

Foodorama

Lettre #15 : les chinampas de Mexico

Par Foodorama, le 04 février 2019



Bonjour à vous tous !!!! Nous vous écrivons depuis Mexico, la capitale du Mexique. Nous sommes arrivés dans cette immense ville (9 millions d'habitants) il y a une semaine, pour filmer notre 2ème sujet au Mexique : les Chinampas ! Nous en avons profité pour faire une petite présentation de notre projet à l'alliance française aux étudiants mexicains qui apprennent le français.



La chinampa est une technique d'agriculture utilisée par les Aztèques (peuple préhispanique), qui permettait de subvenir à plus de la moitié des besoins en nourriture de Tenochtitlán, la capitale de l'époque, qui deviendra plus tard Mexico. En France aussi, la capitale avait un nom différent avant Paris : savez-vous lequel ? Le défi majeur des Aztèques était de cultiver sur un immense lac pour nourrir toute la ville de Tenochtitlan. Ils ont donc dû construire des îles artificielles en réseau pour créer de la surface cultivable.



Des canaux étaient tout d'abord creusés pour faciliter l'écoulement de l'eau. On disposait ensuite cette boue très riche en nutriments sur l'île, maintenue par un réseau de branches de canne et de feuillage. Des semis (savez-vous ce que sont les semis ?) étaient ensuite réalisés dans un mélange de boue et de feuillage, qui étaient enfin déposés sur l'île. Des arbres étaient également plantés afin de limiter l'érosion de l'île par l'eau. Le résultat est un maillage de petites îles rectangulaires où l'on peut se déplacer d'île en île en barque. Un lieu exceptionnel et d'une grande beauté ! Les principales cultures étaient du maïs et des haricots mais on cultivait également des pommes de terre, avocats, tomates, goyaves, amarantes, piments, ainsi que des fleurs qui étaient très utilisées dans les cérémonies. Bien sûr à l'époque, tout était cultivé en « bio », les engrais chimiques et les pesticides n'existaient pas.



Le déclin des chinampas s'est produit lors de l'arrivée au XVI^e siècle des conquistadors espagnols qui apportèrent des nouvelles techniques de cultures et des animaux domestiqués, inconnus alors des Aztèques comme le cheval et le bœuf. Ceux-ci ont ainsi facilité le transport et le commerce de la nourriture qui n'avait ainsi plus besoin d'être produite sur place. Ils ont ensuite asséché le lac pour construire la ville de Mexico. Aujourd'hui ce type de culture a pratiquement disparu. Certaines parcelles ont été préservées à Xochimilco au sud de Mexico et sont désormais inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO.



A notre époque, tous les agriculteurs présents sur les Chinampas de Xochimilco n'utilisent pas les méthodes aztèques et beaucoup cultivent de manière classique et conventionnelle (monoculture, pesticides et engrais). Nous avons eu la chance de rencontrer 2 agriculteurs qui mélangeaient techniques anciennes et modernes mais toujours en bio !



Nous nous rendons sur les chinampas de Yolcan où nous rencontrons Lucio (qui parle parfaitement français) et qui nous raconte comment ils ont réhabilité des anciennes chinampas abandonnées. La terre des chinampas est presque noire car extrêmement riche en nutriments. Elle permet de faire jusqu'à 4 récoltes par an, ce qui est beaucoup plus que la moyenne.



Yolcan livre des paniers de légumes au centre de ville de Mexico aux particuliers (comme pour le système des AMAP en France) et aussi aux restaurants chics de la ville. Nous avons d'ailleurs rencontré Joaquin Cardoso un grand chef mexicain qui a étudié la cuisine en France et qui s'approvisionne chez Yolcan. Il nous raconte que les betteraves des chinampas ont un goût unique, beaucoup plus douces que des betteraves classiques. On en profite pour goûter son dessert exceptionnel de bananes rôties accompagnées d'une glace de fleurs de cacao. Un régal !



La seconde personne que nous rencontrons est Claudia, une des rares femmes agricultrices sur les Chinampas. Elle est originaire de Xochimilco et ses grands parents avaient eux-mêmes des Chinampas, mais ses parents n'ont pas poursuivi la culture des chinampas. Après avoir passé 10 ans au Sud du Mexique au Chiapas, elle décide de rentrer et de reprendre une chinampa abandonnée. Tout en nous amenant en barque sur sa Chinampa, elle nous raconte le plaisir qu'elle a de travailler dans ce lieu magique et pourquoi c'est important pour elle de conserver ce patrimoine en cultivant des légumes bios et bons. On est toujours admiratifs du travail des agriculteurs. C'est un métier noble et courageux qui répond au besoin essentiel de chacun de se nourrir au quotidien.



On repart demain de Mexico reposés et motivés par ces rencontres. Nous avons hâte de découvrir le sud du Mexique dont tout le monde nous vante la beauté (et la chaleur) ! Le compteur affiche 5000km à vélo, on est très fiers du chemin parcouru et on se rend compte que c'est encore le tout début !!! A très vite pour de nouvelles aventures ! Sylvain et Kalima



Dernière modification le 04/02/2019 par Foodorama.