

MARCHES FRONTALIERS. Un'analyse Sud-américaine

Dr. Ernesto di Renzo
Università degli Studi di Roma Tor Vergata (IT)

Dra. Paola Stefanutti
Instituto Federal do Paraná – IFPR (BR)

Cet article s'inscrit dans une recherche en cours qui vise à enquêter, et à soumettre à une analyse critique-interprétative, l'expérience du «Manger en ville» au sein des marchés agroalimentaires qui s'installent chaque jour à la triple frontière Brésil-Paraguay-Argentine et qui impliquent les municipalités de Foz do Iguazu (Brésil), Ciudad del Este (Paraguay) et Puerto Iguazú (Argentine). Au cours de l'enquête, qui a débuté il y a environ cinq ans et est toujours en cours de finalisation, l'objectif était d'étudier les différents modèles de production, de vente et de consommation d'aliments locaux en relation avec chaque zone de la frontière. Soulignant que parmi les trois marchés, même dans un contexte de similitude de fonction et de contiguïté de l'espace physique, il existe des *modes opératoires*, des structures organisationnelles et des dynamiques socioculturelles assez différents.

Les parcours de recherche ont été modélisés à partir du “metodo indiziario” (GINZBURG, 1986, 2006) des pratiques quotidiennes (CERTEAU, 2007, 2008), avec des usages appropriés et ciblés de la méthode ethnographique. L'adoption de cette dernière a nécessité d'un appareil méthodologique et conceptuel adéquat et d'une procédure éprouvée: présence quotidienne dans la vie du marché par l'expérience de l'observation participante; l'utilisation du journal de terrain et du journal photographique; conversations et dialogues avec les vendeurs et les acheteurs; entretiens avec des gestionnaires de marché.

La recherche, dans son ensemble, concernait l'investigation des aliments, des personnes, des lieux et des cultures. L'ensemble d'entre eux, conçu dans le dynamisme de leurs relations, a mis en évidence une étape de la vie quotidienne capable de restituer les fragments d'une expérience partagée, contestée et culturalisée à l'analyse historico-anthropologique. Tout cela dans une zone frontalière où les aliments et les modes de consommation revêtent de multiples significations et fonctions entre nutritionnelles marquées par la dialectique des identités. Une dialectique qui se débat sans cesse entre négociations, disputes, tensions, et qui démontre la manière dont la notion de frontière, dans sa porosité et son ambivalence de sens, est capable d'agrèger, d'intégrer, mais en même temps de désagrèger et de se désagrèger. Par conséquent, étudier la vie des marchés dans une perspective comparative est une manière d'enregistrer des pratiques quotidiennes souvent réduites au silence et de rendre visibles des histoires et des personnages dont l'existence se déroule en bordure des villes et des frontières.

L'un des multiples niveaux d'analyse supposés par la recherche concerne les questions de genre identifiées au sein de la Feria de Ciudad del Este. C'est un marché agro-écologique avec une chaîne d'approvisionnement courte et sans intermédiaires, où ceux qui vendent sont aussi les mêmes que ceux qui produisent dans un modèle de gestion économique «ascendant». Un modèle économiquement et socialement durable car il favorise les petits producteurs en leur donnant de plus grandes opportunités de tirer un revenu équitable pour les activités réalisées, ainsi que la continuité du travail pour les générations futures. Au sein de ce marché, la recherche a permis d'inscrire de 380 à 400 producteurs, répartis en 112 étals exclusivement consacrés à la vente de denrées

alimentaires. Environ 90% de ces producteurs sont des femmes, et la raison de cette majorité féminine peut être justifiée. La Feira de Ciudad del Este a lieu du mercredi au vendredi. Le mercredi, il a lieu de 12h à 21h, ou tant que les clients continuent à venir; Le jeudi a lieu tôt le matin et se termine tard le soir; Les vendredis commencent tôt le matin et se terminent vers 12 h 00. En raison des heures d'ouverture, de la distance des propriétés (qui peut aller jusqu'à 150 kilomètres) et des frais de déplacement, la plupart des producteurs dorment à l'intérieur du même marché qui, après la fermeture, se transforme en dortoir. Et si les femmes s'occupent de la gestion de cette routine hebdomadaire en restant en ville trois jours par semaine, les hommes restent dans l'entreprise familiale pour cultiver la terre, gérer les récoltes et assurer le transport. Cette division sexuelle du travail, il faut le préciser, ne constitue pas une nouveauté ou un fait exceptionnel au sein du système productif local.

Graciela Martínez, chercheuse paraguayenne intéressée par l'étude des différences entre les sexes dans l'Amérique pre-hispanique, souligne que dans le passé, parmi les indigènes «les hommes étaient responsables des tâches les plus lourdes, comme la chasse et la plantation, tandis que les femmes pratiquaient le *jopói*, un coutume solidaire d'échanger des objets et de la nourriture». Aujourd'hui, le troc de marchandises est à peine pratiqué, mais a été remplacé par le système d'achat et de vente sur une base monétaire.

Au-delà de cette transformation dans l'échange de biens, la Feira de Ciudad del Este semble perpétuer l'ancien modèle indigène selon lequel l'homme porte le fardeau de l'agriculture culture (rapport à la nature), tandis que la femme est chargée de superviser les pratiques de vente (relation avec la culture).

Mais le rôle des femmes ne se limite pas uniquement aux activités de commercialisation d'aliments autoproduits à domicile par les hommes. Les paysannes paraguayennes sont en fait impliqués dans la vie du marché également en tant que personnel de restauration, supervisant la préparation des aliments de rue qu'ils cuisinent et vendent de leurs propres mains. Un exemple d'une telle pratique de manipulation des aliments est la préparation du *kavure*. Le *Kavure* est un mélange d'amidon de manioc (*almidón*), de lait, de fromage paraguayen, d'œufs et de saindoux, enveloppé sur une brochette en bois et cuit au moyen d'un barbecue qui garantit la saveur caractéristique du churrasco. Si la préparation de ce plat de légumes exprime les traits de la féminité, vice versa la préparation de la viande rôtie sur charbon de bois représente le masculin par excellence.

Luis da Camara Cascudo, à cet égard, parle de cette distinction en cuisine entre le barbecue féminin et le rôti masculin, en soulignant comment: «l'homme rôtit et la femme cuisine». L'historien Massimo Montanari note également la même distinction, lorsqu'il affirme que dans l'opposition entre le grillage et le cuisiner, une dialectique de genre répandue et prolongée est intrinsèque où la cuisine représente la domesticité, la culture, le rapport harmonieux avec la nourriture. Ceci est contrasté par la technique du grillage, cette dernière exprimant un rapport plus fort avec la nature, avec des gestes rugueux et virils qui évoquent le mode de vie du chasseur de plein air. Exactement ce qui se passe à Ciudad del Este, où la relation directe avec les braises se qualifie comme une sphère purement masculine qui, si elle était gérée par la femme, constituerait un acte avec une valeur provocante claire.

En ce qui concerne le développement de la dynamique de genre agissant au sein de Feira, il ressort de preuves accablantes que si les femmes sont les grands protagonistes de la gestion de ce marché, toute autorité décisionnelle est exclusivement l'apanage des hommes.

La commission directive du marché est composée de 19 hommes, et d'une seule femme, et a le pouvoir de prendre des décisions, d'imposer des règles, de rendre compte

à l'autorité étatique au nom du marché. Cette même commission a également pour fonction d'exercer un contrôle sur les activités liées à l'achat de produits agroalimentaires et d'appliquer des sanctions (y compris économiques), qui peuvent varier en fonction de l'évolution des situations contingentes.

La direction du moulin s'inscrit également dans ce scénario de sexualisation des activités, cœur battant du marché qui broie en moyenne deux tonnes et demie de maïs et dont le contrôle est confié à l'homme. Au moulin, Cristian est aux commandes et toutes les femmes se tournent vers lui pour la matière première à vendre et à transformer en recettes de street food.

En conclusion. Vue d'un point de vue anthropologique, la Feira de Ciudad del Este se présente comme un espace pour l'alimentation qui implique des facteurs sociaux, culturels, économiques et identitaires. Ces espaces sont fluides et se construisent en permanence pendant les heures d'ouverture où les personnes, les ingrédients, les producteurs, les pratiques, les façons de faire, les arômes, les couleurs, les textures, les marchandises et les clients se rencontrent et se confrontent. De plus, ce sont des lieux où, outre l'achat de biens et la consommation de nourriture, des conversations informelles, des échanges communicatifs et des pratiques de socialisation ont lieu.

Selon le point de vue des études de genre, Feira est aussi autre chose. En d'autres termes, un domaine dans lequel la sexualisation du travail reflète des critères très rigides et dans lequel l'activité de front-office avec des acheteurs / consommateurs entièrement gérée par des femmes est contrebalancée par l'activité gouvernementale gérée entièrement par des hommes. Dans cette dialectique des rôles, bien que le pouvoir n'appartienne qu'à un seul sexe, l'activisme féminin et sa capacité à produire des revenus peuvent néanmoins être considérés comme un espace utile pour attester des formes de résistance culturelle et construire d'éventuelles formes de protagonisme capables de s'affirmer. dans toutes les situations de marché en Amérique latine. Situations similaires à la fois à la Feira di Ciudad del Este, dont une brève description a été donnée, et à celles à la frontière de Foz do Iguaçu et Puerto Iguazú, qui font partie du même programme de recherche.

BIBLIOGRAPHIE

- ALMEIDA, Ramón da Silva Rodrigues. O protagonismo das mulheres no movimento agroecológico do Distrito Federal. [monografia]. Brasília: Universidade de Brasília; 2016.
- CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. A invenção do cotidiano: Morar, cozinhar. Tradução: Ephraim Ferreira Alves e Lúcia Endlich Orth. 7 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2008.
- CERTEAU, Michel de. A invenção do cotidiano: 1. Artes de fazer. Tradução: Ephraim Ferreira Alves. 13 ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2007.
- FERREIRA, Ana Paula Lopes. A Importância da Perspectiva Agroecológica no Empoderamento das Mulheres Camponesas: Processo Mulheres e Agroecologia como Estudo de Caso. In: Revista Brasileira de Agroecologia, v.4, n.2, p.2114– 2117, 2009.
- GINZBURG, Carlo. Mitos, emblemas, sinais: morfologia e história. Tradução: Federico Carotti. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.
- GINZBURG, Carlo. O queijo e os vermes: o cotidiano e as ideias de um moleiro perseguido pela Inquisição. Tradução: Maria Betânia Amoroso. 8 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2006.
- MARTÍNEZ, Graciela. Poytáva: Origen y evolución de la gastronomía paraguaya. Asunción: Editorial dos Maletas, 2017.
- MONTANARI, M. Comida como cultura. Tradução: Letícia Martins de Andrade. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

SILVA, Mylena. et al. Importância das feiras agroecológicas para as mulheres e para a construção da agroecologia. In: Anais Cadernos de Agroecologia do VI CLAA – VI Congresso Latino-Americano; X CBA – X Congresso Brasileiro; V SEMDF – V Seminário do DF e Entorno, v.13, n.1, 2018.



Figure 1. *Kavure* (Photo: Paola Stefanutti)



Figure 2. Cozinheiras
(Photo: Paola Stefanutti)



Figura 3. O moinho e o moleiro
(Photo: Paola Stefanutti)



Figura 4. Cozinheira cortando a *sopa paraguaia*
(Photo: Paola Stefanutti)