



n°10
avril 2009

Bien le Bonjour à chacune et à chacun,

Alors que le printemps fait son apparition en Suisse, le Nicaragua se trouve en plein été : la saison sèche. Dans cette lettre, je vous propose une petite balade dans la campagne nicaraguayenne en y rencontrant quelques-uns de ses acteurs. Et finalement vous trouverez un aperçu de l'interaction du CIGMAT avec ce secteur.

Balade dans la campagne	Page 1
Le CIGMAT sur le terrain	Page 5

PETIT TOUR DANS LA CAMPAGNE

Il serait bien long de vous présenter un tour complet de la vie dans la campagne et de l'agriculture nicaraguayennes, tant leurs diversités sont grandes. Les différents genres de cultures vont des ananas dans les régions volcaniques, aux plantations de café situées à l'ombre des forêts des hautes montagnes, en passant par les grandes étendues de riz dans les plaines. Quant aux personnes vivant des produits de l'agriculture, cela va des propriétaires terriens millionnaires aux ouvriers agricoles qui luttent contre leurs maladies provoquées par les pesticides, sans oublier les nombreux petits agriculteurs extrayant de quoi vivre à la force de leurs bras sur leurs petites parcelles.

Comme vous pouvez le comprendre, l'agriculture est aussi une belle démonstration des très grands contrastes que présente le Nicaragua. Je vous propose alors un petit tour d'horizon basé sur quelques rencontres.



*Habitation isolée au milieu des champs de maïs et de haricots rouges
(hameau de Susuli, commune de San Dionisio, département de Matagalpa).*

Nous pouvons débiter notre ballade par la *finca*¹ **Santa Monica** située sur la commune de La Dalia, à une heure de bus de Matagalpa. Par chance, cette propriété est facilement accessible, la route principale la traversant en son milieu. A l'entrée se trouve la maison d'habitation ainsi que l'enclos pour le bétail. Autour s'étalent 190 hectares de pâturages boisés, allant de la rivière qui s'écoule paisiblement à côté de la maison jusque sur les sommets des collines qui ferment l'horizon.

Pour comprendre un peu les activités qui s'y déroulent, j'ai discuté un moment avec **Aristide**, 30 ans, qui y travaille en permanence. C'est son cousin, M. Fonseca qui en est le propriétaire. Ce dernier possède deux autres exploitations très différentes : la première est composée de rizières et de cultures maraîchères et la seconde abrite une plantation de café.

La finca Santa Monica, quant à elle, est dédiée à l'élevage du bétail. 132 vaches y paissent paisiblement accompagnées de leurs jeunes veaux. Mais en cette saison sèche, l'herbe se fait rare. Aristide se lève alors à 4 heures du matin pour nourrir le bétail avec une herbe particulière cultivée expressément à cet effet.

La baisse de production de lait se fait aussi ressentir en cette saison. Chaque vache, après que son veau se soit servi, ne produit qu'une moyenne d'un litre et demi de lait par jour, alors qu'à la saison des pluies, lorsque l'herbe est grasse, elles en produisent le double. Il s'agit là d'une production relativement faible en comparaison à d'autres exploitations laitières dans la même région.

Aristide explique que ce lait est emmené par une camionnette tous les matins, pour le livrer à l'usine de *Prolacsa*, à Matagalpa. Il s'agit d'une succursale de Nestlé qui fabrique du lait en poudre.



Aristide présentant les jeunes veaux.



Dans un supermarché de Matagalpa: sachets de lait en poudre fabriqués par Nestlé.

Une petite part du lait est aussi utilisée pour la propre consommation de la ferme. Par exemple, le jour de ma visite, une femme de la famille du propriétaire préparait, dans la grande cuisine, de la cuajada (sorte de fromage frais) que j'ai pu déguster.

Lorsqu'une vache a déjà eu 5 veaux, elle est alors emmenée à Managua où elle est vendue pour sa viande. Les meilleurs morceaux sont ensuite exportés.

En ce moment, après s'être occupé du bétail, Aristide œuvre à l'installation d'une conduite d'eau pour arroser une petite culture de maïs située sur une hauteur. Il m'a montré comment, avec quelques bouts de fils de fer, il a connecté l'électricité à la pompe située au bord de la rivière. Ici, il faut savoir se débrouiller.

L'eau est un bien précieux qu'il faut savoir gérer soi-même ou en communauté avec ses voisins. Durant la saison sèche, et particulièrement à la fin de celle-ci, l'eau peut manquer tragiquement. En plus des puits, certaines rivières sont même asséchées, et cela devient problématique même pour les besoins les plus

¹ Terme espagnol pour désigner un domaine agricole.

élémentaires de la vie courante comme la consommation personnelle, les besoins sanitaires ou simplement faire sa lessive.

Parfois, dans des hameaux ruraux, des comités d'eau potable sont créés afin d'assurer la bonne distribution de l'eau. Cela peut consister, par exemple, en la gestion de l'installation de conduites ou à des actions visant à maintenir la stabilité de la source, comme la reforestation.

Justement, il y a quelque temps, Aristide avait replanté de jeunes arbres à proximité de l'entrée de la finca, ce qui démontre bien l'intérêt du propriétaire à préserver la forêt.

Au moment de nous quitter, alors qu'Aristide me demandait avec curiosité combien vaut mon appareil à photos, je me suis permis de lui demander, non sans honte, quel est son revenu. Il gagne Frs 4.20 par jour ...

Si l'on veut trouver un peu de fraîcheur au Nicaragua, il faut alors se rendre dans les montagnes situées au nord de Matagalpa qui abritent de vastes **cultures de café**. Il s'agit-là d'une des économies principales du pays. Ce petit grain a fait la richesse et la célébrité de certains grands propriétaires.

Le café, cultivé à l'ombre de grands arbres, demande beaucoup de soins tant pour sa culture que pour tout le processus nécessaire à ce que le grain soit prêt pour la consommation. En bref, une fois cueillis, les grains doivent d'abord être séparés de leur pulpe, puis trillés selon leur taille, lavés, séchés et enfin torréfiés². On pourrait comparer cette longue chaîne de production à celle de la vigne et du vin.

Une des étapes qui requiert le plus de main d'œuvre est la cueillette qui dure de novembre à février, selon l'altitude. Les grandes exploitations peuvent employer jusqu'à un millier de travailleurs à cette saison. Ceux-ci sont alors nourris et hébergés sur place, bien souvent dans des conditions précaires. Leur salaire est proportionnel à la quantité de café cueilli. Selon le Ministère du Travail nicaraguayen, le salaire mensuel moyen est de Frs 120.-. Il varie bien évidemment selon les désires de chaque propriétaire, mais aussi en fonction de la qualité de la récolte.

A côté de cela, certains propriétaires m'ont fait part de leur souci pour payer leur dernier 4x4 acheté un peu trop spontanément suite à une bonne présentation publicitaire, ou la location de leur grande maison pour plusieurs centaines de francs par mois.



Jeune cueilleur de café, finca El Diamante, commune de San Ramón, à côté de Matagalpa.

Les grandes cultures de café profitent parfois de l'agréable situation climatique et environnementale où elles se situent pour ouvrir leurs portes au tourisme rural. De jolis **hôtels écologiques** voient ainsi le jour dans la région de Matagalpa. En plus de découvrir la culture du café, on peut alors profiter de sentiers reposants ainsi que d'une faune et d'une flore qui valent vraiment le détour. Certains de ces établissements permettent par la même occasion d'offrir un salaire un peu plus correct à leurs employés.

La vie dans la campagne c'est aussi l'accueil, la simplicité, la générosité et l'amabilité de ses habitants, à l'image de **Mercedes, Celso**, et de leurs enfants **Jonás, Gustavo** et **Salomón**.

C'est avec Franziska, coopérante suisse travaillant dans une ONG de Matagalpa appuyant principalement des petits producteurs agricoles, et Erik, son compagnon nicaraguayen, que nous avons rencontré cette famille, amie d'Erik. Ils possèdent un domaine agricole dans la région de Siuna, une ville minière située au nord-est du Nicaragua, à un peu plus d'un jour de bus de Matagalpa.

En arrivant à cette ferme, on est d'abord accueilli par toute une volière de différents types de perroquets, de toucans, sans oublier deux singes araignées, le tout vivant en semi liberté. C'est Celso qui s'en occupe avec grand soin et attention.

² Pour plus de détails: www.echagalpa.org/matagalpa/cafe.htm

J'ai été touché par l'accueil et la chaleur humaine de cette famille. Le soir de Noël, Mercedes avait préparé un festin pour accueillir toutes celles et ceux qui passeraient par leur maison durant la nuit. Elle avait passé toute la journée debout dans sa cuisine. Malheureusement, la génératrice d'électricité de la famille est tombée en panne ce soir-là. Il n'y avait donc que la lumière des bougies et pas de musique. Le repas était prêt, mais peu de monde est venu. Mais je vous assure qu'il était bon ! Cela allait de la viande de porc et de mouton, tués quelques jours auparavant, aux nacatamales (mélange de masse de maïs, de porc et d'autres ingrédients emballés et cuits dans des feuilles de bananier), sans oublier la fameuse poule farcie, repas traditionnel de Noël au Nicaragua.



Doña Mercedes préparant des nacatamales sur sa cuisinière à bois.

Précisons à cette occasion que le maïs est à la base d'une grande partie de la nourriture nicaraguayenne, y compris de ses boissons. Justement, un autre soir, cette famille m'a fait déguster la chicha bruja, alcool de maïs fermenté, préparé par une voisine.



Photo : Franziska Pfister

Le but de la coopération est bien l'échange. Et là, je vous assure que j'avais de quoi apprendre. Merci à Salomón pour sa patience !

Le fait d'accompagner la famille dans quelques-unes de ses tâches quotidiennes m'a aussi permis de monter pour la première fois à cheval, apprendre à traire une vache, dépecer un cochon, préparer des tortillas (sorte de crêpes faites de masse de maïs et d'eau, servant d'accompagnement à toute la nourriture, comme du pain), et finir par m'emmêler dans un lasso.

Le prochain projet de Mercedes est l'installation d'une cuisinière au biogaz. Il s'agit de récupérer le gaz émis par la décomposition de déchets organiques (fumier du bétail et des porcs) comme combustible pour la cuisinière à gaz. Cela permet entre autres d'éviter de couper du bois et de respirer de la fumée à longueur de journée dans la cuisine. La famille a déjà acheté les éléments principaux nécessaires à cette installation.



Jonás attrapant au lasso un veau pour le vacciner.

Pour terminer ce petit tour d'horizon campagnard, j'ai invité **Noel Castillo**, un jeune et dynamique propriétaire terrien, à venir me donner de ses nouvelles. A chaque fois que je le rencontre, il m'impressionne par sa prise d'initiatives et son esprit inventif. Ses principales motivations sont l'envie

permanente de se surpasser et d'offrir un bon avenir à ses enfants. Comme il le reconnaît, il a eu la chance d'avoir une famille qui l'a soutenu durant ses études.

Ainsi, il a d'abord étudié aux Etats-Unis – tout en travaillant pour payer ses études – avant de terminer sa formation en administration agraire au Nicaragua. Il a ensuite effectué un stage en Israël, puis s'est encore spécialisé aux Etats-Unis dans la fabrication de produits laitiers et a finalement terminé par un master à l'Université Centroaméricaine (UCA), la plus grande université privée du Nicaragua.

Maintenant, il possède et gère trois domaines agricoles couvrant un total de près de 1'600 hectares³. Il consacre la majorité de ses terres à l'élevage d'environ **1'400 têtes de bétail**.

Pour l'appuyer dans ses tâches, Noel engage en permanence une douzaine de personnes pour un salaire moyen de Frs 180.- par mois. Pour les travaux temporaires, comme par exemple l'entretien des clôtures, il peut compter sur la disponibilité de 15 à 20 personnes supplémentaires.

La majeure partie de son élevage est destinée à la production de viande. Mais en plus, il a essayé de développer le marché des produits laitiers, principalement des **yogourts**. Malheureusement, les Nicaraguayens sont bien enracinés dans leurs habitudes alimentaires et Noel n'est pas parvenu à trouver suffisamment de clients pour ce produit encore peu connu.

Noel cherche aussi à développer l'**exploitation forestière** dans l'une de ses fincas. En ce moment, il prend des contacts en Angleterre en vue d'exporter du balsa, bois particulièrement léger. En même temps, il prévoit de replanter les arbres coupés.

Mais la question de l'exploitation forestière fait partie d'un problème de bien plus grande ampleur. En plus de la déforestation pratiquée pour fournir de nouvelles terres agricoles, le fait de cuisiner au bois pousse beaucoup de gens à aller se servir dans les propriétés privées. Cette déforestation provoque l'assèchement des petits cours d'eau ainsi que des puits sur lesquels les fermes isolées comptent pour s'approvisionner en eau. Le jour-même où j'ai discuté avec lui, Noel avait attrapé un coupeur de bois dans une de ses fincas et l'avait livré à la police. Mais celle-ci le relâchera certainement quelques jours après. Le **voleur de bois** pourrait alors en vouloir à Noel qui craint alors pour sa sécurité personnelle et celle de sa famille.

Mais actuellement, la préoccupation principale de Noel est l'**invasion des terres**. Comme il l'explique, il arrive que des gens à très faible revenu soient financés pour aller s'installer sur des terrains agricoles ayant pourtant un propriétaire bien déterminé. Mais comme les droits fonciers sont relativement complexes et encore passablement chamboulés suite à la révolution des années 80, ses "envahisseurs" ne sont pas expulsés par les forces de l'ordre. Le propriétaire est alors simplement indemnisé ou reçoit en échange un autre terrain qui peut être fort éloigné du domaine agricole occupé. Et cela ne remplace en rien tous les efforts et les investissements qui ont été nécessaires à la mise en place de son exploitation.



Un bûcheron illégal prenant des risques d'acrobate pour couper un peu de bois afin de cuisiner ses repas (au bord du Río Grande de Matagalpa).

ET LE CIGMAT DANS TOUT ÇA ?

Le CIGMAT, cherchant en permanence à ouvrir ses horizons dans un désir de diversification et d'apprentissage en continu, s'introduit justement petit à petit dans le secteur du cadastre. En plus des difficultés légales comme expliquées par Noel, les surfaces des domaines agricoles sont souvent mesurées avec des instruments simples, voire très approximatifs. La propriété foncière n'est donc pas assurée. Un grand projet de réaménagement du cadastre est en cours, mais concerne pour le moment seulement la région nord-ouest du pays.

³ Pour comparaison, la commune d'Echallens s'étant sur 666 hectares.

Par exemple, en février dernier, nous avons été appelés à effectuer un relevé d'un petit domaine agricole. Le propriétaire avait un doute sur la surface indiquée sur l'acte notarié de la propriété. Et avec raison ! Le document indiquait un quart de moins que la superficie mesurée sur le terrain.

En même temps, cela a été l'occasion d'utiliser concrètement pour la première fois l'équipement de mesures GPS offert par le groupe de soutien. De nombreux tests ont été effectués durant ces derniers mois et d'autres sont en cours. De même, nous sommes en contact avec les autorités cadastrales compétentes pour des échanges d'expériences techniques dans ce domaine. Quant à la réglementation technique cadastrale (méthodologie, précision), qui était en cours d'élaboration jusqu'à la fin de l'année dernière, elle est maintenant au point mort.

Pour le moment, nous faisons donc preuve d'imagination pour adapter au mieux les moyens que nous avons à disposition avec les possibilités financières des propriétaires et les éléments à mesurer.

Et déjà d'autres propriétaires sont en contact avec notre centre d'information géographique pour établir d'autres relevés cadastraux.

Je me réjouis de recevoir de vos nouvelles. Et n'hésitez pas à me partager vos questions ou vos réactions suite à cette lettre.

Bien cordialement à toutes et tous !

Gildas



Un des ingénieurs du CIGMAT effectuant une mesure avec la partie de l'équipement la plus simple, adaptée au terrain et aux possibilités financières du client.

L'**Echo d'EchaGalpa** est le journal du groupe de soutien de Gildas Allaz, cooper-acteur d'E-Changer à Matagalpa, Nicaragua. Ce numéro a été rédigé avec l'appui de Simon Allaz, de tous les intervenants de cette lettre, et de l'équipe du CIGMAT, dont ses deux ingénieurs agronomes. Publication à environ 380 exemplaires.



CIGMAT

Centre d'Information Géographique de Matagalpa

Tél. et fax: (00505) 772 60 54

e-mail : cigmat@ibw.com.ni

site Internet : www.cigmat.org

Gildas Allaz

De Unión Fenosa,
2 cuadras al norte y media al oeste
Apartado postal 9
MATAGALPA
Nicaragua

Tél. : (00505) 772 20 37

Skype : gildas.allaz

e-mail : gildas.allaz@gmail.com

site Internet : www.echagalpa.org



E-Changer

Rte de la Vignettaz 48

1700 FRIBOURG

Tél. : 026 422 12 40

e-changer@bluewin.ch

www.e-changer.ch

CCP 17-7786-4

Mention : «EchaGalpa»

EchaGalpa en Suisse :

Simon Allaz

Ch. du Grand Record 1
1040 ECHALLENS

Portable : 076 348 16 10

e-mail : s.allaz@bluewin.ch