

Une journée à la plantation

VILLA ORIENTE

en août 2005

par Dany Voltzenlogel



Nous sommes le 19 août en fin d'après-midi. Par mail, nous avons fixé un rendez-vous avec LUIS-HUGO BRIZUELLA afin de faire connaissance. Luis est le commercial de la Coopérative « **VILLA ORIENTE** ». Michelle et moi l'attendons sur le trottoir au pied de l'hôtel. Après un certain temps, Luis arrive. Nous nous installons dans un troquet proche et passons un bon moment ensemble. Le rendez-vous est pris.

20 août, il est 5h30 du matin, il fait encore nuit et la température est de -10°. Et je fais le pied de grue en attendant Luis qui arrive à l'heure Bolivienne, soit un bon 6h15.

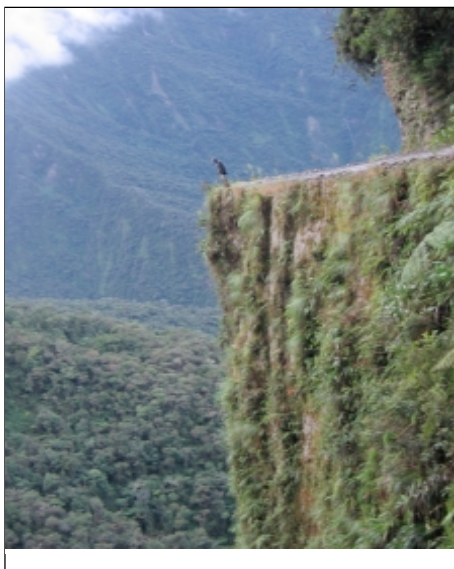
Mon Espagnol plutôt sommaire me permet néanmoins une présentation bien animée. Nous hélons un taxi, et, le prix de la course négocié, nous entamons la direction du Nord. Après 20 mn de trajet, nous arrivons à Villa Adela, dans une banlieue un peu « craignos » de La Paz

Nous prenons le Bus qui nous mènera dans « *les Yungas* », versant tropical des Andes au Nord de La Paz. Il nous faudra aller jusqu'à CARANAVI à 170 km, en empruntant « *el Camino de la Muerte* », la route de la mort.

Le bus est bondé. En tant que touriste, je fais plutôt tache dans la mêlée, mais bien vite je me sent à l'aise dans ce bain populaire et pittoresque.

Mon nouvel ami Luis fait ce trajet une fois par semaine pour son travail. Il est le commercial de la coopérative de Villa Oriente. Au bout d'une heure de route nous arrivons au Col de la Cumbre, puis commence cette chute vertigineuse qui nous mènera à *Caranavi* qui domine la plaine tropicale du haut de ses 600 m. Sur environs une vingtaine de kilomètres la route est superbe, la plus belle après près de cinq semaines de pérégrination dans ce pays. Mais ne déchantons pas. Cette route commencée il y a certainement plus de 10 ans se transforme en un chemin poussiéreux en hivers, boueux en saison des pluies, creusée à flan de montagne, le ravin d'un côté, les falaises d'où tombent les éboulements de l'autre. Le chemin est étroit, parfois à peine 20 cm sépare les roues du bus du ravin qui peut plonger au-delà de 500 m.

Au fur et à mesure que nous perdons de l'altitude, l'environnement change à vue d'œil. Des pics aux versants un peu enneigés, du paysage minéral et presque stérile, nous pénétrons dans les régions moins hostiles boisées du massif andin, Après 2 heures de route, la végétation devient abondante. Papayers, bananiers, fougères arborescentes, lianes, etc...



Ici, le fond de l'air est laiteux, chargé d'humidité et donne parfois au paysage un aspect filtré, quasi fantomatique.

En extase devant le spectacle, fasciné par ces montagnes sans fin, je mitraille le paysage avec mon appareil photo.

Heureusement, j'ai de la réserve. Mais parfois, de retour à la réalité, j'ai le palpitant qui s'emballe. En regardant par la fenêtre du bus, je ne vois plus la route, mais seulement le torrent à des centaines de mètres en contrebas. Le chauffeur aguerri ne peut serrer davantage la paroi, il la touche presque. Je n'oublie pas que le bus roule sur « *el camino de la muerte* ».

Sur les flancs des montagnes apparaissent de « taches » biens délimitées. D'un vert tendre, d'alignements plus ou moins bien faits, les plantations de coca sont abondantes. Dans les Yungas, les plantations sont légales. C'est la « coca à petites feuilles », moins chargée en cocaïne que la coca à grandes feuilles qui elle, est cultivée dans le *Chapare*, entre l'Altiplano et la plaine Amazonienne du département de Santa-Cruz. Souvent, d'importantes volutes de fumée gâchent le paysage ; La forêt subtropicale est brûlée pour laisser place aux plantations de coca.

Régulièrement, tout du long de ce chemin, de petits regroupements de tombes multicolores me rappellent que nous circulons sur « *El camino de la muerte* », une des route les plus dangereuses au monde. Les victimes d'accidents sont bien nombreuses, souvent les épaves de camions restent au fond du ravin suite aux tragédies. Comme des sentinelles, ces sépultures éveillent trop souvent en vain, l'attention des conducteurs fatigués qui ont hâte d'arriver à destination.

Tout aussi régulièrement, le bus s'arrête au bord de la route et aussitôt il est envahi par toutes sortes de vendeurs qui proposent des jus de fruits vendus dans des sachets en plastique d'où dépasse une paille, des *empanadas**, des fruits et autres nourritures à l'aspect parfois plus ou moins douteux.

Certains voyageurs descendent pour aller dans les « boutiques » improvisées, sales, ou encore aux « *baños* », ces WC publics que je ne puis approcher sous peine de dommage durable pour mes narines européennes. Cependant, un péager demandera toujours quelques centavos contre un mètre de papier pour pouvoir s'y soulager.

Croiser un autre véhicule
À quelques endroits, la route est un peu plus large, et au péril de sa vie,



de celle des passagers, voitures, motos, camions et bus se croisent parfois comme des bolides ou à vitesse d'escargot. Défiant le précipice, les chauffeurs font leur métier et roulent souvent bien plus de 12 h par jour. Malheureusement, bon nombre d'entre eux sont victimes des cadences de livraison, de la fatigue, de l'épuisement et encore trop souvent, du ravin.

Arrivé près de *Coroico*, le bus s'arrête. On ne peut plus continuer. Le bus nous précédant à une crevaison. La route ne fait qu'une voie de large, donc le dépassement est impossible. L'affaire se complique lorsque le chauffeur de ce bus n'arrive pas à déboulonner la roue, puis, son pneu de rechange est à plat. Manuellement il faudra réparer la chambre à air. Déjanter le pneu, le remonter, etc ... Le temps passe, mais tout va très bien, nous sommes à l'heure bolivienne. Finalement, tout fini par arriver, même la réparation de cette roue. Tout le monde remonte dans le bus et le convoi s'ébranle.

Au fur et à mesure que nous perdons de l'altitude, les maisons et les hameaux sont moins éparpillés. Petites plantations de bananes, d'ananas, papaye, goyaves permettent aux habitants de survivre dans les vallées encaissées des Andes. Leurs misérables cabanes en bois, sur pilotis semblent surgir d'un autre monde.

Nous passons près de *Coroico*, charmante petite ville où s'arrêtent les touristes qui vont vers la plaine amazonienne, et après 9 h de route, enfin *Caranavi*, capitale du café Bolivien. Un peu fatigué mais soulagé, sain et sauf, ravi, nous sommes arrivés à bon port. Ce gigantesque toboggan de 170 km, avec près de 5000 m de dénivelé est vraiment impressionnant. Après-demain il faudra le remonter.

Luis me fait découvrir *Caranavi*, ville charmante d'une part, misérable et pauvre d'autre part. Les rues faites de pavés hexagonaux en béton, les maisons de briques creuses non crépies et hérissées de fers à béton sont le rappel de la plupart des villes



boliviennes. Les échoppes sur les trottoirs, les camelots omniprésents, mais bien moins de mendiants que sur l'altiplano.

Caranavi est une petite ville où il fait bon vivre.

Pour le repas du soir, nous nous installons à la table d'un restaurant. Nous optons pour *l'almuerzo** qui est aujourd'hui : « papas fritas » (frites) avec du riz, des légumes du tatou braisé, le tout accompagné de *chicha**.

Après une ballade digestive, nous nous installons à *l'alojamiento** où nous avons réservé les chambres. Petite pièce de 3m sur 4, une fenêtre sans vitre mais parée d'une moustiquaire, d'un lit métallique très sommaire, une petite table, une chaise. Le plafond est garni d'une ampoule qui fonctionne. Ce détail est important. Il fait nuit depuis 18 h 15.

Bien trop fatigué pour prendre une douche, je lis quelques lignes et pousse un roupillon jusqu'au levé du jour. Il est 6h30 du mat. Luis dort

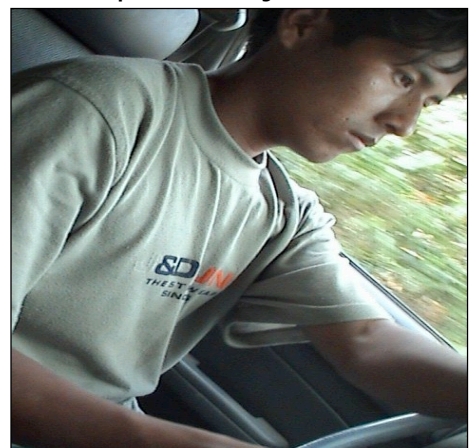


encore dans sa chambrette et j'en profite pour faire un tour dans la ville, et immortaliser quelques scènes bucoliques de la vie locale. Peu de temps après, Luis et moi sommes attablés dans un petit troquet et demandons le « *desayuno** ». Copieux, goûteux, ce petit déj. complet est la bienvenue. Au menu : papas fritas, viandes, etc ... Une longue journée

nous attend.

Luis m'emmène dans un coin reculé de la ville où il retrouve ses amis travaillant à Villa Oriente. Nous louons un taxi pour la journée. Le conducteur a une vingtaine d'années, très sympa, souriant. Je suis rassuré. Le véhicule est immatriculé, donc utilisé de manière légale, ce qui ne garantit pas encore qu'il soit assuré.

Aussitôt le prix négocié, Luis me fait monter dans le taxi et prenons la direction du fond de la vallée. Dès la sortie de *Caranavi*, nous nous enfonçons dans la forêt tropicale. La piste est raide, caillouteuse. La ville a laissé



place à de petites maisons de bois où habitent des familles de petits paysans. De rares habitants se déplacent à pied, un panier sur la tête pour chercher de la nourriture ou livrer leur production.

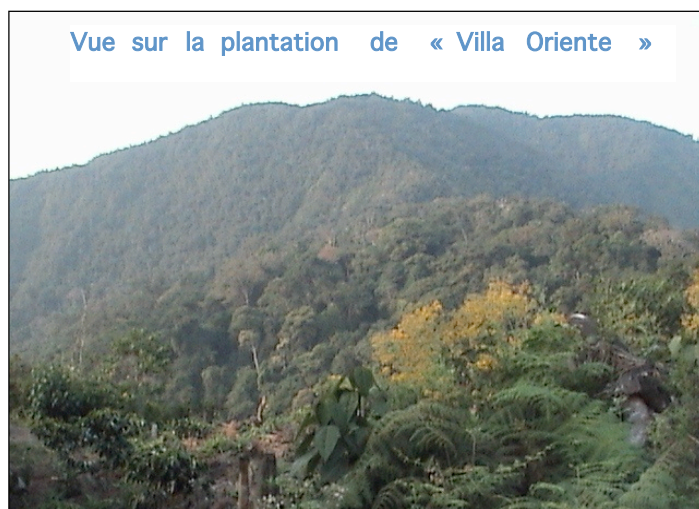


Au bord des chemins, les fleurs s'épanouissent. Variétés de géraniums, gouttes de sang, impatiences, les arbres dont nous mangeons les fruits en Europe abondent : par-ci bananiers, et manguiers, par-là, oranger, papayers, les « *chouettas* * » et autres mandariniers. Mais qu'on ne s'y trompe pas ; chaque arbre à son

propriétaire. Ces petites productions peuvent pour beaucoup de paysans, être un revenu complémentaire. Ils sont donc d'une grande importance.

Au fur et à mesure que le paysage défile, nous prenons de l'altitude. La plantation de Villa Oriente est 1800 m et bien au-delà.

La piste est de plus en plus escarpée et étroite. Après 2h de route et une vingtaine de km plus loin, cette vaste « cafétéria » est en vue. Au milieu de cette plantation, j'entrevois des cabanes où habitent les familles de planteurs. J'ai hâte d'arriver, de voir ces caféiers dont je bois si souvent le nectar, de connaître les familles qui se donnent tant de peine pour que je puisse boire un bon café.



Après encore quelques km, de nombreux virages, des grimpettes à près de 30° et des félicitations à notre chauffeur qui manie son taxi à la perfection, je vois l'entrée de la coopérative.

Luis me présente aux producteurs qui

sont sur le site. Ils nous accueillent à grandes poignées de main, le sourire jusqu'aux oreilles. Je me souviendrai toujours de *Nicolas* (t-shirt bleu), de son fils chevauchant les sacs de café, de *Lorenzo* qui montrait fièrement son écusson Villa Oriente brodé sur la poche de son polo, tant d'autres dont je n'ai pu retenir le nom.

Images gravées dans ma tête, inoubliables et qui me remplissent d'émotion chaque fois que j'y pense.

La première chose qui frappe les yeux est l'aire de séchage du café. Une énorme surface bétonnée sur laquelle le café vert est déversé et régulièrement brassé pendant quelques jours. Lorsque le séchage optimal est éteint, il est mis en sacs puis rapatrié vers *Caranavi* avec une camionnette, une Toyota, comme la plupart des véhicules en Bolivie. La seconde est une plante au feuillage brillant et tout fleuri de blanc, d'une odeur incomparable : un jeune caféier. Fleur d'une odeur proche de celle du jasmin.

Après un petit tour, nous nous mettons en route, toujours avec le taxi et commençons à gravir la montagne. Nous arrivons au cœur de la plantation et continuons le reste du chemin à pied. Le plant de café craint le soleil, et pour cela il est cultivé sous d'autres arbres. Dans la plantation, il y a des palmiers, bananiers, orangers, arbres à tomates, mandariniers et toutes sortes de fruits. À quelques endroits, il y a des parcelles de plants de coca pour la consommation personnelle des familles.

Le plant de café est un arbuste de 2 à 3 m de haut. Les feuilles presque aussi grandes qu'une main, d'un aspect brillant ciré. Ce qui me frappe, c'est la présence sur une même plante, de bourgeons, fleurs, drupe (ou cerise) de café vertes et mures. Cela permet de pouvoir récolter pendant presque toute l'année, et de ne pas avoir qu'une production saisonnière.



Les cerises de café sont généralement dépulpées sur place, surtout aux endroits où le transport du café ne peut se faire par véhicule. La pulpe qui entoure le grain de café est lourde et volumineuse. Le dépulpage se fait dans un moulin tourné manuellement.

Pour les producteurs, cette pulpe est un sous-produit du café. En effet, lorsqu'elle est séchée elle se conserve et permet de faire un « mate » (infusion) au goût agréablement acidulé, c'est la « sultana ». Je me

demande si cette partie de la cerise ne pourrait pas être commercialisée et exportée. Pour l'instant ça ne semble pas être le cas.



"la chambre à coucher"

Bien plus haut nous rejoignons les cabanes de Lorenzo. En fait, il loge dans plusieurs constructions. D'un côté le lieu pour dormir, un peu plus loin la cuisine, d'un autre côté des dépendances, un petit jardinet. Quelques poules picorent le sol par-ci par-là. *Lorenzo* est très fier de me montrer son lieu de résidence.

Plutôt sommaire, mais dans un coin tranquille, presque perdu au milieu de la plantation, tout comme bien d'autres habitations des producteurs.

Partout dans la plantation sont répartis des sommiers métalliques garnis d'une toile sur laquelle sèche le café. Ce système permet d'avoir moins de poids à transporter à dos d'homme jusqu'à la plateforme de séchage. N'oublions pas que le versant de montagne où se trouve la plantation est particulièrement abrupt.

Durant cette ascension, nous rencontrons l'épouse et les enfants de *Nicolas*. C'est l'occasion de faire un petit brin de causette. Bien avant d'être engagé à la plantation, elle travaillait en ville. Elle m'a expliqué qu'ici c'était bien moins pénible, mieux payé grâce à la coopérative, et surtout qu'elle pouvait avoir ses enfants près d'elle. Pas de bruit, au grand air, sans murs, juste quelques cueilleurs autour d'elle. Bref, la vie dont on peut rêver



Un jeune sourd-muet embauché à la coopérative.

La coopérative est aussi un lieu d'insertion. Dans ce pays pauvre, lorsqu'on est sourd-muet, Trop souvent la mendicité devient la seule issue pour survivre. À la coopérative ce n'est pas le cas. Aucun handicap ne justifie l'exclusion de la société. Nul besoin d'avoir l'ouïe développée pour récolter du café.



Il y a encore tant de merveilles à voir, tant d'éléments nouveaux à découvrir, mais *Chronos* ne peut le permettre. Les oiseaux, les fourmis, des champignons comme venant d'un autre monde, tant de choses extraordinaires qui m'invitent à revenir bien plus longuement en ces lieux.



Vers 18 h, le jour commence à tomber. Nous rebroussons chemin. Dans la pénombre nous devinons le sentier. Heureusement mes amis boliviens sauraient le faire les yeux fermés.

Le taxi est toujours là. Nous embarquons, puis après d'innombrables virages et descentes nous arrivons à *Caranavi*.

Nous rejoignons des amis de Luis dans un petit troquet où j'apprends à connaître encore une autre coutume indienne. Une personne, en général celle qui paie la tournée, verse un peu de boisson dans le verre de l'invité, (aujourd'hui c'est moi) puis de là, dans un autre verre, etc..., jusqu'à ce que tous y soient passés, puis du dernier verre, verse le contenu sur le sol sous la table en guise d'offrande à la *Pachamama**.

Après le dîner et un petit passage sur Internet dans l'un des nombreux cybercafés, et nous allons nous coucher.

La journée a été longue après avoir arpenté et sillonné la plantation. Demain la journée sera encore longue et éprouvante. Reprendre le *Camino de la Muerte* jusqu'à la Paz. J'ai les jambes en coton. Le lit est la bienvenue.



Après une bonne nuit de repos, je me lève de bonne heure pour pouvoir encore profiter de faire un tour dans la ville. Dans certains quartiers, la pauvreté se fait cruellement ressentir. Je rejoins Luis, et, après le petit déj, nous réservons une place dans le bus, puis faisons un tour au marché. Je fais quelques emplettes, dont une tablette de chocolat, certainement

une des plus pittoresques que je n'ai jamais vue et goûté. Emballée dans une feuille de bananier, un cacao peu raffiné, mais d'un goût exquis.



Il va être temps de rejoindre le bus. Encore seul étranger dans ce brouhaha, je prends place, et bientôt c'est reparti pour un tour. Nous allons remonter ces près de 5000 m. Le chemin de remontée est tout aussi dangereux que la descente. La plupart du temps, nous roulons du côté précipice. Heureusement, il

est de règle de changer de côté de route pour croiser un véhicule d'en face. Lorsque le chemin est particulièrement étroit, il y a changement de trajectoire. Le véhicule qui a le précipice du côté droit doit rouler à gauche, de sorte que le conducteur ait le précipice de son côté du bus. Bref, nous changeons constamment de voie. Nous circulons en alternance à droite et à gauche de la chaussée.

C'est à nouveau les émotions fortes. D'un côté la crainte, d'un autre cette extase devant le paysage.

À l'heure de midi nous prenons *l'almuerzo* dans un restaurant en bordure de route et repartons.



Le chemin du retour est sans le moindre incident. Après le col de la Cumbre, nous redescendons à La Paz. Luis m'accompagne à nouveau jusqu'à l'hôtel. Je l'invite à monter quelques instants dans la chambre où en compagnie de Michelle nous discutons encore un moment.

Luis reprend le chemin d'El Alto ou l'attend sa famille.

Le commerce équitable a un impact réel sur la vie des travailleurs de la coopérative Villa Oriente. Les conditions de travail correctes, un salaire décent, le respect des jours de repos, la scolarisation des enfants, la solidarité entre les différents membres, le travail social pour l'aide aux familles, et bien d'autres avantages permettent bien plus que la survie, dans ce pays le plus pauvre d'Amérique.

La vie dans la région subtropicale est également bien plus facile car il n'y gèle jamais. La plupart des membres de *Villa Oriente* sont *Aymara**, issus de l'Altiplano où la vie est rude. À près de 4000 m ou plus, le manque d'oxygène est épuisant pour les travailleurs. L'amplitude thermique entre la nuit et le jour est près de 50° (25 à 30° le jour, et jusqu'à -20° la nuit).

Il se trouve que par « hasard », peu de temps avant mon escapade dans les Yungas, je rencontre la directrice de la mission « Vision Mondiale ». J'évoque avec elle ma visite à Villa Oriente et j'apprends que son organisme intervient auprès de familles de travailleurs de Villa Oriente dans le cadre d'un travail social. Elle me confirme le bien fondé du commerce équitable, et entre autres celui qui se fait sur le site de Villa Oriente. Ceci pour bien souligner que ma visite dans de bonnes conditions n'était pas truquée. En effet, j'avais contacté Luis par le biais de LOBODIS.

Je suis particulièrement reconnaissant à Eglantines Karl de Lobodis d'avoir bien voulu me mettre en contact avec Luis, à Luis-Hugo Brizuella d'avoir bien voulu servir de guide pendant le week-end, et enfin à Michelle, mon épouse qui a accepté que je parte dans cette aventure un peu risquée.



À Caranavi, Lieu de stockage du café.



Séchage du café (rouge) et de la sultana (brun)



Parmi les producteurs de Villa Oriente



Producteurs de Villa Oriente à Caranavi

LEXIQUE

- * Almuerzo : Plat du jour local en général très économique, 3 à 4 bolivianos, c.à d. 0.50 € * Chicha : Boisson à base de maïs, fermenté ou non
- * Alojamiento : Il y a différents types d'hébergements. L'alojamiento, l'hostal et l'hôtel. L'alojamiento est le plus sommaire et économique. (moins de 30 bol. – 2,5 à 4 €- la nuit),
- * Empanadas : chaussons fourrés de viande, de légumes et de sauce plus ou moins piquante.
- * Pachamama : Divinité des pays andins. La Terre Mère est pour les communautés andines associée à la fertilité et à la fécondité. Donc une mère qui prodigue bienfaits, soins et nourrit ses enfants. Le terme Pachamama vient du Quechua « pacha », qui signifie à la fois Terre et Temps, et mama, mère.
- * La chouetta : fruit d'un arbre qui produit une bogue rouge, lorsqu'elle est à maturité. À l'intérieur, il y a plusieurs compartiments qui contiennent les graines d'un rouge intense servant de teinture.

