et pendant la période de 1995-2015, la seule tortilla commerciale facilement accessible était celle des tortillerías de farine déshydratée.



Fig. 2 : Une machine de tortillería de farine de maïs (source : Creative Commons)

Matériels et Méthodes

Dans ce chapitre, je présenterai le profil de deux femmes qui ont modifié ou innové leurs pratiques de fabrication de tortilla, dans des perspectives émancipatrices, en cherchant une indépendance personnelle accrue, une autonomie économique, voire pour l'une d'elles, une forme de libération spirituelle. La première femme, que j'appellerai Valentina, est une jeune trentenaire tseltal qui habite avec plusieurs membres de sa famille - ses parents, ses frères et belles-sœurs ainsi que plusieurs neveux et nièces - à San Juan Cancuc, un

bourg rural à deux heures de San Cristóbal, qui s'est fortement urbanisé au cours des trente dernières années. La deuxième femme, Isidora, également trentenaire mais tsotsil, originaire d'un village péri-urbain très proche de San Cristóbal et qui vit aujourd'hui dans cette ville, est à la tête de trois *tortillerías* avec une fabrication non pas mécanique, mais manuelle.

Les outils mobilisés pour cette étude sont les outils classiques de la sociologie qualitative et l'anthropologie : l'analyse de la littérature, l'observation-participante et les entretiens. Les principaux acteurs de ce travail représentent la diversité des maillons de la filière de la tortilla : la transformation (artisanes de tortillas, *tortilleras*, avec des pratiques diverses) et la consommation, ainsi que des acteurs intermédiaires et institutionnels.

Une phase d'observation-participante a démarré par des rencontres avec des *tortilleras*, dans l'objectif d'organiser des visites prolongées de leurs lieux de travail. Cette étape a permis de « mettre la main à pâte » et de saisir les différents processus qui les animent. Au vu de la diversité d'acteurs que je prévoyais de rencontrer, cette étape était essentielle pour comprendre la variété de pratiques, de réalités matérielles et de systèmes de connaissance mobilisés dans les évolutions de production de tortilla. Je maintenais une démarche inductive, dans laquelle le choix des acteurs rencontrés était guidé par les personnes et profils d'acteurs mentionnés lors des échanges sur le terrain.

Une dernière phase reposait sur des entretiens « semi-directifs » avec les acteurs professionnels et les consommateurs fréquentant ces lieux. Les entretiens comprenaient une partie importante dédiée à la biographie, pour trianguler la littérature des transformations socio-historiques de la filière tortilla avec les récits des acteurs et les diverses « versions » de tortilla rencontrées au cours de leurs vies et, pour les professionnels, de situer leurs éventuels changements de pratiques ou de modèles de production.

Adapter sa production de tortilla comme exutoire des surcharges domestiques

Valentina vient d'une famille de paysans, comme la grande majorité des familles tseltals de la région, propriétaire de plusieurs parcelles de *milpa*² en culture de subsistance et, depuis les années 1980 et 1990, cultivant le café en culture de rente. Venant de divers villages éparpillés, la famille s'est installée dans le chef-lieu de la municipalité San Juan Cancuc³ et, à la fin des années 1990, son père a construit une maison sur un des principaux axes du bourg. Peu à peu, la famille a pris de la distance avec son activité paysanne pour intégrer d'autres activités économiques. Arrivée à l'adolescence, Valentina se rappelle ne plus s'être rendue à la *milpa* ; c'est à ce moment-là que la famille a commencé à acheter le maïs à des voisins ou divers intermédiaires. Dans les années 2000, sa mère a commencé à intensifier son activité de tissage, initialement destinée à l'usage vestimentaire de la maison, pour l'élargir à une activité commerciale. En intégrant le travail de ses filles et belles-filles, la famille a progressivement constitué un petit collectif de production textile avec des voisines et d'autres connaissances. Obtenant un succès grandissant, le tissage commercial nécessitait de plus en plus de temps organisationnel et administratif, et finalement, la mère de Valentina, conjuguant cette activité avec celle de sage-femme, a voulu lui en transmettre la responsabilité. Ainsi, depuis 10 ans, Valentina coordonne le collectif en tant que représentante externe. Sous sa coordination, le collectif s'est élargi pour inclure des douzaines de femmes et Valentina est régulièrement sollicitée pour des expositions régionales ou nationales, dans lesquelles elle présente et vend leurs marchandises. Je l'ai justement rencontrée par ce biais, via un collègue, créateur d'une marque de vêtements qui leur passe commande. Par la suite, j'ai passé plusieurs séjours avec la famille de Valentina dans leur maison de San Juan Cancuc.

Le collectif de tissage a permis à Valentina et ses belles-sœurs de développer une source de revenus importante et une certaine forme d'autonomie décisionnelle sur leurs propres ressources et activités. La production textile est désormais la principale ressource économique du foyer, en parallèle de diverses activités menées par les hommes (ses frères et son père). Par ailleurs, l'un des frères qui détient un atelier de tailleur et de sérigraphie contribue régulièrement à la finition de certaines pièces textiles du collectif. Néanmoins, l'importante place et apport économique du tissage n'a pas modifié les attentes envers Valentina et les femmes de sa famille concernant les charges domestiques au sein de la maison : les trois belles-sœurs et la mère restent entièrement responsables de l'alimentation de tous et, à l'heure des repas, les hommes sont servis, assis à table, sans avoir contribué aucunement à l'élaboration du repas (en dehors de moments occasionnels, souvent festifs). Le processus élaboré et chronophage de fabrication de tortillas perdure comme tâche quotidienne de bon matin, et demeure bien entendu une activité pleinement féminine, s'ajoutant à la « charge mentale » d'un « approvisionnement anticipé et d'une préparation équilibrée des repas, impossible à quantifier » [4].

L'anthropologue kaqchikel Aura Cumes (Guatemala), à travers une réinterprétation de l'un des grands textes

maya précédant la conquête espagnole, le *Popol Wuj*, situe la spécificité oppressive de cette division genrée de travail dans un système de domination patriarcale instauré par le modèle colonial [9]. Elle affirme que la vie sociale maya était auparavant basée sur une complémentarité et une interdépendance matérielles et spirituelles entre l'homme et la femme, dans laquelle les femmes occupaient d'importants rôles sociaux et économiques de pouvoir [14], que les figures de la colonisation ont tâché de substituer par une reproduction des formes de persécution politique des femmes en Europe [15]. Indépendamment des inégalités qui existaient dans ces populations hétérogènes, « *la colonisation a mis fin aux dialogues internes des sociétés autochtones* » [9 : 52] et les contours particuliers du fonctionnement patriarcal découlent aujourd'hui directement de l'ordre colonial imposé après la conquête, où les hommes ont été considérés comme seuls représentants légitimes des peuples autochtones, et les femmes exclues de la propriété foncière, confinées aux travaux domestiques et au rôle reproductif, pour assurer la stabilité et la croissance de la colonie.

Ce qui émerge dans l'organisation familiale de Valentina est une intensification de la « double journée » féminine⁴ [16], dans laquelle les femmes assurent non seulement une activité productive qui contribue à l'économie du foyer, mais également le labeur indivisible de *cuidados*, qui permet le bien-être familial et la reproduction de la vie. La tortilla est la pierre angulaire de la vie sociale tselal/tsotsil et les femmes en ont la charge exclusive, peu importe l'accumulation d'autres activités par ailleurs. Comme cela a déjà été décrit dans différents travaux sur le maïs et le genre [17], elles sont alors confrontées à la gestion de ce double travail et les choix que cela implique. Elles déploient alors des stratégies individuelles et collectives pour faire face à une inégalité structurelle et améliorer leurs conditions de vie. Dans le cas de Valentina et de ses belles-sœurs, la crise du Covid-19 et l'augmentation rapide de leurs ventes post-confinement les ont orientées vers de nouvelles pratiques, permettant d'alléger leur charge domestique.



Fig.3 : Des kilos de farine déshydratée de marque Maseca dans la maison familiale de Valentina, 2021. Photo de Morgan Jenatton

Même si les habitants de San Juan Cancuc n'ont pas connu un véritable confinement en 2020, l'arrêt des activités aux niveaux régional et national a drastiquement freiné leurs ventes et créé une situation générale « d'achat panique » des stocks de maïs, qui ont vu leur prix doubler en peu de temps. De peur de ne plus pouvoir s'en procurer, Valentina et ses belles-sœurs ont acheté un important stock de farine de marque Maseca (appelée simplement « la Maseca » par les Mexicains) (**fig. 3**), très peu chère relativement au maïs en grain, et qu'elles pouvaient lui substituer. Quand les commerces ont commencé à rouvrir, elles ont basculé vers un fonctionnement par commandes en ligne et les ventes ont rapidement augmenté. Ayant déjà expérimenté l'élaboration simplifiée de tortillas avec de la farine déshydratée (**fig. 4**), et face à un sursaut du travail textile, elles ont décidé de maintenir l'achat de Maseca. Valentina explique ce choix : « *On a commencé à ne plus faire*

la tortilla de maïs parce que ça prend moins de temps de prendre juste de la Maseca et on la mélange [avec de l'eau] et c'est tout [...] En plus on a commencé à ne plus se lever si tôt, avant c'était, disons, si tôt. C'est du manque de sommeil aussi, c'est pas dormir, maintenant on se lève tard parce qu'on a seulement la Maseca, oui, parce que le changement à partir de là, la différence que je ressens c'est au niveau de la fatigue ». Elles expriment toutes toujours une préférence pour la tortilla « de maïs » - pour le goût, pour la santé, et par affinité pour le « vrai » maïs - mais pas forcément pour sa fabrication quotidienne. Le temps et l'énergie économisés s'avèrent trop précieux. « Eh bien, confie Valentina, je préfère celle de maïs s'il y en avait, mais on n'a pas le temps, on ne peut pas vraiment, peut-être qu'on peut commencer à se lever tôt, faire la tortilla plus tôt ».



Fig. 4 : Les belles-sœurs de Valentina font des tortillas à la main, à partir de farine Maseca et avec une cuisson au feu de bois, de manière simultanée avec la garde des enfants, 2021. Photo de Morgan Jenatton

La littérature décrit [17,18] certaines femmes qui, pour avoir le temps de tout faire dans leur journée, prennent du temps sur leur sommeil, le repos ainsi que sur des activités de loisir, « car ce qu'elles ne peuvent pas faire, c'est réduire leur charge de travail. Cependant, les activités liées au maïs sont toujours la priorité et elles ne cessent jamais de les mener » [17]. La Maseca semble ici fournir une alternative : non pas arrêter la fabrication domestique de tortilla, ni réduire leur temps de sommeil, mais alléger le processus chronophage en s'appuyant sur un produit commercial, qu'elles n'apprécient pas pour autant. Il est à noter qu'elles ont aussi modifié leur cuisine de manière générale, en intégrant de nombreux aliments transformés ou achetés à l'extérieur (pâtes, céréales, lait en poudre, viande et œufs de batterie) pour simplifier les repas. Prises entre le pouvoir et l'autonomie que leur apporte la production textile et le rôle vital d'alimenter la maison, elles sont confrontées au choix entre leur bien-être personnel et la souveraineté alimentaire familiale. Dans un système qui les met face à ce dilemme impossible, elles font le choix de la préservation personnelle.

Commercialisation du savoir domestique pour fournir une tortilla de qualité à grande échelle

Si l'on retourne maintenant vers le pôle urbain de San Cristóbal, Isidora a peut-être apporté une des plus significatives innovations à la commercialisation de la tortilla depuis l'introduction du « paquet technologique » farine/machine [19]. Comme présenté antérieurement, l'arrivée des machines a essentiellement éliminé la vente de tortilla domestique, et la tortilla de Maseca est devenue la seule forme commerciale facilement accessible, dans tous les milieux sociaux. Néanmoins, aujourd'hui, quand on parcourt les rues de la ville, il est impossible de ne pas remarquer le foisonnement de points de vente de tortillas faites à la main, souvent de plusieurs couleurs de maïs : blanc, jaune, ou « noir ». On assiste à une scène d'activité bouillonnante dans laquelle des femmes très jeunes (principalement tsotsils et très rarement tseltals) entreprennent la lourde tâche de produire des centaines de tortillas fraîches sur place, vendues au kilo tout comme dans les *tortillerías* de Maseca (**fig. 5**). La quasi-totalité des habitants ont noté l'arrivée de ces *tortillerías* artisanales ces dernières années, et la rapidité avec laquelle elles se sont répandues dans la ville entière. La tortilla faite à la main peut aujourd'hui se trouver en vente à 10 ou 15 minutes de marche de n'importe quel quartier de la ville. Et la personne à l'origine de ce nouveau modèle à San Cristóbal est Isidora.



Fig. 5 : Des jeunes employées d'Isidora fabriquent des tortillas dans le marché principal de la ville, à partir d'un maïs en grain et avec une cuisson au gaz, 2022. Photo de Morgan Jenatton

Fille d'une mère qui l'a élevée seule après la mort de son père lorsqu'elle avait cinq ans, Isidora a démarré sa vie salariale très jeune pour soutenir sa famille, d'abord à San Cristóbal dans des maisons *mestizas* puis, à partir de 14 ans, suite à une migration économique, dans l'une des plus grandes métropoles du pays, Guadalajara, à 1,100 kilomètres au nord du Chiapas. Elle y effectuait une activité profondément naturalisée pour les femmes indigènes au Mexique : le travail domestique. Le nettoyage, la garde des enfants, la préparation d'événements étaient ses tâches principales, souvent chez deux ou trois employeurs différents. Elle décrit une jeunesse rude, effectuant un labeur épuisant et peu reconnu, expérience partagée par d'innombrables femmes indigènes du Mexique, mais également en raison d'une situation personnelle très instable.

Jeune fille, Isidora est visitée régulièrement par des figures démoniques noires. Notamment sous la forme d'un homme sans visage portant une cape, que personne d'autre à part elle ne peut voir et dont elle décrit l'effet paralysant dans sa vie, la remplissant de peur et d'impuissance. Alors qu'elle espérait que cette silhouette sombre ne la suivrait pas à Guadalajara, elle s'est avérée encore plus persistante. « À Guadalajara, raconte-t-elle, je vivais tourmentée la nuit, je ne dormais pas, je me souviens que lorsque je ne pouvais plus dormir, je me souviens que je buvais de l'alcool pour éviter de ressentir ce malaise, tu imagines ! ». Suivant l'exemple de sa mère, alcoolique depuis la mort de son mari, à 16 ans Isidora commence à boire régulièrement et sombre de

plus en plus dans un état psychique qu'elle décrit comme « vide ». Au bout de deux ans, sur le point de vouloir sa propre mort, elle trouve son salut une nuit à l'arrivée d'une nouvelle figure, également sans visage mais grande et lumineuse, habillée en bronze et or, qui chasse la silhouette noire de sa vue et l'exhorte à demander le pardon de Dieu. Peu de temps après, une collègue lui parle d'une église évangéliste dont elle ignorait l'existence (ayant grandi dans le catholicisme maya). Pendant un jour de repos, elle accompagne sa collègue dans cette église, qui organise par ailleurs des séances « de prospérité » afin d'accompagner et encourager des personnes dans leurs projets économiques. La visite est une révélation. Elle raconte avoir pleuré abondamment, parlé avec Dieu et évacué ses malheurs, précisant que depuis ce jour, elle ne voit plus l'homme en noir et ne touche plus à l'alcool. De surcroît, c'est à travers le contact avec cette nouvelle foi et grâce au prêtre qui animait les jours « de prospérité »⁵ que Dieu lui fournit l'idée de vendre des tortillas faites à main.

Depuis plusieurs années, elle manifeste le souhait de revenir à sa terre natale : « *Mon désir est de retourner au Chiapas, de retourner auprès de ma famille, d'être dans mes terres, c'est ce que je voulais le plus, mais par manque d'argent, de travail, comment faire ?* ». Pendant des séances de prière dans sa nouvelle église, Dieu lui apporte la solution d'une tortillería artisanale. Suite aux encouragements de sa sœur, les deux femmes rentrent au Chiapas, où elles tâchent de monter un commerce ensemble. Elles trouvent un local dans le marché principal de San Cristóbal et créent en 2015 le premier lieu dans la ville de vente de tortillas avec fabrication sur place. Les particularités de ce modèle forgent son succès : elles déploient leurs savoir-faire intergénérationnels pour élaborer des tortillas comme « à la maison », mais vendues au kilo comme dans une *tortillería* Maseca. De surcroît, aspect crucial, les tortillas sont cuites devant les yeux des clients, sur une plaque chauffée au gaz et non au bois comme dans les foyers domestiques, ce qui leur permet de s'installer dans des lieux qui leur auraient été autrement inaccessibles. Depuis le début, elles achètent du maïs en grain aux intermédiaires du marché, qui s'approvisionnent selon la saison auprès de deux ou trois principales zones de production maïsicole du Chiapas. Le modèle connaît un succès fulgurant. Elles ouvrent très rapidement deux autres points de vente. C'est aussi le cas d'un certain nombre d'autres commerçants - notamment tsostils provenant de Zinacantán, principale municipalité productrice de maïs commercial de *los Altos* - inspirés par son modèle et envieux des files de clients qui s'allongent pour acheter leurs tortillas. Six ans après, il est presque impossible de déterminer le nombre de *tortillerías* ayant adopté ce mode de commercialisation - la ville est saturée, et, depuis le début de la pandémie, on en voit également dans des villes moyennes autour de San Cristóbal.

Libérée de ses démons, Isidora a établi une activité économique qui lui donne une stabilité financière importante, la pleine capacité de soutenir sa famille, et qui a également profondément altéré le paysage alimentaire de la ville. Une tortilla artisanale - proche de celle faite dans les foyers chiapanèques depuis des siècles, et issue d'un maïs certes pas biologique mais produit dans la région par des producteurs familiaux - est grandement accessible pour la première fois dans la ville. Il est important de noter que les clients de ces nouveaux lieux représentent une diversité d'origines, non seulement blanche et *mestiza* mais également indigène, et qu'ils s'étaient toutes adaptés à l'accessibilité d'une tortilla Maseca commerciale au cours des dernières décennies. Néanmoins, la consommation de la tortilla de machine reste très importante, même si elle est vendue seulement quelques pesos de moins que la tortilla à la main (MX\$20/kg contre MX\$23-25/kg, soit 20 centimes d'euro de différence), et entretient ses propres dynamiques de différenciation sociale que la portée de ce texte ne permet pas d'approfondir.

Conclusion

Dans la perspective d'une écologisation élargie des systèmes agri-alimentaires [20,21], il semble vital de saisir les formes multiples d'inégalités auxquelles sont confrontés les acteurs qui les composent. Dans mes travaux [22] et dans bien d'autres que les miens [4], l'alimentation émerge comme un domaine de reproduction des oppressions, mais, de manière cruciale, également comme un outil de reconfiguration des dynamiques sociales qui fabriquent et entretiennent ces inégalités. Les femmes présentées ici, loin des dynamiques collectives plus explicitement politisées des mouvements sociaux, affirment tout de même leurs propres capacités d'agir, saisies au sein de situations quotidiennes, ostensiblement banales, parfois avec des résultats imparfaits, mais qui résident dans leurs sphères d'action et répondent aux besoins matériels et émotionnels auxquels elles font face. Les femmes indigènes mésoaméricaines - longuement déshumanisées en un bloc uniforme au service d'un système patrio-colonial d'exploitation, mais également essentialisées comme « pièces de musée » ou « réservoir culturel » par la recherche et le tourisme - sont un groupe contemporain et hétérogène, capables, selon les mots de Cumes, d'être de puissantes « *créatrices de nouvelles formes de vie libératrices qui transcendent les visions unilatérales des processus d'émancipation* » [23]. Leurs stratégies sont multiples : il n'est pas possible de réduire leurs pratiques « industrialisées » à de simples questions d'ignorance à combler ou de manque de volonté, car elles participent par ailleurs à de puissantes reconfigurations des systèmes

alimentaires territoriaux dont elles font partie.

Remerciements

Cette recherche a fait l'objet d'une aide financière par la Fondation Martine Aublet (Paris, France).

Notes

1. En référence à la littérature des *Alternative Food Networks* [2].
2. Un système de polyculture à dominance de maïs et de haricot.
3. Les municipalités rurales dans *los Altos* sont composées de plusieurs villages siégés par un bourg principal (*cabecera*). La municipalité de San Juan Cancuc s'étend sur 230 km² et rassemble 36 villages, mais le noyau administratif est bien plus restreint. Par ailleurs, c'est une des municipalités les plus pauvres du Mexique, avec le troisième indice de marginalisation le plus élevé du Chiapas, lui-même l'état avec le deuxième indice de marginalisation le plus élevé du pays (CONAPO, 2015). 98% de la population parle le tseltal comme langue maternelle.
4. Pas spécifique au Mexique ou aux populations rurales.
5. Il y a une analyse critique à faire des pratiques prédatrices et de l'impact des églises évangélistes en Amérique latine, mais il s'agit ici de relater les événements forts qui ont agi sur la trajectoire d'Isidora.

Références bibliographiques

- [1] Chateauraynaud F. L'emprise comme expérience. Enquêtes pragmatiques et théories du pouvoir. *SociologieS*. 2015.
- [2] Renting H, Marsden TK, Banks J. Understanding Alternative Food Networks: Exploring the Role of Short Food Supply Chains in Rural Development. *Environ Plan A* [En ligne]. 1 mars 2003. Vol. 35, n°3, p. 393-411. Disponible sur : <https://doi.org/10.1068/a3510>
- [3] Lamine C. Transdisciplinarity in Research about Agrifood Systems Transitions: A Pragmatist Approach to Processes of Attachment. *Sustainability* [En ligne]. avril 2018. Vol. 10, n°4, p. 1241. Disponible sur : <https://doi.org/10.3390/su10041241>
- [4] Fournier T. et al. L'alimentation, arme du genre. *Journal des anthropologues. Association française des anthropologues* [En ligne]. 15 juin 2015. n°140-141, p. 19-49. Disponible sur : <https://doi.org/10.4000/jda.6022>
- [5] Vizcarra Bordini I. Entre las desigualdades de género: un lugar para las mujeres pobres en la seguridad alimentaria y el combate al hambre. *Argumentos (México, DF)*. 2008. Vol. 21, n°57, pp. 141-173.
- [6] Trevilla Espinal D. L., Lugo E. J. E., Pinto M. L. S. « Agroecología y cuidados: reflexiones desde los feminismos de Abya Yala ». *Millcayac*. 2020. Vol. 7, n°13, pp. 621-645.
- [7] Aguilar Gil YE. Nosotros sin México: naciones indígenas y autonomía. In : *El futuro es hoy. Ideas radicales para México* [En ligne]. [s.l.] : Biblioteca Nueva; 2018. Disponible sur : <https://cultura.nexos.com.mx/nosotros-sin-mexico-naciones-indigenas-y-autonomia/>
- [8] Navarrete F. (éd.). *Las relaciones interétnicas en México*. México, D.F : Universidad Nacional Autónoma de México; 2004. (Colección La pluralidad cultural en México, 3)ISBN : 978-607-02-6184-8.
- [9] INEGI. *Anuario estadístico y geográfico por entidad federativa 2016*. [En ligne]. México : Instituto Nacional de Estadística y Geografía, 2016. Disponible sur : http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1405-22532013000300004&script=sci_arttext (consulté le 12 juillet 2017)
- [10] Navarrete F. *México racista: una denuncia*. Ciudad de México : Penguin Random House Grupo Editorial México; 2016.
- [11] Torres F. et al. (éd.). *La industria de la masa y la tortilla: desarrollo y tecnología*. Ciudad de México : Universidad Nacional Autónoma de México, 1996.

- [12] Consejo Nacional de Población (CONAPO). *Índice de marginación por entidad federativa y municipio 2015*. [En ligne]. México : CONAPO, 2015. Disponible sur: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/159048/06_Anexo_B1.pdf (consulté le 17 mai 2017)
- [13] Cumes A. La cosmovision maya et le patriarcat: une interprétation critique. rf [En ligne]. 2017. Vol. 30, n°1, pp. 47-59. Disponible sur : <https://doi.org/https://doi.org/10.7202/1040974ar>
- [14] Joyce RA. *Gender and Power in Prehispanic Mesoamerica*. [En ligne]. Austin : University of Texas Press; 2000. Disponible sur : < <https://muse.jhu.edu/book/2869> > ISBN : 978-0-292-79835-9.
- [15] Federici S. *Caliban et la sorcière: Femmes, corps et accumulation primitive*. Marseille/Genève/Paris : Éditions Senonevero/Éditions Entremonde; 2014.
- [16] Souza FC. *Género, psicología y desarrollo rural: la construcción de nuevas identidades*. Espagne : Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Secretaría General Técnico; 2006, (lagarde)
- [17] Torres Beltrán XK et al. División sexo-genérica del trabajo y multipresencia en las prácticas de alimentación femeninas basadas en maíz en una comunidad mixteca del estado de Guerrero. In : *Volteando la tortilla: Género y maíz en la alimentación actual de México*. México : Universidad Autónoma del Estado de México : Juan Paplos Editor; 2018.
- [18] Lagarde y de los Ríos M. Los cautiverios de las mujeres: *Madresposas, monjas, putas, presas y locas*. CDMX : Siglo XXI Editores México; 1990. 1099 p. ISBN : 978-607-03-0712-6.
- [19] Ríos López P. *Desarticulación alimentaria e identitaria en torno al consumo de tortillas de maíz: estudio en barrios de San Cristóbal de las Casas, Chiapas*. CDMX : Universidad Nacional Autónoma de México, 2014.
- [20] Lamine C. *La fabrique sociale de l'écologisation de l'agriculture*. Marseille : ELD, les Éditions la Discussion, 2017. ISBN : 979-10-92006-05-6.
- [21] Mier y Terán M. et al. Bringing agroecology to scale: key drivers and emblematic cases. *Agroecology and Sustainable Food Systems* [En ligne]. 9 mars 2018. p. 1-29. Disponible sur: <https://doi.org/10.1080/21683565.2018.1443313>
- [22] Jenatton M, Morales H. Civilized cola and peasant pozol: young people's social representations of a traditional maize beverage and soft drinks within food systems of Chiapas, Mexico. *Agroecology and Sustainable Food Systems* [En ligne]. 13 septembre 2020. Vol. 44, n°8, pp. 1052-1088. Disponible sur: <https://doi.org/10.1080/21683565.2019.1631935>
- [23] Cumes A. Mujeres indígenas patriarcalo y colonialismo: un desafío a la segregación comprensiva de las formas de dominio. *Anuario de Hojas de Warmi* [En ligne]. 2012. n°12. Disponible sur : <http://revistas.um.es/hojasdewarmi/article/view/180291> (consulté le 10 août 2021)
-