## Université Toulouse Jeans-Jaurès & Universidad Autónoma de Querétaro





#### Master 2

Institut Pour les Études sur les Amériques à Toulouse – Maestria en Estudios Amerindios y Educación Bilingüe

#### Mémoire de recherche

Les discours en ligne sur l'alimentation à Puerto Rico/Borikén après les ouragans de 2017 comme terrain de revendications politiques de souveraineté.

#### Elio Alvarez

#### Sous la direction de :

Hillary Sanders, Maîtresse de Conférences en langues et civilisations angloaméricaines, Université

Toulouse Jean Jaurès.

#### Lecteurs:

François Godicheau, docteur en histoire de l'EHESS, directeur FRAMESPA Toulouse.

David Alejandro Vázquez Estrada, docteur en anthropologie, UAQ Querétaro.

Année 2021 - 2022

#### Remerciements

Hillary Sanders ma directrice qui a eu la patience de me lire, de me conseiller et d'échanger. Je lui suis extrêmement redevable d'avoir accepté de m'encadrer pour la deuxième année consécutive. Je suis très redevable à mes lecteurs François Godicheau et David Alejandro Vásquez Estrada pour toute l'aide, leurs remarques et leur attention. Remerciements particuliers à James Cohen, Ferdinand Malcolm, Ángela Ramírez Carrillo pour leur intérêt ainsi qu'à Michèle Soriano pour son aide.

Ma famille, Alexia Paloma Alvarez Piemontesi, Aline Piemontesi Cavalaro, Isabelle Alvarez Alzas, Emilie Alvarez, Santiago Alvarez Alzas, Antonio Alvarez Alzas, mon grand-père, Nala, celleux qui ne sont plus là mais tou

L'équipe pédagogique et administrative de l'IPEAT, de l'Université du Mirail, de l'Universidad Autónoma de Querétaro et du MEAEB et de la UAQ. En particulier je voudrais remercier Alexandra Angéliaume-Descamps, Adriana Medellín Gomez, Ana Daisy Alonso Ortiz, Luz María Lepe Lira, David Eduardo Vicente Jímenez, Luís Gerardo Montoro Silva, Angela Ramirez Carrillo, le CEIIBA. Les professeurs de mon parcours : Elizabeth Prat, Laurent Legrain, Alix Philippon, Audrey Rousseau, Mukaddas Mijit.

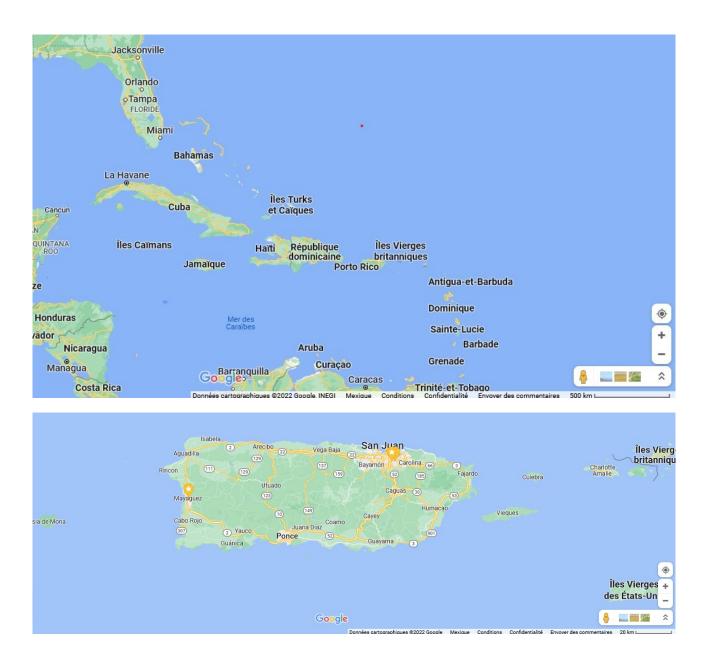
Mes ami-e-s, mes collègues, les personnes qui m'ont soutenu dans mes voyages: Claire Millet, Sarah Clouet (un très gros merci), Liz Briseño Juárez, Zanya Libertad, Celestina Kaimen Pabe, Santiago Mateos, Louise Lepareux, Savanah Lemercier, Nayma Eychenne, Diego Prieto Olivares, Antonio Filho Oliveira, Julie Fournié. Emma Vescovi, Mamadou Sow, Oumarou Soumana, Diallo Abdoulaye, Ibrahim Sana, Aguibou Sow, Arzu Bel, Chafik Bel, Enes Bel, Lynn Yamauchi, Chisato, Asma, Marco, Omar Sandre, Dara Lara, Jacob, Alexa, Ana Isabel Vázquez, Zona Viva Huerto Urbano, Marcela Torres Peimber, David, Eduardo, Tere Herrera, Javier Chan, Evodio, Saúl, Sophie, Emmanuel Ricoko, Monica, José, Erica, Moni, Andrea, Amarantonio, Comunidad Bosque Vivo, Maria Elena Méndez Salazar de México Tierra de Amaranto, El Mexa, Stella et son fils de la posada San José Tlacotlapilco, Noé du restaurant de la Coralilla Ex Hacienda Ocotza, Victor Zuniga apiculteur Miproral, Juan Otero, Centro Cultural del Valle del Mezquital - Museo de la Cultura Hñahñu (Ixmiquilpan), Zhavy Centro Campestre, la communauté musulmane Ahmadi de Querétaro, Adnan Haider, le Colegio Franco Queretano et sa directrice Cécile, l'UTEQ Av. Pie de la Cuesta, UW-Madison Global Health Institute, Gastronomía + Conciencia, la MUFRAMEX, Cultural Survival, la CEPA, Sub.Media, Barbie, Carolina, Keyra, Melis.

# Table des matières

Remerciements.	
Introduction	6
Annonce de plan	13
Cadre théorique et conceptuel	14
Première partie : Histoire, généalogie et épistémologie du système alimentaire puertoricain/b	
Introduction à l'histoire du système alimentaire à Borikén/Puerto Rico	25
1 – Les différents peuplements de l'archipel dans la généalogie des pratiques alimentaires	
Épistémologie des perceptions et des hiérarchies du système alimentaire	
A – Les populations arawaks/carib-jibaros et l'alimentation	
B – Les origines espagnoles du système alimentaire puertoricain	
C – L'alimentation d'origine africaine et afro-descendante	
D – Les colonisations internes : métissages, créolisations, hiérarchies raciales, de gen	
classe et résistances opérant dans le système alimentaire puertoricain	
2. Recomposition du système alimentaire puertoricain depuis la colonisation étasunienne	
l'impact de l'économie capitaliste et les résistances contemporaines	
E – La présence étasunienne dans la première moitié du XXe siècle : transformation de la plantation quantiture principal de la plantation quantiture.	
l'agriculture, mise en dépendance et hégémonie de la plantation sucrière	
F. Crise de la production alimentaire, industrialisation, augmentation des importations simplification de la diète après la Seconde Guerre Mondiale.	
G – L'industrie du tourisme et ses impacts sur le système alimentaire	
H – Liens entre luttes identitaires, politiques et d'autonomie alimentaires : comment	01
(re)bricoler son identité alimentaire ?	63
Conclusion : l'imaginaire politique de l'alimentation puertoricaine s'ancre dans son histoir	
Deuxième Partie : critiques et renouveaux du système alimentaire puertoricain depuis ses dis	
en ligne, ses représentations et ses imaginaires	
Introduction : l'alimentation dans les luttes politiques récentes. Conceptions et méthodes d	
recherche en ligne.	
1 Produire des discours politiques en ligne depuis la production de contenus sur le systèm	e
alimentaire	75
I La pratique agricole et alimentaire comme espace de sanación après les ouragans et o	l'autres
traumatismes. Le soin du corps comme projet politique	76
J Production de discours politiques en ligne sur le système alimentaire contemporain d	-
l'activisme et le militantisme social des CAM ou Centros de Apoyo Mutuos	
Conclusion – le soin via les pratiques alimentaires et agricoles est politique	
2 Valorisation en ligne des pratiques alimentaires, des identités politiques et communauta	
K Perspectives sur la modernité coloniale et la tradition. Repenser les rapports à la mod	
alimentaire en suivant un youtuber : le Jibaro Moderne	
L Produire des contenus pédagogiques pour vivre, rester et faire communauté. Critique	
propositions éducatives en ligne comme solutions individuelles et collectives à la crise	
alimentaire et politique.	
M Décomé man las imagaines alimantaines et agricoles movemendes massible la natour et	
M Récupérer les imaginaires alimentaires et agricoles pour rendre possible le retour et sur l'archipel. Discours de la diaspora et de la e-diaspora	
Conclusion de la partie : Réflexivités critiques sur le développement de discours et d'imag	
collectifs en ligne et sur la recherche proposée par le mémoire	,111a1158 126
Conclusion du mémoire – la culture digitale est une culture politique, l'alimentation un de ce	
- constant was mentione - in entrare distante est une entrare pointique, i ainmentation un de ce	~

champs d'intérêts d'expérimentations et de pratiques réelles et imaginaires	130
Bibliographie	137
Historiographie	137
Études sur la culture digitale	
Études sur le système alimentaire caribéen et puertoricain contemporain	141
Ouvrages généraux sur le système alimentaire	
Études sur l'actualité à Puerto Rico/Borinkén et sur les impacts des ouragans	145
Ouvrages de philosophie, de sociologie et d'anthropologie culturelle et politique sur Puerto	
Rico/Borinkén	145
Ouvrages généraux en philosophie, sociologie et anthropologie culturelle et politique	147
Sources URL des contenus en ligne sur l'alimentation par ordre d'apparition	151
Annexes	155
Tableaux statistiques sur l'évolution des habitudes alimentaires	155
Exemple de recettes où se combine les héritages des caribs, des européens et des africains	156
Rapport Vue/Commentaire dans les dix vidéos les plus visionnées du Jibaro Moderno – le 04	4
septembre 2022	159
Paroles de la chanson de Mima – El Arca de Mima – 2021	160

#### Introduction



Capture d'écran depuis google.maps, 2022.

Colonisée à partir de 1493, Borikén¹ en langue arawak, carib ou taino² des îles des grandes Caraïbes, devient Puerto Rico avant d'être renommée Porto Rico lorsqu'elle est militairement conquise par les États-Unis lors de la guerre hispano-américaine de 1898³. PR est un territoire non-incorporé considéré comme un État libre associé des États-Unis. La population puertoricaine résidente a la nationalité étasunienne, mais ne jouit pas du droit de vote quand bien-même la participation est possible aux primaires des partis démocrates et républicains étasuniens. En revanche, les citoyens et citoyennes puertoricaines⁴ qui vivent aux États-Unis peuvent voter, soit six millions de personnes – les deux tiers de la population totale⁵. Des élections ont lieu pour élire un gouverneur⁶.

La superficie de PR est de 8.870 km<sup>2</sup>. Elle est divisée en 78 municipalités, *municipios*, avec pour capitale San Juan. PR englobe à la fois l'île elle-même de PR ainsi que les îles de Culebra, Vieques, Mona (inhabitée) et d'autres petites îles. Il convient mieux de parler de l'archipel de PR

<sup>1</sup> Borikén, Boricua ou Burunkén est le nom de l'île principale de l'archipel de Puerto Rico. Le guérisseur traditionnel Naniki Reyes- Ocasio interviewé par Tony Castanha le 12 juillet 1999 (2010 : 58) donne cette explication du nom de Borikén/Boricua : « The name Boricua basically means "sacred place where the people come from," referring to both place and people. BO = "big" or "great", Rl = "humanity" or "people", and CUA = "sacred." ».

Le terme de taino est celui que je rencontre dans les travaux et publications, il viendrait de l'arawak pour signifier « peuple paisible », mais le terme de carib-jibaro est historiquement peut-être plus pertinent. Voir cette note de Tony Castanha (2010: 59): « Most scholars realize the name "Taino," like the word "Arawak," was not used by indigenous Caribbean peoples as a term of self-ascription. This name was first affixed to the people and language of Haiti by Cornelius Rafinesque and others in the nineteenth century. It became popularized in the twentieth century through the anthropological works of Jesse Walter Fewkes, M.R. Harrington, SvenLovén, Irving Rouse, and Ricardo Alegría. However, the names "Carib" and "Caribes" were originally attributed to a people by the Indian people Columbus came upon on his first voyage as noted in his journal (Las Casas, in Dunnand Kelly, Jr., 1989). (...) the "men of Caniba," who Columbus eventually equates to the "caníbales," or Carib, turn out to be the people on the "unvisited" island of Borikén. As noted by the Carib-Jibaro linguist and scholar Oki Lamourt-Valentin, Caniba was indeed the northwestern territory of Puerto Rico (1998,- Báez-Santiago and Martínez-Prieto 2008). Expanding on the etymology of the Indian word Jíbaro, the equivalent of the name Guabiro in Cuba, Lamourt-Valentin explains that the name Jíbaro is "a native eponymous term for Carib (Caribbean:can/(j)ibaro - canibaro -Caribe) . . . " (1979). So as can be seen, the name Carib or Caribe emerged from Jibaro (Canibaro), which, in turn, is derived from the place name, Caniba. ».

<sup>3</sup> La résolution du conflit passe également par le transfert de l'autorité espagnole vers les États-Unis des colonies des Philippines, de Guam et de Cuba.

<sup>4</sup> Le terme "puertoricain" plutôt que portoricain est ici retenu pour être plus proche du terme espagnol utilisé par les personnes concernées. Le terme de "boricua" pour s'auto-désigner est aussi récurrent.

La démographie de l'archipel est directement influencée par la situation politico-économique et sociale. La population croît jusqu'en 2000 : de 3.522.027 en 1990, elle passe à 3.808.610 en 2000, au dernier recensement de 2010 elle se situe à 3.725.789 et les estimations pour 2019 annoncent 3.193.694 pour 360hab/km² avec 2,7% de personnes naît à l'étranger1. Le municipio de San Juan suit la même tendance. Selon le Census Bureau, la population passe de 437.745 en 1990 à 434.374 en 2000, puis 395.326 en 2010 et les estimations pour 2019 portent à 318.441 sur lesquelles 11,8% de naissances étrangères2. En trente ans le municipio décroît de cent mille personnes. Il y a une nette diminution de la population totale et une baisse de l'attractivité migratoire de l'archipel qui reste une destination pour des populations migrantes d'Amérique du Sud et des Caraïbes notamment (Rivera-Batíz, Santiago, 1996). Le phénomène général est davantage celui d'une émigration puertoricaine soutenue (Baerga, Thompson, 1990, Martinez San-Miguel, 2001; 2003), encore accrue suite à la crise de 2006 et l'ouragan María en 2017 : en 2018, la population décline de 3,9% pour atteindre les 3,2 millions selon le Pew Research Center, le pire déclin sur une année en soixante-dix ans (Cabán, 2019 : 108). Voir les données du Census https://www.census.gov/quickfacts/fact/table/PR/LND110210.

<sup>6</sup> Le poste et son intitulé sont originaires de la colonisation espagnole. Actuellement Pedro.R. Pierluisi du Partido Nuevo Progresista (PNP) est gouverneur.

que d'une île.

L'histoire coloniale espagnole, puis étasunienne a généré des usages agricoles et alimentaires particuliers. Dans un premier temps, la colonisation espagnole via l'introduction d'animaux d'élevage (bovidés, porcidés, gallinacés, ovidés) et le déploiement de colons défrichent l'île et recomposent en partie sa végétation, amplifiant notamment la présence d'arbres fruitiers comme le goyavier (Watlington, 2009 : 400). Ensuite, il est fait le choix d'une économie agricole dédiée à l'exportation vers les métropoles à partir de grandes monocultures parmi lesquelles principalement le café, le tabac, les bananes ou encore la canne-à-sucre. C'est cette dernière culture que les États-Unis choisirent d'intensifier. Dans le même temps, l'archipel s'insérait comme base militaire avancée dans les Caraïbes, proche du Panama et des intérêts étasuniens dans la région (Alegría, 1999; Ruíz, 1988; Pizzini 2021; Mintz, 1991).

Le vocabulaire sur la nourriture et l'agriculture a une partie d'origine carib. C'est le cas de « casabe », une galette répandue faite de yuca et de farine de manioc (García Polanco, Rodríguez-Cruz, 2019: 26). «The cult of barbecue is a celebration of erasures upon erasures spun as an all-American celebration of heritage.(...) Spaniards adopted the style even as they slaughtered the Taino and other indigenous people of the Americas. Barbecue was born from Genocide » (Arellano, 2021). Le terme de barbaca en carib, devenu en espagnol barbacoa et en anglais barbecue, est la pratique de cuire de la viande indirectement via des braises de bois<sup>7</sup>. Cette manière de cuisiner est passée dans les usages espagnols lors de la colonisation des sociétés caribéennes, puis est passé en anglais au début du XVIIe. Le barbecue aux États-Unis a fortement été réapproprié par les cultures afro-descendantes et fait partie de l'imaginaire des masculinités dominantes dans les Amériques (Adams, 1990; Chávez Arellano, 2011; Sumpter, 2015). Ces exemples introduisent la généalogie et l'épistémologie coloniale des pratiques agricoles, de consommation alimentaire et de représentation du système alimentaire. La figure du paysan jibaro cristallise dans les représentations historiques et dans les projections identitaires actuelles des imaginaires raciaux et politiques parfois conflictuels liés aux histoires multiples de l'archipel : histoire des peuples premiers, de leur génocide, de l'esclavagisme, des populations afro-descendantes, des différentes immigrations européennes, des colonisations... (Braschi, 2011; Moral, 2013; Torres-Robles, 1999; Márquez, 1995: 101-102). Il y a des festivals culturels jíbaros<sup>8</sup>, des restaurants qui reprennent l'imagerie

<sup>7 «</sup> The best etymology now suggests that barbecue originates in the Caribbean, moving from Carib through Spanish, into French and English in the Americas, where it has slowly evolved from barbacoa to barbecue and barbeque and bar-b-que and bar-b-q and bbq' » in Jake Adam York, « The Marrow of the Bone of Contention: A Barbecue Journal », *StorySouth*, 2002.

<sup>8</sup> Par exemple à Cormerieño <a href="https://www.facebook.com/FestivalJ%C3%ADbaro-Comerie%C3%B1o-757341134665784/">https://www.facebook.com/FestivalJ%C3%ADbaro-Comerie%C3%B1o-757341134665784/</a>.

associée<sup>9</sup>, des groupes de soutiens communautaires etdes écoles agroécologiques comme à Lares – qui est en passant le foyer de la révolte de 1868 contre la couronne espagnole aussi surnommée « Grito de Lares » en référence au Grito de Hidalgo qui marque le début de la lutte d'indépendance mexicaine et cette imagerie est aussi convoquée par l'organisation<sup>10</sup>, – des artistes engagés qui convoquent les imaginaires du passé pour les inscrire dans la situation présente post-ouragan<sup>11</sup>, des monuments nationaux<sup>12</sup>... La figure du paysan *jibaro* dans les représentations récentes est autant synonyme de fierté et de revendications que d'insultes et de mépris structurel<sup>13</sup>.

Ainsi, la littérature accumulée dans le cadre de ce mémoire pointe des continuités entre les alimentations pré-hispaniques, les changements issus de la colonisation et des déportations de personnes africaines et l'alimentation présente (Watlington, 2009 ; Castanha, 2010). De même, les ponts tissés par les multiples migrations puertoricaines contribuent à redessiner les pratiques culturelles et alimentaires (Martinez-San Miguel, 2003 ; Rivera-Batiz, Santiago, 1996).

L'économie puertoricaine s'est massivement détournée de l'agriculture vers l'industrie lorsque les politiques du « Bootstrap » ou « Operación Manos a la Obra » ont été pilotées depuis le continent après la seconde guerre mondiale et le changement du statut colonial de l'archipel qui devient un État dit « libre associé » en 1952. L'industrialisation a rendu dépendante l'archipel de l'importation de produits agricoles et a engendré une émigration très importante et continue des ouvriers agricoles puertoricains, désormais sans emplois, vers le continent pour des salaires annoncés meilleurs, mais qui cachaient une exploitation systémique parfois proche de forme d'esclavage (*Ibid.*, García-Colón, 2017). D'abord les grandes monocultures, puis l'industrialisation de l'archipel ont rendu dépendante l'économie, l'alimentation et le mode de vie général aux rythmes et impératifs du marché étasunien capitaliste. Les industries qui s'installaient profitaient d'un coût du travail moins élevé, d'une niche fiscale et d'exemptions de taxes. Les politiques de libre-échange des années 1990 rendent cette exception obsolète et les industries quittent progressivement l'archipel, laissant derrière elles chômage et précarité. Les accords de libre-échanges de 1994 et la désindustrialisation qui traverse les États-Unis et les pays du Nord à la fin du XXe siècle s'aggrave

<sup>9</sup> Par exemple à Mayagüez <a href="https://elgarabato.business.site">https://elgarabato.business.site</a>. Le *garabato* et la *machete* sont deux outils du travail agricole et de défrichage associés à la figure paysanne *jibaro*.

<sup>10</sup> https://apoyomutuojibaro.com/.

<sup>11</sup> Notamment le travail de l'artiste Miguel Luciano <a href="https://www.miguelluciano.com/studebaker-platanos-machete/1">https://www.miguelluciano.com/studebaker-platanos-machete/1</a>. Il y a une longue tradition artistique qui explore la figure paysanne et en redessine les traits raciaux et les significations politiques, voir Eduardo Forastieri Braschi (2011).

<sup>12</sup> Par exemple la statue de Tomás Batista Monumento al Jibaro érigée en 1976 à Cayey.

<sup>13</sup> Pedro Cabán donne un sens négatif au terme lorsqu'il commente la médiatisation des conversations *telegram* du gouverneur Pedro Rosselló et de son environnement politique – des conversations méprisantes, racistes, misogynes, homophobes, transphobes et globalement insultantes – qui ont conduit la population à se mobiliser pour le destituer : « It treated Puerto Ricans as if they were the mythical jibaro/as of Puerto Rico's agricultural past—ignorant, hardworking rural folk who fatalistically accepted their lot in life and stoically succumbed to the judgment of the wealthy and educated. » (Cabán, 2019 : 105). Ce mythique jíbaro renvoie à une représentation coloniale paternaliste d'origine hispanique (Torres-Robles, 1999).

particulièrement pendant les années 2000 et touche de plein fouet l'île avec une forte récession économique. Dette, récession et chômage s'installent de manière prépondérante à partir de cette décennie et s'aggravent encore avec la crise économique et financière de 2008, amorcée en 2006. L'endettement et la crise s'empirent encore en 2014 au point que les fonctionnaires ne reçoivent plus leur salaire en 2015. Tous les secteurs du quotidien sont affectés par les coupures budgétaires : éducation, santé, transport, environnement et le niveau de vie général se dégrade (Cabán, 2019 : 108). En 2016, l'administration Obama passe la *Puerto Rican Oversight, Management, and Economic Stability Act* (PROMESA) dans l'objectif de résorber la dette publique via la maximisation de l'extraction des recettes de l'archipel. PROMESA a retiré au gouvernement de l'archipel son pouvoir fiscal et a créé un conseil de contrôle fiscal, appelé la *junta*, qui a imposé un agenda d'austérité plus intense encore à la population (*Ibid.* : 103). En 2017 l'archipel est déclaré en banqueroute.

L'archipel est aussi vulnérable aux effets du changement climatique : inondations, débordement des cours d'eau, augmentation de la fréquence et de la force des ouragans, sécheresses<sup>14</sup>, précipitations plus intenses, érosion des sols, diminution des nappes phréatiques, dégradation de la faune - notamment des pollinisateurs - et de la flore, blanchiment des récifs, érosion des côtes, augmentation des températures de l'air et des eaux environnantes, augmentation du niveau de la mer, prolifération d'algues et de moustiques (Febles, Félix, 2020 : 1-2). Les ouragans meurtriers de 2017 ainsi qu'une série de séismes dans les années qui suivent, puis la pandémie de COVID19 aggravent la précarité sociale et économique structurelle de l'archipel. Entre 1998 et 2017, Puerto Rico/Borikén vit vingt-cinq événements climatiques extrêmes, en majorité des ouragans, mais aussi de sérieuses sécheresses (Ibid. : 1). La dépendance au continent devient particulièrement problématique quand l'acheminement des marchandises est empêché par les catastrophes. La Federal Emergency Management Administration (FEMA) et l'administration de Donald Trump se sont révélées très incompétentes et largement absentes dans l'après-ouragan (Sullivan, 2018). Près de 5000 personnes sont décédées de l'ouragan et de ses conséquences, causant traumatismes et exodes (Kishore et al., 2018). Un an après, certains lieux étaient encore sans électricité, ce qui met à mal les moyens de conservation des aliments et des médicaments dans un archipel au climat tropical. L'archipel tire 98% de son électricité des combustibles fossiles importés et les ouragans ont à la fois endommagé le réseau et perturbé les flux de livraison, ce qui a plongé l'île dans le noir (Klein, Bess, Lindgard, 2019 : 31). Le réseau électrique de l'île a été conçu pour l'industrie, ce qui a causé des dysfonctionnements d'ordre administratif quant au rétablissement du courant dans l'ensemble de l'île suite aux ouragans. La dépendance à l'importation a également

<sup>14</sup> Cela impacte d'autant plus les potagers des villes où l'eau est proportionné en priorité pour les usages urbains.

été stressée par les catastrophes. Du fait du manque d'infrastructures de santé pré-ouragan, les épidémies se sont développées et les personnes diabétiques n'ont plus eu accès à de l'insuline (Lloréns, 2018 : 147). San Juan a été plus rapidement réinvesti par les travaux de réhabilitation, contrairement à l'intérieur de l'île et aux espaces difficiles d'accès. Comme l'introduit Zaire Z. Dinzey-Flores (2017 : 241) au sujet de l'ancrage des inégalités sociales dans l'espace : « Because environments reflect and refract social conditions, inequality is traceable spatially » et la catastrophe vient appuyer et exacerber ces réfractions. L'ouragan Maria s'inscrit dans une longue histoire de marginalisation, de manque d'infrastructures, de corruption et de désintérêt des autorités (Holladay et al., 2019 : 6). L'archipel souffre toujours de coupures d'électricité chronique. Les îles de Culebra et Vieques sont restées des bases militaires étasuniennes actives respectivement jusqu'en 1975 et 2001 et l'armée a définitivement quitté la base de Vieques en 2003 pour laisser derrière elle des espaces pollués sans perspectives économiques hors le tourisme et l'implantation d'hôtel de luxe au détriment de l'environnement et des personnes habitantes<sup>15</sup>. Ces îles sont représentatives de problèmes structurels à PR que les ouragans ont stressé encore davantage : le manque de transports, l'isolement des régions du sud notamment et des autres îles comme Vieques et Culebra 16, l'absence de projets économiques viables et en adéquation avec l'environnement social et écologique, le traitement colonial et raciste de sa population par les États-Unis, le gouvernement puertoricain et sa police.

La situation alimentaire, déjà signalée comme préoccupante pré-catastrophe, notamment de par la dépendance quasi complète de l'archipel, s'est empirée avec la rupture des routes d'approvisionnement (Padilla-Elías et al., 2016 ; Klein, Bess, Lindgard, 2019 :)

« Le groupe ['Organización Boricuá] a en outre mis en garde contre les dangers de goulots d'étranglement dans le système hautement centralisé de Porto Rico, dont toutes les importations de nourriture sont expédiées depuis un port unique situé à Jacksonville, en Floride (lui- même détruit par l'ouragan Irma en septembre 2017), et arrivent, pour 90 % d'entre elles, au port de San Juan. « Nous avons toujours affirmé qu'il s'agissait là d'un problème, à cause des changements climatiques », m'a expliqué Vázquez. En effet, si le port subit des dommages, « alors nous sommes perdus ».

La situation est semblable à d'autres économies antillaises et caribéennes avec une dépendance quasi-totale aux importations des produits de première nécessité dont les coûts sont doubles par rapport au continent pour des revenus moyens bien inférieurs. Avant les ouragans de

<sup>15</sup> Comme c'est le cas notamment sur la côte nord de Puerto Rico, Voir le travail de l'association Coalición Playas Pal'Pueblo (https://playaspalpueblo.blogspot.com/).

<sup>16</sup> Voir l'illustration de José Hernández Diaz en hommage aux luttes des personnes habitantes de Vieques et Culebra pour le compte de l'association puertoricaine Agit.Arte : https://agitarte.org/luchamos-por-el-transporte-luchamos-por-la-vida/. « La única gente que le ha metido mano a la marina de guerra más poderosa del mundo y la sacaron de las dos islas . » Les seules personnes qui ont mis la main sur la Marine de Guerre la plus puissante du monde pour les virer des deux îles (traduction personnelle).

2017, 85% de la nourriture était importée. Ce taux passe à 95% en décembre 2017 (Peñuelas, Nierenberg, 2017). L'administration Trump a poursuivi les politiques d'abandon des services publics. La situation d'abandon et la catastrophe ont entraîné une mobilisation pour s'auto-organiser – notamment pour gérer les besoins de nourriture et réduire les pertes des denrées exposées par les coupures de courant et l'ouragan. Cela a été facilité par des structures d'organisation communautaire pré-catastrophe et a répandu une conscience plus large de l'importance vitale de la nourriture locale et de la communauté<sup>17</sup>. Ces mobilisations ont pour objectif de se réapproprier collectivement le territoire pour pouvoir vire dignement, se faisant elles réinvestissent le quotidien. Ce processus passe par une réappropriation du sens des lieux, des actes et des mots et la construction de discours et d'imaginaires politiques.

Les continuités culturelles des populations pré-hispaniques, les colonisations espagnoles et européennes, les déportations de populations d'Afrique de l'Ouest du XVIe siècle jusqu'au XIXe siècle et la présence et l'influence politique, économique et culturelle dominante des États-Unis dans la région rendent la société puertoricaine et le reste des Caraïbes hispanophones proches sur de nombreux points structurels. La région partage une histoire, une culture alimentaire et des problématiques similaires en matière d'obésité et de dépendances aux produits industriels hauts en calories (García Polanco, Rodríguez-Cruz, 2019 : 27). Développer une conscience des héritages taino/carib/jíbaro, africains et européens en matière d'alimentation et d'agriculture peut rentrer dans une démarche politique décoloniale de réappropriation et de résilience post-catastrophe présentée dans certains travaux de personnes chercheuses, d'artistes, d'organisations communautaires 18 et dans les mobilisations politiques récentes qui ont notamment destitué le gouverneur Ricardo Rosseló en 2019 (Cabán, 2020; Zubizarreta, 2021; Holladay et al., 2019). La décolonisation comme pratique politique pointe les présences continues de formes de colonisations et le besoin de changements, notamment par la restitution des terres originaires et la réinscription des populations colonisées comme agentes historiques des savoirs et comme souveraines et responsables de leur organisation en autonomie<sup>19</sup>.

<sup>17</sup> Voir le travail des Community Centers/Centros Communitarios :

<a href="https://www.umnconvergencepuertorico.org/community-resiliency-blog-2020-1/2020/1/15/community-centers-for-solar-in-adjuntas">https://www.umnconvergencepuertorico.org/community-resiliency-blog-2020-1/2020/1/15/community-centers-for-solar-in-adjuntas</a> ou encore la Red de Apoyo Mutuo (le réseau d'aide mutuel) qui met en relations une myriade d'organisations communautaires et de solidarité : <a href="https://redapoyomutuo.com/proyectos1menu">https://redapoyomutuo.com/proyectos1menu</a>.

<sup>18</sup> Cf. op. Cit.

<sup>19</sup> Sur Puerto Rico (Polanco, Rodríguez-Cruz, 2019; Castanha, 2010). Dans les Amériques du Nord, voir les travaux de Leah Penniman, du Food Empowerment Project, de l'US Food Soverignty Alliances, de Devon A. Mihesuah, Luz Calvo, Catriona Rueda Esquibel, Susan Musgrave... cet article de Melissa Montalvo sur *Civil Eats* du 31 mars 2021 « Indigenous Food Sovereignty Movements Are Taking Back Ancestral Land Taking Back Ancestral Land », in *Civil Eats*, URL: https://civileats.com/2021/03/31/indigenous-food-sovereignty-movementsare-taking-back-ancestral-land/. En Amérique du Sud et pour des perspectives au-delà des Amériques voir Mariaelena A. Huambachano qui se présente comme chercheuse indigène Quechua du Pérou et citoyenne néo-zélandaise, elle travaille sur les questions de souveraineté alimentaire indigènes et les savoirs écologiques traditionnels en Nouvelle-Zélande et au Pérou.

L'épistémologie du système alimentaire sur l'archipel semble ainsi être mise à jour dans ce paradigme d'affleurement des questions politiques, sociales et économiques lié au contexte postcatastrophe et à l'organisation de réponses locales.

L'espace cybernétique présente la configuration intéressante d'être à la fois accessible virtuellement pour le chercheur à distance, mais aussi d'être un lieu d'actualisation de discours, de confrontations d'imaginaires, de représentations et de revendications. Dans cet espace-là, comment s'actualisent les enjeux alimentaires actuels ?

#### Annonce de plan

Pour aborder les revendications en ligne sur le sujet de l'alimentation, la structure du mémoire doit pouvoir relier l'histoire, la généalogie et l'épistémologie des usages alimentaires aux situations actuelles du système alimentaire. Étudier les cultures, les pratiques et les discours associés permettraient ainsi de proposer un tour d'horizon des enjeux politico-alimentaires de l'archipel en développant une réflexion contemporaine depuis les discours en ligne. La problématique ainsi formulée consiste à interroger comment les enjeux alimentaires exprimés en ligne s'insèrent dans les enjeux historiques et politiques de l'alimentation de l'archipel aujourd'hui, notamment depuis l'après-ouragans de 2017 ? Le mémoire porte ainsi sur la réactualisation et les innovations en matière d'usages alimentaires médiatisées par les discours en ligne, dans une perspective historique et étymologique. À travers la contextualisation de ces discours et l'analyse de ces discours en eux-mêmes, ce sont les subjectivités politiques, les mondes et imaginaires soutenus dans l'espace cyberculturel, technosocial et biosocial qui peuvent être abordés (Escobar, Hess, Licha, Sibeley, Strathern, Sutz, 1994: 214). L'objectif général est d'étudier les expressions médiatiques des luttes politiques actuelles, notamment décoloniales, l'intrication de leurs revendications avec le système alimentaire et son histoire, en particulier les innovations proposées et discutées en matière de modèles de vie adaptées aux enjeux politiques, alimentaires et environnementaux. Une première partie traitera ainsi de l'histoire du système alimentaire, depuis les processus d'humanisation et d'anthropisation de l'archipel, puis de colonisation et de "modernisation"<sup>20</sup>, notamment en suivant l'évolution des usages de certaines cultures de première

<sup>20</sup> Je me réfère ici à la vision développée par Enrique Dussel (1994 : 114) : « La primera "ocupación" [de las Américas] fue "humanización de la naturaleza", la segunda fue "dominación de culturas ya establecidas. » « La première "occupation" [des Amériques] fut une humanisation (ou antropisation) de la nature, la deuxième fut une domination sur les cultures déjà établies » (traduction personnelle). La première occupation se référant au processus de peuplement du continent (vagues de migrations provenant du détroit de Béring et depuis les îles du Pacifique) et la progressive progression des usages humains de l'environnement et son adaptation, ; la deuxième se reportant aux

ordre (manioc, maïs, patate douce) vers d'autres cultures et usages alimentaires introduits (canne-à-sucre, café, morue, bétail), les recettes et procédés de préparations alimentaires associées et les discours coloniaux sur ces évolutions. Une seconde partie viendra explorer les situations contemporaines via leurs réflexions dans les contenus en ligne en révisant l'utilisation de cultures et de recettes sont faites depuis la dernière décennie, en particulier depuis les ouragans de 2017 et la mise en exergue de la situation de dépendance économique et alimentaire, l'insécurité alimentaire et le manque de production locale de produits alimentaires.

Le corpus étudié puise ses ressources dans la production de contenus multi-médias en ligne de projets agro-écologiques, environnementaux et de personnes investies dans le thème de l'autonomie alimentaire. Cela n'est qu'un effleurement des luttes sur le terrain, mais permet d'approcher les luttes politiques de l'alimentation au niveau des imaginaires, des discours et des représentations développées en ligne.

#### Cadre théorique et conceptuel

Ce mémoire pourrait s'inscrire dans l'héritage de l'anthropologie des sciences, de la technologie et des interfaces dans le sens où il peut permettre d'examiner comment les technologies et l'espace internet peuvent être investis comme des agents sociaux et politiques à part entière, ici dans le processus de production du système alimentaire (Escobar, Hess, Licha, Sibley, Strathern, Sutz, 1994), 1994).

Ce mémoire est aussi conçue depuis les réflexions et débats qu'occasionnent l'anthropologie de l'alimentation, en particulier pour comprendre le sens politique des habitudes alimentaires et agricoles. L'alimentation englobe les manières de s'alimenter (modes de consommations, régimes alimentaires etc.), les activités d'extraction et de production (agriculture, pêche, cueillette, élevage etc.), les actions de transformation de ressources en nourriture (industries, boulangeries, restauration etc.) et les processus relationnels à l'œuvre dans la commensalité – le partage du repas : l'histoire personnelle, collective, affective et ses inscriptions dans différentes localités, environnements et temporalités<sup>21</sup>.

processus de colonisation d'origines européennes depuis le XVe siècle et l'installation de systèmes de dominations sur les usages et pratiques culturelles pré-coloniales. Dussel décrit cette colonisation, du monde et de la vie ( kolonisierung et libenswelt comme le premier processus européen de modernisation (Ibid.: 61), ainsi que celui de la création de l'économie sacrificielle et culte fétiche dans laquelle la corporalité subjective de la personne originaire est subsumée dans la totalité du système économique comme main-d'oeuvre gratuite – comme l'esclave déporté d'Afrique (Ibid.: 66).

<sup>21</sup> Ce passage est tiré du mémoire de M1 Stratégies et usages de l'alimentation dans l'établissement de personnes migrantes transnationales à la Nouvelle-Orléans après les ouragans de 2005 : Comment le champ de l'alimentation

« A Food System is made up of all components (environment, population, resources, processes, institutions, and infrastructure) and activities involved in the production, processing, distribution, preparation, and consumption of food. It also includes the impact of these activities on nutrition and health, socioeconomic growth, equity and environmental sustainability.» (World Heatlh Organization, URL: <a href="http://www.emro.who.int/nutrition/food-systems/index.html">http://www.emro.who.int/nutrition/food-systems/index.html</a>).

Selon Adolfo Albán Achinte (2010:15), l'acte de manger est un geste inscrit dans un système complexe de relations socioculturelles, de cohésion et de conflictualités sociales. La colonialité, dans toutes ses formes - colonialité du pouvoir, du savoir, et de l'être - est présente autant comme dispositif d'énonciation que de classification de l'alimentation<sup>22</sup>. Il parle également de supplantation gastronomique, « suplantación gastronómica », pour évoquer la colonisation des cultures et systèmes alimentaires via l'importation de nourritures européennes dans les colonies, au détriment des aliments et des préparations locales. La quête de produits équivalents aux aliments européens qui plaisent au palais colonial a produit une violence épistémique en changeant les noms de certains aliments et en cherchant à imposer une hégémonie culturelle sur la gastronomie depuis des conceptions européennes et chrétienne de l'alimentation. La colonisation a engendré la dévaluation et l'appropriation des produits et aliments des sociétés originaires en ignorant leurs contextes socioculturels, spirituels et religieux. L'être humain se nourrit aussi d'imaginaires et de significations (Fischler, 1995 : 22) et dans un contexte colonial et de domination de classe, de race et genre ce processus fait écho au concept de recouvrement de Enrique Dussel (1994 : 41). Par recouvrement, Dussel entend que les populations pré-hispaniques n'ont pas été découvertes comme des pairs humains par les colons. La rencontre s'est faite depuis une cosmovision et une perception ontologique biblique et médiévale du monde qui voyait les populations caribéennes natives comme des populations asiatiques déjà connues. Les populations natives ont ainsi été re-couvertes (« encubierto ») depuis l'ego moderne, le processus colonial de conquête et l'idée de progrès entendu depuis les valeurs et aspirations mercantilistes, catholiques, eurocentrées et androcentrées<sup>23</sup>. En d'autres termes, les populations originaires ont été nié dans leur existence humaine singulière. Les spoliations des ressources, des terres des cultures, les répressions des pratiques religieuses natives, la conquête militaire et la mise en esclavage ont attaqué les cosmovisions<sup>24</sup> pré-hispaniques et l'existence des populations autochtones. Les assignations à une place définie dans l'ordre économique, religieux, racial et politique colonial recouvrent les populations pré-hispaniques et les

se porte t-il à l'interface des tensions politiques post catastrophe environnementale ? (2021 : 13).

<sup>22</sup> Traduction personnelle depuis « la colonialidad en todas sus formas (del poder, del saber y del ser) está presente como dispositivo tanto de enunciación como de clasificación alimentaria » (Albán-Achinte, 2010 : 15).

<sup>23</sup> L'androcentrisme est un rapport au monde centré depuis les perceptions et intérêts des personnes socialisées hommes dans le patriarcat comme institution socio-politique de domination des expressions de gennre.

<sup>24</sup> La compréhension du monde et de sa place dans ce monde.

personnes descendantes aujourd'hui. Cela impacte les pratiques alimentaires et agricoles. La colonisation génère une hiérarchisation des connaissances et des savoirs qui bouleverse les pratiques ancrées au territoire, mais aussi au corps. Le métabolisme serait davantage efficient selon l'histoire génétique liée au territoire et aux ancêtres : les aliments locaux, consommés sur un temps long sur un territoire donné seraient plus assimilables et sains que les aliments en provenance d'autres régions (Torres, 2019 : 17). À partir des écrits de Frantz Fanon, Walter Mignolo (2011 : 274) parle de « geopolitics of knowing/sensing/believing » ainsi que de « body-politics of knowing/sensing/understanding ». Il veut ainsi dire que le territoire géographique, politique, culturel et son écosystème est relié au territoire du corps physique et biologique dans un continuum socio-politique d'affects, de sensibilités, de perceptions et de croyances. Cela éclaire ce que les colonisations ont fait au système alimentaire aussi à travers les sens et les imaginaires politiques en continuité avec la structuration des conditions matérielles de reproduction des pratiques alimentaires :

we cannot decolonize our diets without decolonizing the agricultural system that is producing those traditional foods, our landscapes, our history, our bodies, our minds. Processes such as "recovery," "reclamation," "indigenization," and "decolonization" can be very different and diverse. Recovering Taíno foods may actually not be decolonizing, even if done widely, if certain cultural, social, and political changes do not occur. (Polanco, Rodrígez-Cruz, 2019: 28).<sup>25</sup>

L'accès à l'alimentation peut être défini en matière de préoccupations quant à la sécurité alimentaire. En situation, cela s'accompagne d'un souci général quant à la communauté : accès à l'éducation, aux transports, à un bon système de santé, à des salaires décents etc. En ce sens, l'accès est indémêlable d'une préoccupation pour la justice. Rachel Slocum et Kirsten Valentine Cadieux (2015 : 31) citent le directeur de Nuestras Raices, une organisation qui travaille principalement avec des personnes latines immigrées à Holyoke, Massachusetts :

...food security cannot be divorced from the issues of concern to communities [...] food and agriculture lends itself to addressing [racism and power imbalances] because food is so central to communities and, if you had working communities, you'd have justice and equality. [...] At the heart is the element of justice (as cited in Slocum 2006).

Quand l'urgence environnementale et sociale est vive, comme c'est le cas à Puerto Rico après les ouragans de 2017, développer de la justice alimentaire se comprend dans un spectre d'actions et de réflexions socio-écologiques. L'urgence présente se saisit en lien avec la rémanence des inégalités, le contexte historique et social. Pour les personnes impliquées dans une démarche de

<sup>25</sup> Voi aussi Enrique Leff, La apuesta por la vida, Imaginación sociológica e imaginarios sociales en los territorios ambientales del sur, siglo veintiuno, México, 2014. Enrique Dussel, Eduardo Mendieta, Carmen Bohórquez (Ed,) El pensamiento filosófico latinoamericano, del Caribe y "latino", 1300-2000, siglo veintiuno, México, 2009.

justice alimentaire, construire une attention à l'autre et aux relations via notamment une disponibilité émotionnelle représente une forme de travail de reconnaissance de ce contexte. La justice alimentaire est aussi un travail émotionnel collectif, d'autant plus dans une situation post-traumatique qui génère un lot de troubles du comportement alimentaire. Il s'agit de reconnaître un cadre d'action immergé dans un temps long, à la fois depuis le passé et projeté dans l'avenir pour pouvoir constituer le ciment social et politique militant pour la justice alimentaire présente (Slocum, Cadieux, 2015). Il s'agit de prendre possession de droits à la sécurité. Les principes de la souveraineté alimentaire s'établissent dans ce cadre. L'organisation US Food Sovereignty Alliance en définit ses principes :

We believe all people have the right to healthy, culturally appropriate food, produced in an ecologically sound manner, and the right to define their own food and agriculture systems. As a U.S.-based alliance of food justice, anti-hunger, labor, environmental, faith based, and food producer groups (including farmers, farmworkers, and fisherfolk), we up hold the right to food as a basic human right and work to connect our local and national struggles to the international movement for food sovereignty. (USFSA, 2014).

Cette définition est suffisamment large tout en précisant les problématiques où se portent les études sur l'alimentation : la santé, le droit d'auto-affirmation, l'attention environnementale, écologique, sociale et relationnelle.

Dans le contexte des peuples et tribus originaires du Mexique, Eckart Boege & al. (2008) précise la nécessité de clarifier la dimension de territorialité de ces peuples pour ensuite définir le concept de patrimoine bioculturel (Boege & al., 2008 : 13) :

« recursos naturales bióticos intervenidos en distintos gradientes de intensidad por el manejo diferenciado y el uso de los recursos naturales según patrones culturales, los agroecosistemas tradicionales, la diversidad biológica domesticada con sus respectivos recursos fito genéticos desarrollados y/o adaptados localmente<sup>26</sup> »

Les activités de production s'organisent selon un corpus de connaissances traditionnelles qui connecte l'interprétation de la nature, le système symbolique et de croyance avec la praxis<sup>27</sup>. Cela met en relief les liens d'interconnexion entre biodiversité biologique et diversité culturelle dans un contexte global où les sociétés originaires sont responsables de la conservation d'une grande partie du patrimoine biotique mondial. La sauvegarde des cultures et traditions originaires, anciennes, ancestrales et millénaires préserve autant la diversité humaine, sociale, culturelle, politique que les

<sup>26</sup> Traduction personnelle : « ressources naturelles biotiques intervenant dans différents gradients d'intensité par une gestion et une utilisation différenciée des ressources naturelles en fonction des modèles culturels, des agroécosystèmes traditionnels, de la diversité biologique domestiquée avec leurs ressources phytogénétiques respectives développées et/ou adaptées localement. »

<sup>27</sup> Voir Toledo & M. Ordóñez, « The Biodiversity Scenario of México. A Review of Terrestrial Habitats », en T.P. Ramamoorty, R. Bye, A. Loty J. Fa (eds.), *Biological Diversity of Mexico. Origin and Distribution*, Oxford University Press, Nueva York, 1993; Toledo & al., « Atlas etnoecológico de México y Centro América; fundamentos, métodos y resultados », en *Etnoecológica*, Vol. 6, No. 8, 2001, pp. 7-41.

écosystèmes et la biodiversité<sup>28</sup>. Victor Toledo et Narciso Barrera-Bassols (2008 : 14) invite à identifier et reconnaître les mémoires bioculturelles de l'espèce humaine dans la mesure où elles ouvrent sur des perspectives historiques larges et soulignent de plus les limites épistémologiques, techniques et économiques de la modernité tout en proposant des solutions à grande échelle, voire civilisationnelle, aux problèmes de la crise écologique et humaine actuelle. Les critiques faites à des personnes chercheuses qui revendiquent la présence aujourd'hui des héritages des sociétés originaires comme Tony Castanha<sup>29</sup> ne prennent pas suffisamment en compte les liens qui existent entre les revendications identitaires, les luttes sociales et écologiques et la réappropriation des savoirs dits ancestraux. Ce sont des ressources dans les luttes pour la préservation et la résilience écologique ainsi que la souveraineté alimentaire<sup>30</sup>. Dans une optique de changements des paradigmes ontologiques qui ont mené à la situation actuelle de menaces et de dégradations des conditions de vie provoquée par la crise environnementale, sociale et politique du capitalisme globalisé, il peut s'agir d'une stratégie pertinente que d'appuyer les savoirs et pratiques ancrées dans l'histoire de la population locale et de l'environnement. Les enseignements issus de milliers d'années de cohabitation humaine avec son milieu sont riches en leçon de résilience, d'adaptation et d'attention à la vie.

L'exemple de l'île de Vieques est assez parlant sur l'intrication entre récupération des

<sup>28</sup> Sur le sujet, voir notamment la création de la Convention on Biological Diversity signée en 1992 : « The Convention on Biological Diversity (CBD) is an international, multilateral treaty that was initially signed by 150 government leaders at the 1992 Rio Earth Summit and later became active on December 29, 1993. The Convention came about as a response to growing concern about the state of biodiversity globally and is meant to serve as a practical and legally-binding framework for nations' commitment to sustainable development. The Convention understands biodiversity to mean the diversity within species, between species, and of ecosystems; such holistic framing of the CBD thereby weaves humans and our basic needs into the health and resilience of ecosystems. The Convention is the first time in international law that the conservation and sustainable use of biological diversity is referred to as "a common concern of humankind. (...) In recognizing Indigenous Peoples and their traditional knowledge as key components in the pursuit of the CBD objectives, it is accurate to say that all the articles of the CBD are relevant to Indigenous Peoples. Nevertheless, the Convention specifically highlights Indigenous Peoples in the Preamble, Article 8(j): Traditional Knowledge, Article 10(c): Customary Sustainable Use of Biodiversity, Article 17: Exchange of Information including its Repatriation, and Article 18(4): Technical and Scientific Cooperation including Indigenous and Traditional Technologies.» cf. « The Convention on Biological Diversity and Indigenous-peoples. \*\*Cultural Survival\*\*, https://www.culturalsurvival.org/news/convention-biological-diversity-and-indigenous-peoples.\*\*

<sup>29</sup> Ces critique soulignent la faiblesse des héritages dits taino ou carib et arawaks dans la société puertoricaine contemporaine, en soulignant par exemple la très faible proportion (0,5%) des personnes qui dans le Census de 2010 déclaraient s'identifier comme "American Indian and Alaska Native" ou "American Indian" with "some other race". Voir Gabriel Haslip-Viera's, « Review of The Myth of Indigenous Caribbean Extinction: Continuity and Reclamation in Borikén (Puerto Rico) ». Le Census de 2020 donne le même chiffre, mais il ressort aussi que 49,8 % de la population déclare être de deux races ou plus. Les chiffres du Census ne donnent qu'une visibilité limitée voire tronquée sur les réalités socioculturelles : la catégorie American Indian est très large et dépasse les limites des seuls peuples originaires de l'archipel et la catégorie de deux ou plusieurs races est aussi très floue, il n'y a pas d'informations sur les races mixtes déclarées. Néanmoins il est possible de voir dans le flou de ces chiffres une reconnaissance assez large de la population de sa propre diversité culturelle et d'origine, parmi lesquelles des héritages carib-jibaros plus ou moins diffus selon les histoires familiales faites de mélanges de populations et de traditions. Les héritages carib seraient plus présents dans les régions montagneuses du centre (Castanha, 2010; Steiner, 1974).

<sup>30</sup> En fait, un point de friction des débats précédemment cités est l'argument génétique : les études sur la transmission de caractères génétiques autochtones reçoivent des interprétations très différentes et militantes.

identités pré-coloniales et luttes contemporaines : les personnes habitantes de l'île, en lutte contre la présence de la base militaire étasunienne, ont accueilli chaleureusement les travaux archéologiques et la découverte d'une figurine de jade pré-hispanique hissée en symbole populaire (Sued-Badillo, 1992 : 604-605). Jalil Sued-Badillo écrit ces mots sur le sujet (*Ibid.* : 605) :

The Caribbean people are searching anxiously to extol symbols of identity as much as they are searching to prove the falsehood of colonial myths that have devaluated their human worth as well as that of their lands. (...) in that precolonial past the Caribbean people expect to encounter the confirmations of their socia worth and the confidence to persevere as nations in the future.

Les connaissances locales, pratiques et depuis le corps sont constitutifs du modèle de compréhension du monde. Le culturel fait politique (Escobar, 2000 : 73 ; 77). Chaque acte de connaissance produit un monde, une corporalité, un point de vue et participe de la formation du local qui lui-même influence l'acte de connaissance. En continuité avec les travaux géographiques de Gibson et Graham (1996), des travaux de la géographie féministe (Neubert, 2020), du travail épistémologique et anthropologique de Arturo Escobar (2000), il s'agit de rendre visible les pratiques alimentaires culturelles et écologiques qui peuvent faire des alternatives politiques.

À Puerto Rico/Borinkén, la domination du système capitaliste et du contrôle économique, politique et culturel étasunien, pourrait faire disparaître le local derrière un espace globalisé, un espace périphérique flou et générique; c'est-à-dire concrètement recouvert par les planifications urbaines, les parcs commerciaux, les monocultures intensives et les projets dits de développement. Les perspectives dites du post-développement affirment l'idée que le local s'affirme en opposition à la domination spatiale et le non-capitalisme à la domination du capitalisme comme imaginaire social, politique et vital (Escobar, 2000 : 75). Dans l'activation et l'actualisation de cette opposition se trouve les clés pour faire un monde depuis sa localité. Le « capitalo-centrisme » est prégnant dans nombre d'études et de discours, reproduisant ainsi l'idée d'une hégémonie indépassable. Dans le giron de la globalisation, il n'y aurait seulement que le capitalisme qui puisse s'étendre et pénétrer les économies et les imaginaires multiples, historiques, ancrés (Gibson, Graham, 1996 : 125). Les géographes Catherine Gibson et Julie Graham posent alors une question essentielle : comment défaire cette représentation de la globalisation comme capable de prendre la vie des lieux noncapitalistes ?<sup>31</sup> Par là il faut entendre que la globalisation n'est pas nécessairement capitaliste et cela peut être le rôle de l'ethnographe, selon Arturo Escobar (2000:75), de montrer et promouvoir d'autres visions alternatives, d'autres imaginaires et consciences, notamment depuis le local.

Le lien entre les dimensions revendicatives identitaires, le local comme imaginaire noncapitaliste, voire franchement en opposition au modèle capitaliste et colonial, est opérant dans le

<sup>31</sup> Citation originelle (Escobar, : 75) : « ¿Cómo podemos retar la representación similar de la globalización como capaz de 'tomar' la vida de los sitos no-capitalistas, en especial del 'Tercer Mundo'? » (Gibson, Graham, 1996 : 130).

corpus des discours en ligne étudiés. La résistance active et médiatisée n'est qu'une facette de ce que d'autres faisaient déjà, sans nécessairement que ce soient visibles dans l'expression d'un imaginaire et d'une pratique non-capitaliste et non-colonial. Les pratiques non-capitalistes sont bien plus anciennes et répandues que le capitalisme.

La question du local comme catalyseur de relations, de pratiques et de discours fait boule de neige avec la question de la position de production de ce mémoire. Mon propre lieu depuis lequel je fais ma recherche est celui de la connexion au cybernétique depuis une situation matérielle de raccordement au réseau physique. Les résistances, alternatives et imaginaires globalisés par cette connexion se lisent depuis ma propre incorporation de résistances et d'alternatives via mes pratiques et expériences personnelles depuis des archipels de lieux, de résistances et d'alternatives. Nous sommes des constellations de localités et il nous appartient de connecter, reconnecter et relier ces vécus, ces espaces et les personnes rencontrées. La connexion du chercheur dans l'espace cybernétique puertoricain s'établit par volonté d'en savoir plus sur les expressions du local et des alternatives politiques à Borikén/Puerto Rico suite à l'expérience de l'abandon et de la nécessité de l'autonomie sociale, de l'auto-organisation politique et alimentaire rendue davantage indéniable après 2017.

L'utilisation de ressources en ligne pour approcher cette expérience pose des questions de méthodologie. La chercheuse Ana Paulina Gutiérrez Martínez (2016 : 28) a travaillé avec des communautés transgenres à travers la plate-forme de Facebook. Elle considère cette plate-forme comme une extension de l'espace urbain où il n'est ni souhaitable ni possible de s'isoler des relations sociales pour les observer de manière pure et impartiale<sup>32</sup>. Ce constat est rejoint depuis une recherche aux implications très différentes. Tout d'abord, mon contact est lointain et extérieur et je n'interagis que très peu sur les réseaux avec les personnes concernées. Mes recherches consistent à chercher via des mots-clefs des pages qui m'intéressent ou parcourir des pages depuis une référence rencontrée par hasard, en suivant les lignes enchevêtrées des algorithmes et des référencements des pages internets. Ensuite, je lis les publications, les commentaires, je prends des notes et j'analyse les codes, les références, les mentions de cultures et d'aliments, le contenu politique explicite et implicite. Le filtre des algorithmes et de mon intérêt pour les discours politisés influencent en partie la recherche, de même que les algorithmes et le contrôle des réseaux capitalistes que je traverse comme Facebook, Youtube et Instagram. Mes filtres personnels explicites sont ceux de mes thèmes de recherches : l'agroécologie, l'alimentation souveraine, les références culturelles aux cultures originaires dites tainos, aux cultures afro-descendantes, aux cultures européennes. Le nombre de

<sup>32</sup> Traduction personnelle de la citation origiale : « Decidí pensar Facebook como un espacio urbano más,en donde no es deseable, ni posible, aislar las relaciones sociales para observarlas de manera"pura" o imparcial. ».

publications et de fréquentations de la page a aussi son influence. Je ne creuse les recherches que pour les pages qui ont un nombre relativement important de contenus, de visites et d'interactions ou dont la production de contenu politique présente des alternatives explicites aux modèles dominants actuels. Le ressenti de l'internaute qui navigue dans un flux continu d'informations a son impact à travers tout ce qui peut jouer sur l'attractivité et l'émotion de manière consciente ou inconsciente. Cela concerne l'esthétique, les éléments de langage, la présence de formats de communication multiple et innovants, la présence d'images, d'éléments interactifs comme des questionnaires, des vidéos et des textes qui interpellent. La recherche par mot-clef implique de décliner une pratique bilingue qui suit les termes hispanophones, anglophones et leurs variantes argotiques locales employées dans les discours en ligne. Les éléments colloquiaux et les références complices avec l'environnement socioculturel des personnes concernées me furent assez inaccessibles dans un premier temps. Je ne maîtrise ni l'ensemble des codes de langages, comme les éléments de jeux verbaux, ni les références culturelles et contextuelles<sup>33</sup>.

Le mémoire tente ainsi le plus possible de laisser la place à l'expression des savoirs, pratiques et discours produits par les personnes concernées. Les enjeux d'autonomie et de justice alimentaire concernent les luttes pour la souveraineté politique et le droit à exister et vivre dignement des populations locales dans leur diversité. L'archipel et ses populations sont minoritaires au sens de l'organisation socio-politique hiérarchique et structurel au sein des États-Unis. À PR, il y a plusieurs groupes construits comme minorités sociales, culturelles et politiques : personnes afro-descendantes, personnes migrantes transnationales aux différents statuts légaux, populations féminisées, personnes LGBTQI+34, personnes en situation de handicap, personnes âgées... Bien que les populations originaires de l'archipel soient considérées comme disparues officiellement, une partie de la population s'inscrit politiquement dans une démarche de réclamation et d'actualisation des savoirs traditionnels, qui touchent à l'alimentaire (Castanha, 2010; Polanco, Rodríguez-Cruz, 2019). La réappropriation, l'actualisation et la transmission de ces savoirs fait échos à la littérature sur les TEK pour Traditional Ecological Knowledge (Huambachano, 2019; Smith, Tuck, Yang, 2019) et CET pour Conocimiento Ecológico Tradicional (Quijano, Poggie, Pozo, 2015). Cette même littérature fait ainsi le pont entre les questions et enjeux décoloniaux latino-américains théorisés notamment chez Annibal Quijano (1977) et chez Enrique Dussel et Ramón Grosfoguel (in Rougier, Colin, Grosfoguel, 2014) et le sujet de l'alimentation. Une partie de

<sup>33</sup> Les cours que je suis au sein de l'Universidad Autónoma de Querétaro, notamment dans l'unité « Artes Verbales » avec Ana Daisy Alonso Ortiz, soutiennent la démarche d'analyser plus en avant les éléments de langages, dans l'optique d'affiner l'analyse des contenus et des représentations, notamment les connotations, les implicites et les complicités.

<sup>34</sup> Lesbienne, Gay, Bisexuel, Transgenre, Queer, Intersexe et autres minorités de genre et de sexe

l'enjeu de cette recherche est d'étudier l'incidence de ces savoirs traditionnels écologiques sur les discours en ligne sur l'alimentation. Selon ces approches, les savoirs traditionnels écologiques incarnés depuis les perspectives des personnes concernées dans le présent sont les plus justes, pertinents car intégrés dans le territoire, ses histoires et les personnes.

L'espace digital peut être défini comme un espace de luttes politiques à part entière, en s'inspirant de l'œuvres d'artistes digitaux contemporains tels que Seumboy Vrainom<sup>35</sup>. Le mémoire reste limité dans la mesure où il est écrit en français dans un premier temps et depuis une personne chercheur externe. L'utilisation de ressources digitales implique également un renouveau de l'approche ethnographique (Estalella, 2017), notamment face à l'invasion d'informations et la submersion qu'elle peut provoquer (Gutiérrez Martínez, 2016). Il ne s'agira pas de tendre à l'exhaustivité, mais de mettre en situation l'analyse de discours, de représentations et de revendications alimentaires pour dégager les enjeux politiques actuels de la décolonisation à Puerto Rico. Ainsi, il s'agit de mettre en relief les imaginaires actuels de l'alimentation et leur insertion dans les luttes politiques actuelles.

La personne chercheuse doit également se poser des questions quant au sens de son travail : quelle implication cela peut-il avoir de réaliser des recherches sur des pratiques décoloniales ?

[...] la búsqueda del conocimiento y el estudio de lo socialcultural no son prácticas históricas o políticamente neutras, sino profundamente imbricadas y comprometidas en las trayectorias coloniales e imperiales pasadas y presentes, y en los proyectos de organización y control que forman parte de ellas<sup>36</sup>. (Walsh, 2003: 16).

Dans mes recherches, j'approche cette zone d'inconfort où l'aspiration à découvrir, connaître et faire connaître rime aussi avec une forme d'appropriation et de colonisation des savoirs : je ne suis pas sur le terrain et je ne suis pas concerné dans mon corps. Ma disposition d'internaute globalisé et mon accès matériel me permet de naviguer et de découvrir ce qui se fait ailleurs, depuis ma curiosité, mes sensibilités et préoccupations. Je me suis tout d'abord intéressé à Puerto Rico/Borikén pour ses luttes d'autonomie politique et d'auto-organisation dans le sillage des ouragans de 2017. Il s'agissait d'interconnecter les luttes, de voir les liens et les particularités des situations pour apprendre, tirer des pratiques, des leçons et des théories depuis les expériences singulières de l'archipel. S'informer peut être un premier pas pour concevoir des actions de solidarité internationale, briser la solitude, l'isolement et le pessimisme quant aux enjeux des luttes sociales et environnementales actuelles en France, en Espagne, dans les Caraïbes, les Amériques et

<sup>35</sup> https://www.youtube.com/user/EmanuL92.

<sup>36</sup> La recherche de la connaissance et l'étude du social-culturel ne sont pas des pratiques historiques ou politiquement neutres, mais profondément ancrées et engagées dans les trajectoires coloniales et impériales passées et présentes, ainsi que dans les projets d'organisation et de contrôle qui en font partie.

ailleurs. J'étais aussi animé de l'intention de générer des inspirations, voire des échanges, sur les pratiques agricoles, militantes, résilientes, d'autonomie et de mise en commun de pratiques salutaires pour la santé, l'environnement et la communauté. Je me suis porté à contribuer financièrement à une organisation comme la CEPA/DecolonizePR<sup>37</sup>, groupe au projet décolonial via des pratiques de soin et d'art comme principes de justice. Mes recherches me poussent à aller vers davantage de pratiques – dans cette optique, je rencontre là où je me trouve des acteurs investis dans une démarche de justice et de souveraineté alimentaire et participe quand c'est possible à leurs actions (reforestation communautaire, potager urbain, festivals, actions de sensibilisation...).

Ainsi, ma position s'est globalement limitée à une navigation virtuelle, depuis mes propres sensibilités, mes abonnements en ligne et les algorithmes de mes moteurs de recherches. Mon rapport au corpus de recherche s'est maintenu à une exploration attentive aux éléments culturels, sociaux, environnementaux et politiques. J'ai très tôt orienté le corpus sur les productions du Jíbaro, de CompostaPR, de Para la Naturaleza et de la CEPA pour la raison que ce sont des contenus faciles d'accès, réguliers dans leurs publications et étendus sur les sujets alimentaires et politiques traversés. Je me suis abonné, j'ai suivi leurs contenus sur la durée et j'ai soutenu le groupe de la CEPA. Cela m'a donné accès à davantage de données et m'a permis d'inscrire mes analyses sur un temps long durant lequel mes réflexions ont pu mûrir. Dans une moindre mesure que les personnes concernées, j'ai pu faire relation avec l'alimentation puertoricaine en participant dans les communautés d'internautes qui façonnent et produisent des discours, des imaginaires et des pratiques alimentaires. Partager les contenus en ligne puertoricains avec mes amies et amis et les structures agricoles où je participais à Querétaro a été aussi enrichissant par exemple sur les questions quant à l'astrologie, les pratiques agricoles dans les jardins potagers et les démarches et principes d'une reforestation communautaire. Prendre contact en ligne s'est avéré difficile. Mes messages d'introduction sont pour beaucoup restés sans réponses. L'attention de la communication en ligne est davantage tournée vers les personnes concernées. Ainsi la CEPA a pu répondre à mes messages en pensant qu'un internaute de la diaspora était intéressé par un atelier et quand j'ai clarifié ma position, je n'ai plus eu de réponses : leur présence en ligne est dirigée vers les personnes concernées. Avec l'application Interpals, j'ai aussi pris contact avec des personnes résidentes de PR et nous avons pu discuter de l'alimentation et de leurs rapports à l'agriculture. Par exemple, une femme afro-descendante de 29 ans vivant à Ponce (côte-sud) m'a parlé de son rêve de créer un potager. Elle a partagé ses peurs quant à la charge de travail que cela représente pour une personne seule et les dangers pour les cultures auxquels il faut faire face : animaux, insectes et parasites notamment. Nous avons aussi parlé de l'histoire de l'archipel et de l'esclavage. Le mémoire sera

<sup>37</sup> Voir <a href="https://www.instagram.com/descolonizapr/">https://www.instagram.com/descolonizapr/</a>, <a href="https://www.decolonizepr.com/es/home">https://www.decolonizepr.com/es/home</a>.

partagé en espagnol avec les personnes avec qui des échanges ont pu avoir lieu et en invitant si possible à réagir. Éventuellement, les conversations pourront être reprises à PR début 2023.

Première partie : Histoire, généalogie et épistémologie du système alimentaire puertoricain/boricua.

#### Introduction à l'histoire du système alimentaire à Borikén/Puerto Rico

Cruz Miguel Ortiz Cuadra résume l'histoire de la nutrition à Puerto Rico/Borikén avec cette observation : « In Puerto Rico's nutritional history, a plague, or a hurricane, or the shifting priorities of monocultural latifundia had the greatest impact on changing food and dietary practice. » (Cuadra, 2013). L'histoire du système alimentaire puertoricain s'entremêle à l'histoire de son économie et de son commerce. Lynn Marie Houston complète cette synthèse :

« The history of foods in the Caribbean speaks to the encounters between different cultures that constitute a Caribbean cultural identity. The history of foodways in the Caribbean also problematizes a cultural history confined to a singular, bounded place. Foodways also illustrate how, in an earlier period, colonization and the slave trade in the Caribbean conflated bodies and goods so that Caribbean cultural identity, and concerns of material subjectivity, were caught up in issues of commerce and commodities. » (Houston, 2007: 104).

Cette première partie vient donner du relief à la compréhension et aux analyses de discours en ligne sur le système alimentaire depuis les catastrophes de 2017. Les discours en ligne sélectionnés parmi un corpus d'acteurs agroécologiques notamment s'inscrivent dans une généalogie historique de réaction à des événements charniers climatologiques, politiques, économiques et sociaux qui ont participé à transformer le système alimentaire. L'histoire de ces évolutions s'appréhende d'abord à partir des processus d'humanisation et d'anthropisation, puis de colonisation et de modernisation de l'archipel. La vision étymologique et historique développée par Enrique Dussel établit que (1994 : 114) : « La première "occupation" [des Amériques] fut une humanisation (ou anthropisation) de la nature, la deuxième fut une domination sur les cultures déjà établies »<sup>38</sup>. La première occupation se réfère au processus de peuplement du continent avec des vagues de migrations provenant du détroit de Béring et depuis les îles du Pacifique vers le continent. Avec les peuplements, les usages humains de l'environnement et les relations avec la faune et la flore des écosystèmes habités s'intensifient en générant des adaptations mutuelles entre humains et non-humains et modifient les milieux. La deuxième occupation se rapporte aux processus de conquête et

<sup>38</sup> Traduction personnelle : « La primera "ocupación" [de las Américas] fue "humanización de la naturaleza", la segunda fue "dominación de culturas ya establecidas. ».

de colonisation de peuplement d'origines européennes qui commencent au XVe et au XVIe siècle. La conquête installe un système de domination colonial, le pillage des ressources et la destruction des populations natives et avec elles d'une partie des usages environnementaux, des relations écosystémiques installées depuis au moins un millénaire et des pratiques culturelles pré-coloniales. Dussel décrit cette colonisation du monde et de la vie (kolonisierung et libenswelt) comme le premier processus européen de modernisation (Ibid. : 61). Elle modèle la création de l'économie sacrificielle moderne basée sur la fétichisation de la corporalité subjective des populations originaires subsumées dans la totalité du système économique en tant que main-d'œuvre "gratuite" – processus similaire à celui qui affecte la population déportée d'Afrique et esclavagée (Ibid. : 66). La deuxième occupation installe des populations d'origines européennes, mais surtout africaines dans un premier moment à PR sur des territoires en partis repris par la forêt et la jungle aux populations natives réduites dans des proportions génocidaires. À l'analyse de Dussel peut s'ajouter une troisième occupation au XIXe siècle, en continuité avec la deuxième avec de fortes immigrations d'origines européennes et un processus de colonisation vers l'intérieur de l'île, voire une quatrième occupation avec la colonisation étasunienne à partir de 1898.

Pour analyser ces occupations et ce qu'elles inscrivent dans la généalogie du système alimentaire puertorcian, il s'agira d'abord de suivre l'évolution des usages de certains aliments de première ordre dans les sociétés pré-hispaniques de l'archipel (manioc, maïs, mamey, crabes, patate douce, etc.) vers d'autres cultures et usages alimentaires introduits par la colonisation (canne-àsucre, café, morue, bétail, riz), les recettes et procédés de préparations alimentaires associées et les discours coloniaux sur ces évolutions. Il s'agit aussi de comprendre comment l'histoire de la structuration des hiérarchies sociales de la société puertoricaine influence et se reflète dans le système alimentaire actuel de l'archipel. Pour se faire, la partie se divise selon un plan chronologique et thématique qui cherche à aborder les contributions au système alimentaire puertoricain actuel depuis les perspectives de Enrique Dussel complétées avec les spécificités du contexte puertoricain où un autre processus de colonisation prend place au XIXe siècle et aujourd'hui avec la présence et le contrôle des États-Unis. En premier lieu, sont présentés les apports des populations venues peuplées et occupées l'archipel : les populations arawaks et carib, suivi des colons espagnols, des populations esclaves africaines et des personnes migrantes européennes. Les généalogies et épistémologies des pratiques alimentaires seront explorées et analysées. En deuxième lieu, la recomposition du système alimentaire puertoricain depuis la colonisation étasunienne sera étudiée. L'impact de l'économie capitaliste au XXe siècle et les résistances contemporaines à l'ordre colonial et économique informeront les grands changements du système alimentaire et les enjeux de l'autonomie. Il s'agira ainsi d'appréhender la structuration d'une société coloniale dite métissée et créolisée structurée par des hiérarchies raciales, de genre et de classe – et les résistances à ces structures – et comment cela influe sur les transformations du système alimentaire qui ont conduit à la situation présente de dépendance structurelel.

# 1 – Les différents peuplements de l'archipel dans la généalogie des pratiques alimentaires. Épistémologie des perceptions et des hiérarchies du système alimentaire.

Les recherches sur les peuplements pré-hispaniques de l'archipel sont contrastées et controversées avec des chiffres allant de quelques dizaines de milliers à plusieurs millions de personnes habitantes quand les espagnols débarquent en 1493 à Borinken (Castanha, 2010). La littérature affirme soit une disparition totale, soit une assimilation totale progressive à travers le métissage, soit un métissage dans lequel les éléments culturels et mémoriels sont transmis (Ibid.). Les recherches en génétiques sont aussi controversés<sup>39</sup>. Généralement la recherche concorde pour signaler un effondrement démographique drastique dès le premier quart du XVIe siècle avec plus de 90% de la population décédée. C'est lors de ce premier quart de XVIe siècle que les premières personnes esclaves africaines-noires déportées depuis les côtes d'Afrique de l'Ouest sont amenées sur l'archipel par les espagnols. Les espagnols, des individus principalement masculins, ne sont alors que quelques centaines et la population africaine devient majoritaire dans la population recensée par les espagnols avec plusieurs milliers de personnes. Selon Castanha et Steiner (Ibid.; 1974), les populations caribs se sont maintenues avec plusieurs milliers d'individus jusqu'au XVIIe-XVIIIe siècle. Les chercheurs ont collecté des témoignages de transmission de mémoire orale où vivent l'expression de la transmission d'une généalogie carib-jíbaro<sup>40</sup>. Si cette population s'est maintenue, elle l'était hors du giron et du recensement colonial, qui du reste, ne comptabilisait que les personnes a priori chrétiennes recensées dans les paroisses (Castanha, 2010). Ces recensements officiels informent en revanche de la nette domination démographique des populations noiresafricaines et descendantes dans la société coloniale jusqu'à la seconde moitié du XIXe siècle lorsque l'immigration européenne devient plus importante et que les flux de déportation prennent fin.

L'émigration vers les États-Unis devient importante au début du XXe siècle. Après la Seconde Guerre Mondiale, elle est massive et systématisée depuis les intérêts étasuniens d'accéder à

<sup>39</sup> Voir les critiques et réponses à leurs travaux respectifs entre Gabriel Haslip-Viera et Tony Castanha.

<sup>40</sup> Voir aussi Bianca Graulau Español, « El mito de que la población indígena de Puerto Rico se extinguió », « Le mythe de l'extinction de la population indigène de Puerto Rico », publié en mai 2022 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=UdV0GqWl2s8&t=18s">https://www.youtube.com/watch?v=UdV0GqWl2s8&t=18s</a>. Il s'agit d'une interview récente avec Uahtibili Baez, qui s'identifie boricua-jibaro et indigène-boricua. Voir aussi Bianca Graulau, « Did the Natives of Puerto Rico really go extinct? » <a href="https://www.youtube.com/watch?v=zBLqRL-8Ah4">https://www.youtube.com/watch?v=zBLqRL-8Ah4</a>. Ces vidéos et témoignages critiquent le point de vue dominant de la disparition depuis le fait que cette histoire a notamment été écrite par les colonisateurs.

une main d'œuvre à bas coût et la complicité des élites créoles politiques puertoricaines, malthusianistes<sup>41</sup> et classistes qui cherchent à dépeupler l'archipel (Garciá-Colón, 2017). La majorité de l'immigration récente et contemporaine transnationale à PR est principalement originaire de ses voisins : la République Dominicaine principalement et en moindre importance de Cuba et Haïti, puis de pays sud-américains<sup>42</sup>. La population de l'archipel dépasse le million à partir du début du XXe siècle pour atteindre son point le plus haut au début des années 2000 avec plus de trois millions huit cent mille individus avant de vivre une diminution progressive et continue tout au long du XXIe siècle. Aujourd'hui, il y a plus de trois millions deux cent mille individus résidents (Census).

Chaque population historique de l'archipel charrie une histoire des pratiques culturelles, économiques et sociales de l'alimentation. Les populations carib vivaient des ressources endémiques à travers l'agriculture – maïs, tubercules, légumineuses, fruits tropicaux et légumes comme les courges principalement. Elles pratiquaient aussi la chasse, la pêche et la collecte de racines et de plantes pour des usages alimentaires et médicinaux. Les espagnols et les européens amènent une culture de la viande et des produits de l'élevage. Ils importent et valorisent la nourriture à bas coût pour les esclaves – notamment maïs, riz, bananes plantains et morue – et développent les monocultures commerciales d'exportation avec la canne-à-sucre dès le XVIe siècle, le tabac, puis le café au XVIIIe. Les manières de table, l'élitisme et la distinction culturelle de classe via la gastronomie européenne sont aussi apportés. Les populations africaines développent l'agriculture et la culture culinaire de l'archipel depuis les savoirs africains et originaires autochtones. Les africains sont les cultivateurs majoritaires de l'archipel dès le XVIe siècle jusqu'au XXe siècle. C'est aussi la population, avec les personnes indigènes, qui occupent des rôles de production culinaire pour les colons. Les cuisines africaines et afro-descendantes systématisent

28

<sup>41</sup> Le malthusianisme est une pensée politique du XIXe siècle qui considère la nécessité de contrôler la démographie pour contrôler les richesses.

<sup>42 [</sup>Extrait du Mémoire de M1 : « Stratégies et usages de l'alimentation dans l'établissement de personnes migrantes transnationales à la Nouvelle-Orléans après les ouragans de 2005 : Comment le champ de l'alimentation se porte t-il à l'interface des tensions politiques post catastrophe environnementale? »]: Les estimations du Census pour 2019 annoncent 2,7% de personnes naît à l'étranger sur un population totale de 3.193.694 (Rivera-Batíz, Santiago, 1996). À San Juan se concentre la majorité de la population immigrée. Le Census de 2010 note 11,8% de personnes nées à l'étranger sur une population totale de 318.441. Dans les années 60, des personnes réfugiées cubaines et dominicaines de classe moyenne fuient le régime de Trujillo et le régime castriste cubain. La population native de Cuba est passée de 26,000 personnes en 1970 à moins de 20,000 dans les années 1990 (Duany, 2000 : 29) et la tendance à la baisse se prolonge dans les années 2000. Les flux récents concernent davantage des populations précaires de République Dominicaine voire de Haïti, au niveau d'éducation plus bas. Les personnes traversent parfois le détroit de Mona large de140km sur des embarcations dangereuses pour venir travailler illégalement. La population dominicaine native a doublé entre 1980 et 1990 passant de 20,558 personnes à 41,193 et la tendance est à l'augmentation dans le reste des années 2000 (Ibid.). Le harcèlement de la police à l'encontre des personnes noires, l'ignorance d'une partie de la population puertoricaine à propos des situations des personnes migrantes et la méfiance à leur égard rendent difficile la vie quotidienne (Cabezas, Alcázar-Campos, https://www.census.gov/quickfacts/fact/table/PR/LND110210 2016). https://www.census.gov/quickfacts/fact/table/PR,sanjuanmunicipiopuertorico/POP645219?.

l'utilisation du riz, des légumineuses, de plats à base de maïs, de banane plantain, de manioc, de viandes de porc et de poulet, de sauces et saveurs épicés et aromatisées avec des condiments autochtones, africains, européens et asiatiques (sazón) (Cuadra, 2013). La présence étasunienne modifie profondément l'organisation de l'agriculture, de l'économie et du commerce. Dans la seconde moitié du XXe siècle, l'industrialisation et le contrôle de l'économie rendent le système alimentaire de l'archipel dépendant aux importations de denrées avec une société tournée vers la consommation de produits importés et industriels. Les pratiques alimentaires traditionnelles subissent d'importants changements depuis la perte de compétitivité et d'intérêt économique pour la production agricole locale et les produits des cultures endémiques.

#### A – Les populations arawaks/carib-jibaros et l'alimentation.

Luis Falcón Nieves (1993 : 53-54) fait une série de remarques sur l'historiographie puertoricaine et son rapport aux héritages des populations originaires. La littérature sur les legs des peuples originaires est abondante, mais se résume le plus souvent à une liste matérielle et exotique sans considération pour les éléments non-matériels comme les comportements affectifs et émotionnels. Cela s'explique par le fait que le processus de colonisation a limité les possibilités de transmission aux sources orales et archéologiques – sources longtemps ignorées – laissant le travail historique assez libre dans ses interprétations depuis la matrice ontologique des héritages coloniaux espagnols dominants<sup>43</sup>.

Les grandes Antilles ont été une première fois habitées il y a plusieurs milliers d'années avant l'ère chrétienne, puis une seconde fois par des migrations de populations arawaks originaires des côtes nord-est de l'Amazonie il y a plus de mille ans avant l'arrivée des espagnols. Ces populations forment la base génétique de la plupart des prévélements réalisés dans les sites arrchéologiques<sup>44</sup>. Elles étaient familiarisées avec les conditions géographiques, environnementales

<sup>43</sup> La citation originale : « El agregado poblacional que más estudio y reconocimiento ha recibidoha sido el español. Aunque la literatura sobre los aportes indígenas es bastante abundante, la misma, en términos generales, es una mera catalogación cuasi exótica de los rasgos materiales de la sociedad indígena sin tener en consideración los aportes no materiales, ni los comportamientos afectivos y emocionales significativos de la misma al desarrollo del ser puertorriqueño. La persecución y condena de toda expresión indígena, durante el denominado período de conquista y colonización, trae como consecuencia que la herencia indígena haya estado forzada a transmitirse solo a través de la tradición oral y los desenterramientos arqueológicos. En consecuencia, solo ha podido incorporarse al inconsciente colectivo del puertorriqueño. Su herencia, por tanto, queda sujeta a la vaga interpretación de historiadores y otros científicos sociales con marcos de referencia corrientemente en oposición al valor de dicha herencia indígena, ya que los mismos están identificados con el elemento opresivo español. »

<sup>44</sup> Andrew Lawler, « Découverte : les Espagnols n'étaient pas les premiers à coloniser les Caraïbes », *National Geographic*, publié en janvier 2021, consulté en mai 2022, URL : <a href="https://www.nationalgeographic.fr/histoire/2021/01/les-espagnols-netaient-pas-les-premiers-colons-des-caraibes">https://www.nationalgeographic.fr/histoire/2021/01/les-espagnols-netaient-pas-les-premiers-colons-des-caraibes</a>.

et climatologiques de l'archipel et avec sa faune et sa flore. L'archipel possède un certain nombre d'espèces de plantes et d'animaux endémiques dont une partie a été incorporée dans les usages alimentaires. Cruz Miguel Ortiz Cuadra écrit ainsi dans le chapitre sur les haricots de son livre sur l'alimentation puertoricaine (2013) : « The *Phaseolus* [haricot endémique] was recognized as a good food to eat as soon as the first wave of Indians reached the Caribbean ». Les haricots endémiques sont rouges et blancs. Probablement le goût pour les haricots se base aussi sur l'observation que la plante croît rapidement en grande quantité, elle peut fournir deux récoltes au printemps et en automne, elle peut se conserver longtemps et elle enrichit les sols en nitrogène (*Ibid.*). Elle se combine parfaitement avec d'autres cultures comme le maïs et les courges dans les *conucos*, les polycultures<sup>45</sup>.

À leur arrivée, les espagnols décrivent un archipel très peuplé et intensément exploité pour ses ressources (Dreyfus, 1981 : 238) avec un paysage de savane observé par Christophe Colomb (Watlington, 2009 : 399). Les populations carib-jíbaros pratiquaient la pêche, la chasse et l'agriculture sur un territoire fertile, aux ressources abondantes, au climat doux et tropical qui garantit une croissance rapide et soutenue des plantes (Arrom, 1980 : 22 ; 35). D'après les recherches archéologiques sur les tainos/carib-jíbaros de Aiti/Hispaniola, la consommation de viande de mammifère aurait plutôt concerné les élites des communautés. Cette diète aurait drastiquement diminué post-contact, pour être peut-être remplacée par davantage de consommation de reptiles (lézards, iguanes, tortues) plus faciles à capturer (Deagan, 2004 : 616). L'archéologie renseigne sur la situation de stress alimentaire vécu post-contact, avec des ossements qui portent des

<sup>45</sup> Comme cela pouvait être le cas dans la *milpa* – l'agriculture mésoaméricaine dont le motif agricole de base haricot, maïs, courge se retrouve dans les polycultures répandues à Turtle Island/en Amérique du Nord. Voir Leah Penniman, « Op-ed An Afro-Indigenous Approach to Agriculture and Food Security », *Civil Eats*, 26 mars 2021 <a href="https://civileats.com/2021/03/26/op-ed-an-afro-indigenous-approach-to-agriculture-and-food-security/">https://civileats.com/2021/03/26/op-ed-an-afro-indigenous-approach-to-agriculture-and-food-security/</a> :« A powerful story illustrates this from the Haudenosaunee community. The people of the Long House were dropping from hunger in the long winter months. Three sisters arrived at their door. One of them was dressed in green, another in yellow, and another in orange. Disguised as beggars, they asked the people for food. And because they were generous of heart, the people handed over the last scrapings of their bowls to feed these strangers. Touched by that generosity, the sisters revealed themselves as corn, beans, and squash—the basis of the three sisters milpa garden. The corn grows tall and provides starch and niacin for the people, the bean sister winds around her older sister and provides nitrogen for the soil and protein for the people, and squash, laying low on the grounds, shades out weeds and provides vitamins and fats in the seeds so the people would never go hungry again. ».

Voir aussi Leah Penniman, « Four ways Mexico indigenous farmers are practicing the agriculture of the future »,

Ves! Magazine, 11 août 2015, <a href="https://www.yesmagazine.org/environment/2015/08/11/four-ways-mexico-indigenous-farmers-agriculture-of-the-future/">https://www.yesmagazine.org/environment/2015/08/11/four-ways-mexico-indigenous-farmers-agriculture-of-the-future/</a> « The milpa is a Mesoamerican technology that integrates maize, beans, squash and other complementary food crops. While estimates of its age differ, it is at least 3,000 years old. The intercropped milpa system is multilayered, with maize in the upper canopy, beans in the intermediate story, and squash at the bottom. Bean plants fix atmospheric nitrogen and help reduce damage caused by the corn earworm pest (Helicoverpa sea). Squash plants inhibit weed growth with their dense network of thick, broad leaves and retain soil humidity. Natural chemicals (cucurbitacins) washed from the leaf surface act as a mild herbicide and pesticide.(...) Roots form a dense network that holds soil in place. This system also tends to be very efficient, squeezing the maximum value out of every drop of water, ray of sunlight, and bit of nutrients in the soil. According to studies using the Land Equivalency Ratio—a way of measuring the productivity of agricultural land—intercropped fields often yield 40 to 50 percent more than monocropped ones. »

traces de malnutrition (Watlington, 2009 : 399). Comme à Aiti, Puerto Rico/Borikén présente des zones humides identifiées comme des espaces pré-hispaniques de chasse et de collecte (Cuadra, 2013, Watlington, 2009) avant que ces espaces ne soient utilisés pour la riziculture, puis les plantations sucrières qui asséchèrent une partie de ces zones<sup>46</sup>.

L'alimentation pré-coloniale a des ramifications avec les usages contemporains visibles au travers des taxinomies usitées. Par exemple, le cassave, casabe en espagnol ou cassava en anglais, est un mot d'origine carib-jíbaro. Il s'agit d'une galette faite de farine de yucca<sup>47</sup> ou manioc amer. Cette préparation d'origine pré-coloniale est consommée aujourd'hui (Polanco, Rodríguez-Cruz, 2019 : 26). Les cours d'eau de l'archipel sont riches en crustacés et poissons comestibles: crabes (juey), bar, tortues et crevettes entre autres et il est probable qu'ils furent une partie intégrante du régime alimentaire pré-colonial<sup>48</sup> (Deagan, 2004 : 601). La pêche de rivière et la consommation de iueves est toujours une réalité (Quijano, Poggie, del Pozo, 2015)<sup>49</sup>. Les carib-jíbaros sont considérés bons navigateurs (Arrom, 1980) et pouvaient pêcher au large, près des côtes et récifs différentes espèces de requins, lamantins, poissons lisa, chinchards, dorades, poissons-perroquets, vivaneaux, carangues, poissons-papillons, tarpon (macabi) ou encore hémulidés (Deagan, 2004 : 616)<sup>50</sup>... Sur la terre ferme étaient également chassés le hutia, la jutia et l'aguti, des espèces de rongeur qui ont décliné jusqu'à l'extinction lors de la colonisation et de l'introduction d'espèces de rats noirs puis de mangoustes indiennes<sup>51</sup>. Différentes espèces d'oiseaux natives pouvaient aussi être chassées comme les foulques, canards, perruches (higuaca) et des espèces de tourterelles. L'iguane, cyclura pinguis ou iguane terrestre de l'île d'Anegada était consommé. Il est aujourd'hui disparu sur l'archipel du fait de la concurrence avec les animaux d'élevage introduits par les espagnols et la destruction de ses

<sup>46</sup> Les mangroves sont par ailleurs des barrières naturelles contre les ouragans, la disparition d'une partie de ces défenses est un autre legs colonial qui a son impact aujourd'hui.

<sup>47</sup> Le yucca a des propriétés nutritionnelles quatre fois supérieures à celles du maïs (Watlington, 2009 : 398). Le yucca, comme le maïs pour un grand nombre de sociétés natives des Amériques, avait une déité pour incarnation : Yúcahu, Yukajú, Yocajú ou Yokahu — il s'agit d'une divinité majeure dans les pratiques religieuses des Antilles et elle a une importance dans les rites de fertilité et pour la pêche (Arrom, 1980 : 22 ; 26).

<sup>48</sup> Les recherches archéologiques confirmeraient la consommation d'escargots et de coquillages notamment, voir les travaux de Kathryn D. Nold & al. « Utilizing shell middens as evidence of Taíno food resources », 2009 Portland GSA Annual Meeting.

<sup>49</sup> Même si certaines variétés ne se consomment plus du fait de la protection des espèces et de la relative diminution des pratiques traditionnelles de pêche et de consommation. Voir Para La Naturaleza, Pesca de río en Puerto Rico: tradición y sabiduría, 2016 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=vNWvR9C8x-Y">https://www.youtube</a> de El Cacique de la Pesca PR <a href="https://www.youtube.com/channel/UCtx4MI4YqUOZwG9Gsl2\_0JA">https://www.youtube.com/channel/UCtx4MI4YqUOZwG9Gsl2\_0JA</a>; EL JÍBARO MODERNO, «PESCANDO DE JUEYES EN PUERTO RICO », Mars 2022, <a href="https://www.youtube.com/watch?v=zx6dmb2yq84">https://www.youtube.com/watch?v=zx6dmb2yq84</a>; ou encore la chanson de Los Pleneros de la Cresta, « El legado de un Abuelx », qui met en scène un grand-père entrain de pêcher dans une rivière <a href="https://www.youtube.com/watch?v=RCbP9ypTnPY&list=LL&index=52">https://www.youtube.com/watch?v=RCbP9ypTnPY&list=LL&index=52</a>. La pêche traditionnelle et la consommation de crustacés de rivière est valorisée en ligne par ces contenus vidéos-audios devant des audiences de plusieurs centaines de milliers de personnes. L'accent est mis sur la connexion relationnelle et sociale à des pratiques ancestrales.

<sup>50</sup> La consommation de ces espèces pouvaient dépendre selon l'appartenance aux élites sociales, ces dernières consommaient vraisemblablement les variétés plus grandes au sein d'une diète globalement diverse (Deagan, 2004 : 618).

<sup>51</sup> Voir <a href="https://www.iucnredlist.org/species/10860/22186876">https://www.iucnredlist.org/species/10860/22186876</a>.

habitats. L'iguane vert, introduit, est en revanche très présent, mais peu consommés<sup>52</sup>. Les caribjíbaros consommaient aussi le maïs (mani), les haricots, les courges (comme la auyama), les piments (aji), le chavote ou christophine, les fruits guanabana, la pitaya, le jagua ou genipa, la goyave, le mamey, l'ananas, les prunes (jobo), l'anone (anón), la guamá, le cainito, l'achiote ou roucou et le bija – utilisées comme colorants alimentaires (anato), l'arachide, la noix de cajoux (ajuil), différentes variétés de tubercules et racines comme le manioc doux (boniato), la patate douce (ajie et batata<sup>53</sup>), le vautia ou choux Caraïbe, le topinambour<sup>54</sup> (lerén), l'igname (mapuey, Dioscorea trifida ou l'igname cousse-couche), le guayaga un tubercule sauvage (Dreyfus, 1981 : 236-237) ou encore le ñame ainsi qu'un nombre importants de plantes pour leurs propriétés médicinales et spirituelles comme la lippia alba (poleo), une variété de verveine (Polanco, Rodríguez-Cruz, 2019 : 27 ; 29), l'agave (sábila), la coriandre (recao), la curía ou piri piri, la Tuatúam le yagrumo ou guarumo. Il est à noter que le manioc amer et le guayaga sont mortelles et nécessitent préparation et savoir-faire transmis (Dreyfus, 1981:237). Le conuco, mot et pratique agricole d'origine *carib-jibaro*, favorise la polyculture, le fait de planter plusieurs variétés et espèces selon des associations complémentaires et des usages différents tout au long de l'année, de manière à préserver les sols, conserver des réserves de nourriture et avoir une bonne nutrition (Castanha, 2010:37):

« It was the Indian way. And it was the jibaro way. The colonization of the land by the Spaniards and then the Americans, into a one-crop economy, was resisted by the jibaros. "At first, we grew cocoa beans for the conquerors, then we grew ginger, which grows wild along the riverbeds, then we grew coffee, then we grew sugarcane, and then tobacco," said Don Pedro. "But in Utuado we always managed to grow many crops simultaneously - the tobacco, the coffee, and our own food. So, though in the lowlands they had a one-crop economy, in the mountains we boasted a diversified agriculture. That accounted for our more sound economy in our towns. In our land we raised corn, all kinds of beans, rice, and roots - the old Indian food. Even our land had an independent spirit. » Don Pedro Matos-Matos de Utuado, (in Steiner, 1974: 94).

Le *conuco* est aussi citée comme une pratique agricole des esclaves afro-caribéens lorsqu'une parcelle leur était concédée (Ramírez, 2017 : 188). Don Pedro Matos-Matos s'identifie comme descendant *indio-jíbaro* dépositaire de mémoires et traditions orales ancestrales dans la région d'Utuado, au centre-ouest de l'île principale de Borikén. Il fait partie d'un ensemble de

<sup>52</sup> Voir Javier A. Arce Nazario, Tomás A. Carlo, « La iguana verde en Puerto Rico: mitología y realidad », 80grados+Prensa sin prisa, publié le 12/10/2012, consulté le 11/03/2022, URL: <a href="https://www.80grados.net/laiguana-verde-en-puerto-rico-mitologia-y-realidad/">https://www.iucnredlist.org/species/6031/12343361, https://www.iucnredlist.org/species/6031/12343361, https://archive.ph/20070807185154/; http://www.iguanafoundation.org/article.php?articleID=68.

<sup>53</sup> Selon P. Martyr d'Anghiera, il y aurait plus de neufs variétés de patate douce locales, voir A, P. Martyr d'Anghiera, *De Orbe novo. 1511-1520*, 1907 Paris, (traduit du latin par P. GÀFFÀRË).

<sup>54</sup> Le topinambour de Cayenne en français.

personnes interrogées dans le cadre d'investigations de Steiner (1974), ici réactualisées par l'enquête de Tony Castanha (2010). Ces auteurs défendent un point de vue minoritaire dans l'historiographie de l'archipel depuis la thèse que les populations originaires n'ont pas totalement disparues dans les décennies qui suivirent l'arrivée des espagnols du fait de la conquête, des massacres, des pandémies, de l'esclavagisme et de l'effondrement de l'agriculture autochtone dans les zones côtières contrôlées par les espagnols. Ces populations ont en partie résisté via plusieurs stratégies : alliances matrimoniales et mélange, fuite vers l'intérieur de l'île montagneux qui reste en partie peu accessible et exploitable jusqu'au XIXe siècle et résistances armées actives au moins dans la première moitié du XVIe siècle, mais également au-delà avec quelques succès au XVIIe (Castanha, 2010). L'histoire de ces résistances font partie du paysage culturel et identitaire de l'archipel.

Simone Dreyfus (1981 : 237), dans le cas des populations dites tainos d'Aiti, parle d'une agriculture pré-coloniale irriguée où s'employait très peu d'outils. Il y avait la *coa* comme bâton à fouir les semences, également outil d'essartage et de cueillette. Il existe aussi des vestiges de haches de pierre et d'autres outils en coquillages, bois et probablement de roseaux. Les îles étaient intensément exploitées (*Ibid* : 238). La colonisation européenne introduit la hache de fer, de nombreux outils agricoles, les animaux de traction ainsi que des techniques d'agricultures qui remodèlent intensément les usages et les conceptions de l'agriculture (Dussel, 1994 : 94). Au XIXe siècle, les paysans *jíbaro*, potentiellement descendants métissés des caribs/arawaks et perpétuant les traditions et mémoires orales dans le centre de Borikén (Castanha, 2010 ; Steiner, 1974), sont fréquemment représentés dans l'art avec deux outils : l'un issu de la colonisation espagnole et en fer, la *machete*, l'autre issue de l'outillage pré-hispanique, le *garabato* (Torres-Robles, 1999 : 242 ; 248 ; Braschi, 2011 : 88). Ces représentations vivent dans l'imaginaire agricole et alimentaire.

Kathleen Deagan (2004 : 598) suggère que la colonisation en plus de profondément modifiée la composition démographique de l'archipel a impacté fortement les structures sociales. L'organisation sociale de la production aurait peut-être pu s'en retrouver modifier. La population des hommes caribs-jíbaro aurait plus rapidement et drastiquement diminuée que celle des femmes, en raison des conflits et des travaux forcés (*Ibid.* : 621). Il est probable que la division et l'organisation sociale de la production des sociétés originaires suivaient un tout autre schéma que le modèle de division binaire de genre européen alors en processus de formation à l'époque de l'arrivée des premiers colons<sup>55</sup>(*Ibid.* : 598). Les fouilles archéologiques et les recherches sur les tainos/carib à

<sup>55</sup> Sur l'apparition du modèle hégémonique de la division sexuelle du travail et de son organisation dans l'Europe médiévale, cf. John Holloway, *Crack Capitalism, 33 thèses contre le capital*, Libertalia, Montreuil, 2016 [2010] ; Silvia Federici, *Caliban and the witch: women, the body and primitive accumulation*, Autonomedia, Brooklyn, NY 2014. Sur les divisions de genres et de rôles sociaux (Deagan, 2004: 601): « The few studies that have systematically investigated Taíno gender constructions conclude that gender roles among the Taíno were generally nonexclusive in most activities, ranging from political leadership and fighting as warriors to food and craft

Aiti/Hispaniola tendraient à faire apparaître une répartition du labeur pré-colonial et une occupation des rôles de leader comme non déterminée par le genre (*Ibid.* : 601). Les témoignages des premiers *conquistadores* sont potentiellement biaisés par leur perception des rôles de genre ancrés depuis la société chrétienne espagnole. Ils suggèrent que les hommes indigènes se dédieraient davantage aux activités de chasse et les femmes au processus de production alimentaire depuis les récoltes – la principale étant celle du manioc –, aux processus de transformations, jusqu'aux préparations culinaires, l'artisanat<sup>56</sup> et les activités domestiques associées (*Ibid.* : 611). La pêche aurait pu concerner autant les hommes que les femmes, avec une participation active accrue de ces dernières lors de la disparition post-contact des hommes (*Ibid.* : 618). Les femmes tainos/carib auraient porté les enfants des colons espagnols venus sans femmes, issus des mariages et des viols, participant ainsi à la formation d'alliances et à l'adaptation génétique contre les maladies européennes. Il s'agissait d'une stratégie de résistance choisie dans un premier temps par les leaders caribs-jíbaro de Borikén (Castanha, 2010).

Le déclin des populations originaires de l'archipel entraîne celui de l'agriculture – notamment du manioc et du maïs –, des pratiques de pêche et de chasse, la disparition de rituels de festins, ainsi que dans certains cas la perte de technologies associées au système alimentaire (Deagan, 2004 : 615-616). Les pratiques alimentaires auraient le mieux subsisté là où les personnes pouvaient échapper aux travaux forcés dans les *haciendas* (*Ibid.* : 618). À Borikén, cela concerne les régions éloignées des centres urbains coloniaux de San Juan, Ponce et Mayagüez, c'est-à-dire les régions montagneuses du centre et parfois sur les côtes (Castanha, 2010), ce qui aurait pu également amplifier les pratiques de pêche de rivières des populations survivantes.

La recherche sur la situation post-contact des tainos/carib-jíbaros est constellée de lacunes et de contradictions. Cela peut s'expliquer par la prégnance des récits et des épistémologies hégémoniques sur l'histoire caribéenne qui véhiculent l'idée d'une disparition-assimilation rapide, brutale et totale des populations originaires, voire l'absence de colonisation et la naissance de sociétés syncrétiques totalement métisses. Des personnes chercheuses et militantes réfutent ces discours pour démontrer la persistance et la résistance des populations originaires avec leurs pratiques, savoirs culturels et alimentaires qui se sont transmis et maintenus malgré les processus de colonisation, d'assimilation et de destruction (Castanha, 2010 ; Deagan, 2004 ; Sued-Badillo, 1992 ; Watlington, 2009). Ces recherches avanceraient que l'adoption de pratiques alimentaires originaires par les espagnols épousant des femmes tainos/caribs étaient plus courantes que l'inverse, avec une

production (Guitar, 1998: 36-45; Sued-Badillo 1979). » Voir Lynne A. Guitar, *Cultural Genesis: Relationships Among Indians, Africans and Spaniards in Rural Hispaniola, First Half of the Sixteenth Century*, Ph.D. Dissertation, Vanderbilt University, Michigan, 1998; Jalil Sued-Badillo, *La Mujer Indígena y su Sociedad*. Editorial Antillana, Rio Piedras, Puerto Rico, 1979.

<sup>56</sup> Les fouilles ont dégagé principalement des artefacts en céramique.

résistance aux usages espagnols parfois attestés par des fouilles archéologiques (Deagan, 2004 : 622 ; Castanha, 2010). Cela rejoindrait d'autres travaux sur l'acculturation des espagnols dans les colonies dites du Nouveau-Monde, notamment en Nouvelle-Espagne (Alberro, 1992). Les traditions et mémoires orales multi-générationnelles transmettent des savoirs environnementaux, par exemple des savoirs relatifs aux relations avec les plantes et leurs propriétés médicinales et alimentaires. La transmission de pratiques religieuses transmet aussi des savoirs sur l'agriculture et les cycles de récoltes. Les célébrations des récoltes sont des occasions de transmission orale active de récits familiaux et anciens (Ellison, 2013). Tony Castanha (2010 : 37) pointe les continuités présentes et le caractère mutant des pratiques, savoirs et traditions culturelles des peuples originaires de l'archipel. Il y a eu des transmissions de savoirs traditionnels impactés par les colonisations, mais témoignant aussi du maintien de certaines pratiques et d'imaginaires jusqu'à aujourd'hui.

Ainsi, une partie des cultures agricoles sur l'archipel de PR, des aliments consommés ou encore des pratiques culinaires portent des noms hérités de la langue originaire carib/arawak, tandis qu'une autre partie des aliments actuels sur l'archipel porte des noms liés à d'autres épistémologies et contextes géographiques, historiques et culturels. Par exemple, l'igname (*ñame* ou *yam*, *dioscorea alata* et *dioscorea esculenta*) vient de *nyami* pour "manger" en langue fulani d'Afrique de l'Ouest. Revenir sur les origines des mots désignant des plantes ou des animaux permet d'obtenir un premier aperçu de l'ampleur de la transmission et des évolutions des pratiques alimentaires. Là où la colonisation espagnole n'a pas en partie hispanisée ces taxinomies<sup>57</sup>, elle a fait disparaître une partie des espèces et des usages culturels. S'il existe des sites archéologiques pré-hispaniques nombreux, les témoignages des colons espagnols ont une très grande importance dans la réception et la transmission contemporaine de l'histoire pré-colonial. Ces derniers ont en partie imposé leur système de pensée chrétien, dualiste et eurocentré sur les aliments et le système alimentaire des populations originaires. La compréhension des héritages de ces dernières s'entend en conjonction avec l'histoire de la colonisation espagnole.

### B – Les origines espagnoles du système alimentaire puertoricain.

Le groupe démographique le plus mentionné dans l'historiographie et la littérature en sciences sociales sur Puerto Rico est celui des blancs-espagnols : c'est celui qui a laissé son

<sup>57</sup> Dans le contexte de la Nouvelle-Espagne, la tomate est un exemple parmi d'autres de la colonisation espagnole de l'alimentation native : Sophie Dobzhansky (2004 : 79) indique que l'origine nahuatl du nom, *xitomatl* pour tomate, devenue *jitomatl*, *jitomate*, puis tomate a été simplifiée, réduisant par le même coup les dimensions sémantiques des produits. Au Mexique, *jitomate* et *tomate* peuvent s'entendre. En Espagne et à PR le terme de *tomate* est retenu.

empreinte la plus reconnue et valorisée dans la société puertoricaine (Falcón, 1993 : 53-54). Ce legs a des conséquences dans les rapports contemporains à l'alimentation.

Selon Ortiz Cuadra (2013), les premiers colons de la fin du XVe siècle et du début du XVIe siècle étaient davantage motivés par la recherche de l'or que par le développement d'une agriculture systématique et comptaient largement sur les ressources alimentaires des populations originaires, notamment le maïs et la cassave. Les premières populations espagnoles ne cultivaient pas ou très peu. Les espagnols apportèrent avec eux une conception de la nature, de la propriété et du profit qui était étrangère aux populations autochtones : la conquête expropria les terres agricoles collectives pour le profit individuel et l'exploitation pensée illimitée des ressources (Falcón, 1993 : 54). La savane pré-hispanique de Borikén, d'origine anthropique carib, facilita l'introduction de troupeaux de bovidés, caprinés et de porcs (Watlington, 2009 : 399). Une économie dite de hatos, grands propriétaires terriens, se développa dans la première moitié du XVIe depuis l'exploitation extensive de ces troupeaux, ce qui affecta négativement les cultures carib et augmenta la pénétration de germes (Ibid.). Les monteros, les éleveurs indépendants, faisaient sécher et fumer la viande et tanner les peaux pour les revendre via la contrebande dans les Caraïbes (Ibid.: 400). De cette manière, les espagnols installèrent durablement leur pratique d'un régime alimentaire européen basé sur l'élevage avec viandes, lait, œufs, fromages et graisses animales. Dans la seconde moitié du XVIe siècle, la progression des troupeaux entraîna avec elle une intense dissémination de semences et de graines propageant de cette façon goyaviers, plantes de cotons et d'autres espèces notamment fruitières, reboisant ainsi les espaces de savane et multipliant les sources de nourriture. Les troupeaux se perdirent, s'enfuirent et/ou se cachèrent dans la végétation et les montagnes alors que les colons n'étaient pas assez nombreux (bid.). Les grandes exploitations d'élevage prirent ainsi fin et furent remplacées par de plus petites exploitations et l'importation de viandes depuis les autres îles des Caraïbes. Cette propagation d'espèces animales et végétales sont autant de sources de nourriture qui facilitèrent la survie des populations marronnes et des colons qui s'installaient dans l'intérieur des terres.

Pour se nourrir et nourrir les populations originaires forcées à travailler dans l'excavation de l'or, les espagnols importèrent des haricots des îles voisines d'Hispaniola/Aiti et Mona, ainsi que des lentilles, d'autres haricots espagnols et des pois-chiches d'Espagne – ces derniers en plus grande quantité que les haricots locaux et des îles voisines (Cuadra, 2013). Les espagnols étaient méfiants des cultures et aliments locaux<sup>58</sup>. Le goût espagnol et des populations africaines pour les légumineuses, et avant eux celui des carib pour les haricots ont pu favoriser la grande importance des légumineuses dans le registre culinaire puertoricain qui utilise les variétés endémiques,

<sup>58</sup> Les premiers colons associaient notamment le maïs à la paresse (Alberro, 1992 : 47).

africaines et espagnoles (*Ibid.*). Parce que les populations locales étaient massivement employées par les espagnols pour les travaux forcés dans les mines et les femmes employées comme domestique, une grande partie de l'agriculture carib sur l'archipel est abandonnée au cours du XVIe siècle et avec elle la production et l'intérêt pour les haricots locaux (*Ibid.*). C'est l'arrivée des populations déportées d'Afrique qui raviva la production locale de haricots (*Ibid.*). Les légumineuses, comme le riz, prennent ainsi une position centrale dans l'alimentation quotidienne dès le XVIe siècle. Les haricots et la plupart des légumineuses aujourd'hui consommées viennent en majorité de l'agriculture étasunienne qui utilise des variétés hybrides.

Les variétés de riz originaires des Philippines et d'Afrique sont apportées dans les Antilles par les espagnols quand ils ne leur restaient plus d'autres options connues pour substituer la culture inadaptée du blé (Bolaños, Esquivel, 2000 : 8-9). La première mention d'une récolte de riz réussie dans le Nuevo Mundo est établie en 1535 à Puerto Rico, vraisemblablement à Utuado (Ibid.: 9). L'alimentation des premiers colons espagnols était alors très pauvre et ne pouvait pas toujours compter sur le ravitaillement lointain et espacé dans le temps de la métropole (Ibid : 9-10). Elle consistait principalement de riz, bananes, oranges et citrons et les premières cultures de subsistance mentionnées en 1570 font état de yuca préparé en casabe, du riz, des fèves, pois chiches, laitues, radis, melons, navets et oignons (*Ibid.*: 10). Auparavant, les premiers mémoires de Christophe Colomb portant des demandes de ravitaillement à la métropole en 1495 mentionnent : riz, blé, orge, figues, pois-chiches (*Ibid*.). Le maïs et le yuca ont pu être plus facilement accepté que le reste des cultures locales du fait de la possibilité d'en faire du pain (Cuadra, 2013). L'arrivée de populations africaines développa plus substantiellement la culture du riz (Ibid.). 1535 et 1580 marquèrent l'implantation des premières plantations sucrières<sup>59</sup> – ces dernières se positionnèrent stratégiquement dans les zones humides, notamment sur les côtes du nord (Ibid.). Les premières plantations de riz et de sucre ont ainsi coïncidé historiquement avec l'arrivée des esclaves d'Afrique.

Les aliments locaux ont nourris les premiers colons lorsque ces derniers n'eurent d'autres choix : le ravitaillement était trop lointain et ils étaient peu intéressés par l'agriculture. Vraisemblablement, de la même façon qu'en Nouvelle-Espagne et notamment dans le cadre d'alliance matrimoniale comme cela fut le cas à PR/Borikén, les premiers colons espagnols comptaient sur le travail domestique des femmes autochtones pour leur préparer à manger (Alberro, 1992, Castanha, 2010). Ces dernières préparaient aussi la nourriture pour les travaux forcés dans les mines (Cuadra, 2013) et dans les plantations.

L'économie de plantation n'a réellement pris son essor qu'au XVIIIe siècle, mais restait mineur face à Santo Domingo et aux colonies anglaises et françaises dans les Caraïbes. Les

<sup>59</sup> La canne-à-sucre est une plante native du sud de l'Asie de l'Est.

nécessités du milieu, l'évolution de la société coloniale et probablement les siècles de présence, d'échanges, de mélanges et d'acculturation des espagnols ont pu faire admettre davantage d'aliments locaux dans les repas quotidiens des colons et de leurs descendants. À la fin du XVIIIe siècle, le naturaliste français André Pierre Ledru observe que la nourriture dite ordinaire à PR est composée de riz, patates, ignames, courges condimentées avec du poivre<sup>60</sup>; le pain est substitué par la banane (plantain vraisemblablement) crue ou grillée, le casabe, le fromage sec ; les boissons sont l'eau, le café et le lait et les desserts sont constitués par les fruits de saisons comme la coco, l'avocat, les guayabas et les mameyes (Bolaños, Esquivel, 2000 : 10). Le renforcement de la présence coloniale, le développement des plantations et l'arrivée de populations africaines ont modifié la diète : le système des plantations fonctionnait en partie avec de la nourriture localement produite, mais aussi avec des aliments importés à bas coût, comme la morue (Pizzini, 2021). Parmi les aliments introduits par les espagnols qui se sont installés durablement au fil des siècles peuvent être mentionnés l'ail, l'oignon, le poireau, le paprika, la câpre, les viandes de porcs, bœuf, poulets, les produits laitiers et ses dérivés, l'utilisation du gras de porc dans la cuisson, la tomate<sup>61</sup>, des épices asiatiques comme la cannelle et l'anis prisées dans les pâtisseries andalouses importées dans la colonie, enfin des éléments nord-africains auparavant absorbés dans les cuisines du sud de l'Espagne comme le cumin, la ciboulette et la coriandre (Cuadra, 2013). La colonisation européenne s'appropria ainsi des aliments locaux d'une manière qui reflétait ses habitudes, par exemple l'utilisation de l'endémique achiote (bixa orellana) pour colorer les plats en rouge rappelle l'utilisation du paprika dans les cuisines de Murcia et d'Extremadura ou encore de l'huile de palme dans les cuisines d'Afrique de l'Ouest (Ibid.) : l'achiote aurait pu reprendre le rôle de l'huile de palme pour les populations déportées.

Le XIXe siècle a vu différentes vagues d'immigrations blanches en majorité hispanophones. Au début du XIXe, la révolution haïtienne inspirait des craintes alors que le climat politique espagnol était instable dû aux guerres napoléoniennes et aux changements de régimes. Les troubles politiques dans les colonies espagnoles amenèrent un afflux de réfugiés loyaux à la couronne sur l'archipel (González, 1980 : 76). Le décret de 1815 ou décret de Grâces (*Real Cédula de Gracias*) encouragea l'immigration espagnole, notamment des Canaries<sup>62</sup>, de Catalogne et des îles Baléares, mais aussi plus tard d'européens, en particulier de Corse, en garantissant des droits commerciaux,

<sup>60</sup> À cette époque le poivre est un produit de luxe originaire d'Asie. S'il l'a réellement observé à PR, cela devait probablement être dans la demeure d'un membre de l'élite.

<sup>61</sup> Qui passe d'abord par son assimilation dans la cuisine européenne avant de s'incorporer aux pratiques alimentaires de l'archipel dans la seconde moitié du XIXe siècle (Cuadra, 2013).

<sup>62</sup> Les canariens avec les africains, était le groupe démographique le plus important déjà au XVIIIe siècle et contrairement aux ibériques péninsulaires, ils sont déjà habitués à consommer du maïs quotidiennement (Cuadra, 2013). Les savoirs culinaires canariens, eux-mêmes constitués à partir des savoirs du peuple originaire des Canaries les guanches, donnèrent naissance entre autres au *gofio* puertoricain.

l'accès à la terre et aux plantations de café, sucre et tabac (Denis-Rosario, 2022 : 209). Denis-Rosario signale qu'ironiquement les mesures du décret de Grâces attirèrent aussi des personnes noires et libres de Haïti et de Louisiane (Denis-Rosario, 2022 : 209) et la population noire en générale était en augmentation au cours du XIXe siècle, néanmoins de manière bien moindre que la population blanche et hispanique. L'arrivée de ces nouveaux colons blancs venus faire richesse, notamment avec le café dans les régions montagneuses fut une nouvelle vague de colonisation avec l'imposition de valeurs et pratiques qui bouleversèrent l'économie et l'agriculture de subsistance locale des populations afro-descendantes mélangées aux peuples originaires et aux premiers colons (González, 1980 : 76). L'immigration blanche et son accès exclusif à la propriété et au commerce des cultures de café, de sucre et de tabac fut une réponse coloniale à la présence alors majoritaire des populations noires-africaines et métissées, esclaves et libres. La répartition des terres était inégale et à l'avantage des familles des Haciendas et de l'administration coloniale (Ibid.). Les politiques libérales espagnoles du XIXe siècle firent aussi la promotion à Puerto Rico du développement de systèmes de production agricole à destination du marché extérieur<sup>63</sup>, principalement européen (Pizzini, 2021 : 169). Le café, dont la variété arabica est importée et semée sur l'archipel en 1736, devint rapidement une des exportations principales vers l'Europe et à la fin du XIXe siècle dépassa même la canne-à-sucre, produit d'exportation jusque-là principal (Crist, 1948 : 177-178). La canne-à-sucre a repris sa place dominante sous l'égide étasunienne dans la première moitié du XXe siècle (Mintz, 1991).

L'Espagne tenta aussi d'installer la religion et les traditions catholiques. Beaucoup de ces traditions chrétiennes ont une empreinte dans les pratiques et les représentations alimentaires aujourd'hui comme le carême, pâques, noël et les rois mages. Ce sont des événements de commensalité, de performance identitaire et culinaire personnelle, familiale et communautaire (Cuadra, 2013). Aujourd'hui, l'Espagne exporte des produits alimentaires à PR comme le vin et l'huile d'olive et importe le rhum puertoricain : le fameux *Bacardi* entre autres<sup>64</sup>. Une grande partie de la cuisine gastronomique et de prestige, visible dans le centre dit historique et touristique de San Juan, met en avant le répertoire culinaire espagnol, fusionné et mélangé (Del Castillo, López-Forero, 2019 : 119). Une grande partie de la gastronomie puertoricaine tire ses racines historiques des innovations agricoles et culinaires des membres du groupe démographique peut-être le plus important dès le XVIe et jusqu'au XIXe : les personnes africaines et afro-descendantes.

<sup>63</sup> Traduction personnelle depuis : « Las políticas liberales españolas del siglo XIX promovieron en Puerto Rico el desarrollo de sistemas de producción agrícolas para el mercado exterior »

<sup>64</sup> Voir Rosario Paradinas, Ignacio Monsalve, Simón Gracia, « Puerto Rico, situación actual y presencia de empresas españolas », TSN. Transatlantic Studies Network: Revista de Estudios Internacionales, Vol. 5, No. 9, 2020, pp. 51-59.

#### C – L'alimentation d'origine africaine et afro-descendante

La part démographique et historique noire-africaine de PR est la plus ignorée dans les études des réalités puertoricaines (Falcón, 1993: 54). La période de l'esclavage peut avoir des conséquences sur le système alimentaire actuel et la façon dont les personnes se représentent l'alimentation. Les élites actuelles de l'archipel sont en parties descendantes des maîtres des plantations, tandis que les populations aujourd'hui les plus précaires, historiquement mal-nourries et davantage impactées par les catastrophes environnementales sont les groupes afro-descendants vivant dans les régions montagneuses plus isolées du centre, du sud et des villes (Lloréns, 2018 : 139 ; 147). L'inégalité structurelle est naturalisée par une iconographie des corps et de la souffrance assimilée au corps noir (*Ibid.* : 139 ; 145). L'assimilation à la culture africaine et à la couleur noire est interprétée comme de la moquerie dans les écoles étudiées par Hilda Lloréns et Isar P. Godreau (2010 : 28). Le trait culturel africain n'est pas valorisé. Les sociétés caribéennes hispaniques véhiculent des expressions qui corroborent ces représentations négatives dans l'alimentation, par exemple « comidas de negros » (nourriture de noirs) se réfère à une nourriture de piètre qualité et « merienda de negros » (goûter de noirs) se réfère à une situation de désordre et de confusion (Ramírez, 2017 : 217-218). La hiérarchisation raciale/de sang<sup>65</sup> et de classe de la société coloniale a implanté une structuration sociale inégalitaire sur l'archipel dans laquelle se trouve au sommet les espagnols, puis les créoles espagnols, suivi des blancs pauvres, des esclaves affranchis de couleur mulattos et pardos, les populations originaires et en bas les esclaves noirs-africains (Denis-Rosario, 2022 : 206). Ces derniers sont souvent considérés dans l'historiographie puertoricaine comme des travailleurs agricoles automatisés (automatizados) qui attendent le grand soir de l'abolition, en vain. Les personnes concernées maniaient les Reglamentos (lois coloniales) à leur avantage, utilisaient leurs relations – notamment avec des personnes affranchies – faisaient pression et renégociaient leur situation activement – comme le montrent les archives judiciaires (Costa, 2016 : 211 ; 215).

La colonie importa des esclaves noirs-africains dès le début du XVIe siècle. Dans les années 1530, la population noire-africaine est estimée à environ 2000 personnes pour quelques centaines de colons blancs espagnols (Cuadra, 2013) et dépassa probablement dès la fin du XVIe siècle le

<sup>65</sup> Jean-Paul Zuñiga (1999) explique que l'idéologie médiévale nobiliaire ibérique de transmission des vertus et de la pureté religieuse par le sang du père influence la hiérarchisation sociale dans les Amériques. La notions de lignée patrilinéaire suit et valorise socialement les descendants de père espagnol, tandis que la bestialisation marque à la fois les premières désignations de différences ethniques et les mélanges dits de sang à l'origine des taxonomies coloniales. « Phénotype, domaine d'activité, langue, habillement, lieu de résidence et réseaux de solidarités dans lesquels un individu est inséré sont autant d'éléments essentiels de son identification ethnique » et l'identification ethnique dans la société coloniale espagnole s'affirme en fonction de ceux dont on se démarque socialement (Zuñiga, 1999 : 443). Elle change en fonction du contexte et de l' « économie des vertus du sang » (*Ibid.* : 447).

nombre de personnes caribs – estimé entre plusieurs centaine de milliers à un voire deux millions (Castanha, 2010) – pour dominer largement jusqu'à la seconde moitié du XIXe siècle la démographie de l'archipel (González, 1980 : 76). La population noire-africaine et afro-descendante est issue de la traite trans-Atlantique depuis les côtes ouest-africaines, dans une moindre mesure de l'immigration volontaire ou non de populations noires libres et esclaves des autres colonies des Amériques – notamment la Louisiane et Saint-Domingue – et des métissages dans la société puertoricaine, à la fois avec les personnes originaires (Zambo) et avec les espagnols (mulatto). La traite de personnes déportées d'Afrique devint significative avec le développement des premières plantations sucrières (Denis-Rosario, 2022 : 205). Ces dernières prirent leur amorce en 1535 et 1580 (Cuadra, 2013). Comme ailleurs dans les Amériques, les personnes déportées amenèrent avec elles des semences, des savoirs et des pratiques agricoles et alimentaires (Bolaños, Esquivel, 2000 ;Carney, 2001 ; 2002). La culture de la consommation du riz et les semences de riz<sup>66</sup>, apportés par les espagnols du fait de son adaptation au climat tropical au contraire du blé, a aussi été développé par les personnes africaines. Elles apportèrent aussi des variétés de haricots originaires d'Afrique de l'Ouest et cultivées depuis des millénaires – les vignas, aujourd'hui connues à PR comme frijoles de carita (black-eyed peas) ou biscos (cross-eyed) - les bananes sucrées et plantains (guineas ou llantenes), les pastèques, le gombo/okra (quimbombó), l'igname (ñame) (Cuadra, 2013; 2018; Fernández-Armesto, 2004: 221; Bolaños, Esquivel, 2000: 8). Les personnes africaines relancèrent l'agriculture d'espèces locales de haricots, de tubercules et de maïs (Cuadra, 2013). L'agriculture du riz se développa comme source alimentaire de subsistance dans les colonies ibériques du Nuevo Mundo (Bolaños, Esquivel, 2000 : 16-17). Au XVIIIe siècle, le riz est devenu central dans la diète quotidienne (Cuadra, 2013). Il était la nourriture majeure dans les portions des soldats espagnols en garnison, des esclaves africains et afro-descendants dans les plantations, des prisonniers et des patients hospitalisés (Ibid.). Grâce au climat tropical, le riz peut être récolté plusieurs fois sur une même année (*Ibid.*). Aujourd'hui, la diète puertoricaine place le riz à son centre et il est très commun qu'il soit consommé quotidiennement et décliné comme base d'un très grand nombre de plats. Sa présence apparaît communément comme le signe d'un « real meal », bien qu'il ne soit produit nul part sur l'archipel aujourd'hui – malgré quelques tentatives récentes de

<sup>66</sup> À noter qu'il existe des variétés autochtones de riz sauvage sur le continent : en Amérique du Nord consommé entre autres par les sociétés des Grandes Plaines comme les Ojibwé avec qui il existait peut-être des échanges commerciaux indirects avec les sociétés caribéennes ; une variété de riz endémique au nord du Costa Rica où il existe une variété locale et en Amazonie (Bolaños, Esquivel, 2000 : 8) d'où sont originaires les populations qui ont peuplé les Antilles avant l'arrivée des espagnols et des africains. Il est donc envisageable de penser qu'un autre riz était connu à Boricua, mais ne faisait vraisemblablement pas partie ni des cultures ni de l'alimentation quotidienne. Voir Jessica Milgroom, «Wild Rice and the Ojibwe.», MNopedia, Minnesota Historical Society. URL: http://www.mnopedia.org/thing/wild-rice-and-ojibwe; Elizabeth Ann Veasey et al., « Genetic diversity of American Agricola, Vol. 68, 4, wild rice species » In. Scientia No. 2011, 440-446; https://humanities.exeter.ac.uk/archaeology/news/title 613083 en.html.

production locale qui ont manqué de soutien streuturel (*Ibid.*).

Lors de la traversée de l'Atlantique, les aliments donnés aux personnes déportées étaient simplifiés « simplificados » (Ramírez, 2017 : 186). Au XVIIIe siècle, la nourriture à bord pouvait inclure viandes, igname (ñame) – culture abondante au Kongo – bananes et riz cultivés en Afrique et parfois de l'eau-de-vie (*Ibid.*). Au XIXe siècle, les aliments relevés lors de la traversée sont : riz, petits-pois (chicharos), haricots plats (bisaltos), haricots noirs, haricots blancs, viande salée en saumure, caritas (petits poissons), une petite quantité de farine moulue et cuite avec les légumineuses dans un sac en toile de chanvre (Ibid. : 187). Dans une ordonnance dominicaine de la couronne espagnole de 1528, il est dit que l'entretien doit inclure : casabe, maïs, piments et viandes en abondance – les mêmes composantes en type et qualité à peu de chose près relevés dans deux Códigos Negros de 1768 et 1769 basés sur le Code Noir français et dans plusieurs Reglamentos (*Ibid.*). Le système esclavagiste espagnol dans les Caraïbes préconisait pour les esclaves un apport protéinique élevé et à faible coût. Au cours de la première moitié du XIXe siècle, alors que les plantations sucrières sont en plein essor, le maïs est mis en avant dans l'alimentation des esclaves pour son faible coût, son abondance, sa qualité nutritionnelle et le fait qu'il soit déjà connu par la plupart des africains (Cuadra, 2013). En 1826, le Reglamento de Puerto Rico stipule que les maîtres d'esclaves doivent nourrir suffisamment de manière à ce que les individus récupèrent de la fatigue (Ramírez, 2017 : 188). Une liste d'aliments dite d'absolue nécessité<sup>67</sup> quotidienne selon le règlement est explicitée : six à huit bananes (plátanos, probablement de l'espèce plantain étant donné l'équivalence faite avec des féculents) ou leur équivalent en patates (batatas), ignames et patates douces (ñames) ou autres racines, 229,60 gr. de viandes, morues ou maquereaux, 114,80 gr. de riz ou d'autres légumineuses et verdures courantes (menestras cotidianas) parmi lesquelles se rangent probablement le maîs. Aux nouveaux-nés et jeunes enfants dont la mère est occupée à travailler, un régime léger (*ligero*) est recommandé jusqu'à la dentition avec soupes, *atoles*<sup>68</sup>, laits et produits similaires (*Ibid.* : 188). Les esclaves âgés ou malades étaient à la charge du maître (Costa, 2016 : 212). Les aliments d'origines végétales étaient disponibles sur l'archipel en abondance pour la plupart, d'autres étaient importés comme les poissons (Pizzini, 2010). Dans la réalité, la diète pouvait être encore simplifiée et réduite avec des produits en putréfaction et/ou infestés et les apports journaliers pouvaient être suffisants en calories et protéines mais manquer de nutriments essentiels (Ramírez, 2017 : 215). Dans les discours de certains esclavagistes, les apports nutritionnels et la bonne santé des esclaves apparaissaient essentiels pour le bon fonctionnement et

<sup>67 «</sup> de absoluta necesita » telle qu'écrit dans le *Reglamento* rapporté par Lucena (2000 : 286) que Ismael Sarmiento Ramirez cite. Voir Salmoral M. Lucena, *Los Códigos Negros de la América Española* (Madrid: UNESCO/Universidad de Alcalá), 2000.

<sup>68</sup> Boisson sucrée d'origine mésoaméricaine faite à partir de masa, farine de maïs et de condiments aromatiques.

la productivité des plantations de sucre et de café (*Ibid.* : 194). En ce sens, dans les îles caribéennes colonisées par l'Espagne, les maîtres esclavagistes pouvaient concéder des lopins de terre aux personnes esclaves que ces dernières utilisaient comme parcelles agricoles nommées conucos, mot et pratique agricole traditionnelle de polyculture d'origine carib-jíbaro (Ramírez, 2017 : 188, 194-195 ; Steiner, 1974 : 94). De même, la viande était centrale et certains maîtres donnaient un cochon (Ramírez, 2017: 194-195). Certains esclaves pouvaient obtenir la permission de vendre dans l'économie de marché (*Ibid.* : 189). Tout cela dépendait de l'amplitude du maître à suivre ou non les reglamentos. Il existe plusieurs témoignages<sup>69</sup> de médecins dans les plantations cubaines du XVIIIe et du XIXe siècle qui soulignent la mauvaise qualité et le manque d'aliments et les maladies que la malnutrition génère (*Ibid.* : 192-193). Les trois colonies de Cuba, Saint-Domingue et Puerto Rico partagaient des Reglamentos proches, mais les proportions de la traite à Puerto Rico étaient de bien moindres importances. À Cuba, la diète esclavagiste se limitait à deux repas par jour, sans petitdéjeuner, cette habitude continue aujourd'hui pour une partie de la population cubaine (Ramírez, 2017 : 216). Les usages promus par les maîtres pour le maïs et des préparations à base de maïs comme le *funche*<sup>70</sup> pour les esclaves leur donnent aujourd'hui une connotation de classe et de race. Cet aliment peu coûteux et connu par une grande partie de la population pour laquelle il est parfois essentiel – notamment parmi les plus précaires<sup>71</sup> – et influence les menus des écoles publiques du début du XXe siècle ainsi que les programmes gouvernementaux d'assistance alimentaire et nutritionnel (Cuadra, 2013). Aujourd'hui, l'image péjorative, le désir d'oublier un passé de manque et le temps long de préparation requis ont en partie fait disparaître le *funche* et les préparations de maïs des cuisines, des menus des restaurants dits nuevo-criollo et des livres de cuisine nationaux et/ou créoles (Ibid.). Son association avec le plat italien de polenta, ou avec l'idée d'un folklore authentique redore parfois son blason (Ibid.). La consommation et la production agricole contemporaine de maïs a drastiquement diminué dans le dernier quart du XXe siècle et aujourd'hui l'essentiel du maïs consommé est importé des États-Unis (*Ibid.*).

L'héritage africain est peut-être le plus tourné vers l'accommodation, le « making-do » (Houston, 2007). Les personnes esclaves pouvaient raccommoder et improviser leurs repas pour les

<sup>69</sup> Voir Francisco Barrera y Domingo, Reflexiones histórico-físico-naturalesmédico-quirúrgicas. Prácticos y especulativos entretenimientos acerca de la vida, usos, costumbres, alimentos, vestidos, color y enfermedades a que propenden los negros de África, venidos a las Américas. Havana, 23 de julio del año 1798, Ediciones C & R.), La Habana, 1953.

<sup>70</sup> Mixture de farine de maïs, parfois des patates douces, des bananes plantains, du yuca, de la viande ou du riz avec de l'eau ou du lait, parfois du lait de coco. La taxinomie et l'origine viendrait du Kikongo Kimbundu d'Angola pour ngfungi et/ou du congolais jundy (Cuadra, 2013).

<sup>71</sup> Le maïs et le *funche* sont considérés comme « the second front » contre la faim pendant les périodes de disette générées par le rationnement de la Seconde Guerre Mondiale – « the main front » étant le riz et les haricots (Cuadra, 2013). Ils sont donc aussi associés à un système agronomique général de subsistance, à une diète simple et au manque d'aliments.

rendre meilleurs, gagner en temps et en énergie. Ces stratégies se sont transmises aux gastronomies caribéennes et américaines, par exemple les mélanges et combinaisons de plats et avec elles les noms donnés aux aliments et aux ustensiles utilisés (Ramírez, 2017 : 217). En particulier, les personnes libres de couleur ont pu réaliser des emprunts à toutes les formes d'expérimentation culinaire et combinaisons possibles, participant ainsi à façonner de nouveaux goûts culinaires (*Ibid.*). De là, selon Ramírez, la proportion de personnes afro-descendantes qui travaillent dans la restauration et le commerce alimentaire aujourd'hui dans les Caraïbes. Nombre de préparations culinaires caribéennes leur sont redevables : le funche, le fufú cubain et le mofongo puertoricain (purée de bananes plantains vertes frites et pilonnées avec du sel, de l'ail, du bouillon et de l'huile d'olive avec des morceaux de viande de porc), le mondongo (soupe de tripes), les beignets, tortillas et fritures de maïs et de tubercules etc. (*Ibid.* : 217). Les esclaves sur les plantations et les marrons, cimarrónes, en fuite et en résistance dans l'intérieur de l'île pouvaient aussi rencontrer les communautés descendantes des peuples originaires décrites par Steiner (1973) et Castanha (2010) et ces rencontres furent l'occasion d'échanges de savoirs et de pratiques alimentaires 72. Cela est visible avec les haricots. Les africains reprirent les cultures endémiques et furent probablement aidés pour cela par les populations natives qui connaissaient les meilleures terres, le climat local et les pratiques de combinaison d'espèces. La présence africaine a refaçonné la géographie alimentaire et agricole. Une variété sauvage de haricot des montagnes hautes et non cultivées est appelée cimarrón (Cuadra, 2013). Une partie de la nature de l'archipel est ainsi associée à l'identité africaine.

Les pratiques africaines, notamment spirituelles et religieuses, ont été activement combattues par l'Église coloniale et l'Inquisition dès 1519 – elles ont fournis la base à la répression des pratiques religieuses et alimentaires associées<sup>73</sup> (Sued-Badillo, 1992 : 601). Les personnes esclaves n'avaient souvent pas le temps et la liberté d'utiliser l'ensemble de leurs savoirs culinaires et agricoles pour leur propre compte – ce qu'elles conservèrent le fut pour beaucoup à travers ces pratiques religieuses en grande partie combattues par l'Inquisition (Ramírez, 2017 : 216). Le choix d'incorporer certaines herbes sauvages ou certaines épices et plantes dans des préparations culinaires alors qu'elles sont associées à ces interdits pouvait comporter des risques et/ou des

<sup>72</sup> Il pouvait aussi y avoir des rencontres et peut-être des échanges sur les plantations elles-mêmes ou dans d'autres espaces esclavagistes entre esclaves noirs-africains et esclaves autochtones au XVIe siècle notamment comme le présente Cruz Miguel Ortiz Cuadra (2013).

<sup>73</sup> Les interdits alimentaires, des usages d'herbes et de plantes médicinales sont nombreux dans les colonies dites du Nouveau-Monde. Sur les plantes médicinales ou encore l'histoire du *pulque* dans la Nouvelle-Espagne voir Samir Boumediene, *La colonisation du savoir, Une histoire des plantes médicinales du "Nouveau Monde" (1492-1750)*, Éditions des Mondes à faire, Vaulx-en-Velin, 2016; Sur l'interdiction de l'amarante également en Nouvelle-Espagne voir Mihai Costea, François J. Tardif, « The Name of the Amaranth. Histories of Meaning », *SIDA*, *Contributions to Botany*, Vol. 20, No. 3, 2003, pp. 1073–1083.

jugements<sup>74</sup>. Avec la révolution haïtienne à la fin du XVIIIe, les signes de ritualité africaine ne devinrent plus simplement des signes d'hérésie, mais des menaces subversives et le temps libre des esclaves se retrouva de plus en plus réglementé et contrôlé (Romberg, 2007 : 83). Une série de mesures politiques, de restrictions et de répressions dans la période du début du XIXe siècle éclaire sur la méfiance généralisée de l'ordre colonial à l'égard de tout signe d'africanité<sup>75</sup>. Une grande partie de l'alimentation africaine a ainsi historiquement dû chercher à camoufler ses origines, ses savoirs et ses usages pour survivre. Malgré ces risques, les usages religieux actuels afrodescendants portent les traces des aliments et des pratiques spirituelles d'origines africaines (Romberg, 2007).

Avec l'abolition officiel de l'esclavage en 1873, les personnes devenues libres affrontèrent de fortes inégalités quant à l'accès à un salaire et à la terre (Denis-Rosario, 2022 : 210). La précarité et l'insécurité alimentaire des populations afro-descendantes était systémique et l'est toujours. La société coloniale a institué également une hiérarchisation de genre où les femmes étaient sous la tutelle de leur mari et étaient chargées du foyer, des enfants et de la cuisine. Lorsqu'elles devaient répondre à leurs propres besoins, quand elles étaient veuves par exemple, elles pouvaient travailler dans le commerce, alimentaire notamment, mais leur activité était mal perçue socialement, particulièrement pour les femmes noires <sup>76</sup>. Par exemple, les vendeuses noires de *bacalaitos* (beignet de morue) sont moquées et folklorisées (Rivera, 2006 : 166). La colonisation étasunienne rajouta encore un autre niveau de perception négative de l'africanité, notamment en configurant l'identité africaine selon les représentations de la mission coloniale modernisatrice étasunienne œuvrant contre le primitivisme à faire disparaître. La présence africaine est considérée comme une menace à l'édification d'un État puertoricain moderne, puis d'un État industrialisé (*Ibid.* : 84). Les pratiques africaines – les « superstitions » – sont médicalisées, criminalisées et systématiquement dépréciées par l'ordre médical et les médias (*Ibid.* 84-85).

À partir des années 1980, quand l'identité puertoricaine est davantage valorisée depuis ses héritages multiples, bien que de façon inégale, les discours changèrent : ce qui était considéré comme de l'hérésie, de la superstition ou du charlatanisme devint une forme populaire de soin « popular healing », de médecine folklorique « folk medicine » et de médecine alternative

<sup>74 «</sup> incorporation of herbs and spices, however, was more problematic, because it reflected the diverse medical, religious, and culinary practices of a multiethnic, multiracial society and the stigmas and proscriptions about the use of particular food items to which it gave rise. » (Cuadra, 2013).

<sup>75 «</sup> People and things African acquired an additional dangerous halo during this period, one that could have annihilated the economic and political rule of Spaniards in Puerto Rico, as attested by the numerous government and police edicts established in the first half of the nineteenth century. » (Romberg, 2007: 83). Les *hacendados* acquièrent alors un pouvoir judiciaire quasi total sur les esclaves africains.

<sup>76</sup> Voir Eileen Suárez Findlay, *Imposing Decency: The Politics of Sexuality and Race in Puerto Rico, 1870–1920.* Durham and London: Duke University Press, 1997.

« alternative-healing systems » (Ibid.: 85-86). L'héritage africain devint un objet de fierté. Ce processus dit de revitalisation « revitalization » s'accompagna d'une identification avec les autres sociétés afro-caribéennes post-coloniales<sup>77</sup>. Elle fut accentuée par les échanges transnationaux des savoirs et pratiques caribéennes et sud-américaines dans les métropoles étasuniennes où convergent les flux migratoires ainsi que sur l'archipel en lui-même (*Ibid.* : 88 ; 93 ; Flores, 2009 ; Duany, 2011). Romberg parle d'une commodification sélective des signes de l'africanité, pas aussi animée par une quête de l'authenticité comme cela peut être parfois le cas parmi les personnes afro-cubaines et afro-américaines (2007 : 98). Cette histoire a des conséquences sur les représentations des héritages africains actuels. La mention de rituels et de spiritualités d'origines africaines est présente dans le corpus des ressources en ligne dans certaines structures agricoles étudiées pour ce mémoire. Dans le contexte des débats politiques récents autour du statut d'autonomie de l'archipel, l'identité ethnique africaine, l'historiographie et la notion de syncrétisme sont réévaluées dans les représentations publiques d'une manière que Romberg qualifie de pragmatique (Ibid.: 81). Romberg note (Ibid.: 79) au sujet des pratiques de santeria et/ou de brujeria et espiritismo aujourd'hui qu'il y a une simplification des références et des associations aux couleurs, aliments et plantes africaines et pré-coloniales. Le miel, les courges, le maïs, différentes herbes ou encore des alcools sont associés aux pratiques spirituelles africaines (*Ibid.*).

La folklorisation des héritages africains présente dans la culture populaire est utilisée dans la publicité par des entreprises de produits alimentaires, c'est le cas entre autres de *Heineken* et de *Yaucono Café*, ce dernier utilise notamment la figure folklorique de *Mama Inés (Ibid.*). Ces figures correspondent à des clichés raciaux hérités des imaginaires coloniaux et esclavagistes. Selon Raquel Romberg (2007:81):

Africa (up until roughly the 1980s) has been a problematically silenced referent for Puerto Ricans (as a great number of proverbs and songs attest) and thus systematically erased from their memory and practice from the time of colonial-originated blanqueamiento (whitening) policies and desires (Torres 1998).

L'héritage des cuisines afro-descendantes lie les cultures culinaires des colonies européennes du bassin caribéen :

« Si la "cuisine nationale" de toutes les îles et des régions littorales du bassin caribéen est pratiquement la même en ce qui concerne ses ingrédients essentiels et ne connaît que de légères (même si souvent imaginatives) variations de combinaisons, il pèse le fait que ces pays furent colonisés par des nations européennes aux traditions culinaires très différentes, comme l'espagnole, la française, l'anglaise et la hollandaise<sup>78</sup>, cela peut seulement

<sup>77 «</sup> As for those concerned with the Africanization of Puerto Rico, the public revitalization of African Puerto Rican identity enables them to identify with other postcolonial Afro-Caribbean societies. » (*Ibid.*).

<sup>78</sup> Et dans une moindre mesure danoise.

s'expliquer, il me semble, en vertu que tous les caribéens – insulaires ou continentaux – mangeons et buvons davantage en tant que noirs que comme européens »<sup>79</sup> (González, 1980: 75-76).

Au-delà des divergences entre les différentes cultures coloniales et entre les cultures des populations déportées d'Afrique, l'adaptation forcée à un milieu de vie nouveau au condition de (sur)vie difficile depuis des savoirs, des accommodations, des résistances, des rencontres avec les cultures premières des Caraïbes semblent converger vers des patterns alimentaires proches. Dans l'historiographie, la figure du *jibaro* apparaît à la fois comme un symbole du paysan blanc, comme l'héritier des cultures orales des peuples originaires et comme un paysan afro-descendant des montagnes du centre : c'est-à-dire, comme un hériter des différentes cultures historiques de l'archipel. La figure est protéiforme, multiple, voire syncrétique. Chacun de ses visages reflète une réalité complexe : dans les zones rurales, les néo-colons blancs plus ou moins isolés se rapprochaient vraisemblablement des populations qu'elles rencontraient, provoquant des mélanges de populations avec une part d'ancêtres européens, autochtones carib et afro-descendants. La présence africaine a aussi été reconnue en même temps qu'assimilée dans l'histoire coloniale comme une force de production agricole et culinaire. Cela est par exemple visible dans les ordonnances du conseil de San Juan au début du XVIIe siècle qui regroupaient toutes les légumineuses cultivées qu'elles soient d'origines africaines ou locales – sous le même vocable, assimilant ainsi l'agriculture à une même unité sémantique de production, ne reconnaissant ni ne distinguant les cultures endémiques des cultures africaines ou européennes (Cuadra, 2013). Dans le même temps, la structure raciale héritée de la colonisation et de la constitution de l'identité nationale depuis la perspective des élites créoles blanches euro-centrées a tendu à constituer l'identité noire-africaineaméricaine sur l'archipel comme invisible. « I recall growing up on the island feeling invisible, not part of the dialogue, nor considered a customer or a target audience member. » témoigne ainsi Maritza Quiñones Rivera (2006 : 167), qui s'auto-identifie afro-puertoricaine. Alors que le système alimentaire est en partie héritier des accommodations des personnes africaines déportées et descendantes, ces dernières ont été rendues invisibles dans l'historiographie, les épistémologies et les perceptions dominantes de l'identité puertoricaine par le colonialisme interne de sa société. Cela impacte le champ des pratiques et des imaginaires contemporains quant aux enjeux du système alimentaire actuel. L'histoire du métissage, de la créolisation et de la constitution de l'identité

<sup>79</sup> Traduction personnelle depuis : « Si la "cocina nacional" de todas las islas y las regiones litorales de la cuenca del Caribe es prácticamente la misma por lo que atañe a sus ingredientes esenciales y solo conoce ligeras (aunque en muchos casos imaginativas) variantes combinatorias, pese al hecho de que esos países fueron colonizados por naciones europeas de tan diferentes tradiciones culinarias como la española, la francesa, la inglesa y la holandesa, ello solo puede explicarse, me parece, en virtud de que todos los caribeños —insulares o continentales— comemos y bebemos más bien como negros que como europeos. ».

## D – Les colonisations internes : métissages, créolisations, hiérarchies raciales, de genre et de classe et résistances opérant dans le système alimentaire puertoricain.

Le terme de métis est à l'origine un terme méprisant, insultant et péjoratif dans la société coloniale espagnole, qui signifie un mélange de sang dû à une mésalliance (Zuñiga, 1999 : 440 ; 443). Il y a différents métissages et termes associés qui varient d'une région colonisée à l'autre, mais les trois catégories généralement retenues sont : métis africain-européen mulato/parda (mulâtre), métis autochtone-européen (mestizo), métis africain-autochtone zambo. Les personnes métisses issues de pères nobles qui assumaient leur paternité jouissaient souvent à la naissance des prérogatives sociales associées aux espagnols dits « purs » et pouvaient profiter d'une ascension « ethno-sociale » par le mariage avec une autre personne espagnole (*Ibid.* : 444-446). Lorsque la paternité n'était pas reconnue, le métissage pouvait aussi être un élément de mépris et de discrimination sociale (Ibid.: 446). De fait, le métissage espagnol valorisait structurellement et intégrait socialement l'affirmation d'un héritage hispanique dit pur, tandis que le « sang » et l'héritage africain et indio était absorbé et dilué dans la matrice de la société coloniale<sup>80</sup>. Dès lors, ce qui différenciait le métis du créole était le degré de valorisation au sein de l'« économie des vertus du sang » : « Un métis est ainsi en Amérique coloniale un individu de condition sociale modeste qui se trouve avoir une ascendance génétiquement mixte. Le même individu intégré dans les couches privilégiées ne recevrait que l'appellation de créole » (Ibid. : 450). La problématique généalogique du sang et de l'héritage indio apparu au XVIIIe siècle et se traduisit par une préoccupation des élites créoles envers la « blancheur » et une suspicion des migrants péninsulaires et des élites espagnoles envers l'« européanité » et l' « hispanité » des créoles (*Ibid.* : 451). La biologisation progressive des catégories ethniques au XVIIIe et au XIXe couplée aux héritages des conceptions de l « 'économie des vertus du sang ibérique » imposa un silence social sur les héritages non-européens<sup>81</sup> encore présent aujourd'hui. Cela peut représenter une « bombe à retardement » en termes de violences raciales et systémiques (Zuñiga, 1999 : 452 ; Rivera, 2006). Sur PR aujourd'hui, l'idéologie du métissage rassemble théoriquement la population originaire, les espagnols et les africains en

<sup>80 «</sup> Le corollaire de cette intégration est le plus souvent l'occultation de la branche indienne de l'ascendance d'un individu. » (Zuñiga, 1999 : 445).

<sup>81 «</sup> Pour les créoles de la fin du 18e siècle et du 19e siècle, l'hispanité américaine, qu'ils savent largement redevable aux apports amérindiens et africains, est une cicatrice douloureuse qu'ils ne veulent surtout pas montrer au concert des nations civilisées Le silence s'est avéré être une véritable bombe retardement dès lors que l'identification ethnique n'est plus socialement fixée mais biologiquement postulée » (Zuñiga, 1999 : 452).

proclamant que « tout le monde est égal sans traitement spécial<sup>82</sup> » (Rivera, 2006 : 163). Cette idéologie camoufle la violence systémique et raciale (*Ibid.* : 164) : « Along with other racist national ideologies such as *blanqueamiento* (Whitening), hispanophilia, and Afrophobia, *mestizaje* serves as a mechanism to reinforce Eurocentrism and thus limit the participation of underrepresented groups in politics, law, media, education, and other fields. »<sup>83</sup>.

Le « colonialisme interne » s'exprime dans la gastronomie dans la mesure où les élites créoles adoptèrent les goûts, les modalités, les recettes et les préparations amenées d'Europe et qui furent imposées par ce qu'Adolfo Albán Achinte nomme l'« acculturation gastronomique » <sup>84</sup> (Achinte, 2010 : 17). Les manuels de bonne manière, le goût des élites créoles pour le raffinement, la gastronomie européenne, française et espagnole notamment, le contrôle des corps que cela impliquait ont contribué à domestiquer les sensibilités et introduire ainsi à la fois un système de discipline des corps et des goûts, mais aussi un système de hiérarchisation et de distinction sociale de ces derniers (*Ibid.*). Cela semble influencer aujourd'hui en partie le champ de la hautegastronomie puertoricaine <sup>85</sup>. Selon Lynn Marie Houston (2007 : 101), les premières productions artistiques des anciennes colonies – dans laquelle peut s'intégrer la production gastronomique – suivaient généralement les formes traditionnelles des pays colonisateurs <sup>86</sup>.

Le régimen de la libreta, instauré en 1849 par les créoles libéraux et actif jusqu'en 1870, impliquait que les travailleurs journaliers au chômage puissent avoir leur propre terre cultivable ou bien qu'ils puissent cultiver celle d'un propriétaire (agregado). Le système prit fin avec la forte croissance démographique de l'archipel, la compétition des propriétaires terriens pour les terres et du fait de l'abolition de l'esclavage en 1873 et l'arrivée de nouveaux travailleurs qui auraient pu prétendre à des droits similaires (Denis-Rosario, 2022 : 210). À la fin du XIXe siècle, l'ethnicité devint un enjeu identitaire, alors que l'archipel prenait de plus en plus d'importance économique, notamment grâce au boom de l'industrie caféière. Pour les élites créoles et blanches de l'archipel, il était important politiquement de se différencier de l'identité espagnole. La figure du paysan jibaro, associée à la monoculture du café et à la manne qu'elle représentait, est alors convoquée (Márquez,

<sup>82</sup> Traduction personnelle depuis : « todo el mundo es igual sin trato especial ».

<sup>83</sup> Voir aussi les violences policières qui concernent systématiquement davantage les personnes noires (Cabezas, Alcázar-Campos, 2016).

<sup>84</sup> Traduction personnelle depuis la citation citée : « El "colonialismo interno" se fue dando en lo gastronómico en la medida en que los criollos fueron adoptando los gustos, modales, recetas y preparaciones traídos de Europa, y que fueron impuestos a fuerza de lo que denomino deculturación gastronómica. ».

<sup>85</sup> Le classement 2019 de *Food & Wine Magazine* à Puerto Rico semble indiquer a priori cette tendance avec la présence de restaurants et cave à bières européens et la relative présence de personnes de couleur cheffes <a href="https://www.foodandwine.com/travel/puerto-rico-restaurants-wilo-benet">https://www.foodandwine.com/travel/puerto-rico-restaurants-wilo-benet</a>. Voir aussi comment la patrimonialisation du centre historique colonial espagnol de San Juan s'accorde avec une gastronomie d'élite blanche et occidentale (Monzote, 2013; Del Castillo,Lopéz-Forero, 2019; Denis-Rosario, 2022).

<sup>86</sup> Lynn Marie Houston fait elle-même le parallèle entre la situation des littératures caribéennes et celle de leur agriculture et de leur système alimentaire dans leur ensemble : les deux champs sont traversés par des tensions coloniales aux conséquences similaires sur la production culturelle.

1992 : 101). Elle est récurrente dans les estampes du XIXe siècle et dans les premiers travaux ethnographiques (*Ibid.*). Le *jibaro* nationaliste est blanchisé<sup>87</sup> : c'est la condition *sine qua non* pour l'avènement d'une société civilisée et élevée selon les aspirations des élites libérales (Santini, 2010 : 136; 143). Cela a développé un imaginaire identitaire national romantisé et folklorisé du paysan simple et sympathique. Toujours d'actualité, cet imaginaire participe à une forme de romantisation nationale qui participe à l'idéologie du blanqueamiento marquée par l'invisibilisation des cultures africaines et originaires (Márquez, 1992 : 101). En contrepoint, la figure rurale du mestizo<sup>88</sup>, son indépendance, voire son autarcie et son éloignement avec les aspirations de la modernité libérale représentait un obstacle à la marche du progrès (Ibid.). Les élites créoles se concevaient comme l'émanation authentique de l'identité nationale, elles exclurent toute représentation afro-descendante alors que la majorité de la population était métissée, notamment *mulatto* (mulâtre) et les populations originaires considérées éteintes, ou au mieux totalement absorbées, n'étaient pas inclues (Márquez, 1992 : 101-102). Elles dominaient la production de représentations nationales via leur emprise dans les institutions publiques, culturelles, éducatives, économiques. Elles se réapproprièrent les conceptions eugénistes européennes dans le souhait de libéraliser, démocratiser et "viriliser" la société à travers un programme hygiéniste qui préconisait des mesures d'hygiène, de bonne alimentation et d'amélioration des conditions de vie générale (Santini, 2010). L'eugénisme donnait des explications raciales et alimentaires aux origines des maladies : si les blancs mourraient davantage d'anémie par exemple, les noirs mouraient plus de tuberculose (Ibid. : 140). En réalité, les personnes noires-africaines avaient davantage de risques d'être affectées par des parasites et de mourir de maladies infectieuses du fait de la mauvaise qualité de l'alimentation fournie par les maîtres pendant l'esclavage et après du fait de la précarité économique, des mauvaises conditions de vie et de travail, notamment dans les rizicultures qui étaient des foyers d'infections (Cuadra, 2013).

Les espagnols n'acquièrent un contrôle total de l'archipel seulement suite aux révoltes de 1868 connues sous le terme de *grito de Lares* et leur répression violente dans les années qui suivirent jusqu'en 1887 et la fuite des intellectuels nationalistes, mais le mouvement continua avec les *jíbaros* illettrés (Castanha, 2010 : 54). Les révoltes et le mouvement indépendantiste antiespagnol, actifs dès le début du XIXe siècle, étaient en grande partie l'œuvre de personnes *jíbaros* et *indios*, *guerilleros* et *macheteros* qui soutenaient un nationalisme indigéniste : « The movement

<sup>87</sup> Le blanqueamiento, whitening ou blanchiment est le processus par lequel une personne devient progressivement socialement acceptable devant la société blanche ou qui s'auto-identifie blanche. Voir Arlene Torres, Norman E. Whitten Jr (eds.), Blackness in Latin America and the Caribbean: Social Dynamics and Cultural Transformations, Bloomington: Indiana University Press, 1998; Mara Viveros Vigoya (dir.), Les couleurs de la masculinité. Expériences intersectionnelles et pratiques de pouvoir en Amérique latine, La Découverte, Paris, 2018.

<sup>88</sup> C'est ce mestizo que des chercheurs et activistes comme Tony Castanha (2010) et les personnes concernées ellesmêmes peuvent revendiquer identifier comme jíbaro – elles se positionnent ainsi comme héritières des cultures originaires et afro-descendantes et de leur mode de vie autonome.

had become, more or less, an indigenist national struggle for social, cultural, economic, and political independence » (Castanha, 2010 : 53). Avec l'occupation étasunienne, la figure du paysan jibaro est de nouveau mise en avant par les élites intellectuelles et politiques créoles descendantes des propriétaires d'hacienda, cette fois-ci en tant que paysan aux héritages espagnols et européens pour se différencier du colonisateur étasunien et former une identité nationale (*Ibid.* : 211-212). Dans la même logique, la figure du *taino* est romantisée et celle du noir-africain folklorisée<sup>89</sup> (*Ibid.*: 212; Rivera, 2006). L'éveil d'une conscience nationaliste puertoricaine au XIXe siècle est concomitant avec la suppression de la catégorie Indio dans les recensements officiels - qui jusquelà n'intégraient par ailleurs que les personnes baptisées catholiques<sup>90</sup> (Castanha, 2010 : 52). « In other words, the creation of the awareness [de l'idendité nationale] came at the expense of the Indian or Jíbaro » et Castanha parle d'ethnocide (*Ibid.*) pour qualifier cette négation de la population amérindienne et métisse. Cette négation est aussi celle des droits des personnes concernées qui ne pouvaient pas se défendre légalement des expropriations et de l'exploitation de leurs terres. Les élites politques criollos nationalistes avaient des liens plus proches avec l'Espagne qu'avec les populations jibaros et indios. Elles vivaient de plus avec la crainte d'une révolution semblable à celle survenue à Haïti d'où s'étaient réfugiés des planteurs français, et au début du XIXe siècle quand le nombre de personnes esclaves noires était en augmentation (*Ibid.* : 53).

Le XIXe siècle voit ainsi à la fois une progression du contrôle politique et territorial des espagnols, l'éveil du nationalisme et de l'indigénisme puertoricain et la négation des populations noires, *jíbaros* et *indios* et de leur rôle politique. La gastronomie européenne et les monocultures d'exportation destinées au marché européen étaient valorisées comme gages de progrès et de modernité par les élites politiques et économiques créoles de l'archipel. Le centre de l'île, jusque-là majoritairement dévolu à des agricultures de subsistances ou fruitières mineures, fut progressivement convertis à l'agriculture commerciale d'exportation à la fin du XIXe siècle – notamment l'agriculture caféière – et devint une terre d'opportunités à la fois pour les nouveaux colons européens, mais surtout pour les élites créoles des côtes qui accumulaient propriétés et richesses (Santana, Portillo, 2007 : 8-9). Il semble que les processus de négation des cultures afrodescendantes, originaires et des modes de vie autonomes furent forgées par cette « modernisation » de l'archipel depuis la vision des élites créoles et les perspectives des colons européens. L'expansion de l'agriculture commerciale d'exportation et l'immigration européenne du XIXe permirent la colonisation de terres historiquement autonomes vis-à-vis du contrôle colonial politique,

<sup>89</sup> Voir Isar P Godreau, Scripts of blackness race, cultural nationalism, and U.S. colonialism in Puerto Rico, Champaign: University of Illinois Press, 2015.

<sup>90</sup> Selon les estimations de Tony Castanha, il y aurait pu avoir 200,000 personnes *Indios* et *mestizos* vivant à Borikén au XVIIIe siècle, dans les montagnes intérieures et sur les côtes (Castanha, 2010 : 51).

économique, culturel et social espagnol et des élites créoles.

À la veille de la conquête étasunienne, PR est divisé entre les intérêts de classes et de castes de propriétaires, mercantilistes blancs divisés entre créoles des côtes et néo-colons européens installés dans le centre, souvent plus pauvres, paysans et plus rarement propriétaires, et les populations afro-descendantes et métisses, aux héritages à la fois africains, carib et européens habitant le centre et les côtes (González, 1980: 82-83). La prise de contrôle militaire, politique et économique de l'archipel par les États-Unis en 1898 amorça une nouvelle forme de colonisation avec un bouleversement des relations socio-culturelles, environnementales, économiques et agricoles qui amplifia le modèle de la monoculture commerciale avec des conséquences sur la diète quotidienne et sur les représentations de l'alimentation de l'ensemble de la population.

#### 2. Recomposition du système alimentaire puertoricain depuis la colonisation étasunienne, l'impact de l'économie capitaliste et les résistances contemporaines.

Ni la révolution haïtienne ni les guerres d'indépendance sur le continent américain au début du XIXe siècle n'avaient emporté les colonies caribéennes hors du giron espagnol (González, 1980). La mise sous tutelle de Puerto Rico en 1898 arriva dans un contexte où l'Empire colonial espagnol était en net déclin depuis le XIXe voire le XVIIIe siècle, alors que l'Empire étasunien était en pleine expansion. Les États-Unis venaient alors virtuellement<sup>91</sup> d'accomplir la « Conquête de l'Ouest »<sup>92</sup> et de s'étendre jusqu'en Alaska avec son rachat à l'Empire russe en 1867 et le contrôle *de facto* de Hawaï avant son annexion officielle en 1898. Le colonialisme étasunien était mineur face aux empires européens présents dans les Caraïbes, en Asie et en Afrique où les États-Unis n'avaient d'influences tout au plus qu'à travers le Liberia. L'élan dit civilisateur de la doctrine de la Destinée Manifeste et les appétits économiques étasuniens – notamment les intérêts de l'industrie des plantations de sucre, de tabac et de coton – voyaient l'Espagne comme faible, décadente et comme une menace à la civilisation (Falcón, 1993; Cohen, 2005). Les colonies espagnoles caribéennes de Cuba, Saint-Domingue et Puerto Rico et les colonies asiatiques comme les Philippines étaient des territoires que l'expansionnisme colonial étasunien prisait. À la fin du XIXe siècle, PR était alors en pleine effervescence politique depuis des troubles importants tout au long du XIX e siècle et

<sup>91</sup> Il y a toujours de fortes résistances des nations premières et l'ensemble du territoire revendiqué n'est pas nécessairement contrôlé et peuplé concrètement.

<sup>92</sup> Nelson A. Miles et John R. Brooke, commandant les forces armées étasuniennes qui débarquèrent à Puerto Rico en 1898, avaient participé aux guerres contres les premières nations sur le continent. Miles a notamment pris part au massacre de miniconjou lakotas et hunkpapa lakotas, en majorité des femmes, des enfants et des vieillards à Wounded Knee, Čhankpé Ópi Wakpála en langue lakota, en 1890.

particulièrement dans sa seconde moitié. Une partie de la diaspora puertoricaine milite même à l'intervention étasunienne (González, 1980). Puerto Rico, en même temps que Cuba, arracha par les révoltes un statut d'autonomie politique concédée par l'Espagne en 1897 (Denis-Rosario, 2022 : 211). La guerre hispano-étasunienne de 1898 mit fin à cette courte autonomie et aux rêves d'indépendance avec la mise sous tutelle de l'archipel. Une nouvelle phase coloniale s'enclencha. Elle provoqua le changement de nom de l'archipel qui devint Porto Rico, le changement de langue officielle pour l'anglais dans l'administration et l'éducation et l'instauration d'un gouvernement militaire au personnel étasunien (*Ibid.*). Cette nouvelle colonisation eut aussi pour conséquence de couper l'herbe à la formation d'un nationalisme dit unificateur comme cela avait été le cas dans les processus d'indépendance sur le continent<sup>93</sup>: les élites blanches créoles, les populations européennes arrivées au XIXe siècle et les populations métisses, afro-descendantes et autochtones-descendantes ne convergèrent pas vers une identité politique commune et à la formation d'un Étatnation (Falcón, 1993). La domination étasunienne impacta profondément l'agriculture et le système alimentaire puertoricain, ce qu'il s'agit désormais de présenter.

# E – La présence étasunienne dans la première moitié du XXe siècle : transformation de l'agriculture, mise en dépendance et hégémonie de la plantation sucrière

« Probably no part of the Antilles is more fertile than Porto Rico, and none so generally susceptible of cultivation and diversified farming. [...] Porto Rico is essentially the land of the farmer[...] It is the only island where agriculture is so diversified that it produces sufficient food for consumption of its inhabitants, in addition to vast plantation crops of sugar and coffee for export. » (Robert Thomas Hill., Cuba and Porto Rico, with the other islands of the West Indies: Their topography, climate, flora, products, industries, cities, people, political conditions, etc. The Century, Co. New York, 1898)

Cette fertilité n'a pas échappé au colonisateur étasunien. Le système colonial et capitaliste étasunien, sur les fondations du colonialisme et du mercantilisme hispanique et créole, a rendu systémique la dépendance économique et alimentaire de l'archipel. La colonisation étasunienne eut pour effet de changer l'orientation de la production agricole de l'archipel au début du XXe siècle. Les États-Unis ont favorisé certaines cultures plutôt que d'autres, impactant la biodiversité et les pratiques culturelles locales. Un exemple peut se trouver parmi les espèces de tubercules cultivées

<sup>93</sup> Unificateur en apparence dans la construction de l'idéologie nationale basée sur l'unité. Les nationalismes sudaméricains ont chacun leurs spécificités, mais ont pour point commun d'être soutenu matériellement par l'exploitation et/ou le rejet des populations noires et indigènes, voire leur génocide. Voir aujourd'hui les luttes des peuples indigènes dans l'ensemble des pays sud-américains et des populations afro-descendantes.

ou les espèces sauvages consommées à Borikén. Vanessa García-Polanco, Luís Rodríguez-Cruz et Ian Pagán-Roig relèvent en ce sens que la patate (papa/potatoes) – culture originaire des Andes et arrivée sur l'archipel avec les étasuniens au XXe siècle – domine aujourd'hui dans les usages alimentaires davantage que les tubercules et rhizomes endémiques (viandas), aliments de base de la diète pré-hispanique, comme le yuca, la yautia, les ñames, la pana, la malanga, les gundas<sup>94</sup> et lerenes (topitambour/topinambour de Cayenne) avec une diversité de variétés, de formes et de couleurs considérable : yuca blanche et jaune, batata blanche, jaune, violette et mameya, yautía blanche, jaune et lila, ñame brujo, guinea, florido, dulce, mapuey et de mina, et d'autres encore (Pagán-Roig: 2017; García-Polanco, Rodríguez-Cruz, 2019: 27). Selon Pagán-Roig, afin de garantir la commercialisation de la patate sur un archipel déjà saturé en offres de tubercules, une campagne calomniatrice a été montée contre les viandas avec pour argument la supériorité nutritionnelle de la papa et les risques sanitaires de ses concurrents locaux. Les cultures ont pu être prohibées voire arrachées<sup>95</sup>. Dans l'imaginaire collectif, les *viandas* sont associées à l'alimentation des personnes noires, des animaux (porcs) et des ancêtres – elle est dépassée, tandis que la patate est l'image de la modernité<sup>96</sup> : elle est abondante toute l'année dans les supermarchés. La colonisation de l'agriculture affecte l'image et les représentations des systèmes alimentaires traditionnels.

À leur arrivée, les États-Unis dont l'économie continentale produisait du tabac et du sucre, offrirent des avantages tarifaires à ces productions, ce qui bénéficia grandement l'agriculture du sucre puertoricaine, tandis que l'agriculture caféière périclitait, car cette-dernière était peu cultivée aux États-Unis et n'y jouissait ni d'une préférence tarifaire, ni de lobbyistes, ni d'investisseurs continentaux : elle était démunie sur les marchés internationaux (Crist, 1948 : 181; Febles, Félix, 2020 : 3). L'effondrement de l'industrie caféière paupérisa une partie de la population blanche européenne qui s'était installée dans le centre au cours du XIXe siècle où elle profitait des plantations de café pour s'enrichir rapidement en expropriant les terres des populations afrodescendantes et métisses (González, 1980 : 85). Cette population paysanne, dépréciée culturellement par les étasuniens, se retrouva en partie à chercher du travail dans les plantations sucrières des côtes où elle migra. Elle y côtoya les populations afro-descendantes et métisses dominantes démographiquement. Les élites blanches et créoles firent de ce paysan blanc méprisé par le pouvoir étasunien l'authentique symbole national du *jíbaro* (*Ibid.* : 85-86).

<sup>94</sup> Je n'ai pas trouvé d'information sur cette racine.

<sup>95 «</sup> No es extraño escuchar los relatos de los viejos cuando nos cuentan que en algún momento prohibieron el cultivo del panapén e incluso incentivaban a la gente para que cortaran los árboles. » (Pagán-Roig : 2017).

<sup>96 «</sup> Se asocian las viandas a la comida negra, en ocasiones a comida para cerdos, a esa comida de nuestros abuelos y que de cierta forma ya pasó de moda mientras que la papa es lo moderno y vigente. » (*Ibid.*).

<sup>97</sup> L'industrie du sucre put aussi se relancer fortement avec les investissements et malgré un terrible ouragan, au contraire du café.

La généralisation de la monoculture sucrière généra un contraste de développement entre un hinterland montagneux et marginalisé économiquement et les côtes occupées par les plantations (Wolf, Mintz, 1975 : 516). Le dépeuplement des zones rurales du centre a affecté profondément l'écologie de l'archipel en engrangeant un processus de reboisement significatif. L'arrivée de bétail sur l'archipel au début du XVIe siècle et la chute démographique des populations premières avaient aussi provoqué une forme de reboisement importante de l'archipel (Watlington, 2009 : 399-401). Le système des plantations sucrières mit fin aux pratiques de concessions de lopins de terres agricoles pour la subsistance des travailleurs qui existaient encore sous le régime des plantations de café, à sa place se répandirent les établissements de crédit pour l'alimentation basique (Wolf, Mintz, 1975:519). En claire, les personnes travailleuses agricoles se retrouvaient endettées auprès du patron pour pouvoir se nourrir et travailler pour lui dans un cercle vicieux d'exploitation et de dépendance (Ibid. : 527). Les pratiques agricoles de subsistance perdirent en présence. La monoculture de la canne-à-sucre ne permettait pas d'associations de cultures qui auraient pu fournir des sources d'alimentation pour les ouvriers sur les plantations. Le commerce alimentaire devint dépendant des propriétaires des plantations qui exportaient toute leur production et importaient en grande partie les produits alimentaires vendus à ses travailleurs (*Ibid.* : 517).

En 1901, l'affaire Downes v. Bidwell entérina le fait que la constitution étasunienne ne s'applique pas nécessairement à tous ses territoires. Cela signifie dans les faits que les commerçants puertoricains, comme n'importe quel commerçant non-étasunien, doivent payer des taxes pour exporter aux États-Unis – dans l'affaire concernée il s'agissait d'oranges. Avec le Jones-Shafroth Act de 1920, les États-Unis obtinrent le monopole du commerce – ce qui entraîna une augmentation des prix des produits importés et une perte des revenus commerciaux de l'archipel<sup>98</sup>. La balance commerciale dès le début du XXe siècle joua ainsi à la défaveur des intérêts puertoricains et pour les négociants de l'archipel il devint vite plus lucratif d'importer des produits agricoles étasuniens que d'investir localement (Cuadra, 2013).

La colonisation culturelle étasunienne fut à l'œuvre aussi à travers les politiques linguistiques entre autres, ce qui eut des impacts sur les noms vernaculaires des aliments. Les héritages culturels espagnols, métis et caribéens, ainsi que la langue espagnole, furent assignés à une place inférieure dans l'ordre culturel et racial étasunien (Cohen, 2005 : 101). L'ordre colonial étasunien, et à travers lui une partie de ses colons/résidents, considérait la culture espagnole comme décadente et la culture puertoricaine était dépréciée pour sa proximité avec elle. Une adaptation à la culture étasunienne était attendue. Le colon étasunien se voyait sauveur et civilisateur, il façonnait activement l'infantilisation et l'hétéronomisation de PR (Falcón, 1993 : 57-58). La peur de

<sup>98</sup> Voir <a href="http://www.cultivatecollective.org/in-practice/solidarity-call-support-farmers-in-puerto-rico/">http://www.cultivatecollective.org/in-practice/solidarity-call-support-farmers-in-puerto-rico/</a>.

l'imprégnation à la culture puertoricaine, espagnole, métisse et africaine conduisit à la création d'enclaves résidentielles qui s'implantèrent durablement dans le paysage social et urbain (*Ibid.*).

Dans les années 1930, une grave crise traversa l'industrie sucrière et celle-ci commença à s'effondrer, générant un chômage massif dans les zones rurales de l'archipel et des migrations internes informelles vers les centres urbains (Laguarta Ramírez, 2018 : 120). À partir des années 1940, les élites créoles politiques de l'archipel en connivence avec les autorités coloniales étasuniennes, organisèrent les flux d'émigration massifs vers les centres industriels du Nord-Est et du Midwest étasunien (*Ibid.*). L'industrie sucrière et ses bas-salaires domina l'économie de l'archipel jusque dans les années 1950 (Febles, Félix, 2020 : 3). Elle avait pu profiter d'investissements importants et de la modernisation de ses infrastructures de production (Monzote, 2013: 20). La fin de son hégémonie économique et l'industrialisation de l'archipel piloté par les intérêts étasuniens modifièrent profondément les structures du système alimentaire pour arriver à la situation présente.

### F. Crise de la production alimentaire, industrialisation, augmentation des importations et simplification de la diète après la Seconde Guerre Mondiale.

L'histoire du système des plantations et de l'agriculture intensive de la canne-à-sucre a également laissé des séquelles écologiques avec l'assèchement des zones humides auparavant dédiées aux rizicultures essentielles à l'alimentation d'une grande partie de la population (Monzote, 2013 : 22 ; Cuadra, 2013). Ces rizicultures étaient de véritables écosystèmes où cohabitaient des animaux que les riverains et riveraines pouvaient aussi consommer, notamment les crabes. Dans les années 1940, les besoins alimentaires de la population étaient encore en majorité satisfaits par la production agricole locale concentrée dans les montagnes du centre et éloignées des meilleures terres prises par les cultures d'exportation et le sucre. Le statut de l'archipel changea en 1952 pour devenir un État Libre Associé (Estado Libre Associado). Les habitants de PR, citoyens étasuniens depuis 1917, n'étaient alors plus considérés sous le joug du statut de colonie à l'égard de l'Organisation des Nations Unies. L'économie fut refaçonnée par un programme de développement industriel, Operation Bootstrap ou Operación Manos a la Obra99 qui généra un exode rural important et continu (Febles, Félix, 2020 : 3-4). Les rapides changements qui accompagnèrent l'urbanisation et l'industrialisation entraînèrent une diminution de l'auto-suffisance alimentaire et l'augmentation des importations alimentaires avec la mise en place du modèle du supermarché et du fast-food (*Ibid.* : 4).

<sup>99</sup> Opération main à l'œuvre.

L'histoire coloniale de l'alimentation puertoricaine peut se refléter dans la consommation de la morue (bacalao). Sous l'égide des États-Unis, la source protéinique à bas-prix que représentait la morue, déjà développée par le système colonial ibérique des siècles précédents, poursuivit sa prédominance dans le système alimentaire du début du XXe siècle (Pizzini, 2021). L'importation de morue bas de gamme liait les familles de pêcheurs de Terre-neuve/Taqamkuk 100 et de Nouvelle-Écosse canadienne aux familles de travailleurs agricoles puertoricaines et avant aux personnes esclaves. Mélasse de canne-à-sucre, rhum, esclaves et morues faisaient partie d'un circuit commercial avec lesquels fut forgé un segment de l'« Écologie-Monde » qui se maintint du XVIe siècle jusqu'à la première moitié du XXe siècle 101 (Ibid. : 165). Ce système périclita en termes d'exploitation et de consommation avec la raréfaction des bancs et l'industrialisation de l'archipel dans les années 1960 qui entraîna de nouveaux modes de consommation. La modernisation de l'archipel à partir de la décennie 1950 modifia la diète quotidienne. La morue, élément central des repas des travailleurs des plantations, fut abandonnée progressivement en même temps que disparaissaient les plantations (Ibid. : 176-177). L'augmentation du revenus par personne issue des nouveaux emplois au sein des industries manufacturières et de services et le modèle de consommation capitaliste véhiculé par les États-Unis générèrent la consommation de davantage de viandes et de poissons surgelées: le poulet, les fruits de mer, le bœuf, ainsi que les produits raffinés et industriels devinrent des produits de grande consommation (Ibid.). Ce processus s'accompagna d'une diminution de la part des légumes dans l'alimentation – traditionnellement les légumes, notamment les viandas (tubercules) accompagnaient les plats de morue – et l'augmentation de la prégnance du modèle du supermarché (Ibid.). La morue continua d'être importée et d'être vendue comme plat traditionnel, mais sa qualité et son prix ont drastiquement augmenté tandis que sa consommation générale a été divisée par deux sur la période 1950-1970 (Ibid.).

C'est à cette époque que les politiques du président Truman dite de « révolution verte » des années 1960 et 1970 bouleversèrent les paradigmes de la production agroalimentaire nord-américaine et mondiale. Cela entraîna une dépendance aux compagnies publiques et privés de financement de la modernisation, de contrôle des semences et des banques génétiques, redéfinissant ainsi le système alimentaire de nombreux pays et régions. À PR, cette "révolution" n'eût pas la même portée que sur le continent : l'agriculture intensive dominante, la canne-à-sucre, était alors en déclin prolongée depuis les années 1930, ses travailleurs agricoles émigraient en masse et l'économie de l'île se tournait vers le secteur industriel et manufacturier (Boege & al., 2008 : 21).

<sup>100</sup>En Mi'kmaq, la population originaire de l'île est Béothuks. La Nouvelle-Écosse fait partie des territoires traditionnelles mi'kmaqs, la Mi'kma'ki.

<sup>101</sup>Traduction personnelle : « Melazas, rones, esclavos y bacalao eran parte de un circuito de mercancías con las que se forjó un segmento de la Ecología-Mundo que continuó desde el siglo XVI hasta la primera mitad del siglo XX. ».

Les institutions agronomiques, privés et publics, de même que les plans agricoles nationaux à l'œuvre sur l'archipel ont néanmoins été durablement influencé par les paradigmes de la révolution verte. Elle est un modèle hégémonique d'agriculture capitaliste sur le plan mondial. Les meilleures terres cultivables de l'archipel sont sous le contrôle d'entreprises étrangères de bio-technologies (Febles, Félix, 2020 : 4).

L'industrialisation, l'exode rural et l'urbanisation ont impacté drastiquement les capacités de production agricole. Le nombre de fermiers passe de 52,790 en 1935 à 13,159 en 2012, la part de l'agriculture dans le produit intérieur brut passe de 25,6% en 1950 à 0,5% en 2008 et la part des emplois agricoles dans les emplois totaux passent de 36,2% en 1950 à 1,2% en 2008 (*Ibid.* : 4). Ortiz Cuadra parle également de macdonalisation : un tiers des repas seraient pris à l'extérieur des foyers dans des fast-food (Cuadra, 2013 : 226). Il évoque aussi la dépendance accrue à l'assistance alimentaire parmi les personnes aux revenus faibles : un tiers de la diète de la population concernée est structurée par l'aide du programme d'assistance nutritionnel gouvernemental étasunien (Nutritional Assistance Program) qui limite l'alimentation à des produits dits essentiels – c'est-à-dire les aliments les moins coûteux et industriels (Ibid. : 235). Ces aliments sont divisés en six catégories de produits issus de la production étasunienne : Dairy, Fruits, Grains, Oils, Proteins, Vegetables<sup>102</sup>. En février 2022, 1,548,230 personnes et 873,543 foyers puertoricains bénéficiaient du Puerto Rico Nutrition Assistance Program, soit quasiment la moitié de la population de l'archipel <sup>103</sup>. L'assistance alimentaire participe à la dépendance à l'ordre étasunien et colonial (Falcón, 1993 : 59). Cette situation d'assistance a une influence directe sur la santé publique – les populations les plus précaires et racisées sont les plus touchées par les maladies liées à l'alimentations (obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires, etc.) (Mihesuah, 2003). En 2003, 65% de la population était considérée en surpoids (Cuadra, 2013 : 229). Il y aurait une plus forte prévalence de l'obésité chez la population infantile ou jeune résidente à PR que dans le reste des États-Unis 104. Il y aurait aussi une

<sup>102</sup>Voir <a href="https://www.fns.usda.gov/usda-foods/household-product-information-sheets-and-recipes">https://www.fns.usda.gov/usda-foods/household-product-information-sheets-and-recipes</a>. Il faut penser à l'usage qui en est fait de cette aide financière par les consommateurs. Dans ce sens les enjeux sont les mêmes que pour les bénéficiaires aux États-Unis, qui optent pour les calories à bas coûts plutôt que pour les fruits et les légumes En ce qui concerne le Food Distribution on Indian Reservations (FDPIR), Devon A. Mihesuah (2003 : 822) note : « One way Natives are succumbing to a host of physical problems is because of commodities that are distributed to tribes for those members who live in a certain proximity to their Nations. "Commods" are cheap foods, high in carbohydrates and trans fats. Natives who take advantage of this program can chose among eighty or so different foods, but if they chose the white flour, lard, cheese, and sugared and salty foods, how is this benefiting them? Unless they are educated and pick fruits, vegetables, and meats that are low in fat (or can be rinsed and drained), sugar, and salt or supplement the government foods with grocery-bought fresh vegetables, they are well on their way to becoming ill » in « Decolonizing Our Diets by Recovering Our Ancestors' Gardens », American Indian Quarterly, Vol. 27, No. 3/4, 2003, pp. 807-839. Voir aussi les recherches et le vécu de la cheffe Sioux Lakota Chelsea Saunders : <a href="https://www.kenw.org/npr-news/npr-news/2022-05-13/comic-one-sioux-chefs-attempt-to-reclaim-native-american-cuisine">https://www.kenw.org/npr-news/npr-news/2022-05-13/comic-one-sioux-chefs-attempt-to-reclaim-native-american-cuisine</a>.

 $<sup>103</sup> Voir: \underline{https://www.cdc.gov/obesity/data/childhood.html} \quad et \underline{https://www.fns.usda.gov/pd/puerto-rico-nutrition-assistance-program.}; \underline{https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/21749019/}.$ 

<sup>104</sup>Voir Palloni A, McEniry M, & Strmic-Pawl H. 2005. El impacto de la diabetes y la obesidad en la población de

plus forte prévalence du diabète chez les adultes d'âge avancé<sup>105</sup> et c'est aussi le cas en comparaison avec d'autres pays d'Amérique Latine et des Caraïbes. Les apports nutritifs quotidiens sont devenus trop riches en carbohydrates/glucides et protéines et les maladies liées à l'alimentation ont augmenté (Febles, Félix, 2020 : 4). Les produits alimentaires proviennent désormais en très grande majorité de l'importation – sous l'égide des États-Unis depuis le Jones Act de 1920 – à partir de Miami. Cela implique que la chaîne d'approvisionnement est longue, avec une perte des qualités nutritionnelles, des frais de transports importants et la manipulation des aliments pour leur conservation. Certains sont raffinés pendant le voyage, comme le cacao et le sucre<sup>106</sup> (Houston, 2007 : 103).

L'industrialisation, l'exode rural massif, l'émigration, la mercantilisation des ressources alimentaires quotidiennes via des grandes chaînes capitalistes de nourriture industrielle : tous ces éléments privent peu à peu d'un rapport direct avec la production et donc de la souveraineté alimentaire. Après plusieurs siècles de présence, la canne-à-sucre a quasiment disparu du paysage agricole puertoricain. PR importe aujourd'hui un sucre en grande partie raffiné avec ses dérivés industriels aux piètres qualités nutritionnelles et ultra-calorifiques. Les rhumeries seraient actuellement en majorité approvisionnées par du sucre dominicain (Tulet, 2017: 19). La production sucrière provoquait déjà des dépendances au magasin et au prêt des patrons qui alimentaient un système dédié à l'exploitation et à l'enrichissement d'une élite (Wolf, Mintz, 1975). Le sucre n'est pas la seule grande monoculture d'exportation qui disparaît. La production agricole de céréale passe de 5286Mt en 1985 à 660Mt en 1995 et à 450Mt en 2005 (FAO, 2002). La seconde moitié du XXe siècle voit aussi l'arrivée des technologies des organismes génétiquement modifiés aux États-Unis. La concurrence du marché étasunien subventionné freine l'attrait pour la production locale : il est plus rentable d'importer le maïs, le riz et les légumineuses que de produire de manière diverse localement des produits dépréciée sur le marché extérieur et intérieur 107 (Cuadra, 2013). D'autant dans un contexte d'exode et de paupérisation rurale.

Le paysage de la production et de la consommation alimentaire changea ainsi drastiquement au cours du XXe siècle et de sa seconde moitié. L'orientation des principaux secteurs de production alimentaire actuels de l'archipel sont le café, l'élevage bovin et de poules (Febles, Félix, 2020 : 4) : toutes des productions issues de la colonisation espagnole. L'archipel produit également des bananes plantains réintroduites dans les années 1980, ainsi que papayes, pamplemousses, mangues,

adultos mayores en Puerto Rico. San Juan, Puerto Rico: University of Wisconsin & University of Puerto Rico.

<sup>105</sup>Voir : PREHCO El Impacto de la diabetes y la obesidad en la poblacion de adultos mayores en Puerto Rico. URL : <a href="https://estadisticas.pr/files/BibliotecaVirtual/estadisticas/biblioteca/OPPEA EIDO.pdf">https://estadisticas.pr/files/BibliotecaVirtual/estadisticas/biblioteca/OPPEA EIDO.pdf</a>.

<sup>106</sup>Ainsi, en général les produits alimentaires industriels vendus dans les Caraïbes sont plus sucrés que sur le continent. C'est la situation de la majorité des îles caribéennes. Il existe la même situation dans les Antilles dites françaises et dans les territoires dépendants des importations comme La Réunion, La Nouvelle-Calédonie ou la Guyane. Voir entre autres l'étude de Jamaica Kincaid, *A Small Place*, Farrar, Straus and Giroux, New York,1988.

ananas, tomates et exporte aubergines et racines de chicorée dont les productions ont pu augmenter dans les dernières décennies (Félix, Holt-Giménez, 2017 : 3). Les subventions supportent les pratiques de grandes monocultures : apports d'intrants externes, usages de pesticides, d'herbicides, de fongicides et de fertilisants artificiels, absence de mesures de conservation des sols, utilisation de machines lourdes dans des environnements montagneux fragiles; plus récemment, la culture hydroponique<sup>108</sup>, de légumes et l'industrie de semences biotech qui occupe les sols les plus riches de l'archipel (Febles, Félix, 2020 : 4; 7; 10). L'industrie agricole puertoricaine répond faiblement aux besoins des pratiques alimentaires locales. Par exemple, le riz et les haricots, consommés quotidiennement (arroz con habichuelas), ne sont presque pas produits localement, même chose pour les avocats, les bananes, les choux, le manioc, les citrons, le maïs, les oranges, les ananas, les courges, la canne-à-sucre, les patates douces, l'igname (Félix, Holt-Giménez, 2020 : 3). La production locale est largement insuffisante alors que la place de ces aliments est centrale dans la culture culinaire et s'ils sont cultivés, ils servent souvent à l'exportation comme le café, ou alors ce sont des productions qui périclitent comme celle des œufs, du bœuf, du porc et des ovidés (Ibid.). Lynn Marie Houston expose que « the situation in the Caribbean has not changed much since its early colonial period: instead of producing goods for export to the colonial home countries, as was then the case, Caribbean territories now send their produce away to global superpower » (Houston, 2007: 103). Le peu qui est produit localement est ainsi parfois exporté. L'auto-suffisance via une petite production familiale dans le potager du jardin et les collectes dans les arbres fruitiers environnant sont des pratiques qui ont diminué: l'espace du jardin a changé (Kimber, 1973). La société coloniale se reflète aussi dans la polarisation de l'espace<sup>109</sup> et dans les représentations associées au jardin : les conceptions traditionnelles du jardin comme source de subsistance changèrent profondément au cours du XXe siècle. Les cultures consommables deviennent subsidiaires, autant voire moins important que l'esthétique, l'attractivité et le contrôle du cadre de vie (Kimber, 1973).

Au cours du XXe siècle, le système économique, politique et alimentaire a rendu structurelle

<sup>108«</sup> Culture de plantes réalisée sur un substrat neutre et inerte (de type sable, pouzzolane, billes d'argile, laine de roche etc.), ce substrat étant irrigué d'un courant de solution qui apporte des sels minéraux et des nutriments essentiels à la plante. » (Source : Wikipédia).

<sup>109</sup>Dans les gated communities de la fin du XXe siècle, le jardin, ses fruits, ses fleurs et l'attractivité qu'il procure est protégé face à des éléments extérieurs considérés perturbateurs (Dinzey-Flores, 2013 : 99). La formation d'espaces résidentiels clos génère un contrôle formel vertical et l'isolement des personnes, empêchant rencontre, partage, entraide et convivialité en dehors de la communauté, voire en son sein (Dinzey-Flores, 2013 : 100-101). Les quartiers de logements sociaux et les quartiers résidentiels privés génèrent des espaces fermés avec les mêmes logiques (Ibid.). Les logements sociaux à PR sont seconds en nombre aux États-Unis après ceux de New York et côtoient des espaces luxueux, comme le caserío (ghetto) de Manuel A. Pérez voisin du luxueux San Juan Mall (Dinzey-Flores, 2017 : 245). La segmentation résidentielle est devenue particulièrement présente avec la politique de l'Operation Centurion ou politique de la mano dura contra el crimen lancé par le gouvernement puertoricain en 1992 (Dinzey-Flores, 2012 : 198). Cela structure les rapports quotidiens et les imaginaires politiques et relationnels.

la position de consommation passive. La relation aux cultures, à l'espace et à l'alimentation s'est profondément modifiée. La population s'est vue privé de la satisfaction de produire soi-même sa nourriture et ainsi de pouvoir se connecter activement avec les traditions et les mémoires culturelles alimentaires locales et générationnelles : « The difference between making and buying is in the authenticity of cultural production, the value placed on cultural artifacts, and the personal investment in family traditon » (Houston, 2007: 105).

#### G – L'industrie du tourisme et ses impacts sur le système alimentaire

Un autre point important est la progressive association entre les revendications identitaires et nationalistes des élites politiques et intellectuelles créoles et hispaniques, la valorisation des héritages coloniaux et hispaniques, le développement du tourisme et ce que ce secteur économique implique pour le système alimentaire local. En effet, les élites créoles appuient leur légitimité sur des revendications identitaires et l'affirmation des héritages hispaniques et européens, dans une moindre mesure africains et tainos depuis un prisme paternaliste. Dans cette optique, elles cherchent la mise en valeur de ces héritages, à travers notamment la protection, la valorisation et la patrimonialisation culturelle des sites espagnols. Cela se concrétise avec des mesures telles que la création d'une commission de préservation du centre historique de San Juan en 1940, la progressive inscription de sites historiques dans le US's National Register of Historic Places ou encore l'inscription à l'UNESCO du centre-ville de San Juan en 1983 (Denis-Rosario, 2022 : 212). Cela contribua au boom de l'industrie du tourisme tout en éloignant l'idéologie nationaliste dominante de connexions actualisées avec l'histoire multiple des sociétés caribéennes, celle des peuples originaires et afro-descendants. Le prisme eurocentré domine les pratiques de patrimonialisation et de valorisation culturelle. La Plaza del Quinto Centenario 110 et le Museum of the Americas sont construits à l'occasion des 500 ans de l'arrivée de Christophe Colomb alors que dans le même temps, en 1991, le gouverneur Rafael Hernández Colón déclara l'espagnol comme langue officielle et reconnu les héritages dits tainos, africains et espagnols (Ibid.: 2013). Les ouvrages architecturaux, les politiques mises en place, l'allocution de fonds et la reconnaissance du gouverneur au prix des Asturies suggèrent une inégalité matérielle et symbolique dans la valorisation et la promotion des identités de l'archipel (Ibid. 213-214). Dans l'espace hyper-valorisé de la vielle ville – le viejo San Juan entouré des fortifications coloniales – la culture espagnole et

<sup>110</sup>Cette place est construite dans un quartier historiquement afro-descendant situé hors du complexe colonial espagnol, ce qui est peu connu et mis en avant selon Denis-Rosario (*Ibid.* : 214), notamment dans les choix des statues.

coloniale s'actualise depuis la performance de la ville-musée : c'est aussi là que se trouve le plus grand nombre de restaurants gastronomiques et de bars de San Juan (Del Castillo, López-Forero, 2019 : 119). Il est possible de parler d'une touristification de l'identité nationale depuis l'exploitation des héritages coloniaux et hispaniques utilisés comme atouts culturels et arguments économiques. Les identités historiques sont mises au service d'une industrie du tourisme majoritairement blanche, étasunienne et européenne (Monzote, 2013 : 22). Ce tourisme rythme la vie urbaine et génère de la gentrification depuis la patrimonialisation, la nostalgie coloniale et une économie du luxe (Del Castillo, López-Forero, 2019 : 119-120). Le centre attire aussi des milliers de jeunes en fin de semaine pendant que la population intra-muros diminue (*Ibid.* : 120). Il apparaît un fossé entre la patrimonialisation des héritages coloniaux, le luxe et sa consommation et la vie des personnes habitantes qui se retrouvent dépossédées de l'espace urbain. Des commerces alimentaires participent au processus de gentrification. Le tourisme empire la disponibilité de la production alimentaire locale : une partie de la production sert à satisfaire les besoins du tourisme, notamment du tourisme culinaire et la recherche d'expériences gastronomique du terroir (Houston, 2007 : 100). Les restaurants gastronomiques ne sont pas des espaces dédiés à servir la souveraineté alimentaire des populations environnantes. Les touristes en majorité blanc et de classe élevé dictent en partie le goût local – ce dernier s'adapte à cette clientèle. L'« authenticité » devient une marque. Le tourisme participe à la gentrification et à l'augmentation du coût de la vie des locaux, alors que le coût des produits de première nécessité est déjà plus élevé en moyenne que sur le continent du fait des frais d'importation et d'acheminement. Le détournement de la production locale pour le tourisme peut ainsi endommager et décourager la production alimentaire locale (Houston, 2007: 101). Le tourisme dans les Caraïbes endommage l'accès à l'eau, perturbe les prix et la disponibilité des aliments, engendre une surconsommation de produits importés et de produits de la mer<sup>111</sup> (Delgado & al., 2012 : 381-382). Il renforce aussi les inégalités entre les territoires de la côte et ceux du centre et du sud historiquement marginalisés, ces derniers sont plus tardivement reconstruits après les ouragans que les premiers, réhabilités pour le tourisme (Lloréns, 2018 : 139). Le tourisme de masse dans les Caraïbes semble prendre la suite de l'industrie agricole des plantations en matière de dégâts environnementaux et de matrice systémique des inégalités structurelles - Monzote parle de nouvelle économie de plantation<sup>112</sup> (2013 : 22). Chaque navire de croisière qui aborde San Juan

<sup>111</sup>Voir Edwin A. Hernández- Delgado, Carlos E. Ramos-Scharrón, Carmen R. Guerrero-Pérez, Mary Ann Lucking, Ricardo Laureano, Pablo A. Méndez-Lázaro and Joel O. Meléndez-Díaz, « Long-Term Impacts of Non-Sustainable Tourism and Urban Development in Small Tropical Islands Coastal Habitats in a Changing Climate: Lessons Learned from Puerto Rico », In. Dr. Murat Kasimoglu (Ed.), Visions for Global Tourism Industry - Creating and Sustaining Competitive Strategies, InTech, Rijeka, 2012.

<sup>112«</sup> La inversión de empresas extranjeras del sector y la necesidad del flujo de visitantes, entre los que predominan los estadounidenses, europeos y canadienses, hace que se considere a esta actividad un nuevo tipo de "economía de plantación". Se suma la llegada de cruceros, que aportan menos ingreso y contribuyen a generar desperdicios. Los

dégage une pollution considérable. Del Castillo et López-Forero parle aussi d'économie d'extraction davantage que de conservation ou de restauration : la muséification « culturaliste » accommode la ville à des usages thématiques, pragmatiques et touristiques qui ne reconnaissent pas le patrimoine immatériel vivant des personnes habitantes (Del Castillo, López-Forero, 2019 : 120-121). La ville est faite pour être consommée, traversée, pas pour y vivre. De la même manière, consommer dans un restaurant gastronomique est un acte exclusif rendu possible par l'exclusion sociale, alimentaire et spatiale. Il apparaît que le tourisme contemporain influence matériellement la disponibilité et l'accès à l'alimentation et participe à modeler les projections et imaginaires de la cuisine puertoricaine prestigieuse comme inaccessible et éloignée des réalités et des besoins de la grande majorité de la population de l'archipel. D'un autre côté, le tourisme génère aussi des revenus pour des projets de structure de production alimentaire local, écologique et autonome, par exemple à travers le woofing et le workaway<sup>113</sup> ou encore le projet de résilience communautaire social et écologique Tetuan Reborn (Holladay & al. : 2019). L'appropriation du tourisme comme source de revenus communautaires s'appuie sur une mise en lien avec la nécessité de produire localement. Dans les espaces où les rapports à la production locale se sont distendus et où les identités alimentaires traditionnelles ne sont plus soutenues socialement et matériellement, il n'est pas évident d'imaginer se réapproprier sa propre alimentation. Les luttes politiques et les cheminements identitaires personnels peuvent initier des changements.

## H – Liens entre luttes identitaires, politiques et d'autonomie alimentaires : comment (re)bricoler son identité alimentaire ?

L'alimentation est un enjeu d'identitaire, de classe et de race sur l'archipel. « In contrast to how things were in the past, food and cooking have become categories of national identity, of loyalty to country, and of social pluralisms. » (Cuadra, 2013). Revaloriser les identités sociales, culturelles et la diversité des pratiques alimentaires liées à la biodiversité endémique peut permettre de développer une fierté enracinée dans l'archipel et son histoire, ainsi que la créativité

enclaves turísticos significaron la afectación de ecosistemas que antes estuvieron entre los mejor preservados » Traduction personnelle: L'investissement d'entreprises étrangères dans le secteur [touristique] et la nécessité de l'afflux de visiteurs, parmi lesquels prédominent les étasuniens, les européens et les canadiens, font qu'il est possible de considérer ce secteur comme un nouveau type d'économie de plantation ». à ce a s'ajoute l'arrivée de croisiéristes, qui génèrent moins de revenus et contribuent davantage aux pertes. Les enclaves touristiques signifient des répercussions sur des écosystèmes qui jusque-là comptaient parmi les mieux préservés.

<sup>113</sup> Il s'agit de plate-formes en ligne qui favorisent la rencontre et l'accueil de visiteurs et visiteuses dans des espaces agricoles autonomes, en partie écologique, en échange de la participation dans la structure d'accueil. Certaines structures accueillantes prennent parfois des partis pris éthiques et politiques : espaces féministes et queers non-inclusifs et décoloniaux par exemple.

gastronomique et gustative. García-Polanco et Rodríguez-Cruz décrivent la *merienda*, le goûter de leur enfance<sup>114</sup>, comme un repas constitué de snacks salé et sucré généralement industriels : *papitas*, chips de patates ou de plantains, maïs soufflé, cookies sucrés, chocolatés ou à la crème préparés localement, barres chocolatées importées, snacks locaux à base de farine, boissons sucrées (*refrescos*) et sodas locaux ou étasuniens (García-Polanco, Rodríguez-Cruz, 2019 : 27). Ces produits hautement calorifiques et saturés en sucres raffinés sont consommés malgré la disponibilité virtuelle de fruits endémiques abondants : « my palate was not trained to favor them or see them as a snack or a major component of my diet » (*Ibid.*). La conscience de ces problématiques sanitaires et culturelles a rendu tendance les aliments médicinaux et naturels (*Ibid.*).

Selon García-Polanco et Rodríguez-Cruz<sup>115</sup>, l'éducation alimentaire, en particulier la conscience historique et politique du colonialisme et de ses effets, peuvent être des éléments à prendre en compte dans ce qui influence les choix et les discours sur l'alimentation. Une éducation à une alimentation saine se connecterait à la récupération des savoirs traditionnels et de la production agricole locale pour appuyer une diète saine et inscrire un sens éthique, écologique, communautaire et culturellement pertinent dans les pratiques de consommation. Leur prise de position décoloniale valorise et affirme un régime qui inclue les fruits et légumes locaux dits tainos : cassava, patates douce (batata), maïs, haricots, guanabana, jagua, goyave, mamey (Ibid.). Cette position décoloniale affirme la continuité entre la récupération de l'histoire et des identités des sociétés originaires, les luttes pour l'autonomie politique, les luttes anti-racistes et féministes avec une alimentation libératrice. Les tendances médicinales peuvent s'imbriquer avec une alimentation coloniale en promouvant des plantes plus hégémoniques et valorisées par le capitalisme contemporain parmi lesquelles sont citées : patates, tomates, épinards, raisins, avocats, citrons, blé et quinoa. Le choix ici posé est celui d'une alimentation spécifiquement en relation avec les héritages pré-hispaniques tainos – c'est pourquoi des plantes endémiques des Amériques comme la tomate (jitomate), l'avocat ou le quinoa, cultures particulièrement appropriées par les agroindustries alimentaires capitalistes globalisées, ne sont pas considérées d'une diète décoloniale (Ibid.). Dans cette optique, la réaffirmation de pratiques religieuses et médicinales afro-descendantes citées précédemment et l'utilisation d'aliments considérés ancestraux, pré-hispaniques et sains est une démarche de résistance aux changements du système alimentaire provoqués par les colonisations, l'emprise étasunienne et du marché capitaliste. Comme le précisent García-Polanco et Rodríguez-Cruz, les choix alimentaires sont des marqueurs identitaires, de classe et de race : pour qu'elle soit

<sup>114</sup>Une enfance dans des familles de classe moyenne urbaine en République Dominicaine, dont les patterns alimentaires sont très similaires à ceux de PR.

<sup>115</sup>Chercheuse et chercheur, professeure et professeur aux États-Unis, respectivement d'origine dominicaine et puertoricaine.

décoloniale, les choix de diète doivent s'accompagner de changements politiques, sociaux, culturels et du système alimentaire dans son ensemble (*Ibid.* : 28). La revendication *ex-nihilo* d'une diète dite taino n'est pas en soi décolonial. La décolonisation ne se résume pas au fantasme libéral de librechoix de sa consommation.

Les anciennes traditions agricoles qui résistent encore sont fragilisées par les catastrophes climatiques récentes. Depuis 2017 et les ouragans, les initiatives agroécologiques sur l'archipel activent un répertoire traditionnel (Félix, Holt-Giménez, 2017; Gies, 2018; Febles, Félix, 2020; Santiago, Flores, Hong, 2020). L'agroécologie est à la fois davantage résiliente et forme des perspectives pour les communautés : « Puerto Rico was not prepared for such a devastating natural disaster [les ouragans de Irma et Maria de 2017], but the organic agricultural sector proved to be the strongest sector of the agricultural market because of their quick recovery and non-reliance on the external food market. » (Santiago, Flores, Hong, 2020 : 7). L'agroécologie à PR peut engager une production agricole et alimentaire soutenable, non dans un sens nécessairement économique, mais comme une garantie pour les formes de vie et leurs expressions culturelles 116. La soutenabilité est l'opposée de la vulnérabilité (Félix, Holt-Giménez, 2017). Les pratiques d'agroécologie soutenables seraient plus résilientes face aux catastrophes climatiques : elles favoriseraient la disponibilité des terres arables, l'humidité des sols, seraient plus enclines à préserver les sols de l'érosion et diminueraient les pertes économiques générales<sup>117</sup>. Certaines de ces pratiques incluent la polyculture plutôt que la monoculture, la multiplication de micro-système agricole, un soucis pour l'agrobiodiversité des cultures, une agriculture intégrée à d'autres systèmes de production alimentaire comme l'élevage, l'aquaculture et l'apiculture, une gestion mesurée de l'eau et des récoltes, l'intégration complémentaire avec les pratiques d'agroforesterie et de sylviculture, l'utilisation de semences locales, traditionnelles et bien adaptées, une attention aux cycles de vie de la faune et de la flore locale, la gestion des sols à travers l'emploi de compost, d'engrais naturels, de couvert végétal, la rotation et l'association des cultures, favoriser la fixation du carbone, l'utilisation des savoirs et des technologies locales, le développement de structures communautaires et solidaires (Gies, 2018 : 4 ; Febles, Félix, 2020 : 7-8). Les idées, pratiques et recherches en agroécologie et permaculture se propagent à PR dans les années 1980-1990118, notamment avec la création de l'Organización Boricuá en 1987 – le mouvement Campesino a Campesino remuait alors l'Amérique

<sup>116«</sup> Si lo sostenible en el modelo hegemónico hace referencia a lo económico, lo sustentable debe ser considerado como la garantía de todas las formas de vida y de todas las formas en que esa vida se expresa culturalmente » (Achinte-Alban, 2016:38).

<sup>117</sup>Voir l'étude conduite au Nicaragua après l'ouragan Mitch dévastateur de 1998 : E. Holt-Giménez, « Measuring farmers' agroecological resistance after Hurricane Mitch in Nicaragua: a case study in participatory, sustainable land management impact monitoring », *Agriculture, Ecosystems & Environment*, No. 93, Vol. 1-3), 2002, pp. 87-105.

<sup>118</sup>L'agriculture traditionnelle peut se revendiquer de l'agroécologie et de la permaculture, comme de l'agriculture organique, sans en porter le nom – l'inverse n'est pas forcément le cas.

Latine (Félix, Holt-Giménez, 2017 : 4). En 2013, le gouvernement puertoricain a lancé un programme d'agriculture qui s'affiche ambitieux (Peñuelas, Nierenberg, 2017), mais en pratique les subventions du gouvernement ne se dirigent que très peu vers des initiatives agroécologiques. En revanche, sont financées plusieurs multinationales de semences génétiquement modifiées produites à destination du marché global. Ces entreprises (Monsanto Caribe, Mycogen Seeds) contrôlent les meilleures terres à PR – 1698 acres<sup>119</sup> en 2017, ce qui en fait le territoire étasunien le plus occupé par ce genre de pratiques<sup>120</sup> (*Ibid.*). Les ouragans ont particulièrement mis en évidence la nécessité de repenser le système agricole ainsi que la culture alimentaire générale de la population. Selon la cheffe Lina Castill (Félix, Holt-Giménez, 2017 : 3) :

« Food issues must be discussed not only with farmers, but also with doctors, lawyers, nutritionists, cooks: everybody. The general situation is that there is no 'food culture.' Without electricity or water it's even worse. Many places are closing doors, and people prefer canned food over fresh vegetables. The thing is to talk based on facts like the higher quality of organic produce, based on taste, nutritional value, ecological impact... But people often ask "How can I feed organic? That's not for me!" And in fact, before the hurricane there was a sort of ecological agriculture, but with prices reachable only by the elites. »

La revendication identitaire et la résistance à l'ordre colonial peuvent se traduire dans la pratique du « making do », ou ce que Michel de Certeau appelle le « bricolage », c'est-à-dire la faculté et le savoir-faire de faire avec tout ce qu'il y a sous la main d'une façon imaginative, créative et valorisante : c'est une faculté centrale dans les cuisines caribéennes d'origine afro-descendante l'21 (Houston, 2007 : 99 ; 107 ; 111). L'imaginaire et la philosophie du *making do* puisent dans les traditions générationnelles et dans l'histoire : « The idea of "making do" distinguishes Caribbean cooking and links it to its indigenous and African influences and the Caribbean's history of slavery and indentured servitud » (*Ibid.* : 107). Pratiquer le *making do* implique une émulation des interactions créatives avec son environnement et ce qui s'y trouve – possiblement en valorisant l'agriculture locale – depuis les opportunités qui s'y présentent et sa propre histoire personnelle, entraînant libération, *empowerment*, notamment pour les femmes caribéennes, ainsi qu'un rapport subversif avec les conceptions coloniales, capitalistes et consuméristes (*Ibid.* : 107-108). En pratique, le *making do* permet entre autres de recombiner des restes en un nouveau plat, d'utiliser

<sup>119</sup>Soit 687 hectares ou 6,87 km<sup>2</sup>, environ la taille d'une petite commune comme Saleilles (Pyrénées-Orientales).

<sup>120«</sup> Puerto Rico has more permits for experimental seed stock than any other US territoryor state—more than Hawaii or Iowa. Between 2006 and 2015, multinational agribusiness corporations received more than \$526 million in subsidies and tax exemptions from the PuertoRican government. Puerto Rico's enormous debt is partially due to these very same tax exemptions. The anti-GMO collective *Nada Santo Sobre Monsanto* claim these policies displace rural people, favor corporate land-grabbing, and weaken the island's food system. » (Félix, Holt-Giménez, 2017: 4).

<sup>121</sup>Le corpus d'étude de Houston est caribéen-anglophone : Trinidad and Tobago, Jamaica, Antigua and Barbuda, Guyana. Le concept s'étend à l'ensemble des Caraïbes et fait écho à l'histoire de Borikén/PR.

des parties d'animaux habituellement peu valorisées pour un ragoût, ou encore d'utiliser des plantes ou des parties de plantes normalement toxiques de manière saine (*Ibid.*). Le *making-do* peut être associé au « turn-han » : faire tout ce qu'il y a à faire pour pouvoir survivre (*Ibid.* : 108), accepter des travaux ingrats, vendre de la nourriture dans la rue de manière informelle, ou encore devoir migrer pour trouver un travail. Le *making do* compose à partir d'éléments matériels et sur des bases culturelles. La cuisine puertoricaine peut s'appréhender comme issue d'une généalogie de bricolages, par exemple à travers les ingrédients du *sofrito* (Cuadra, 2013)<sup>122</sup>.

Un dernier point de lutte identitaire qui impacte les rapports au système alimentaire concerne les situations migratoires. Les liens contemporains entre flux migratoire et système alimentaire à PR/Borikén sont importants. L'émigration aux États-Unis, phénomène de masse, a des conséquences sur le vécu de l'identité et de la race. Sur le continent, les personnes puertoricaines vivent leur phénotype autrement depuis l'expérience du racisme et de la binarité étasunienne, alors que le racisme sur l'archipel est silencieux (Rivera, 2006 : 163). En effet, le blanqueamiento et le nationalisme métis nient une identité noire puertoricaine tandis que la blanchité aux Etats-Unis se construit historiquement sur la différence et l'exclusivité raciale 123. L'expérience étasunienne de la binarité raciale systémique contraint les personnes puertoricaines à un rôle social de race et à une identité nationale déterminée entre autres par la perception du phénotype et de l'accent : « Many who had taken for granted their Puerto Ricanness began to start thinking about it, to analyze it in order to understand it. Ironically, [a] racist North American society [thus] contributes to their having to [assertively] define themselves as Puerto Ricans in order to survive<sup>124</sup> » (Fragoso cité in Márquez, 1995 : 113). L'identité perçue est à renégocier : ni vue authentiquement noire-américaine, ni authentiquement latina, Maritza Quiñones Rivera embrasse alors une identité afro-puertoricaine : « Such a rigid racial process has allowed me to (re)define myself as an Afro-Puerto Rican in the United States. Here, I no longer have to suppress my negritude, the same one that is buried in Puerto Rico under racist ideologies such as

<sup>122«</sup> With a bricolage as a model, the ingredients of sofrito include wild coriander (Eryingium foetidum), also referred to as recao; sweet pepper (Capsicum chinense); capsicum; green pepper (Capsicum annum), also referred to as pimiento de cocinar; annatto (Bixa orellana); and tomato (Lycopersicum esculentum). Other than the tomato, these were known to and used by the indigenous population and formed part of the flora of the Caribbean before the arrival of Europeans and Africans. The remaining ingredients—all of them "adopted"—are: garlic, onions, cilantro, vinegar, capers, cumin, and either lard or oil. Because they were not produced in the region, vinegar, capers, and oil always distinguished the sofrito of the rich from the sofrito of the poor. (...) Quite possibly the complete sofrito came together bit by bit, as the result of countless attempts at creating a basic cooking mixture that would preserve meat in a tropical climate. ».

<sup>123</sup> Voir notamment l'arrêt de la Cour Suprême étasunienne Plessy contre Ferguson en 1896 quand Homer Plessy, membre de la bourgeoisie néo-orléanaise d'apparence blanche, mais portant un huitième de sang noir-américain fait scandale en remettant en question les lois ségrégationnistes : l'arrêt donne raison à une ségrégation complète.

<sup>124</sup>Victor Fragoso, "Notas sobre la expression teatral de la com munidad puertorriquena de Nueva York," Revista del Instituto de Cultura Puertorriqueña, No. 70, 1976, p.22. Notamment Fragoso dépeint l'expérience de puertoricains à la peau claire qui se voient recevoir la remarque « But you don't look puerto rican » de la part de nord-étasuniens.

blanqueamiento and mestizaje. » (Rivera 2006 : 173). L'amnésie culturelle des héritages afrodescendants et des sociétés originaires sur laquelle s'est construite l'identité nationale puertoricaine dite hybride et métisse est remise en question dans le contexte étasunien continental. Cette expérience a mené Maritza Quiñones Rivera à un processus personnel de décolonisation de ses savoirs et héritages, « However, in Puerto Rico, my invisibly visible, racialized, gendered, and sexed self remains silenced under the veil of cultural hybridity and the myth of a racial Utopia » (2006 : 176). La socialisation sur le continent reconfigure les relations à l'identité nationale.

Les immigrations d'autres nationalités et cultures participent à produire la culture culinaire locale 125. Les liens des diasporas entre les îles caribéennes tissés par l'immigration réciproque – temporaire, cyclique, ou permanente, légale ou illégale – sont anciens (Martinez San-Miguel, 2003). La capitale San Juan, est l'espace d'immigration privilégié. Les personnes immigrantes dominicaines exercent dans le secteur domestique, du soin, de la restauration, de l'agriculture caféière ou encore du travail du sexe (Cabezas, Alcázar Campos, 2016). La place des personnes migrantes dominicaines dans la société puertoricaine est historiquement rendue invisible à travers le filtre métis-centré et le nationalisme culturel puertoricain 126. Leur présence dans les secteurs économiques liés au système alimentaire invite à considérer les interactions et influences actives potentielles dans les évolutions contemporaines du système alimentaire puertoricain et de ses discours. Les échanges transnationaux des diasporas cubaines, dominicaines, haïtiennes et puertoricaines qui se croisent sur l'archipel et sur le continent génèrent des rencontres, des rapprochements et des échanges de savoirs et de pratiques alimentaires : New York, Los Angeles ou encore Miami, au même titre que San Juan, La Habana, Port-Au-Prince et Santo Domingo sont des pôles majeurs des cultures caribéennes (Martinez-San Miguel, 2003 ; Duany, 2011).

Cuisiner, cultiver, bricoler, écrire et publier à partir de l'agriculture et de l'alimentation en général peuvent être des stratégies à travers lesquelles une identité culturelle peut être revendiquée dans un contexte où cette identité n'a eu que peu d'espace d'expression légitime et positif (Houston, 2007: 99). Les discours critiques sur la race font partie de démarches militantes agroécologiques de certains projets qui publient en ligne de façon bilingue, liés notamment au retour sur l'archipel – pratique parfois appelé *rematriation*<sup>127</sup> – après une expérience de vie aux EU. La production de

<sup>125</sup>Par exemple, l'alcapurria, une préparation culinaire semblable à un beignet frit et remplis d'une mixture (viande, fruits de mer etc.) est très proche du kibbi libanais et égyptien, communautés qui ont immigré à San Juan principalement.

<sup>126</sup>Voir les travaux et écrits de Yolanda Martínez-San Miguel, Amalia L. Cabezas, Ana Alcázar Campos, Jorge Duany, Ana Lydia Vega, etc.

<sup>127</sup>Par exemple dans l'œuvre d'artistes et de personnes militantes qui produisent en ligne pour « urging other Diaspora Boricuas to "invest with purpose in their ancestral land to help keep Puerto Rican land in Puerto Rican hands. », voir <a href="https://www.instagram.com/p/CY-dPCCrqqg/">https://www.instagram.com/p/CY-dPCCrqqg/</a>; Yasmin Hermandez est une artiste boricua qui vivait dans le Bronx à New York avant de se rematrier <a href="https://www.yasminhernandezart.com/about">https://www.yasminhernandezart.com/about</a>.

discours fait se positionner les personnes et transforme les relations sociales : les espaces en ligne apparaissent ainsi comme un champ de recherche en soi pour l'appréhension des créativités et des résistances contemporaines en matière d'alimentation.

#### Conclusion: l'imaginaire politique de l'alimentation puertoricaine s'ancre dans son histoire.

La récupération et l'utilisation de l'histoire et d'un imaginaire décolonial de résistance peuvent participer à nourrir les conceptions et les pratiques politiques qui cherchent à définir un système alimentaire plus juste et indépendant à PR. Il est possible d'aborder l'usage des savoirs alimentaires et agricoles comme des systèmes de création de pratiques de ré-existence « re-existencia » et de décolonisation (Achinte, 2010 : 22). Les pratiques alternatives politiques et sociales se conçoivent selon ces récupérations et l'alimentation comme outil et expression politique puise ainsi en partie ses repères dans l'histoire des résistances :

« C'est des Indios et des africains que le puertoricain moderne reçoit la conception de la résistance au pouvoir dominant. (...) La tradition indigène et africaines est celle qui transmet également au puertoricain son sentiment de solidarité collective qui découle de ses institutions sociales primaires et de son concept d'un équilibre harmonieux entre l'environnement naturel et social. 128 » (Falcón, 1993: 55).

L'histoire de l'archipel permet ainsi d'éclairer la situation du système alimentaire puertoricain contemporain à travers l'impact du nationalisme métis-centré sur les pratiques culturelles et politiques, les luttes pour la reconnaissance des héritages amérindiens et afrodescendants, les conflits sur le statut politique de l'archipel et sur le futur de sa situation économique, alimentaire et écologique. Dans la mesure où les situations de catastrophes et avec elles de rupture de contact et d'approvisionnement avec l'extérieur se multiplient avec le réchauffement climatique, une production locale résiliente est vitale. Les cultures agroécologiques de racines comestibles – cultures en majorité originaires et africaines – comme le manioc, l'igname ou les patates et *batatas* ont pu survivre aux ouragans une fois que les parties les plus aériennes de la plante, susceptibles de faire s'arracher la plante du fait des vents violents, aient été retirées. Cela a permis de fournir des récoltes même dans l'immédiat après-catastrophe (Gies, 2018 : 4). Les réseaux de solidarité post-catastrophe de 2017, la formation de centres communautaires, le

<sup>128</sup>Traduction personnelle depuis : « Es de los indios y los africanos que el puertorriqueño moderno recibe la concepción de resistencia al poder dominador. (...) La tradición indígena y africana es la que, igualmente le transmite al puertorriqueño su sentido de solidaridad colectiva que procedede sus instituciones sociales de carácter primario y de su concepto de balance armónico entre el ambiente natural y social ».

développement et la valorisation en ligne de pratiques agroécologiques héritent de cette histoire, de ces cultures et de ces pratiques dans une démarche de récupération et de reconstruction. Générer son alimentation se conjugue avec l'identité, la lutte pour l'existence et la préservation sociale, culturelle et écologique.

De cette manière, le Centro de Apoyo Mutuo Las Carolinas<sup>129</sup>, dans le secteur de Las Carolinas à Caguas (centre-Est de PR), a choisi de cultiver les ingrédients essentiels du sofrito puertoricain : la coriandre (cilantro et la variété plus forte recao ou culantro) et le poivron vert déjà présents et souhaite dans un avenir proche cultiver ses autres composantes que sont oignons, ails, câpres et roucou/annatto (Riley, 2020). Le centre fait face aux problèmes de sécurité alimentaire local déjà présent avant les ouragans et rendus davantage prégnants suite à leur passage : instabilité de la chaîne d'approvisionnement, de l'électricité, de l'eau et des transports. La population de la communauté est aussi vieillissante, ce qui représente un autre défi auquel fait face l'archipel (*Ibid.*)<sup>130</sup>. Les problèmes structurants le système alimentaire contemporain sont ciblés par le développement d'une pratique agricole communautaire et solidaire connectée avec la culture alimentaire locale et historique – le roucou/annatto a des origines pré-hispaniques tandis que l'ail et l'oignon sont des ingrédients de la cuisine européenne entre autres. Ce Centro de Apoyo Mutuo (CAM) est un parmi des dizaines d'autres sur l'archipel a avoir pris une importance locale dans la construction de la résilience des communautés après la catastrophe à partir de stratégies de reconstruction via la pratique agricole. Ce CAM, comme beaucoup d'autres structures, communique sur ses actions, ses réflexions et ses événements à venir à travers les réseaux sociaux. À partir d'exemples de contenus en ligne, il s'agira d'étudier la production de discours et d'aspirations alimentaires et politiques post-catastrophes.

<sup>129</sup>https://www.facebook.com/camlascarolinas/?ref=page\_internal.

<sup>130</sup> Voir le film puertoricain et colombien réalisé par Macha Colón, *Perfume de Gardenias*, 2021, qui traite des rapports à la vieillesse et à la mort sur l'archipel. Trailer : <a href="https://www.youtube.com/watch?v=JzX-bJ">https://www.youtube.com/watch?v=JzX-bJ</a> AwCg.

Deuxième Partie : critiques et renouveaux du système alimentaire puertoricain depuis ses discours en ligne, ses représentations et ses imaginaires.

Introduction : l'alimentation dans les luttes politiques récentes. Conceptions et méthodes de la recherche en ligne.



Capture d'écran depuis le site de la Red de Apoyo Muto (https://redapoyomutuo.com/proyectos1menu) présentant la « Mapa de Integrantes » (carte des membres du réseau de soutien. Traduction personnelle : Réseau de soutien mutuel, soutien mutuel, autonomie et soutenabilité radicale, depuis l'intérieur et depuis le bas.

Les actions pour l'autonomie alimentaire s'ancrent dans des réalités larges et multiples que les internautes de PR et des diasporas abordent en ligne depuis un accès matériel, culturel et économique au réseau internet. Les pratiques d'entraide, de soutien – au moins symbolique – et de communication des différentes initiatives, actions et luttes passent par l'utilisation de plate-formes en ligne et de réseaux sociaux. C'est depuis ces espaces et la pratique de l'égarement ou de la flânerie en ligne, pour reprendre Tim Ingold (2011), que ce mémoire propose d'aborder les discours contemporains sur le système alimentaire puertoricain comme terrain de revendications politiques de souveraineté. Cela pose un ensemble de questions méthodologiques.

La recherche sur l'utilisation d'internet comme un espace de communication, d'échanges et

de connexions entre les personnes et les informations se nourrit d'une littérature théorique et pratique sur le sujet. Internet relie les individus aux institutions et aux débats publics contemporains (Martínez, 2016 : 30). L'espace d'internet peut se comprendre comme un espace politique, social et urbain à part entière (Ibid.:31), non-isolé, mais néanmoins en partie autonome dans ses usages et fonctionnements. Il faut rappeler aussi sa dimension matérielle. L'utilisation d'internet aujourd'hui repose sur un ensemble de structures technologiques, industrielles et en partie militaire. Le débit est dépendant de la maintenance d'immense câbles sous-terrains, aériens et sous-marins qui relient continents, pays, îles, communautés, foyers et individus. Ces structures sont fragiles et vulnérables aux conflits armés, aux régimes gouvernementaux et aux violences politiques 131, aux catastrophes environnementales et aux événements géophysiques. Les sites webs sont hébergés par des serveurs et ces derniers occupent de l'espace et génèrent de la pollution. Leur contrôle constitue un enjeu stratégique et politique majeur qui échappe à la réalité de la grande majorité des personnes internautes usagères. Couldry et McCarthy (2004 : 3) utilisent le concept de « MediaSpace » pour mettre en relief le caractère multi-dimensionnel d'internet. D'un côté il y a donc sa matérialité (serveurs, écrans, câbles etc.) incarnée dans une géographie de pouvoirs structurels reliés au capitalisme, de l'autre les usages du virtuel dessinent un sens anti-concret de la spatialité « the anticoncrete sens of spatiality » (Pink, 2012 : 130-131). La matérialité et la virtualité se croisent dans nos usages quotidiens quand nous nous déplaçons physiquement avec nos appareils et que nous accédons aussi à des espaces perçus culturellement comme immatériels et transcendés par la technologie (Couldry, McCarthy, 2004: 3).

L'activisme digitale s'enchevêtre avec les pratiques quotidiennes médiatiques inscrites dans la participation à l'environnement réel (Pink, 2012 : 131). Les narrations et les représentations s'entremêlent au quotidien, alimentant une relation continue entre les espaces politiques, médiatiques et sociaux. L'usage digital militant peut être pragmatique et contingent des différents mouvements et pratiques politiques réelles, tout en maintenant un caractère propre perpétuellement changeant, modifiable, réactualisable et profondément fluide (Pink, 2012 : 135-136 ; Miller, 2011 ;

<sup>131</sup>Voir par exemple les révoltes récentes en Iran, au Sri Lanka ou au Kazakhstan où les régimes de ces pays ont coupé internet à la population. Sur le thème de la surveillance des activités politiques en ligne et des conflits politiques d'internet et sur internet en France ou aux États-Unis voir : Solveig Godeluck, *La Géopolitique d'internet*, La Découverte, Paris, 2002 : Armand Mattelart, *La globalisation de la surveillance. Aux origines de l'ordre sécuritaire*, La Découverte, Paris, 2008 ; Jean Guisnel, *Guerres dans le cyberespace. Services secrets et internet*, La Découverte, Paris, 2013 ;Aidan McGarry, Itir Erhart, Hande Eslen-Ziya, Olu Jenzen, Umut Korkut, *The Aesthetics of Global Protest, Visual Culture and Communication*, Amsterdam University Press, Amsterdam, 2020 ; Jes Ciacci, Hackfeminismo, « Imaginar un principio feminista para Internet que ponga en el centro la justicia ambiental », *Sursiendo*, 3 juin 2021, <a href="https://sursiendo.org/2021/06/imaginar-un-principio-feminista-para-internet-que-ponga-en-el-centro-la-justicia-ambiental/">https://sursiendo.org/2021/06/imaginar-un-principio-feminista-para-internet-que-ponga-en-el-centro-la-justicia-ambiental/</a>; Sursiendo, la jes, elyaneth mtz, Diana Moreno, *Comunalidad Digital: una aproximación desde la ética permacultural*, dom, Chiapas, México, 2021-2022. Voir aussi les activités du Hackerspace Rancho Electrónico à México Ciudad <a href="https://ranchoelectronico.org">https://ranchoelectronico.org</a>.

Postill, 2011). Les mouvements agro-écologiques, décoloniaux, communautaires, féministes et politiques s'enchevêtrent dans leurs expressions en ligne, avec les flux constants tout en étant matériellement et culturellement séparés. Les usages agro-écologiques réels ne sont pas ceux de la communication sur l'agro-écologie, mais les personnes concernées naviguent dans un continuum qui relie les deux sphères. L'éventail des usages militants trouvent une extension en ligne régis par ses contraintes et limites propres qui s'inter-alimentent avec les usages réels, sans que les limites ne soient forcément vécues comme claires au quotidien. Parcourir, à la manière de Tim Ingold (2011), en flâneur les chemins qui se croisent et se nouent en ligne peut permettre d'observer et de s'inspirer de ce que chaque partage, chaque hyperlien, chaque commentaire peut proposer comme invitation à agir, à sentir et à communiquer. L'expérience d'errance ou de cheminement en ligne invite à relier et à partager sa flânerie. Plutôt que network, Ingold se référe au concept de meshwork pour porter l'emphase sur les processus relationnels davantage que sur les connexions établies et définies : « the relation is not between one thing and another – between the organism 'here' and the environment 'there'. It is, rather, a trail along which life is lived » (Ingold 2011: 69). Chaque trail se vit différemment, notamment depuis l'expérience spatiale propre de chaque internaute quand il se connecte « To study a mediated group, one must therefore trace interaction as it moves around a mediascape » ((Large, 2019 : 75; 78). Les usagers et usagères de youtube peuvent partager et échanger sur une vidéo avec instagram, parler encore de cette vidéo avec leur famille, puis poster sur facebook une synthèse de leurs impressions. Les conditions d'accès au meshwork en ligne doivent si possible être interrogées. Doreen Massey complète la perspective du meshwork, de la relation parcourue, faite et vécue :

« An understanding of the world in terms of relationality, and world in which the local and global really are 'mutually constituted', renders untenable these kinds of separation. The 'lived reality of our everyday lives' is utterly dispersed, unlocalised, in its sources and in its repercussions. The degree of dispersion, the stretching, may vary dramatically between social groups, but the point is that the geography will not be simply territorial. » (Massey, 2005: 184).

Sur internet, local et global s'entremêlent, se vivent intensément, se constituent et se défont en permanence, générant un sentiment d'une géographie dispersée et hyper-localisée à la fois : les pages activistes à PR s'ancrent quasi-systématiquement depuis leur localité. Depuis l'expérience de l'errance en ligne le long des pistes et avec ces pistes, il s'agit de proposer des perspectives sur ce que l'utilisation de ressources en ligne peut générer comme imaginaire et pratique d'autonomie et de souveraineté alimentaire.

La définition de l'autonomie ici appliquée s'identifie à l'analyse de Peter Gelderloos (2022) :

Whatever the case, a general practice of autonomy is what allows us to work together and to form cohesive networks of resistance. Autonomy means we write our own rules, we make our own decisions independently of oversight by any party or government, whatever the provenance of our resources we make the final decisions about how those resources are used, and we practice self- organization and avoid the centralization of the movement.<sup>132</sup>

L'autonomie plus spécifiquement alimentaire est l'auto-détermination et l'auto-organisation du système alimentaire, c'est-à-dire la possibilité de prendre des décisions sur comment les ressources sont utilisées indépendamment du contrôle d'un quelconque pouvoir extérieur. Elle rejoint le concept de souveraineté alimentaire déjà définis.

Un autre point conceptuel et méthodologique concerne la critique des usages critiques. Les usages militants virtuels peuvent faire l'objet de critiques lorsque leurs intrications avec le réel sont en dissonance avec le contenu militant réel. Les réseaux virtuels les plus visités sont des espaces contrôlés par des multinationales capitalistes qui induisent ou insèrent explicitement leur propre agenda politique depuis un système économique où la visibilité peut générer du profit matériel et symbolique. Les personnes usagères de ces sites sont incitées à les employer à des fins personnels, à monétiser leurs contenus et à s'insérer dans le modèle capitaliste. Il est essentiel de comprendre la dimension esthétique du partage de contenu politique en ligne conceptualisé notamment par les visual studies (Vis, Faulkner, Noble, Guy, 2020 : 250). Les luttes politiques sont esthétiques dans la mesure où elles mettent en jeux qui est vu et entendu. L'esthétique de la protestation notamment relève des manières dont les personnes participantes rendent leurs enjeux visibles à travers leurs actions et les efforts soutenus pour obtenir de la visibilité. Elle est immédiate à l'espace physique de pratiques militantes, politiques et activistes via la création et la distribution de ses images. Ces images peuvent être des enjeux à la fois en terme de représentation et d'émulation d'actions collectives, personnel et captés à différents degrés par le capitalisme et des intérêts privés.

Ainsi, dans ce mémoire il s'agit de relier l'histoire des luttes et des usages alimentaires et politiques avec l'histoire longue de PR et des colonisations. Comment la production de contenus en ligne engendre un imaginaire sur le système alimentaire puertoricain contemporain ? Une première partie aborde les discours politiques en ligne sur le système alimentaire. Ensuite il s'agit de parcourir les valorisations en ligne des pratiques alimentaires associées à l'identité et à la communauté.

<sup>132</sup>Voir Peter Gelderloos, « Ecosystems of Revolt », in *Ill Will*, 28 Juillet 2022, URL <a href="https://illwill.com/ecosystems-of-revolt">https://illwill.com/ecosystems-of-revolt</a>.

## 1 Produire des discours politiques en ligne depuis la production de contenus sur le système alimentaire.

Cette partie s'intéresse à la production de discours sur l'alimentation dans le cadre d'une démarche militante assumée. Il s'agit d'organisations orientées à définir une vie plus juste et égalitaire via la proposition d'alternatives pour faire face aux problèmes socio-économiques, écologiques et politiques systémiques. Trois concepts fondamentaux soutiennent les analyses : l'imagination en politique, la *sanación* (le soin) et l'aide mutuelle. Quel rôle joue la production en ligne de contenu sur le système alimentaire dans l'affirmation d'alternatives politiques ? En l'occurrence les organisations concernées par cette exploration sont principalement la CEPA/DecolonizePR, les Comedores Sociales et les Centros de Apoyo Mutuo (CAM). Quelle place occupent l'histoire, les généalogies et les épistémologies du système alimentaire dans la médiatisation d'alternatives de vie sur l'archipel ?

L'imagination se réfère à la capacité d'investir un « et si », c'est-à-dire d'envisager les choses depuis d'autres possibilités (Hopkins, 2020). Les difficultés de la vie quotidienne, les aléas, un contexte climatique anxiogène, la structure des institutions politiques coloniales, l'impunité apparente de la classe politique, des entreprises et des promoteurs qui jouissent de privilèges fiscaux peuvent déposséder de l'agentivité des résidents et résidentes de PR en générant un sentiment d'impuissance face à la dégradation des conditions de vie, sans issues apparentes la L'imagination politique appréhende ce vide narratif, elle rend malléable la structure de la réalité pour tendre vers la prise de décision sur ce qui pourrait être autrement et agir depuis sa réalité. L'imagination politique à Puerto Rico/Borinkén tend à s'approprier un discours sur le fait de rester vivre et comment bien vivre sur l'archipel, malgré les difficultés structurelles et contre le récit dominant du départ comme seule solution. Les Centros de Apoyo Mutuo, par exemple, naissent dans le sillage des ouragans de 2017 comme réaction d'auto-organisation et d'entraide. Ils soulignent que la solidarité en action est à même de répondre à l'urgence sociale comme les besoins alimentaires. Les centres se fondent sur l'organisation du Comedores Sociales actif avant 2017. D'autres expériences

<sup>133</sup>Les protestations de 2019 ont forcé un changement de gouvernement et brisé un sentiment collectif d'impuissance face à une classe politique méprisante, classiste, raciste et homophobe et face à la situation politique générale. Les protestations et les luttes peuvent être des moments d'effervescence de l'imagination politique, voir John Holloway, Crack Capitalism, 33 thèses contre le capital, Libertalia, Montreuil, 2016. Néanmoins, la corruption et l'impunité sont toujours structurelles et très présentes à PR, elles menacent notamment les logements et la protection des écosystèmes. Voir l'interview de Bianca Graulau avec l'ex-candidat au poste de gouverneur Eliezer Molina : "La lucha por defender los recursos naturales de Puerto Rico" <a href="https://www.youtube.com/watch?v=1VNRsrxW-KY&t=833s">https://www.youtube.com/watch?v=1VNRsrxW-KY&t=833s</a>. Voir aussi les manifestations récentes du mois d'août 2022 contre la privatisation de l'électricité par la LUMA et les coupures permanentes, ou encore les expulsions de logements.

de solidarité post-catastrophe trouve leurs origines dans des pratiques sur le temps long. Les brigades agroécologiques de l'Organización Boricuá – réseau de travail et d'entraide agroécologique actif depuis plus de trente ans – étaient prêtes à intervenir dans la semaine qui a suivi les ouragans<sup>134</sup>. Elles communiquent via leurs actions et les pratiques agroécologiques sur les résistances possibles à l'ordre systémique de la dépendance et des vulnérabilités sociales, économiques, climatiques. Dans ce dessin, l'agroécologie est conçue comme outil de lutte directement relié à la question de la souveraineté alimentaire. Les contenus agroécologiques en ligne et la communication des structures solidaires produisent un discours et un imaginaire pour une vie meilleure et saine à PR.

Le soin du corps et de l'esprit depuis la pratique agricole et la bonne alimentation est un discours omniprésent dans la promotion de l'agriculture et de l'auto-production sur l'archipel. Ce discours traverse les intentions politiques : il n'est pas nécessairement relié à une alternative assumée ou une orientation politique explicite. Le premier point va d'abord explorer ce type de discours transversal avant d'approfondir son appropriation politique par la CEPA/DecolonizePR en développant le concept de *sanación*. Après cela, la production de contenu en ligne des organisations du Comedores Sociales et des Centros de Apoyo Mutuo sera étudiée. Cela permettra d'analyser la médiatisation des pratiques d'aide mutuelle, c'est-à-dire l'organisation communautaire d'un pouvoir d'agir collectif pour faire sans l'attente de l'aide des gouvernements. En particulier, quel est le rôle de l'imaginaire du système alimentaire dans cette vision politique et sa communication ?

# I La pratique agricole et alimentaire comme espace de sanación après les ouragans et d'autres traumatismes. Le soin du corps comme projet politique.

D'une manière récurrente tout au long de l'exploration des corpus en ligne, un imaginaire du soin se développe autour de la pratique de l'auto-soutenance agricole. Ce discours semble répandu dans le travail de promotion médiatique des pratiques agricoles. Le soin valorise l'entreprise de développer de l'auto-suffisance alimentaire et inversement, l'auto-suffisance valorise le soin. Dans ce processus, le corps est relié à la nature, à une thérapie du corps et de l'esprit et au besoin de produire sa nourriture. Une des divisions structurelles de la modernité coloniale est la division corps/âme et nature/culture (Dussel, 1994; Leff, 2014; Smith, Tuck, Yang, 2019). Repenser cette

<sup>134</sup>U.S. Food Sovereignty Alliance, Resilience, Recovery, and Resistance in Puerto RIco, 17 avril 2020, usfoodsovereigntyalliance.org/resilience-recovery-and-resistance-in-puerto-rico/.

division, depuis la pratique agricole et du soin dans un contexte colonial post-catastrophe dans lesquels les personnes sont marquées par le traumatisme a un potentiel d'émancipation des corps et des imaginaires. Jules Falquet définit le concept de *sanación* comme une pratique pour guérir des séquelles de la colonisation, de l'esclavage, des dictatures et des guerres internes – elle ne peut pas être verticale, elle ne peut se pratiquer collectivement qu'entre personnes qui souffrent d'une manière proche de soi<sup>135</sup> (Falquet, 2016 : 147-148 ; Mestiri, 2020 : 161). Aussi, penser la médiatisation du soin depuis les pratiques agricoles et ouvrir l'appréhension de possibilités de vie depuis ce soin et l'autonomie alimentaire comportent en soi une aspiration politique : celle de rester sur l'archipel et d'y développer une vie communautaire, émancipatrice et autonome. Il y a donc une intention politique dans la redéfinition des rapports corps/agriculture et nature, dans la relation de soin à la terre, aux plantes, à son corps bien alimenté et dans le processus de réalisation de l'autonomie via la promotion de cette relation.

La chaîne *youtube* CompostaPR de la Station Agricole Botanique Expérimentale Sud à Rió Piedras dans la périphérie de la capitale San Juan, est présentée par deux agronomes amis. La démarche éducative de la chaîne valorise le soin du corps, de l'esprit et la prévention de la catastrophe. Les catastrophes passées s'intègrent dans l'histoire du jardin potager et des pratiques agricoles enseignées. Cela permet de développer des imaginaires et des pratiques pour rester, vivre et s'adapter. Ce sont autant de pratiques de communication qui rendent la résilience post-ouragan possible.

Le format de vidéo peut être assez intime. Ce cadre est propice à des formes de discours attentionnés et empathiques. Dans une vidéo en particulier, l'agronome Joaquin A. Chong se rend à l'improviste dans le potager personnel de Luis Reynaldo Santiago pour l'interroger sur son jardin <sup>136</sup>. Dans cette vidéo, comme dans d'autres présentes sur la chaîne, Reynaldo se confie sur le caractère soignant du jardin : « Je veux que le jardin me soit utile, qu'il me permette de produire ma nourriture, de bien travailler, de faire de l'exercice, c'est (...) une thérapie pour moi, j'aime cet endroit. » <sup>137</sup>. Dans d'autres vidéos, Rey met en particulier l'emphase sur le soin à son anxiété.

<sup>135</sup>En particulier pour les victimes de violences machistes et racistes, le fait de s'organiser collectivement en groupe de manière non-inclusive aux personnes genrées et/ou racisées dans les groupes sociaux dominants permet de libérer la parole plus facilement grâce à un cadre de confiance entre personnes concernées par des réalités incarnées. L'inclusion totale peut générer de l'anxiété parmi les personnes concernées et troublées un processus de soin. Les éventuels efforts de communication et de pédagogie qu'il faut parfois fournir à des personnes non immédiatement concernées qui "découvrent" des réalités autres a aussi un coût mental et moral. Dans le contexte de PR, CEPA et d'autres structures agricoles qui s'identifient comme des espaces queers et/ou racisés et/ou dirigés vers les personnes puertoricaines et puertoricaines descendantes ont des espaces collectifs fermés aux personnes non concernées dans une optique de *sanación*.

<sup>136&</sup>lt;a href="https://www.youtube.com/watch?v=7ATv38xZUQs">https://www.youtube.com/watch?v=7ATv38xZUQs</a> « El rey de los huertos y su huerto », mise en ligne en 2019 avec plus de 800,000 vues et plus de 14,000 j'aime et moins de 600 commentaires.

<sup>137«</sup> yo quiero que el huerto me sierve a mi para, para yo poder producir mi comida, trabajar bien, hacer ejercicio, es (...) terapia para mi, a mi me encata estar aqui. ».

L'extrait suit de peu un passage hautement émotionnel marqué par les vacillations, les pauses, les hésitations et le silence ému de Rey lorsqu'il mentionne les ouragans de 2017 :

cette culture [la patate douce et ses sept variétés produites par Rey], est déjà programmée pour qu'à l'arrivée du mois de septembre, qui est la saison des ouragans, et bien je ne veux plus souffrir comme j'ai déjà souffert [Rey bégaie et reprend son souffle, sa voix baisse] Maria et Irma [repris par Chong]<sup>138</sup>.

La culture de tubercules comme les variétés de patate douce (batatas) mentionnés par Rey<sup>139</sup> sont clairement valorisées pour leur capacité à résister à un ouragan et à fournir des sources de nourriture. Cette vidéo s'inscrit dans un registre éducatif présent tout au long de la chaîne. Il s'agit d'éduquer sur des techniques agricoles résilientes<sup>140</sup>. Ce sont autant de techniques et stratégies qui rassurent, préviennent et soignent. De plus, l'utilisation de cultures natives de tubercules, sans être explicitée comme telle dans la vidéo, peut aussi se comprendre comme une solution d'adaptation locale ancrée dans les généalogies historiques des usages alimentaires ancestraux à même de produire un futur, une continuité des pratiques socio-culturelles et une source calorique substantielle<sup>141</sup>.

Selon le discours de Rey, se rétablir, avoir de la nourriture, s'auto-soutenir et produire un futur est de l'ordre du devoir – le besoin de nourriture ne s'arrête pas. Peu de commentaires dans l'ensemble reviennent explicitement sur l'aspect salutaire avec un registre du corps et de la santé. Les personnes soulignent que la pratique du jardinage augmente les chances de survie sur l'archipel dans le cadre d'un scénario catastrophe. La plupart félicitent, bénissent Rey et témoignent de l'inspiration qu'il donne et valorisent le caractère éducatif et le travail individuel. L'acte de

<sup>138</sup>este cultivo [la batata et ses sept variétés produites par Rey], esta programado ya para que cuando llega septiembre que es la temporada de los húracanes pues yo no quiero sufrir más como sufrí ya [Rey tartamudea y toma su inspiración, su voz se baja] Maria y Irma [repris par Chong].

<sup>139(</sup>la cano, la canolia, la zero cuatro zero seis, la camuy, la magüi, la molokai ; mais aussi mentionnées dans d'autres vidéos comme la yuca, la yautia, les leren etc.). Ce sont en majorité des variétés natives ou croisées localement et issues de l'alimentation pré-hispanique et africaine.

<sup>140</sup>En particulier voir la vidéo « Huracanes Catastróficos en el Huerto » <a href="https://www.youtube.com/watch?v=zN4vXRk-fBo">https://www.youtube.com/watch?v=zN4vXRk-fBo</a>. Avant l'ouragan, Rey recommande : récolter au maximum, tailler les feuilles pour réduire la surface au vent (notamment des bananiers et papayers aux feuilles larges), abriter les arbres fruitiers grâce à des plants, bien mettre à l'abri les outils de travail, bien enlever les couvertures des serres sinon le vent peut détruire les structures et emporter le plastique, prendre des photos avant les ouragans et après pour pouvoir appuyer les procédures d'assurance et se rétablir au plus vite. En amont : préserver les semences, organiser les cultures de manière à avoir des récoltes échelonnées, prévoir et entretenir une réserve d'eau et un système de récupération d'eau et d'évacuation, favoriser des structures qui coupent le vent.

<sup>141«</sup> la patate douce est une culture, nous avons très insisté : c'est une culture qui peut nous procurer à l'avenir une formidable source de calories qu'en trois mois et demi à quatre mois nous récoltons. » « la batata es un cultivo e muy insistido que mm: es un cultivo que nos puede sacarle a futuro a nostros con una fuente de calorida to tremendo que en trez més y medio a cuatro pues la estamos cosechando » (autour de 05:23). La dimension historique de la culture n'est pas mentionnée et valorisée explicitement par Rey, mais les tubercules sont très présentes dans les conceptions du système alimentaire endémique (Pagán-Roig, 2017).

transmission de savoirs agricoles en tant que telle est valorisé par l'audience de CompostaPR. Cette valorisation s'explique aussi par un besoin de récits positifs et de confiance à produire de la nourriture pour vivre à PR.

Dans un registre similaire de production de discours de soin et de résilience via la pratique agricole, le *youtuber* El Jibaro Moderno présente l'utilisation du tronc du bananier comme un réservoir d'eau et d'engrais naturel dans lequel peuvent être semées des cultures <sup>142</sup>. Cela est explicitement dédié à faire face à la situation de sécheresse ou de pénurie – là aussi l'éducation prime réellement sur un discours sur le rapport au corps. C'est néanmoins un corps actif, en acte dans le jardin, qui est capable ici de "sauver" du manque de nourriture – de sauver le corps. CompostaPR s'attelle de la même manière à mettre en scène le corps actif de Rey entrain de procéder à son propre soin psychologique et résilient via la pratique agricole. Le corps et son soin se confondent dans une appréhension d'un imaginaire de la résilience basé sur la débrouille, l'adaptation et la pédagogie du travail agricole.

L'organisation de La CEPA/DecolonizePR se focalise plus explicitement sur les rapports corps/esprit et avec la nature, via notamment la spiritualité et l'agriculture. La CEPA développpe spécifiquement un imaginaire et des discours en ligne sur la sanación depuis une intention politique décoloniale. L'instagram et la page web<sup>143</sup> titrent de manière bilingue : « Justicia sanadora, Sanar es justicia, practiquémoslo. Healing (is) justice. Let's practice » et plus loin dans la présentation sur le site principale: « Descolonizando en cuerpx, corazón y mente. Decolonizing in body, heart and mind. ». La colonisation présente et ses séquelles sont traitées de même que la récupération des héritages afro-descendants et natifs carib-jibaros/tainos. Dans la section « What is CEPA ? » le projet est définis dans l'optique de faciliter des rencontres ancrées dans des pratiques de soin contre des traumas accumulés. Il se dédie en particulier aux personnes puertoricaines femmes, aux personnes non-conformes aux normes de genre, trans et queer<sup>144</sup> et aux personnes noires et de couleur. La terre et les ancêtres sont célébrées. Le corps et son soin sont directement reliés aux termes de cœur, d'esprit et à une pratique décoloniale : « We hold onto the dream that returning the island(s) to its people, and supporting its healing would catalyze a decolonizing future for these bodies in resistance » (CEPA, 2020: 9). L'alimentation, le soin physique et psychologique et la pratique agricole prennent place comme outils politiques parmi l'art, la spiritualité, la vie collective ou encore la formation de lieux-refuges pour pratiquer et repenser la décolonialité depuis et avec un

<sup>142«</sup> AVEC CETTE ASTUCE NOUS NE MOURRIRONS PAS EN TEMPS DE FAIM S'IL Y A LA GUERRE ET LA FAMINE MONDIALE » "CON ESTE TRUCO NO NOS MORIREMOS DE HAMBRE SI HAY TIEMPO DE GUERRA Y Y HAMBRUNA MUNDIAL" <a href="https://www.youtube.com/watch?v=chtK36ABjy0">https://www.youtube.com/watch?v=chtK36ABjy0</a>.

<sup>143</sup>https://www.decolonizepr.com/ et https://www.instagram.com/descolonizapr/.

<sup>144</sup>Se réfère à des corps et des pratiques de genre non normatifs et stigmatisés pour cela. Voir aussi cuir;

corps en résistance. Ces pratiques de résistance et de décolonisation via le corps et la spiritualité font l'objet de manuel et guides sur leur site et sur leur *instagram*. Cela peut prendre la forme de publications qui fonctionnent comme des tutoriels textuels et imagés.

L'attitude générale dans les publications, l'intention politique et les recettes ou exercices proposées sont associée à une pratique décoloniale de récupération et de valorisation des héritages qui permet le soin de soi et de son corps. L'utilisation d'ingrédients natifs est tout autant connectée à l'histoire pré-coloniale et de la résistance à la colonisation qu'à des données nutritionnelles de santé. L'alimentation peut ainsi être un registre où puiser des outils de soin et de lutte émancipatrice, pourvue qu'elle soit ainsi identifiée dans ses processus historiques, ses épistémologies, ses propriétés.

Le post du 24 février 2022<sup>145</sup>, intitulé "Habichuelas Magicas" avec plus de 120 j'aime et deux commentaires positifs via des émojis, vient honorer le feu de la lune en trois quart et en sagittaire. Le post et l'exercice s'inscrivent au sein d'une série de posts mensuels, qui suivent le cycle de la lune. Leur esthétique et leur typologie sont semblables. Ils sont écrits en espagnol, puis en anglais sur le thème des « Prácticas de descolonización, guías para el día a día/ Practices for Decolonization, a daily guide ». La pratique du 24 février présente quatre verbes d'actions : « revise, re-learn, visualize, expand ». Il s'agit de se connecter au feu pour alimenter ses passions et son imaginaire (« visualize new worlds ») en utilisant la cuisine : « Choose an ancestral recipe you'd like to decolonize some of its ingredients ». La préparation proposée est un sofrito, la base condimentaire de la cuisine boricua, pour préparer des habichuelas/haricots - légumineuse essentielle du régime natif. L'origine espagnole du sofrito est rappelée. Il a évolué sur le sol boricua (« en suelo boricua ») en incorporant des ingrédients natifs : achiote/rocou, recao/coriandre locale, le ají dulce/piment doux. Le processus d'incorporation est nommé « le triomphe de la saveur Boricua » (« el triunvirato del sabor ») : le sofrito espagnol est devenu le recaito. La proposition est faite d'écarter les ingrédients espagnols comme l'ail et l'oignon pour utiliser à la place de la cebollín verde/ciboulette verte produite localement. La généalogie du bouillon/caldo natif est aussi déclinée. Il était fait à partir de viandes animales par les natifs. Les bouillons-cubes industrielles, les *cubitos*, sont mis de côté. Pour une déclinaison vegan – sans produits d'origines animales – la suggestion faite est d'utilisée les feuilles de la bident poilu ou hérissé (Bidens Pilosa, margarita silvestre plante native) aux propriétés digestives, anti-inflammatoire, riche en calcium et bêtacarotène avec une saveur proche du poulet. Il est avisé de prendre son temps durant la préparation, cela au contraire des tendances contemporaines d'accourcissement des temps de préparation et de

<sup>145</sup>https://www.instagram.com/p/CaYHlZnrkKv/.

consommation (Cuadra, 2013) du fait notamment des rythmes de vie des corps sous le régime du capitalisme et du travail<sup>146</sup>.

Chaque illustration et étape est détaillée par un texte bilingue descriptif et sous forme de série de commentaires sous le post<sup>147</sup>. En étant explicite sur le caractère créatif et de réinvention – ce qui compte c'est de refaire par soi-même et en conscience – ces publications permettent de donner des exemples de réappropriation personnelle, localisée et décolonisée. Si une personne éprouve des difficultés à obtenir par exemple de la *margarita silvestre*, cela peut être contournée, il est possible de faire avec d'autres recettes et ingrédients, depuis là où la personne se trouve. Ce qui est important c'est le travail personnel de recherche épistémologique et de récupération des savoirs ancrés dans l'histoire et l'écologie locale et intime. Le manuel de 2020 donne des sources, des liens vers d'autres ressources en ligne et des recommandations bibliographiques claires, notamment Cruz Miguel Ortíz Cuadra (2013) pour ne citer que lui.

Il est aussi possible en passant par le site de la CEPA de demander de réaliser une visite solidaire via un formulaire. Celui-ci s'adresse aux personnes qui se dédient à la fois à la sanación comme pratique de libération et à la recherche d'un lieu où explorer cela en communauté. Le formulaire précise que cela est idéal pour les personnes de l'archipel en « transition », à la recherche d'un espace alternatif où se concentrer sur ses pratiques ou pour les personnes de la diaspora qui cherchent à renforcer les connexions sur Borikén via l'activisme, la pratique artistique et culturelle. Le formulaire vient déterminer le coût de la participation solidaire en fonction des revenus, du capital familial, économique et culturel. Le corps et son soin peuvent ainsi trouver un espace où s'ancrer dans une pratique accompagnée. L'implication dans l'activisme, le jardinage, la créativité artistique, les principes de participation solidaire et la promotion de l'espace alternatif relient directement en acte et en intention le soin de son corps avec les luttes sociales locales et le dessin plus général de revenir/rester sur l'archipel et d'y vivre bien.

En attendant, le résultat créé via *instagram* et *facebook* peut être celui d'une série de publications qui s'adresse probablement davantage à des personnes déjà sensibilisées, ayant une conscience et une connaissance des épistémologies coloniales. Cela peut être lié au fait que la CEPA s'adresse explicitement à un public non-inclusif de femmes, trans et *queer/cuir* et déjà dans un processus d'affirmation d'une cosmovision politique et de *sanación* depuis cette position.

<sup>146</sup>La libération du temps pour prendre soin de soi, s'alimenter et dormir afin de lutter contre les oppressions systémiques est à l'ordre du jour du manifeste de l'afro-étasunienne et fondatrice de l'organisation The Nap Ministry, Tricia Hersey, *Rest Is Resistance : A Manifesto*, qui sera publié en octobre 2022 par Little Brown Spark. Voir <a href="https://thenapministry.com/">https://thenapministry.com/</a>.

<sup>147</sup> Il n'y a par contre pas de conseils donnés quant à la manière de se fournir ces ingrédients. Il peut peut-être être compliqué de rencontrer la *margarita silvestre*. Peu présent sur les marchés, elle doit probablement être cueillie – cette action n'est pas forcément évidente sur le plan de l'accès et de la connaissance.

Utiliser l'astrologie d'origine occidentale, aujourd'hui globalisée, peut a priori prêter à confusion dans une démarche de récupération des savoirs ancestraux – peut-être pas si l'on considère la récupération des savoirs ancestraux d'origines européennes que la colonisation, la modernité et la rationalité ont dévalué<sup>148</sup>. Plus en avant dans les contenus de la CEPA, des divinités, mythologies et spiritualités d'origines africaines, natives caribéennes et des Amériques sont aussi fréquemment employées. Elles font partie du répertoire des pratiques de médecines traditionnelles affirmées native-américaines, native-mexicaines, caribéennes, tainos, africaines-yoruba (CEPA, 2020). Les pratiques, contenus discursifs, visuels et imaginaire de la CEPA peuvent se rapprocher de ce que Félix Guattari considère comme le développement de trois écologies : sociale, environnementale et mentale où « au-delà des revendications matérielles et politiques émerge l'aspiration à une réappropriation individuelle et politiques de la subjectivité humaine » (Guattari, 2013:65). Les chemins d'aspiration, de réappropriation, d'action individuelle et collective via la sanación du corps et de l'esprit trouvent dans la production en ligne de la CEPA un support de médiatisation et de partage. Cela est potentiellement lié au dessin de reconnecter la diaspora explicite dans les missions de la CEPA. Le processus est sous-tendu par un travail plus long de recherche et de récupération matérielle : le processus décolonial est affaire de répétition, de rematriation – de retour et de soin. La CEPA appelle à financer son organisation, son installation dans un édifice urbain et demande la récupération des terres de l'archipel pour les personnes natives. Sa production d'imaginaire de pratiques est directement associée à des préoccupations matérielles, corporelles, mentales et politiques. De fait, la CEPA produit un discours et un contenu politique clairement orienté vers l'autonomie et des formes de souveraineté. Il s'agit d'exister depuis les multiplicités d'expression de soi, les relations à l'écologie native et la solidarité collective, de manière ancrée dans la terre de l'archipel, dans ses ancestralités, depuis une épistémologie critique de l'histoire coloniale, matérielle et culturelle. Le prochain point explore plus en avant la production de contenus politiques en ligne depuis les organisations de la solidarité communautaire et l'aide mutuel proposées par les CAM.

<sup>148</sup>Reste à déterminer les sources de cette astrologie. Je n'ai pas trouvé dans les contenus de la CEPA une justification à utiliser l'astrologie d'inspiration dite grecque et mésopotamienne et l'organisation ne m'a pas répondu. Vraisemblablement, parmi la multitude des formes et banalisation contemporaines de l'astrologie, notamment sur internet, elle est ici de l'ordre de la réinvention, loin du contexte historique d'origine. Elle prend place au sein des intentions décoloniales de l'organisation depuis la réutilisation d'un corpus générique reconnaissable, support pour un contenu spirituel et subversif. Ce qui compte en définitif dans le processus décolonial c'est de défaire en pratique les dualités ontologiques dominantes.

# J Production de discours politiques en ligne sur le système alimentaire contemporain depuis l'activisme et le militantisme social des CAM ou *Centros de Apoyo Mutuos*.

L'aide mutuelle se base sur des structures d'organisations associées aux résistances historiques et aux formes d'organisations sociales africaines et indigènes. La Red de Apoyo Mutuo est constituée de quatorze organisations l'appliquées dans un travail de solidarité et de soutien social sur l'archipel. Elles sont un exemple d'initiatives populaires dans le sens qu'elles émanent directement du terrain, des réalités vécues et des personnes concernées. Elles ont pris une ampleur décisive dans la vie de nombreuses personnes puertoricaines/boricua depuis les ouragans de 2017. Une partie significative de leur travail porte sur l'alimentation. Ce réseau utilise les médias digitaux pour produire un discours sur ses valeurs, ses intentions et ses missions. Elles sont spécifiquement énumérées et détaillées dans la section « principios » et « sobre » du site web du réseau créé en 2018<sup>150</sup>. Ces organisations ont ainsi choisi de médiatiser leurs actions pour se donner de la visibilité, voire inspirer d'autres personnes à agir selon les exemples et les expériences partagées l'alimentation analysée concerne les publications portées sur les différentes plateforme des réseaux sociaux dominants : facebook et instagram, twitter, parfois youtube<sup>152</sup>.

<sup>149</sup>La Brigada Solidaria del Oeste à Mayagüez, le Centro de Apoyo Mutuo Jíbaro Bartolo à Lares, le Centro de Apoyo Mutuo Jíbaro Lares Pueblo à Lares, le Centro de Apoyo Mutuo Jíbaro Camuy à Camuy, le Centro de Apoyo Mutuo de Utuado à Utuado, le Centro de Apoyo Mutuo Las Carolinas à Caguas, le Proyecto de Apoyo Mutuo Bo. Mariana à Humacao, le Centro de Apoyo Mutuo La Olla Común à Río Piedras, le Centro Tecnológico Comunitario Villa Sin Miedo à Canóvanas, le Centro de Apoyo Mutuo Caguas Pueblo à Caguas, le Comité Pro-Desarrollo Villa Cañona à Loíza, le Centro de Apoyo Mutuo Bucarabones Unido à Las Marías, la Iniciativa Eco-Desarollo Bahia de Jobos à Salinas et la Casa Taller Cangrejera à Santurce.

Ne faisant pas partie du réseau mais ayant un poids important parmi les organisations basées sur la solidarité communautaire et l'aide mutuelle voir aussi Casa Pueblo à Adjuntas (Centre-Ouest) fondé dans les années 1980 contre des projets d'extraction de minerais. C'est une organisation d'autogestion communautaire pour un développement solidaire et soutenable "Organización de autogestión comunitaria por un desarrollo solidario y sustentable" <a href="https://casapueblo.org/">https://casapueblo.org/</a>. Son *Twitter* a 2 071 abonnements et 34,300 comptes abonnés <a href="https://twitter.com/casapueblo.org/">https://twitter.com/casapueblo.org/</a>, son *Tustagram* 199 publications, 5,927 comptes abonnés, 103 abonnements <a href="https://www.instagram.com/casapuebloorg/">https://www.instagram.com/casapuebloorg/</a>, son *facebook* 46 878 personnes qui aiment et 51 919 personnes sont abonnées <a href="https://www.facebook.com/casapueblo/">https://www.facebook.com/casapueblo/</a>. L'organisation promeut notamment un café local et propose une boulangerie-pâtisserie aussi comme espace communautaire et d'organisations post-ouragan.

<sup>150</sup>https://redapoyomutuo.com/principios.

<sup>151«</sup> Il est important maintenant que le réseau de soutien ait une présence numérique afin que les gens dans les espaces physiques et numériques soient conscients du bon travail que ce réseau a fait et cela permet aux personnes qui visitent le site d'identifier où exactement ils veulent faire un don ou apporter leur contribution. » traduit depuis : « Es importante ahora que la red de apoyo tenga una presencia digital para que las personas en los espacios físicas y en los espacios digitales se enteren del buen trabajo que ha hecho esta red y le permite a las personas que visitan la página identificar a dónde exactamente quieren donar o llevar su contribución ». « Red Apoyo Mutuo de Puerto Rico », Youtube <a href="https://youtu.be/dOTwLgoYF18">https://youtu.be/dOTwLgoYF18</a> au 24 juin 2022 : 264 vues, publié par Omar Reyes-Patxot il y a deux ans.

<sup>152</sup>C'est en général à partir de ces dernières que je remonte jusqu'au site web de l'organisation. Mon réflexe comme internaute-chercheur est d'essayer d'aller à la source, aussi mes recherches passent par le « site-mère », c'est-à-dire le site officiel ou le blog de l'organisation qui fonctionne comme un hub entre les différentes émanations en ligne de l'organisation. Chacune de ses émanations dans les différentes plate-forme en ligne met à disposition un lien dans sa description vers le « site-mère ».

En premier lieu, le principe du soutien mutuel, apoyo mutuo, se réfère à la réciprocité, l'entraide, l'horizontalité, la solidarité, la participation directe, le pouvoir partagé et la collaboration entre personnes et groupes pour le bénéfice mutuel en opposition aux hiérarchies et à la compétence, depuis les communautés, l'émotionnel et l'intérieur 153. En deuxième lieu, la solidarité est définie comme une pratique constante et quotidienne basée sur le respect, l'empathie, la conscience du besoin des uns, des unes et des autres, le bien collectif, l'égalité, les liens sociaux. Ce principe est opposé à celui de la charité et de l'assistance gouvernementale verticale, humiliante et inscrite dans des relations de pouvoir et d'injustice. La solidarité est un moteur pour la transformation sociale<sup>154</sup>. En troisième lieu, la souveraineté communautaire est soutenue dans une vision de changement social sur les réalités puertoricaines contre un système colonial générateur de manque de ressources, de chômage, d'exploitation et de difficultés d'accès aux programmes fédéraux d'aides et aux services. La souveraineté communautaire cherche à faire face et à se libérer de la violence structurelle en appuyant le droit à décider pour soi-même, indépendamment du gouvernement. C'est un processus dans lequel l'inventivité et la résistance s'unissent pour créer des initiatives et des projets autogérés. Elle inclue explicitement la souveraineté alimentaire/médicale, souveraineté éducrative/récréative, la souveraineté économique et la souveraineté organisationnelle<sup>155</sup>. En quatrième lieu, la soutenabilité sert à construire des projets qui puissent se maintenir sur le long terme. Cela implique des pratiques conscientes et soutenables avec l'environnement qui permettent de préserver les ressources et les moyens de survie. Sur un plan plus humain, elle implique une planification stratégique qui inclue le soin de la santé physique et émotionnelle comme partie intégrale des projets. Le bien-être collectif est compris comme essentiel

<sup>153</sup>Traduit et adapté depuis : « El apoyo mutuo es un valor que se refiere a la reciprocidad, ayuda, y colaboración entre personas o grupos para el beneficio mutuo. No implica la superioridad de quien da sobre quien recibe, si no que se fundamenta en la solidaridad. Destaca la importancia del poder compartido, la participación directa de la gente y la oposición a las jerarquías y la competencia. Para nosotrxs el apoyo mutuo, cuando se hace desde el corazón, es un valor integral y una herramienta de transformación desde las mismas comunidades (desde abajo) y desde lo emocional e interior (desde adentro). » URL : <a href="https://redapoyomutuo.com/principios">https://redapoyomutuo.com/principios</a>.

<sup>154«</sup> La solidaridad se trata de un accionar consistente y diario basado en el respeto, la empatía y el entendimiento que necesitamos unxs de otrxs. Es diferente a la caridad y a las asistencias del gobierno, las cuales, mal intencionadas, se practican de arriba hacia abajo, pueden humillar a quien las recibe y no alteran las relaciones de poder. Así, no cambian la injusticia, y en ocasiones, la mantienen. En cambio, la solidaridad se practica en un plano de igualdad, donde el apoyo mutuo es un compromiso prioritario por el bien colectivo. Creemos en la importancia de los lazos sociales que unen a las personas y en nuestra capacidad de actuar como un todo por el bien de todxs. Para nosotrxs la solidaridad es el motor de la transformación social ».

<sup>155«</sup> El concepto soberanía comunitaria está enmarcado en una visión de cambio social sobre nuestra realidad puertorriqueña. Este sistema colonial impide que comunidades y personas puedan gestionarse los medios para tener una vida digna. Muchxs experimentamos el sub-empleo o desempleo, la explotación en nuestros trabajos, y la dificultad para accesar programas federales y sus servicios. Por esto la soberanía comunitaria busca un cambio desde la raíz haciendo frente a la violencia estructural y liberando nuestro poder comunitario. Es un derecho a decidir por nosotrxs mismos, independientes del gobierno. Es un proceso en el cual la inventiva y la resistencia se unen para crear iniciativas y proyectos de autogestión para la ruptura con los males que nos dominan. Incluye dimensiones como: soberanía alimentaria/medicinal, soberanía educativa/recreacional, soberanía económica, y soberanía organizacional. »

pour la qualité de vie et le renforcement des initiatives et des communautés <sup>156</sup>. Enfin, en dernier lieu la justice, définis comme la croyance ferme que toustes <sup>157</sup> avons le droit à une vie digne, sans distinction de race, de genre, de classe sociale, d'orientation sexuelle, de diversité fonctionnelle, de documentation, ou quelconque autre identité sociale. Elle inclue la lutte pour un monde antipatriarcale, anti-raciste, anti-capitaliste et anti-impérialiste, pour le soutien mutuel, la solidarité, la souveraineté communautaire et la soutenabilité <sup>158</sup>. Les CAM proposent des espaces explicites de luttes pour vivre sur l'archipel avec les outils de la solidarité, de l'organisation communautaire et de l'aide mutuelle. Sa communication sur les aspects alimentaires de l'entraide contribue à former un imaginaire de lutte et de vie collective.

Les CAM sont apparus avec la crise post-ouragan. Ils se basent sur des structures d'organisation collective et autonome préalables. Parmi elles, l'organisation sans but lucratif Comedores Sociales de Puerto Rico<sup>159</sup>. Ces différentes pages *facebook*, *instagram* et *twitter* sont plus anciennes, ont plus de contenus et comportent davantage de personnes abonnées que les pages des CAM avec lesquelles elle produit des relations d'interactions médiatiques fréquentes – comme des reposts et des posts en commun. Comedores Sociales a aussi ses principes et son histoire mise en ligne sur leur site web. La création de Comedores Sociales remonte à 2013 à l'Université de Puerto Rico à Cayey (centre sud-est de l'île principale de PR) et à Río Piedras (dans la capitale San Juan au nord-est). La mission était alors d'apporter une alternative alimentaire de qualité capable de générer un espace d'organisation collective aux personnes étudiantes tout en aidant à survivre sur le plan économique et chacun et chacune contribuant par des dons monétaires, alimentaires ou par le volontariat<sup>160</sup>. Avec l'urgence sociale et alimentaire des ouragans de 2017 et contre la négligence du gouvernement local et fédéral, les membres du Comedores Sociales créèrent le Centro de Apoyo Mutuo dans l'espace urbain de Caguas (Centre-est), seulement quelques jours après le passage de María.

<sup>156«</sup> Cuando hablamos de sostenibilidad nos referimos a la importancia de construir proyectos que se puedan sostener a largo plazo. Esto significa, por un lado más amplio, el uso de prácticas ambientalmente conscientes y sustentables que nos permitan preservar nuestros recursos y medios de sobrevivencia. Y, por el lado mas humano, una planificación estratégica que incluya el cuido de nuestra salud física y emocional como parte integral en nuestros proyectos, entendiendo que el bienestar colectivo es esencial para la calidad de vida y el fortalecimiento de las iniciativas y de las comunidades. »

<sup>157</sup>Traduction du terme inclusif non-binaire de « Todxs ».

<sup>158«</sup> La justicia es un término amplio con muchas definiciones. Para nosotrxs se trata de la creencia firme que todxs tenemos el derecho a una vida digna, sin distinción por raza, género, clase social, orientación sexual, diversidad funcional, documentación, o cualquier otra identidad social. Luchamos por un mundo anti-patriarcal, anti-racista, anti-capitalista y anti-imperialista. Somos pro-apoyo mutuo, pro-solidaridad, pro-soberanía comunitaria y pro-sostenibilidad. »

<sup>159</sup>https://www.comedoressocialespr.org/.

<sup>160&</sup>lt;u>https://www.comedoressocialespr.org/sobre</u> « Brindar un alternativa de alimentación accesible que a la vez promoviera un espacio organizativo para los estudiantes y ayudara a sobrevivir en el plano económico tanto a sus integrantes como a la organización. (...) ».

Les définitions et principes structurant sont plantées depuis les pratiques et les vécus sur le terrain des personnes concernées. Le choix des mots et des définitions a des implications sur la production d'un imaginaire associé au contenu médiatisé. Il y a une complémentarité faite entre souveraineté alimentaire et médicale : elle est récurrente dans le corpus général du mémoire. Le bien-être social s'organise en congruence avec l'organisation de l'accessibilité collective au bien-être du corps par l'alimentation, le soin et le soutien mutuel. Cela se connecte à une réalité structurelle et ardente avec l'expérience des ouragans : le manque d'accès à la nourriture va de pair avec un manque d'accès aux structures médicales et aux médicaments. De fait, le diabète – pandémique sur l'archipel – et la pénurie d'insuline sont responsables de nombreux décès post-catastrophe. Ces problématiques sont rapprochées de la situation de négligence et au-delà, des relations coloniales qui gouvernent les rapports de pouvoir dominants sur l'archipel. La situation de dépendance alimentaire sur l'archipel a des répercussions sur la santé publique. La souveraineté alimentaire mobilisée en ligne par les CAM s'inscrit dans un projet politique général d'autonomie et de justice sociale, politique, économique et environnementale.

Ces discours naissent en partie des réflexions et des pratiques qui ont évolué depuis le marasme économique des années 2000 et 2010 et l'urgence de 2017. Ils s'inscrivent et sont pensés dans un temps long où sont valorisées les structures d'organisations communautaires, locales et autonomes basées sur les relations interpersonnelles et une expérience commune de faire soi-même, avec et pour les autres dans des rapports mutuels. Ces discours peuvent se rapprocher des principes de l'anarchisme et de l'auto-gestion, sans que ne soit faite de référence explicite au corpus théorique multiple tant dans l'écriture que dans l'imagerie digitale. Il est néanmoins explicite que l'organisation sociale, communautaire, horizontale, égalitaire et le pouvoir collectif et autonome, en réseau d'aide mutuel, selon des principes de justice et de dignité sont la finalité de ces organisations. Cela fait écho à la théorie anarchiste ou communiste libertaire de Kropotkine sur l'aide mutuelle et le fédéralisme l'aide mutuelle et Abdullah Öcalan et les révolutions communales du nord de la

<sup>161</sup>Le concept d'aide mutuelle a été développée à son époque par Pëtr Kropotkin comme principe de mécanisme biologique positif dans la survie et l'évolution des espèces – les espèces qui coopèrent entre elles est s'entraident ont davantage de chance de vivre. Voir Pëtr Kropotkin, *Mutual AidA Factor of Evolution*, The Anarchist Library, 2009, [1902], URL: <a href="https://theanarchistlibrary.org/library/petr-kropotkin-mutual-aid-a-factor-of-evolution">https://theanarchistlibrary.org/library/petr-kropotkin-mutual-aid-a-factor-of-evolution</a>; Pierre Kropotkine, *La Conquête du Pain*, Préface par Élisée Reclus, Tresse & Stock, Paris, 1892.

Pour aller plus loin voir aussi les réflexions sur l'aide mutuelle depuis la perspective d'une personne des premières nations : « Many white organizers will have you believe that Mutual Aid is an anarchist-communist theory based in either autonomous independence from the state or workers rights. Though Mutual Aid does encompass those things, it is important that people understand that Mutual Aid has and always will be a non-wesern tradition. Mutual Aid is Indigenous lifeways and sovereignty; it is Black thrivance and power, which will outlive anarcho-communist theory. It is not a theory, it is a practice that most people of color have been practicing and predates colonialism and capitalism » in Regan de Loggans, *Let's Talk... Mutual Aid*, The Anarchist Library, 2020, <a href="https://theanarchistlibrary.org/library/deloggans-let-stalkmutualaid">https://theanarchistlibrary.org/library/deloggans-let-stalkmutualaid</a>.

Syrie<sup>162</sup> ou encore les principes et pratiques des zapatistes de l'Ejercicio Zapatista de Liberación Nacional au Chiapas mexicain. La tradition anti-étatique des luttes à PR peut remonter à l'opposition à la colonisation espagnole et au marronnage (la cimarronería) dès le XVIe siècle (Quintero Rivera, 2003). Les principes fondateurs des CAM portent une intention politique d'opposition à l'État, au gouvernement, à l'ordre colonial, capitaliste, patriarcal, raciste, classiste et validiste, depuis une pratique d'organisation sociale qui déclare le droit à une vie digne sans distinction. Cette position des CAM assume la multiplicité de la base et peut se rapprocher des positionnements possibles de l'intersectionnalité dans son intention de nommer et relier les différentes relations asymétriques et/ou de domination systémique (Mestiri. 2020). Depuis ces principes et ces positions plurielles et horizontales, quels imaginaires politiques les Comedores Sociales et les CAM produisent-ils en ligne? Il s'agira d'analyser quelques exemples du corpus du site de CS et des pages facebook, instagram et twitter de Comedores Sociales (CS) et des CAM. Ces exemples sont pris parmi les contenus les plus immédiatement accessibles aux personnes qui visiteraient pour la première fois ces pages, mis en contexte dans un travail de recherche qui épluche plus en avant les contenus accessibles pour tenter d'observer des patterns de discours, d'imageries et d'interactions.

Début juillet 2022, l'*instagram*<sup>163</sup> de CS a plus de 340 publications pour plus de 6,000 comptes abonnés et 75 abonnements. Le profil décrit une organisation à but non lucratif avec « 9 ans d'organisation et de lutte pour la vie digne. Aide-nous à continuer ! » et le hashtag « #AlimentandoSolidaridad! ». Il y a un lien vers le mail de la CAM de Caguas et vers le site de CS. Le compte de descolonizapr est abonné de même qu'à l'instagram du CAM de Caguas <sup>164</sup>. La page de la CAM de Caguas a moins d'interactions avec 1105 comptes abonnés. Un post de CS du 29 mai 2022 avec 12 j'aime porte sur un marché soutenable et communautaire d'art, de plantes, de nourriture avec aussi un atelier d'écriture créatives de "mots verts", des concerts. Un post du 25 mai en commun avec le compte du CAM de Caguas fait 21 j'aime en communiquant sur un événement où est impliquée la coopérative alternative Super Solidario Coop, un atelier pour apprendre à faire son compost avec le Huerto Semillla. Il y a aussi un atelier pour le soin esthétique des ongles et une cafétéria, ça se passe au CAM de Caguas. Le 12 mai, 28 j'aime, un post annonce la projection du documentaire *Landfall* (2020) de la réalisatrice puertoricaine Cecilia Aldarondo :« Ce film connecte la lutte pour survivre aux conséquences de l'ouragan Maria à notre lutte continue pour surmonter la pauvreté et l'inégalité, il arrive à temps pour nous aider à comprendre la récente arrivée de milliers

<sup>162</sup> Voir Janet Biehl, *Le municipalisme libertaire La politique de l'écologie sociale*, Préface d'Annick Stevens, Ecosociété, Montréal, 2014.

<sup>163</sup>https://www.instagram.com/comedores.socialespr/.

<sup>164</sup>https://www.instagram.com/camcaguas/.

d'investisseurs millionnaires qui cherchent à s'approprier Puerto Rico à force d'argent 165 ». Un post du 12 mai fait significativement plus d'interactions avec plus de 120 j'aime et un commentaire type émoji cœur. Il s'agit d'une présentation de nouveaux t-shirts « floraison » et de stickers vendus par la CAM pour soutenir l'organisation ainsi qu'une photo de la fresque peinte au CAM par l'artiste designer mentionné 166 - fresques à l'origine du design des stickers. Les fresques/stickers présentent l'organe d'un cœur palpitant entouré de fleurs, de feuilles, de deux drapeaux puertoricains – l'un aux bandes noires utilisé par les anarchistes et les indépendantistes et l'autre le national aux couleurs bleus, rouges et blanches. Le cœur a une banderole sur laquelle peut se lire de gauche à droite "yo no como" (je ne mange pas) et peut-être "injuste" (je ne mange pas de l'injustice? 167), « Centro de Apoyo Mutuo » qui entoure le cœur avec « CAM » écrit en gros à son centre et peut-être « Salvas el pueblo » en bas, à droite est écrit « Vida digna » (vie digne). L'autre sticker présente deux mains qui se serrent, une de couleur de peau foncée l'autre plus claire. Elles sont entourées de nombreux fruits et légumes : épi de maïs, bananes, tubercules, carottes, ananas, citrouille, courge, aubergine, gousse d'ails et de nombreuses fleurs de couleurs, arrangements et formes multiples La page de vente sur le site de CS est indiquée. Les cultures sont natives et d'origine européennes.

Ce sont les posts les plus récents. Chaque fois les posts informent des horaires, des événements et du lieu. La communication autour de la coopérative et sur les marchés portent l'emphase sur la dimension alternative. Le réseau digital relaie le réseau des relations et des alliances entre producteurs, productrices et consommateurs et consommatrices. L'alimentation et l'agriculture côtoient des activités personnelles de création assimilant l'alimentation à la créativité, l'intime et le personnel – ou du moins provoque un effet d'association entre prendre soin de la terre et de soi sur un plan tant agricole, nutritionnel et gustatif que physique, esthétique et créatif. Cela rejoint le travail et l'imaginaire plus affirmé et explicité de la CEPA/Descolonizpr entre autres. La fresque, les stickers et le t-shirt au même motif, ainsi que l'annonce de la projection du documentaire convoquent un discours de lutte politique et sociale du peuple, par le peuple. Ce dernier est multiple et fait de possibilités en devenir – en floraison comme ses luttes. L'imagerie de la floraison et des fruits et légumes – natifs et non natifs – associée à une poignée de main ou à un cœur palpitant rend l'image de cette lutte comme un vécu et un vivre incarné par les personnes. Inviter à participer aux événements et aux activités du CS et du CAM représente une incorporation d'une manière de vivre ancrée dans le soin, la créativité, la multiplicité, la justice et la lutte.

<sup>165«</sup> Esta película conecta la lucha por sobrevivir las consecuencias del huracán María con nuestra lucha prolongada por superar la pobreza y la desigualdad, al tiempo que nos ayuda a entender la reciente llegada de miles de inversionistas millonarios que buscan quedarse con Puerto Rico a fuerza de dinero. »

<sup>166</sup>https://www.instagram.com/elsgrams/.

<sup>167</sup>Mais ça peut être un autre mot ce n'est pas très lisible.

La page facebook de CS168 est un espace en ligne avec beaucoup plus d'interactions. Elle comptabilise 16 021 comptes qui aiment la page et 18 510 personnes sont abonnées avec 19 personnes qui signalent avoir visité le lieu à Caguas. Il y a le même post que sur *instagram* pour un événement d'un marché soutenable et communautaire, ou encore des reposts soutenus de la page de la coopérative alternative Super Solidario Coop (suivie par presque 300 personnes). Cette-dernière fait de la publicité pour une offre dite solidaire: la yautía mauve écologique est à 1,75\$ la livre, les fruits de la passion à 1, 65, la courge à 0,30, l'avocat à 2 l'unité, le bouquet de coriandre à 1, les bananes plantains sont à un prix de deux pour un, la Batata camut (patate douce) est à un la livre. La page produit et partage des posts de manière beaucoup plus soutenue que sur son instagram. Les posts les plus récents parlent de la diminution de la PAN (Puerto Rico Assistance Program, anciennement Food Stamp Program) pour les personnes seules et les familles en relayant un court texte informatif et un article de presse. Un autre post relaie un hommage de l'Université du peuple à Caguas<sup>169</sup> à un poète et philanthrope local. Enfin, le dernier post en date relie le CS à l'organisation sans but lucratif chrétienne La Fondita de Jesús (communauté de Gandul, San Juan), hôte d'une conversation en ligne programmée le 13 juillet sur le sujet de l'insécurité alimentaire à PR à laquelle le CS a pris part<sup>170</sup>.

Un post annonce la sortie prochaine du documentaire Serán las dueñas de la tierra Stewards of the land avec un lien vers le trailer sur youtube<sup>171</sup>. La description de la vidéo présente le synopsis : le documentaire suit les trois années de vie de trois jeunes agriculteurs et agricultrice écologiques, sans ferme à eux et elle, dans leurs efforts pour vivre du travail agricole produisant des aliments sains pour la consommation locale. La première phase du trailer a un rythme et une ambiance calme, elle présente l'image d'une femme dans un champ avec une musique tranquille, à laquelle suit un texte sur un fond noir :85% de la nourriture à PR est importée, 1/3 de la population est en insécurité alimentaire. S'en suivent des images des champs et du travail agricole collectif avec des animaux – aucune machine n'est présente. Un témoignage interroge : « qui produit la nourriture ? Les agriculteurs. Qui produit les agriculteurs ? ». Les images du trailer passe alors à des vidéos sur les ouragans et les dégâts. Une image prise d'un hélicoptère montre un « SOS agua

<sup>168</sup>https://www.facebook.com/comedores.sociales/.

<sup>169</sup>La Tertulia del Reloj/Universidad del Pueblo à Caguas, https://www.facebook.com/LaTertuliadelReloj/.

<sup>170</sup>II aurait été intéressant d'assister à cette conversation, notamment pour essayer de voir les relations et débats quant aux pratiques de charité, d'aide, d'horizontalité et de verticalité en relation aux philosophies politiques des pratiques religieuses. D'après la section à propos du *facebook* de La Fondita de Jesús, cette-dernière se consacre à proposer entre autres des services intégratifs (logement, nourriture, vêtements, éducation, soin, travail social, spiritualité etc.), des formations à l'auto-suffisance aux communautés vulnérables et aux personnes sans logement – en reprenant leurs mots. Cf. <a href="https://www.facebook.com/lafonditadejesus/?ref=page\_internal">https://www.facebook.com/lafonditadejesus/?ref=page\_internal</a>.

<sup>171</sup>https://www.youtube.com/watch?v=vuCWJlpt9lg ""Serán las dueñas de la tierra" - Trailer - Avances", 1013 vues et 47 j'aime. Description : « El documental "Serán las dueñas de la tierra" muestra tres años en las vidas de Stephanie, Ian y Alfredo, jóvenes agricultores ecológicos sin finca propia, en sus esfuerzos para vivir del trabajo agrícola produciendo alimentos sanos para el consumo local ».

comida » écrit dans une rue. Le trailer finit sur le témoignage de l'agricultrice : « Personne ne sait tout ce que nous avons dû endurer pour que nous arrivions aujourd'hui à travailler sur ce petit bout de terre ». Le documentaire et les contenus des posts du CS – reliés aux propos publiés sur les intentions et missions des CAM – mettent clairement en relation l'urgence vitale d'agir pour le système alimentaire puertoricain après Maria. Le *trailer* utilise en particulier la juxtaposition audiovisuelle de détresse et de désolation avec un contenu plus calme et rassurant sur le travail de la terre et dans un cadre collectif. Il livre des témoignages sur les réalités des conditions de travail dans ce cadre et des expériences sur les difficultés traversées dans le contexte post-catastrophe.

Le documentaire a également sa page facebook où est fait la publicité du film et où sont communiquées les sorties en salle sur un post du 2 juillet 2022. À la date du 15 juillet, le post a généré presque 140 j'aime, 240 partages et 30 commentaires sur un compte qui tourne autour de 1400/1500 comptes j'aime ou abonnés<sup>172</sup>. Les premiers commentaires en réaction à la sortie du film le 14 juillet décrivent de l'étonnement à propos de l'ampleur des sacrifices fait par les agriculteurs et agricultrices. Un commentaire souhaite que des artistes puertoricains et puertoricaines mondialement connus comme le chanteur Bad Bunny prennent une position de relai médiatique et plébiscite le message sur les efforts dans le travail agricole et la production d'aliments pour le peuple en invitant les jeunes à faire de même<sup>173</sup>. Les commentaires, la communication et les choix de mise en scène du trailer offrent un espace de réflexion sur les aspirations à l'agriculture, l'autonomie et les réalités des processus par lesquels passent les personnes. En particulier, conscience est faite depuis le fossé qui peut exister entre ces réalités et la perception des personnes sur le travail agricole et l'agriculture en général dans le contexte de PR. Les récits d'expérience, le travail agricole, les personnalités individuelles et médiatiques et l'investissement médiatique sont valorisées. Il ressort qu'il y a à la fois un manque de contenus médiatique sur les réalités du système alimentaire et du travail agricole et un manque de « rêve » ou d'imagination, c'est-à-dire un manque de ressources pour faire relation entre les forces vives de l'archipel, les réalités présentes et les possibilités d'agir.

Le *twitter* du CS est très récent. Il date du 23 mars 2022 et n'a que peu d'interactions – à peine plus de cent comptes abonnés. Il est utilisé pour communiquer sur des annonces relatives à des colloques, des nouvelles et des informations sur la souveraineté alimentaire à PR depuis

 $<sup>\</sup>frac{172 \underline{\text{https://www.facebook.com/Ser\%C3\%A1n-las-due\%C3\%B1as-de-la-tierra-Stewards-of-the-Land-107298851918879.}{}$ 

<sup>173«</sup> Me gustaría que #badbunny apoyara este documental #seranlasdueñasdelatierra y su mensaje del esfuerzo del trabajo agrícola y la producción de alimentos para el pueblo. Que convoque a los jóvenes a cultivar la tierra. ¡Soñar no cuesta nada! Le deseo mucho éxito a los creadores del largometraje y por supuesto a todos los agricultores. » « J'aimerais que #badbunny soutienne ce documentaire #seranlasdueñasdelatierra et son message sur les efforts du travail agricole et la production d'aliments pour le peuple. Qu'il appelle les jeunes à cultiver la terre. Rêver ne coûte rien! Je souhaite beaucoup de réussite aux créateurs du long-métrage et bien entendu à tous les agriculteurs. ».

l'utilisation également du hashtag « #AlimentandoSolidaridad ». Il reprend en partie plusieurs posts déjà mentionnés. Certains posts se dédient davantage sur le sujet de la gentrification à partir de cas de rachat d'immeubles de logements par une personne millionnaire qui expulse des familles pour faire des Air BNB et/ou augmente les loyers fortement. Beaucoup de personnes se retrouvent déplacées, notamment des personnes en situation de vulnérabilité comme les personnes victimes de violences domestiques et machistes.

Les discours en ligne des différentes émanations du CS sont transversaux et ne se limitent pas au champ de l'alimentation uniquement ni aux seules activités du CS et des CAM. D'autres initiatives sont relayées de par les inter-relations à la fois physique via l'espace du CAM de Caguas utilisé par d'autres organisations et par les relations virtuelles. Les contenus publiés sur l'actualité, les luttes, le travail social, créatif, imaginatif, le soin, l'éducation sont espacés de plusieurs jours voire plusieurs semaines sur certaines plate-forme et ne rendent que peu compte des processus généraux du travail du CS et des CAM. La production médiatique se fait plate-forme à des événements ponctuels.

Les contenus plus développés se rencontrent sur le site du CS dans sa section blog qui reprend l'ensemble des exemples de contenus précédent dans des articles de plusieurs minutes de lecture. Il se retrouve des annonces d'événements, par exemple samedi restaurant à l'occasion de la fête des Mères et de la Saint-Valentin avec lesquels le CS promeut un programme d'achat solidaire pour financer la répartition de nourriture à des personnes en besoin impactant 20,000 familles dans les années précédentes. Il y a des contenus d'actualité sur le CS comme la situation légale du bâtiment du CAM; des contenus sur l'actualité de la gentrification et de la spéculation; des publications par la Súper Coop Solidaria sur les prochaines ventes et sur ses actions.

Dans une publication du 3 février 2022 intitulée « ¿Qué movimiento necesitamos? » écrit par Giovanni Roberto Cáez<sup>174</sup>, le sens du développement du réseau d'aide mutuelle après les désastres de 2017 est interrogé. Cela se fait depuis la préoccupation pour un mouvement social à Puerto Rico et ce que seraient les aspirations de ce dernier. La constitution du réseau des CAM, plus qu'un mouvement, est qualifiée de « phénomène culturel » qui génère des pratiques. C'est seulement en 2017 que CS nomme ses pratiques « aide mutuelle ». L'emphase sur la culture de l'aide mutuelle met ses valeurs et principes comme la solidarité, l'empathie, l'équité, la compassion et la justice au cœur des aspirations et mobilisations politiques collectives. L'aide mutuelle, le réseau des CAM et les espaces sociaux de commensalité et de rencontre générés sont propices à l'ancrage d'un mouvement social depuis les personnes elles-mêmes, pour créer des alternatives concrètes, voire des changements profonds. Le terme de tissu social est employé et défini pour penser la somme des

 $<sup>174 \</sup>underline{https://www.comedoressocialespr.org/post/qu\%C3\%A9-movimiento-necesitamos}.$ 

relations entre les individus, classes et institutions et comment ces relations se tissent et se nouent entre elles. La société et le système sont dysfonctionnels, le tissu est troué – le militantisme consister à retisser et défaire les relations. Les luttes du CS sont distinguées sur deux niveaux : lle premier convoque ses opérations contre la faim, le second dépend d'alliances avec d'autres pour impacter des changements sociaux profonds depuis un mouvement pour la souveraineté alimentaire à PR. Dans cette optique de changements profonds, deux exemples sont mentionnés : l'avancement de la réforme agraire ou des contrôles publics qui bénéficient à la production locale. La souveraineté alimentaire « traite de récupérer nos droits à décider quoi, comment et où produire ce que nous mangeons; que la terre, l'eau, les graines soient dans les mains des paysans; que nous soyons souverains pour le respect de notre alimentation »<sup>175</sup>. Elle est vue comme un paradigme qui permet d'identifier des demandes concrètes pour transformer le système alimentaire et au-delà. Le mouvement social doit lutter pour la souveraineté alimentaire depuis l'organisation au présent contre la faim et depuis un travail sur la vision, les principes et les pratiques d'aide mutuelle qui renouvellent le tissu social et augmentent les possibilités d'obtenir du succès pour ses demandes <sup>176</sup>. L'article invite à poursuivre la discussion sur qui prend part à un mouvement pour la souveraineté alimentaire, comment communiquer et se coordonner, comment prendre part activement. L'article se termine avec une courte vidéo qui montre un atelier collectif dans un CAM. Une fresque sur le mur du fond porte l'inscription « sólo el pueblo salva el pueblo » (« seul le peuple sauve le peuple »).

Cette publication du blog porte l'emphase sur les intentions et actions collectives posées par le CS et les CAM. Davantage que l'organisation elle-même, c'est la culture et le faisceau de pratiques générées depuis l'aide mutuel et des principes de fonctionnement social collectif qui définissent l'action politique à mener. L'action sur et avec l'alimentation est un moteur de changements sociaux et politiques profonds. Le contenu de la publication offre un regard réflexif sur l'organisation, mais le détail des expériences se vit depuis l'intérieur et sûrement ce texte est issu de réunions, de discussions sur et hors du terrain d'action entre personnes concernées. Le texte invite d'ailleurs à poursuivre la discussion. La médiatisation est un outil pour se coordonner et partager des ordres du jour.

<sup>175«</sup> trata de recuperar nuestro derecho a decidir sobre qué, cómo y dónde se produce aquello que comemos; que la tierra, el agua, las semillas estén en manos de las y los campesinos; que seamos soberanos en lo que respecta a nuestra alimentación » in Esther Vivas, Soberanía alimentaria, una perspectiva feminista, en <a href="https://derechoalimentacion.org/sites/default/files/pdf-documentos/Soberania\_alimentaria\_perspectiva\_feminista\_-\_Esther Vivas.pdf">https://derechoalimentacion.org/sites/default/files/pdf-documentos/Soberania\_alimentaria\_perspectiva\_feminista\_-\_Esther Vivas.pdf</a>.

<sup>176«</sup> Necesitamos un movimiento por la soberanía alimentaria que organice y luche contra el hambre en el presente, mientras promovemos una visión, principios y prácticas de apoyo mutuo que renuevan el tejido social e incrementan las posibilidades de éxito de nuestras demandas. »

Il est intéressant de noter que tous les CAM n'ont pas pour motif de création et d'action principale la lutte contre la faim et pour la souveraineté alimentaire. Le CAM de Bartolo à Lares s'est fondé depuis la lutte pour les logements et le CAM Bucarabones Unido à Las Marias pour l'accès à l'éducation et le développement de la communauté. Cela impacte les communications des pages respectives des CAM et ne développe donc pas toujours des discours sur l'alimentation. Le fait que ces centres agissent et interagissent en réseau renseigne sur la dimension systémique des conceptions de leur mission sociale et politique. L'engagement dans les questions plus spécifiques de la souveraineté alimentaire se pense et se conjugue avec les autres enjeux sociaux et politique structurels.

Les discours présentés dans cette partie se connectent à une volonté d'empoderamiento ou d'empowerment : décider et participer activement à la formulation de son alimentation participent à construire une identification personnelle et collective avec la capacité de faire soi-même et collectivement. Cela représente une prise de pouvoir. Produire des aliments localement, distribuer de la nourriture selon les principes de l'aide mutuelle et réciproque, recevoir et partager des conseils, participer aux événements des structures d'aide mutuelle sont autant d'actes politiques signifiant la mise en action présente des principes de soutien mutuel, de solidarité, de souveraineté communautaire et de justice. Ces actes sont relayés et médiatisés en ligne. Par le partage d'expériences, de connaissances, d'astuces et d'émotions proches que l'usage d'outils en ligne permet, ce sont des communs qui s'alimentent, se conjuguent et se nouent. Ces communs se lient via des plate-formes et l'utilisation individuelle de ressources en ligne. Il ressort une valorisation de la pratique même de médiatiser des informations, des pratiques et des discours sur l'alimentation. L'aspect éducatif, voire moral est très présent chez CompostaPR et le Jíbaro, tandis que sur les pages des organisations plus engagées explicitement dans le champ politique et social, les discours produisent un rapport structurel, systémique et inclusif depuis le concept de souveraineté alimentaire, d'autonomie et des intentions politiques de solidarité communautaire, de justice et d'équité. Le déséquilibre du nombre d'interactions généré par les contenus des différents exemples mis à contribution ne permettent peut-être pas de systématiser davantage les résultats. Il semble cependant que plus le contenu est personnalisé et moralisé – que ce soit une chaîne *youtube* ou un commentaire d'un internaute – plus il y a des probabilités de générer des interactions. L'utilisation des plate-formes des réseaux sociaux par le CS et les CAM produit des posts espacés où se partagent des contenus informatifs sur des espaces internets où le flot d'informations est très conséquent. Dans l'économie de l'attention générée en ligne par ces plate-formes<sup>177</sup>, il est fort probable que ces contenus ne parviennent pas aux personnes abonnées. Il est plus probable en 177Cf. entre autres le travail de Yves Citton, Pour une écologie de l'attention, Seuil, paris, 2014.

revanche, que ce soient des personnes déjà convaincues et intéressées qui vont rechercher et trouver ces contenus.

La relation à la religion et à la morale individuelle participe à la production d'une partie significative des discours du corpus – notamment depuis la perspective de l'aide et du partage, pratiques valorisées par le champ des pratiques et philosophies chrétiennes. L'aide mutuelle peut se comprendre depuis une généalogie d'existences et de résistances à l'ordre colonial. Elle est peut-être un héritage des organisations communautaires paysannes, afro-descendantes, indigènes-descendantes, descendantes des paysans blancs et pauvres et des métissages.

#### Conclusion – le soin via les pratiques alimentaires et agricoles est politique.

Il a été vu que le discours sur le soin du corps depuis les pratiques d'auto-production et d'auto-suffisance alimentaire sont transversaux, c'est-à-dire qu'il traverse les intentions médiatiques. Le sujet n'est pas nécessairement décolonial et ancré dans une démarche politique précise, néanmoins l'alimentation associée au soin du corps est reliée à l'autonomie, à la débrouille et à un imaginaire d'une vie possible à Puerto Rico. L'entraide et le partage des connaissances y sont importantes. Le processus de sanación de la CEPA/DecolonizePR est explicitement en rapport avec un motif politique décolonial, particulièrement destiné aux corps queers et/ou racisés. Le discours sur l'alimentation identifie les ressorts de l'émancipation et du soin corporel et mental à la récupération des savoirs et résistances ancestrales. Ces savoirs permettent l'utilisation de cultures et plantes locales. Cette alimentation développe un imaginaire basé sur les narrations de l'ancestralité et des résistances : les aliments ont une histoire personnelle et collective. L'espace digital de la CEPA avec la production de tutoriels de récupération des savoirs locaux et ancestraux est complété par un lieu de vie à PR. Dans cet espace physique, des activités sont proposées pour s'ancrer, se connecter à son corps, son histoire et ainsi rester vivre l'archipel. Le programme de la CEPA lie ensemble alimentation saine, jardinage, pratiques artistiques, retraite spirituelle et activisme social. Ce sont autant de pratiques qui invitent à écouter son corps, ses besoins et les besoins des autres. L'espace produit ainsi une éducation à l'attention (Citton, 2014) où l'alimentation se définit dans ce cadre. Cela participe à produire un récit décolonial de retour sur l'archipel appropriable par l'audience. Ce lieu de vie fait l'objet d'un processus d'acquistion toujours en cours pour lequel l'organisation fait appel à la contribution financière de son audience<sup>178</sup>. L'obtention d'un espace de

 $<sup>178\ \</sup>underline{https://givebutter.com/cepa}.\ ;\ \underline{https://www.patreon.com/cepa/posts}.$ 

vie stable est inclue dans la démarche militante et politique et dans les revendication du retour des terres de l'archipel à ses habitants et habitantes originaires ainsi que des réparations <sup>179</sup>. Ainsi, des revendications décloniales sont promues par l'activité médiatique, une démarche active de faire depuis les réalités présentes et la créativité personnelle. L'organisation appuie un registre de pratiques militantes décoloniales sur un continuum d'actions personnelles et collectives où l'alimentation et l'agriculture occupent une place.

Un autre exemple qui aurait pu être sélectionné est celui du groupe/de l'atelier Machete y Garabato qui prend part à un processus jíbaro-campesino-boricua de recherche et de développement d'alternatives d'autonomie alimentaire sur l'archipel via une culture de travail agro-écologique 180. Là aussi, comme pour l'Organizació Boricua, le contenu agro-écologique est explicitement un contenu politique d'autonomie et de résistance. L'emphase du groupe Machete y Garabato porte en particulier sur les outils agricoles de la marchete, d'origine espagnole, et du Garabato d'origine indigène. Ces outils sont promus depuis leur faible coût et la facilité de leur emploi. Ils sont mentionnés comme des résistances à l'agriculture moderne qui utilise des outils polluant et au fort coût (tracteurs et autres machines agricoles). Les contenus les plus récemment mis en ligne sur la page *facebook* montrent une femme noire brandissant une machete sur un post célébrant l'anniversaire de la destitution du gouverneur Ricardo Rossello en 2019. Les traditions agricoles et l'agro-écologie sont ainsi reliés à un imaginaire de lutte et d'action contre les pouvoirs modernes dominants pour vivre et organisaer l'auto-suffisance alimntaire. L'agriculture verticale promue par l'industrialisation et la mécanisation capitaliste et étasunienne de même que les gouvernements corrompus sont explicitement rejetés en parallèle et avec le processus d'autonomie alimentaire.

Une deuxième partie va continuer d'interroger ce que la création d'espaces d'interactions et

<sup>179%</sup> In 2018, shortly after Hurricane Maria, CEPA began to anchor our work in this beautiful building which we call Casa-Taller. Although our long term vision is to steward land in Borike (Puerto Rico) as part of a larger movement for landback and reparations, the reality is that we have been based in San Juan for the last four and a half years as renters in a three-apartment building. We think the most organic next step towards self determination is to buy the bldg, providing us a base through which to continue the work. Housing insecurity is on the rise in Puerto Rico as a result of the economic incentives being given to outside investors making it difficult for all boricuas especially for the qt2bipoc community. Securing this building will give us the peace of mind and spirit knowing that we don't have to constantly live in survival mode and can shift our sights to bigger targets and make it possible for us to serve more people. » (CEPA, 2022: 4). QT2BIPOC siginifie Queer, Transgender, Two Spirit Black, Indigenous and People Of Color.

<sup>«</sup> Land Back » est une revendication appuyée par les natifs de Turtle Island et des Amériques du Sud, et plus largement les populations indigènes du monde entier. Voir les organisations The American Indian Movement, Idle No More, Cultural Survival. Pour aller plus loin, voir Joan Kuyek, *Unearthing Justice How to Protect Your Community from the Mining Industry*, Between the Lines, Tkaronto (Toronto), 2019 et son édition africaine avec Daraja Press basé au Québec; Fortunato Turpo Choquehuanca, *Las primeras naciones en el Derecho Internacional. Historia y Filosofia Jurídica de los Pueblos*, Editorial Universidad Nacional de San Agustín de Arequipa, 2020; Arthur Manuel, Grand Chief Ronald M. Derrickson, Naomi Klein, *Unsettling Canada A National Wake-up Call*, Between the Lines, Tkaronto, 2016; Winona LaDuke, Recovering the SacredThe Power of Naming and Claiming, Between the Lines, Tkaronto, 2005.

<sup>180</sup>Le groupe date de 2019 et a 953 membres <a href="https://www.facebook.com/groups/macheteygarabato/about">https://www.facebook.com/groups/macheteygarabato/about</a>.

de partages en ligne sur l'alimentation génère comme discours, idées et imaginaires politiques. Il s'agira donc d'une partie davantage dédiée à la question de la formation de la communauté politique : comment les discours en ligne sur le système alimentaire contribuent à penser et repenser l'organisation socio-politique de PR ?

## 2 Valorisation en ligne des pratiques alimentaires, des identités politiques et communautaires.

L'espace en ligne comme espace de partage peut permettre la production de milieux affinitaires, communautaires et/ou connectés. La création, le partage et les réactions à des contenus en ligne tissent des représentations polysémiques et inter-reliées entre elles. Leur entrelacement peut constituer un commun, c'est-à-dire un espace imaginaire qui se construit collectivement en ligne via la participation des internautes. L'interaction des internautes entre producteurs et productrices de contenus et les audiences élaborent un imaginaire issu de la participation volontaire. Les personnes prennent une position active dans la production d'un discours médiatisé via l'engagement en ligne. L'audience est aussi productrice de contenu et le ou la créatrice du contenu premier ou original adopte aussi une position d'audience en interaction avec les réactions à sa publication.

Le virtuel est ainsi un espace de production de discours où les relations sociales, le rapport à soi et à l'idée de communauté peuvent se transformer. La production de discours influe et marque le positionnement des personnes et inversement, le positionnement pris influe la production de discours. Une communauté peut être appréhendé de manière large comme un groupe de personnes partageant un vivre-ensemble et créant mutuellement leur survie matérielle et culturelle, elle se définit et s'organise elle-même<sup>181</sup>. À quel moment apparaît le commun ? Une forme de réciprocité dans l'interaction pourrait être un début de réponse : publier, commenter, répondre, bloquer participent à un éventail d'actions interactives qui stimulent des formes de réciprocité, la formation d'un vivre-ensemble en ligne et la création d'une attention mutuelle qui permet un flux de production de discours. Les discours analysés dans l'étude concernent la survie matérielle et culturelle de la population puertoricaine à PR via l'attention aux thématiques d'alimentation et d'agriculture.

Selon l'anthropologue du virtuel – en particulier de *Youtube* – Patricia G. Large (2019 : 147), les groupes qui se constituent via les médias en ligne sont traversés par des questionnements quant

<sup>181</sup>Il s'agit d'une proposition de définition anarchiste de l'idée de communauté issue de la plate-forme en ligne Crimeth1nc <a href="https://fr.crimethinc.com/2020/11/02/exercice-a-quoi-ressemblerait-un-programme-anarchiste-">https://fr.crimethinc.com/2020/11/02/exercice-a-quoi-ressemblerait-un-programme-anarchiste-</a>.

au sens de leur développement comme formation sociale. Au cours de ces questionnements, le terme de communauté est récurrent. Large utilise des sample de commentaires de vidéo Youtube pour étudier les interactions et les participations digitales (Ibid.: 150) des formations sociales en ligne. Selon Vered Amit et Nigel Rapport (2002), toutes les communautés sont des communautés virtuelles (virtual communities): elles peuvent être éphémères, elles n'ont pas nécessairement besoin d'un lieu physique, elles rassemblent des personnes qui s'identifient mutuellement depuis le partage de projections similaires et un idéal de sociabilité. Pour Lave & Wenger (1991), la communauté est indissociable de la pratique. Elle se forme autour d'usages, d'habitudes et de projections communes de sens dans les actes et inversement, d'actes perçus comme des projections de sens. Des membres d'une communauté se révèlent à eux-mêmes par des gestes communs. Les formations sociales en ligne peuvent projeter du commun, des contradictions et partager des réflexes, des habitudes, des idéaux. « Actions that are ritualistically repeated reveal salient beliefs within a culture » (Large, 2019 : 108). Il est possible d'approcher ces répétitions depuis l'analyse de corpus de commentaires. Dans cette optique, il s'agira de chercher les récurrences dans les commentaires, les points de cristallisation des discours, les personnes motrices d'embranchement de discours, c'est-à-dire qui produisent de l'opinion, de l'esthétique et des interactions. Également il me faut décrire les différents types de réactions. Comment les formations sociales du 2.0 de l'alimentation ensemencent des idées et projettent des communautés politiques en ligne autour de l'alimentation et de la souveraineté ? Quelles formes prennent leurs représentations ? Comment se dédoublent les discours, les affects et les connexions? Depuis cette « milpa digitale » 182 de ces polycultures sémantiques, le travail de catégorisation des différents types de production de discours est nécessaire pour organiser le corpus et en retirer des premières analyses et synthèses.

K Perspectives sur la modernité coloniale et la tradition. Repenser les rapports à la modernité alimentaire en suivant un *youtuber* : le Jibaro Moderne.

Le *youtubeur* El Jíbaro Moderno est actif depuis le 22 juin 2010 et comptabilise quasiment 45 millions de vues totales avec plus de 332 mille comptes abonnés sur sa chaîne *youtube* reliée à un *facebook* éponyme avec plus de 530 mille comptes abonnés. L'*instagram* du Jíbaro a plus de

<sup>182</sup>La *milpa* se référe à la production agricole dans le langage courant au Mexique. Cette expression me fut suggérée par David Alejandro Vásquez Estrada durant nos sessions de suivi d'avancement du mémoire à l'Universidad Autónoma de Querétaro.

3,900 publications, 207,000 comptes abonnés et lui-même suit 98 comptes <sup>183</sup>. Sa chaîne se veut une plate-forme pour la promotion et la sauvegarde de préparations alimentaires dites traditionnelles. Le Jibaro a aussi plusieurs autres chaînes *youtube* où il propose d'autres types de contenus comme des vlogs de visites, de sport et plusieurs comptes dédiés à sa boutique en ligne « La tiendita del Jíbaro » où il vend sa marque de café toasté et des outils artisanaux pour le café et la cuisine. En ayant initié une activité de production de contenus en ligne dédiés en premier lieu à rendre visible et à communiquer sur sa marque de café, puis en s'affirmant comme promoteur de l'alimentation et du mode de vie jibaro traditionnel, le Jíbaro a créé un rapport d'interactions, d'écoute, de partage, de commentaire et de critique sur l'alimentation à PR sur ses pages. Les personnes qui suivent et s'engagent activement dans ce rapport avec lui et ses contenus forment sa communauté.

La section "à propros" de la chaîne *youtube* du Jibaro porte cette description :

« El Jíbaro Moderno Es Un Joven Que Se Crio De Manera Jíbara En Esta Epoca Tan Moderna. Queremos Compartir Con Todos Ustedes Las Tradiciones De Antes Y Rescatar Nuestras Raices Puertorriqueñas Poniendo Un Granito Con Nuestros Videos. Soy Miguel Sánchez Y Yo Soy El Jíbaro Moderno. 184 »

La bannière de présentation du menu de sa chaîne *youtube* présente deux portraits stylisés en traits noirs dessinés sur fond blanc du Jíbaro et de son chapeau fait-main en tresses végétales nouées qu'il porte quasi constamment dans ses vidéos. Ils entourent le titre de la chaîne, « El Jíbaro Moderno » en gros et en lettres capitales, suivi du sous-titre « Desde El Cerro Puerto Rico Rescatando Nuestras Raíces<sup>185</sup> ». Dans une nuance plus claire, un autre sous-titre se réfère à un verset de la *Bible*, écrit ainsi « FIL 4:13 <sup>186</sup>».

Selon Miguel Sánchez/le Jíbaro Moderne, le partage en ligne des traditions est un moyen de sauvegarder les racines puertoricaines et il souhaite participer à cette sauvegarde avec ses vidéos. Ces racines sont plurielles, sans être explicitées. Miguel Sánchez est basé à Yauco, dans le sud-ouest de l'archipel, dans une zone réputée pour sa production de café. Miguel Sánchez lui-même à commencer à se faire connaître avec le succès de son entreprise de torréfaction artisanale. Le caféier

<sup>183&</sup>lt;a href="https://www.youtube.com/c/MIGOSANCHEZAVENTURAS">https://www.facebook.com/JIBAROMODERNO</a>; <a href="https://www.instagram.com/eljibaromoderno/">https://www.instagram.com/eljibaromoderno/</a>.

<sup>184&</sup>lt;a href="https://www.youtube.com/c/MIGOSANCHEZAVENTURAS/about">https://www.youtube.com/c/MIGOSANCHEZAVENTURAS/about</a> : « Le Jíbaro moderne est un jeune homme qui a grandi à la manière d'un Jíbaro en cette époque si moderne. Nous voulons partager avec vous tous les traditions d'avant et sauver nos racines puertoricaines en y ajoutant un peu de notre sel avec nos vidéos. Je suis Miguel Sanchez et je suis le Jíbaro moderne ».

<sup>185«</sup> Depuis les collines de Puerto Rico pour sauver nos racines ».

<sup>186</sup>C'est-à-dire: Philippiens 4:13 ➤ Versets Parallèles Louis Segond *Bible* « Je puis tout par celui qui me fortifie ». Martin Bible « Je puis toutes choses en Christ qui me fortifie ». John Nelson Darby *Bible* « Je puis toutes choses en celui qui me fortifie ». "Todo lo puedo en Cristo que me fortalece" (Filipenses 4:13, Reina-Valera, 1960), "Tengo fuerzas para todo gracias a aquel que me da poder" (Filipenses 4:13, Traducción del Nuevo Mundo).

est originaire d'Afrique et sa culture à Puerto Rico a été développée par les personnes africaines déportées sur l'archipel.

L'étymologie du terme *Jibaro* est indigène : le mot viendrait de *xibaro* pour pierre, montagne ou montagnard où vivaient les marrons, les esclaves affranchis, les colons européens pauvres et endettés, les métis, mulâtres et pardos - voire selon Tony Castanha, les personnes descendantes indigènes et métissées-indigène (Braschi, 2011 : 88 ; Castanha, 2010). Selon Armando J. Martí Carvajal (2005 : 44), le Jibaro se référe à un mode de vie créole qui intègre des éléments natifsaméricains, des éléments africains et des éléments européens au cours d'un processus de transculturation produit via la dissémination des colons, des marrons et des personnes survivantes carib dans les premiers siècles de la colonisation. Cette nouvelle réalité culturelle échappe au contrôle colonial espagnol et au mode de vie péninsulaire que la couronne a tenté d'importer (*Ibid.*). Avec la colonisation étasunienne au XXe siècle, les paradigmes économiques changent pour se tourner vers les plantations de sucre sur la côte au lieu des plantations de café et les petites agricultures déployées dans les intérieurs. Un exode rural important se fait et la modernité s'entend depuis la ville et le mode de vie européen/étasunien (Crist, 1948). Le jibaro représente alors une figure archaïque et pauvre. Il porte aussi en lui une certaine idée d'un Puerto Rico profond, vrai et authentique. Le « frère oublié » (« el hermano olvidado ») est en partie une invention, une fantaisie et une nostalgie pour la vie paysanne (Braschi, 2011: 91), une vie d'abondance devenue misère et maladie au début du XXe siècle (Ibid.: 90). « Sauver le jíbaro » devient le fer de lance du sauvetage de la patrie dans les discours nationalistes – notamment du corps professoral et libéral (Moral, 2013). Se proclamer d'un mode de vie Jíbaro c'est donc aspirer à vivre la vie puertoricaine authentique, paysanne et fantasmée. Proclamer vouloir sauvegarder ce mode de vie revient à protéger le Puerto Rico profond - ce qui fait la différence de l'archipel avec les colonisateurs étasuniens et espagnols.

Simultanément, Miguel Sánchez s'autoproclame moderne. La modernité et l'ego moderne naissent, selon Enrique Dussel, lors du contact des Européens avec l'altérité non-reconnue et recouverte (« en-cubierto ») des indigènes des Amériques (Dussel, 1992 : 41, 46). La corporalité subjective des indigènes a été subsumée dans la totalité d'un nouveau système économique en tant que main d'œuvre gratuite à laquelle s'ajoute le travail des personnes africaines déportées (*Ibid.* : 66). La modernité à la fois justifie et permet cette exploitation. Dès les premiers temps de la colonisation, les indigènes et les personnes déportées d'Afrique s'opposent à cette exploitation/modernisation<sup>187</sup>. Le religieux espagnol Batholomé de las Casas entre autres refuse la

<sup>187</sup>Les premières résistances indigènes et la première révolte d'esclaves ont lieu sur la première île du dit « Nouveau-Monde » Ayti/Hispaniola. À Borinkén/Puerto Rico, « The implementation of the encomienda led directly to the

justification de l'exploitation et de la mort à la base de l'entreprise de civilisation coloniale et contribue à construire une vision de la modernité depuis les perspectives des altérités indigènes (*Ibid.* : 96).

Se proclamer être jibaro et moderne est une façon de se réapproprier les paradigmes dominants de la modernité pour en redéfinir les termes. L'identité et le rôle du Jíbaro s'entendent comme une responsabilité envers la tradition d'avant. Elle est entendue comme un ensemble de pratiques et de savoirs perdus qu'il s'agit de récupérer par un processus de sauvegarde et de partage. Depuis cette intention, Miguel Sánchez produit du contenu en ligne où il valorise et se réapproprie une identité et un mode de vie avec lesquels les puertoricains et puertoricaines de l'archipel et de la diaspora peuvent s'identifier, se rapprocher et échanger entre elles et eux<sup>188</sup>. Miguel Sánchez vit et se filme dans le sud-ouest de Puerto Rico à Yauco et fait de fréquents séjours à Holland en Floride – région où la diaspora puertoricaine est importante. Certaines vidéos portent directement sur le sujet de la migration et nombre de commentaires partagent des situations similaires. Yauco est connu pour être la capitale du café puertoricain. Pour ses premières vidéos en 2019, Miguel Sánchez réalise une suite de vidéos sur la torréfaction des grains de café. C'est son activité d'artisan torréfacteur qui lui a dans un premier temps donné une célébrité locale – son instagram est ainsi actif depuis 2015 pour la vente et la promotion de ses produits. Il a aussi travaillé à la télé et à la radio puertoricaine et comme coach sportif. En Floride, il a aussi produit des contenus en ligne pour la promotion d'entreprises locales et puertoricaines, notamment des food trucks. Il se dédie aujourd'hui entièrement à la torréfaction, l'artisanat et à la vente de ses produits en ligne en plus de la réalisation et le montage soutenu de vidéos sur *youtube*. La cadence de ses publications de vidéos varient, elles peuvent aller de plusieurs en une semaine à une production hebdomadaire.

#### Contenus

Sur l'échantillon des 114 vidéos les plus vues – au-dessus de 50,000 visualisations – 65 sont dévolues à un partage de recette. Parmi ces vidéos, trois portent dans leur titre leur inspiration d'un autre pays « otros paises », une mentionne le style puertoricain « al éstilo puertoriqueño ». La mention « traditionnel » n'est mentionnée explicitement qu'une fois dans le titre. Cette mention peut être davantage mentionnée dans le contenu des vidéos. La grande majorité du contenu est de fait une réappropriation et une production personnelle, parfois précisée « éstilo Jíbaro ». Huit vidéos

Indian war of 1511 » et les personnes africaines déportées ogranisèrent des rébellions importantes dès les années 1530 (Castanha, 2010:39; 45). La résistance peut se considérer comme « "any act or complex of acts designed to rid a people of its oppressors, be they slave masters or multinational corporations » : la résistance active incluse les rébellions ouvertes et les résistances passives comprennent par exemple le suicide, l'avortement volontaire, l'empoisonnement des maîtres ou encore le sabotage des récoltes. Voir Selwyn R. Cudjoe, *Resistance and Caribbean Literature*, Athens: Ohio University Press, 1980, p. 19.

<sup>188</sup>Son audience est aussi plus large et touche des personnes d'autres pays hispanophones.

concernent des visites, dont cinq à des chefs ou des restaurants situés à Puerto Rico et un en Floride et deux visites concernent la campagne puertoricaine. Trente vidéos sont dévolues à des catastrophes sur l'archipel ou à une situation anxiogène: tremblements de terre, tornades, tempêtes tropicales, pandémie, pollution, marée. Quinze vidéos concernent des vlogs de partage de trucs et astuces, trois sont spécifiquement portées sur la conservation d'aliments, une à la pêche de crabes de rivières (jueyes) et une sur les quinze façons de préparer le fruit à pain pour survivre à la pénurie 189. Trois vidéos sont classées comme des vlogs sur le départ de Puerto Rico et trois autres sont classées comme des vlogs sur des sujets minoritaires (conflits avec la voisine pour l'utilisation du *fogón* et vidéo sur la religion). La majorité des aliments et préparations mentionnées sont issues du répertoire puertoricain.

Mention d'aliments dans les titres et contenus principaux des 114 vidéos les plus visionnées

1 mention	Entre 2 et 4	5 et plus	10 et plus	
Glace, Horchata, Sésame, Sandwich, Papaye, Maïs, Donut, Ail, Paella, Mofongopurria (Mofongo + alcapurria), Patates, Coquillettes, Groseilles, Haricots (Habichuelas), Poulpe, Pique (Sauce), Œuf, Chicharrones (Peau de porc frite), Dinde, Piment, Crevettes, Guanabana.	Pionono (tranches de bananes plantains fourrées de viandes hachées), Poulet, Mavi (boisson faite à partir d'essences végétales natives), Morue, Ananas, Café, Crabes (Jueyes), Pain, Alcapurria, Jambon,	(pana/mapen), Riz,	Bananes et bananes plantains.	

Parmi les contenus en ligne du Jibaro, l'absence des légumineuses et des viandas – les

<sup>189«</sup> ESTO NOS VA A SALVAR LA VIDA EN LA ESCASEZ QUE SE AVECINA!! 15 FORMAS DE HACER PANA "MAPEN" PARTE 1 ». Elle aurait aussi pu être placée parmi les recettes, mais comme elle porte aussi directement sur des astuces de survie comme les conseils pour conserver ses aliments je l'ai classé ici.

<sup>190</sup>Par exemple: « La Cosa En Puerto Rico Sigue Empeorando!! Escasez, Sequia, Altos Precios Apagones Todos Los Dias Y...»; « ESTO ESTA FEO PUERTO RICO SE ESTA QUEDANDO SIN PERSONAS!!!! EN 10 AÑOS NO VA A QUEDAR NADIE AQUI!!!! »; « CON ESTE TRUCO NO NOS MORIREMOS DE HAMBRE SI HAY TIEMPO DE GUERRA Y Y HAMBRUNA MUNDIAL»; « VALE LA PENA IRSE DE PUERTO RICO Y MUDARSE PARA FLORIDA ACTUALMENTE???? »... Traduction: « La chose à Puerto Rico continue à s'empirer! Pénurie, sécheresse, prix élevés, coupures de courant tous les jours et... »; « ça c'est pas bon Puerto Rico est en train de se vider de sa population!!!! Dans dix ans il ne restera plus personne ici!!! »; « Avec cette astuce nous n'allons pas mourir de faim en temps de guerre et la famine mondiale »; « Est-ce que ça vaut la peine de partir de Puerto Rico pour déménager en Floride actuellement? ».

tubercules – sont notables. Les haricots ne sont mentionnés qu'une fois, alors qu'ils sont la base des traditions alimentaires. Aussi grands absents, les légumes : natifs ou non, ils n'ont pas de vidéo spécifiquement sur eux, mais sont présents dans les préparations. Les bananes plantains sont omniprésentes, de même que les préparations à partir de riz, les *pasteles*, les préparations à partir de coco et de fruit à pain. Ces derniers sont des aliments majeurs des traditions alimentaires afrodescendantes. Le *mavi* est natif, ainsi que le crabe de rivière *jueyes* qui était consommé par les populations natives – comme le poulpe, l'ananas, la guanabana, le piment, la dinde, la papaye et le maïs. Le reste des aliments reflète les héritages espagnols et la présence étasunienne. La morue et son association avec le plantain ou le fruit à pain évoque les plats populaires jusqu'à la seconde moitié du XXe siècle et issus du régime alimentaire dans les plantations.

## Analyse des titres

Une partie de ses titres de vidéos jouent sur des effets d'annonce et parient sur le désir de provoquer une interaction via des questions dont l'objet reste indéfini (est-ce que tu mangerais ce que j'ai goûté?), des titres éloquents voire prétentieux (le meilleur, le plus bizarre, le plus célèbre etc) ou un ressort narratif qui joue aussi sur l'expectation et le suspens (« si seulement je l'avais su avant! Maintenant je le ferai tous les jours »). Leur graphique est souvent en lettre capitale. Ce procédé est proche des pratiques publicitaires en ligne aussi appelé *clickbait* — littéralement appât-à-clic — aussi très présent sur *Youtube*. Le moteur de cette technique est d'employer un titre et/ou une description exagérée, racoleuse, à suspens et ou provocatrice pour générer le besoin de cliquer sur le lien URL. Les titres de ses vidéos les plus vues n'utilisent pas nécessairement cette technique et se contentent parfois de porter le nom de la préparation présentée. D'autres titres, sans être aussi spectaculaires, interpellent avec un verbe à l'impératif l'audience; un adverbe interrogatif suivi d'un verbe: « comment faire... », « comment préparer », « comment conserver », « comment griller »... D'autres encore sont plus détaillées et descriptives.

### Analyse des illustrations

La très grande majorité présente l'image d'une préparation culinaire finie du Jíbaro, du commerce qu'il visite, d'une plante, d'un fruit local coupé et prêt à être consommé. Cette manière de présenter en gros plan évoque les pratiques en ligne de *foodporn*<sup>191</sup>, où l'optique est de montrer en détail en se rapprochant le plus possible d'une expérience sensorielle hyper-esthétique et stylisée. Des portraits de Miguel Sanchez et le drapeau puertoricain sont aussi très présents. Le Jibaro prend régulièrement une pose comme s'il allait consommer le produit ou comme s'il le présentait directement à travers l'écran. Cette mise en scène est aussi proche des pratiques du *foodporn*. Elle

<sup>191</sup>Anglicisme pour se référer aux pratiques de poster des photos en ligne de préparations alimentaires.

joue avec la distance du média virtuel et tente ainsi de transmettre au-delà de l'écran en faisant appel à la sensorialité des personnes spectatrices.

#### Une alimentation Jíbaro?

Il évoque un répertoire traditionnel non-spécifié et l'existence d'autres versions des recettes qu'il fait pour inviter à aller voir, comparer et proposer d'autres façons de faire dans les commentaires. Il marque d'ailleurs cet aspect personnel et/ou familial en portant parfois une emphase sur l'intimité de ce partage et en conservant une part de secret sur un ingrédient. Nombreux sont les commentaires sous ses vidéos à répondre spontanément à cette invitation en comparant et en témoignant d'autres usages et déclinaisons personnelles. D'autres demandent spécifiquement des indications précises pour participer à la reproduction de la préparation. L'algorithme de recommandation *Youtube* va aussi participer au dialogue en ligne avec l'alimentation via la suggestion d'autres vidéos de recettes. L'algorithme est personnel<sup>192</sup>.

Le contenu alimentaire proposé explore largement le répertoire culinaire puertoricain voire l'approfondit depuis des créations personnelles et des ajouts. L'accommodation, composer avec ce qu'il y a ou *making-do* (Houston, 2007), fait partie de l'histoire des cuisines caribéennes et de ses héritages afro-descendants. Cet héritage n'est pas explicitement mentionné. L'alimentation présentée et valorisée par le Jibaro est syncrétique : il récupère des éléments d'un passé dit *jíbaro*, lui-même constitué de récupérations syncrétiques, plus des éléments modernes. Ainsi, il utilise généralement des ingrédients produits localement – comme le café qu'il achète aux producteurs de Yauco pour le torréfier, les plantains, les pana etc<sup>193</sup>. Il se rend dans une exploitation de laitues et dans une exploitation laitière<sup>194</sup>. Ces vidéos contribuent à porter une valorisation de la production locale et des possibilités de faire par soi-même sur l'archipel, malgré le manque d'espaces pour cultiver et malgré les catastrophes. Il développe un répertoire de récupération et de débrouille qui

<sup>192</sup>Dans mes suggestions personnelles, depuis une vidéo du Jíbaro « DULCE DE QUENEPAS » il m'est suggéré par les algorithmes en majorité d'autres vidéos du Jíbaro : « CREANDO UN NUEVO PLATO TRADICIONAL DE PUERTO RICO » ; « COMO HACER PASTELES DE ÑAME » ; « CAMBIAMOS LA FORMA DE HACER CAMARONES » et un Mix de vidéos de la chaîne sélectionnées. D'autres recommandations inclues plusieurs youtubers gastronomiques non-originaires de Puerto Rico selon mon historique personnel. Il y a entre autre un youtubeur coréen, deux femmes azerbaïdjanaises et une femme azerbaïdjanaise-iranienne, un équatorien, un colombien, un péruvien et un mexicain. Le contenus d'origine azerbaïdjanais reflète des recherches personnelles précises sur le sujet et les contenus sud-américains reflètent peut-être davantage des recommandations depuis le Jíbaro – son registre culinaire est davantage associé par les algorithmes à des cuisines sud-américaines que nord-américaines ou caribéenes. Enfin, d'autres recommandations concernent d'autres contenus non relatifs à l'alimentation et qui concernent d'autres chemins de l'algorithme.

<sup>193</sup>Dans sa vidéo « Un Recorrido Por La Mini Finca » <a href="https://www.youtube.com/watch?v=ergEASY-p-Y">https://www.youtube.com/watch?v=ergEASY-p-Y</a> il propose une visite de la petite ferme familiale. La surface n'est pas très importante mais y pousse : coco, café, carambola, fruit à pain, goyave, moringa, achiote/rocou, mandarine, groseille, grenade, mangue, avocat, guanabana, cacao, pitanga (cerise de Cayenne), bananes plantains et bananes, citrons et pommes. Il y a également des poules.

<sup>194</sup>Me dieron trabajo por un día en una finca de lechuga <a href="https://www.youtube.com/watch?v=8VeIaufZ6Z4">https://www.youtube.com/watch?v=8VeIaufZ6Z4</a>; VISITANDO UNA VAQUERIA POR PRIMERA VEZ <a href="https://www.youtube.com/watch?v=lmFGMux3k\_o">https://www.youtube.com/watch?v=lmFGMux3k\_o</a>.

s'accommode des produits de l'aide alimentaire (boîtes de conserves étasuniennes), de l'importation et des allers-retours personnels en Floride. Le discours engendré s'inscrit dans la culture nationale métis-centré comme il n'explicite pas davantage l'épistémologie des pratiques alimentaires.

#### Dans les commentaires

Deux corpus de commentaires ont été sélectionnés. Le premier depuis les cinq vidéos les plus vues de la chaîne et le second depuis les cinq dernières vidéos publiées en ligne. Ce sont pour la plupart des vidéos de partage de recette, ce qui est parmi le contenu le plus pertinent à analyser ici. Cela permet aussi d'avoir un aperçu des interactions sur le long terme et à court terme. Les vidéos récentes offrent des commentaires et des réactions plus vives où il est plus susceptible de rencontrer des commentaires négatifs et des interactions conflictuelles avant leur suppression. Les catégories retenues pour classifier les commentaires ont découlé du travail d'épluchage du corpus et n'ont pas été élaborées en amont. Plus d'une cinquantaine de commentaires a été retenue du premier groupe. Du second groupe, le nombre de commentaires utilisés reflètent le nombre de commentaire consultable à la date du 02 août 2022, c'est-à-dire un trentaine pour chaque vidéo. Dans les deux situations, ce sont les mentions qui sont retenues : un même commentaire peut ainsi être classifié dans différentes colonnes.

Corpus échantillon de commentaires des cinq vidéos les plus populaires 195

Religieux (Bénédiction s)	Qualités culinaires reconnues <sup>196</sup>	Caractère éducatif/ Transmissio n de la recette <sup>197</sup>	Caractère traditionnel	Réminiscenc es <sup>198</sup>	Partages/ Réflexions culinaires et critiques	Salutation depuis la localité
20	77	30	0	2	18	31199

<sup>195</sup>ARROZ ALECHONAO ENVUELTO EN HOJA DE PLATANO; Mira Lo Que Acabo De Hacer Con Estos Platanos Maduros Apunto De Dañarse Casi Podridos!!; Asi Puedes Saber Cuanto Gas Le Queda A Tu Cilindro De Gas Sin Tener Que Menearlo Haberlo SabidoAntes; Mira Este Truco Para Madurar Aguacates En 10 Minutos!! No Lo Puedo Ni Creer.

<sup>196</sup>Le vocabulaire décline l'idée d'une bonne saveur, quelque chose d'appétissant qui engage le sens do goût, de la vue, de l'odorat. D'autres commentaires plus occasionnelles répertoriées ici mentionnent la qualité économique (mentionnée une fois), la simplicité (trois fois), la rapidité (une fois), ou encore la qualité naturelle et saine (une fois et deux fois) voire la qualité de chef naturel du Jíbaro (une fois).

<sup>197</sup>Ici sont retenus à la fois les commentaires qui saluent la vidéo pour sa qualité d'enseignement et/ou pour l'impulsion qu'elle leur a inspiré pour produire la préparation.

<sup>198</sup>Les souvenirs provoqués par la visualisation du contenu alimentaire.

<sup>199</sup>Dont 4 de Puerto Rico et peut-être 9 de la diaspora (Floride, New York, Massachusetts, « La Distancia », Texas). Cela n'est pas explicite, les personnes s'expriment en espagnol sans se définir puertoricaine ou étasunienne ou autre. Autres pays et régions mentionnés : République Dominicaine, Mexique, Costa Rica, Panama, Venezuela, Pérou, Colombie, Gabon, États-Unis, Brésil, Turquie.

## Commentaires des cinq vidéos les plus récentes à la date du 02 août 2022<sup>200</sup>

Religieux	Qualités culinaires	Education- Transmissio n	Caractère tradionnel	Réminiscenc es	Réflexions culinaires et critiques	Localité de salutation
27	102	19	4 <sup>201</sup>	7	27	41 <sup>202</sup>

La grande majorité des commentaires visibles sur ses vidéos sont positifs. Ils sont en espagnol, avec quelques exceptions en *spanglish*, en anglais, voire en portugais, en turc et en français. Un nombre important de commentaires visibles valorisent la tradition proposée par le Jíbaro depuis des affects personnels liés soit à la réminiscence de souvenirs d'enfance et familiaux et/ou liés à des origines à Puerto Rico/Borikén depuis une situation présente d'émigration aux États-Unis ou depuis une situation de personne résidente. Par exemple, un commentaire associe la vidéo sur le pain au fruit avec la préparation de la morue. Il rappelle indirectement que les plats de morue étaient populaires sur l'archipel jusque dans les années 1950 et 1960<sup>203</sup>. Il est remémoré avec nostalgie et idéalisation d'un passé d'abondance, à l'image de la connotation du terme jíbaro.

Les commentaires négatifs visibles sont minoritaires, la plupart sont certainement supprimés par le Jibaro. Il reçoit aussi des messages privé négatifs inaccessibles pour la recherche. Le Jibaro a des vidéos de réponse à ses *haters* – des personnes dont le type d'interaction en ligne est purement à visée négative. Ces personnes questionnent l'authenticité de la chaîne, notamment les dernières

<sup>200</sup>CREANDO UN PLATO TRADICIONAL DE PUERTO RICO "MOFONGO GUISAO"; DULCE DE QUENEPAS; CREANDO UN NUEVO PLATO TRADICIONAL DE PUERTO RICO!! BISTEC EMBARAZAO RELLENO DE MOFONFO; LA NUEVA FORMA DE HACER EL ARROZ MAMPOSTEAO TRADICIONAL DE PUERTO RICO MEZCLAO CON BIFTEC; LA RECETA ANTIGÜA Y MAS TRADICIONAL DE LOS PIONONOS DE PUERTO RICO ASI ES QUE REALMENTE SE HACEN. Il s'observe une tendance dans les contenus les plus récents à l'invention assumée de recettes traditionnelles. Alors que j'écris ces lignes, sa dernière recette a été postée et suit cette démarche: CREANDO LA NUEVA RECETA TRADICIONAL DE PUERTO RICO "LA BARRA DE PROTEINA JIBARA".

<sup>201</sup>Dont deux négatives « porquerias » (porcherie) « se inventan » (c'est inventé – sous entendu ce n'est pas traditionnel). « No tiene base », la préparation n'a pas de base, pas d'image, pas de contenu, ce n'est pas propre ni ordonné et la personne rappelle le caractère incontournable du riz-haricot dans la cuisine typique. Cette critique rapproche le Jibaro d'une autre youtubeuse de Yauco : Viña La Gran Pastelera (la grande patissière), <a href="https://www.youtube.com/c/ViñaLaGranPastelera/videos">https://www.youtube.com/c/ViñaLaGranPastelera/videos</a>.

<sup>202</sup>Dont 17 PR, 10 peut-être de la diaspora (North Carolina, Illinois, Massachusetts, Pennsylvania, Florida, New York, New Jersey, Connecticut) et 14 d'autres régions : Cuba, Costa Rica, Pérou, République Dominicaine, Brésil, Panama, Martinique, El Salvador.

<sup>203«</sup> Tan rica que es la pana donde yo vivo la traen del caribe y a veces cuando llegan no están buena. Extraño esos tiempos que comíamos pana con bacalao y me acuerdo que mis tíos jugaban con la tripa poniendole palitos de dientes como si fuera caballitos » Commentaire sous la vidéo de mai 2022 « PANA EN ESCABECHE "MAPEN" », traduction : « Alors que le fruit à pain est si bon là où je vis ils l'amènent des Caraïbes et parfois quand ils arrivent ils ne sont pas bons. Je suis nostalgique de l'époque où nous mangions des fruits à pain avec de la morue et je me souviens que mes oncles jouaient avec les cure-dents comme si c'était des petits chevaux ». Les changements économiques liés à la fois à la disparition des plantations de canne-à-sucre, l'industrialisation, la hausse des salaires et l'installation d'une société de consommation capitaliste qui facilite l'accès aux viandes et à d'autres poissons alors que les bancs de morue sont épuisés ont progressivement rendus ce plat désuet et inaccessible (Pizzini, 2021).

vidéos pour leur prétention à proposer un contenu dit traditionnel.

Par leur titre aguicheur et spectaculaire, les vidéos se présentent engageantes et interactives. Elles ont en moyenne quelques centaines de commentaires pour plusieurs centaines de milliers de vues, voire plus<sup>204</sup>. Parmi les vidéos les plus visualisées, celle qui a généré le plus d'interactions est celle sur la maturation artificielle de l'avocat qui a généré des critiques et des avis contradictoires <sup>205</sup>. Les plus forts taux d'interactions semblent concernés des vidéos peut-être plus accessibles, du fait d'un processus relativement simple et appropriable : faire de l'huile d'avocat, réutiliser les bananes pourries ou faire mûrir l'avocat ne concernent pas en soi une préparation culinaire précise, mais sont des astuces pour économiser du temps, de l'argent et faire par soi-même en autonomie. Ce sont des astuces qui répondent à des préoccupations d'ordre socio-économiques, voire éventuellement écologiques, avec lesquelles l'audience a une familiarité et un récit personnel à apporter. La vidéo sur l'huile d'avocat a un taux d'interaction et de vues très élevées depuis la sortie de la vidéo il y a trois semaines. Il y a moins de commentaires quand il s'agit de préparations culinaires définies, plus précises et complexes comme les pasteles revueltos et l'arroz alechonao (riz au cochon de lait). La vidéo « Je vais partir parce que je ne sers à rien »<sup>206</sup>, avec plus de 50 mille vues et plus de 1500 commentaires dépasse largement le nombre d'interactions habituelles. Elle a autant d'interactions de par son caractère directement engageant avec l'audience. Une autre observation sur le public du jibaro, ce n'est pas l'ensemble de ses abonnés qui interagit avec ses vidéos ne serait-ce que pour les visionner. Son public le plus attentif est une minorité : sur les 350 mille comptes abonnés, ces chiffres récents tournent autour d'une dizaine de milliers de vues par vidéo. Sur un total de huit cents cinquante vidéos, cinquante-trois de ses vidéos dépassent les 100 mille vues et cinq d'entre elles dépassent le million jusqu'à quatre millions et presque quatre cents mille vues. Les interactions directes en ligne semblent limitées tant sur son youtube que sur son facebook - il est très rare de voir un j'aime à un commentaire ou une réponse du Jíbaro. La plupart des interactions ont lieu en privé et ne sont pas accessibles. Les personnes qui s'engagent le plus avec les contenus du Jíbaro participent à produire activement des discours sur ce qu'est ou devrait être une cuisine authentique, traditionnelle et boricua/puertoricaine/jibaro.

<sup>204</sup>Voir le tableau en annexe « Rapport Vue/Commentaire dans les dix vidéos les plus visionnées du Jibaro Moderno – le 04 septembre 2022 ».

<sup>205</sup>C'est l'une des plus commentées de la chaîne avec plus de 1100 commentaires. Le Jíbaro utilise son four pour faire mûrir plus vite ses avocats, cela lui est reproché comme étant de l'ordre de la cuisine et non une technique de maturation en cela gâche la saveur.

<sup>206«</sup> ME VOY A QUITAR POR QUE NO SIRVO ».

Conclusion – la chaîne *youtube* du Jibaro Moderno comme espace de production de représentations partagées de l'alimentation puertoricaine

Miguel Sánchez, par ses vidéos, ses posts et les espaces d'interaction dans les commentaires, génère et concentre des espaces en ligne de partage d'opinion et de pratiques sur l'alimentation et le mode de vie puertoricain en relation à l'actualité, aux événements climatiques et à la situation socioéconomique de l'archipel. Son influence s'exerce aussi sur d'autres sujets comme la religion. Dans le contenu général de la chaîne il y a une interaction émotionnelle forte avec l'audience. Le Jíbaro partage et porte une emphase soutenue tout au long de sa chaîne sur des peurs collectives : cataclysmes sismiques et météorologiques, covid, pénurie, guerre, coupure de courant, etc. Il communique sur ses peurs et faiblesses personnelles et intimes : sentiment d'inutilité, dépression, crise identitaire et existentielle. Il porte aussi une emphase sur des éléments collectifs rassurants : astuces pour conserver sa nourriture, pour se débrouiller sans électricité, pour apprendre à fabriquer des objets utiles. Il organise des rencontres, propose des préparations alimentaires nostalgiques et rassurantes de par les connections mémorielles et émotionnelles qu'elles génèrent<sup>207</sup>. Il est emphatique sur la culture culinaire locale et familiale avec plusieurs punch-line charismatiques répétées tout au long de sa vidéographie qui participent à produire une nourriture bonne, vraie et spectaculaire<sup>208</sup>. Il est ancré à Yauco tout en étant ouvert à des opportunités en Floride et propose dans les deux cas des astuces pour vivre et survivre à un cataclysme. Il partage aussi une narration personnelle rassurante via ses récits de vie et de réussite. L'interaction avec l'audience porte aussi sur le choix de vivre à Puerto Rico et de faire des vidéos. Il incarne un exemple et un modèle pour d'autres personnes puertoricaines résidentes, de la diaspora et au-delà à un public international.

Miguel Sánchez reprend des plats et des ingrédients identifiés comme traditionnels, authentiques, puertoricains et *jibaro* avec lesquelles son audience peut s'identifier et interagir depuis leurs affects, leurs connaissances et leurs doutes. Le doute est justifié par le trouble que provoque à la fois l'identification personnelle et l'incapacité de reconnaître un aliment ou un plat présenté. Le

<sup>207</sup>Le focus sur des préparations culinaires qui éveillent la nostalgie et la maison peut se rapprocher des intentions de la cuisine noire-américaine du Sud, la *soul food*, ou encore du concept de *comfort food* et des tendances alimentaires des personnes en situation de migration. Voir Sharon Zukin, « Restaurants as "Post Racial" Spaces. Soul Food and Symbolic Eviction in Bedford-Stuyvesant (Brooklyn) », *Ethnologie française*, No. 1, Vol. 44, 2014, pp 135-147; José A Vázquez-Medina, François Xavier Medina, « Migration, nostalgia and the building of a food imaginary: Mexican migrants at "La Pulga" Market in San Joaquin Valley, California » *ESSACHESS. Journal for Communication Studies*, vol. 8, No. 2(16), 2015, pp. 133-146; Julian Agyeman, Sydney Giacalone (dir.), *The Immigrant-Food Nexus, Borders, Labor, and Identity in North America*, The MIT Press, Cambridge, 2020 ou encore les écrits de l'écrivaine puertoricaine Ana Lydia Vega.

<sup>208«</sup> Saludos mi gente » quand commence la vidéo, quand il cuisine c'est toujours « al éstilo Jíbaro » et quand il goûte et présente une préparation culinaire « Queda a otro nivel », « qué cosa mas hermosa », « brutal ». Il répète aussi systématiquement de partager et de le suivre sur *youtube* et ses autres réseaux.

Jíbaro partage lui aussi ses doutes dans ses vidéos — l'éducation qu'il présente est aussi sa propre éducation en cours<sup>209</sup>. Dans la pratique, il réclame assez peu la tradition en tant que telle et revendique davantage un style personnel. Il incarne ainsi dans son corps et sa performance un discours sur le *jibaro* moderne. Sa modernité est dans l'innovation, la recréation, l'adaptation et la production de contenu en autodidacte en ligne. Le partage émotionnel soutenu par le Jibaro et les personnes abonnées qui interagissent alimentent la relation à la tradition et à la modernité et contribuent à former un imaginaire depuis les affects. Dans ce partage, chacun et chacune a la possibilité de participer et de préciser sa relation avec un aliment, une préparation, un conseil ou une information. De là, le rapport personnel à la modernité et/ou la tradition et à l'identité puertoricaine se communique et évolue. Si la tradition ou l'authenticité est parfois un sujet explicite, la modernité est un terme et un sujet plus diffus.

La modernité dominante est globalisée depuis un modèle et des processus européens : Renaissance, dualisme, les Lumières, les colonisations, la formation des États-nations, la révolution industrielle, la société marchande, l'anthropocentrisme philosophique (Escobar, 2007 : 181-182) ou l'androcentrisme : l'homme blanc cis-hétérosexuel occidental est le centre de la société dite moderne. Selon Arturo Escobar, il est impossible de transcender la modernité sans s'en approcher depuis les perspectives de la différence coloniale (*Ibid.* : 186). Cela implique de prendre en compte la réciprocité asymétrique des uns et des unes : le point de vue est situé au regard de la position de chacun, chacune et de la position sociale occupée (Young, 1997 : 38-39). La perspective sur la modernité vécue dans les colonies est vécue depuis des perspectives singulières issues de l'histoire coloniale et du contexte social, culturel, économique, politique.

Les perspectives des discours peuvent se planter, selon les personnes, depuis l'expérience de vie à Puerto Rico, la migration aux États-Unis, l'intérêt pour la culture alimentaire puertoricaine, la fierté de son identité, la pratique de la religion catholique et de la langue espagnole. La colonisation, l'abandon gouvernementale et la dépendance économique structurelle ne sont pas mentionnées. L'alternance entre vidéos sur les situations de pénurie en cours et de vidéos sur des astuces pour préserver sa nourriture et utiliser les ressources locales dit peut-être que cette situation tend à être la norme pour une partie de l'audience du Jíbaro et lui-même. La catastrophe devenue "normale" par un processus de cohabitation permanente avec la précarité et les stratégies pour vivre avec sont peut-être ce qui constituent aussi la modernité vécue depuis les perspectives puertoricaines PR. Les personnes résidentes vivent les dégâts infrastructurels, économiques, environnementaux, culturels et sociaux de l'intérieur, au quotidien et dans leur corps. Le rapport à l'alimentation s'entend depuis

<sup>209</sup>Cf. ses vidéos « si j'avais su avant » entre autres.

cette situation. Pour l'audience des diasporas, le rapport à la modernité est aussi celui de la séparation avec le contexte socio-culturel de l'archipel et sa nature.

La modernité du Jíbaro peut ainsi se comprendre comme une revendication de faire avec ce que le contexte actuel présente et de récupérer les traditions d'avant comme outils d'adaptation. Le processus est médiatisé via l'engouement du Jíbaro et de son audience de faire, de découvrir, de se souvenir, de goûter, de voir, de sentir, de féliciter, de douter et de partager. Les expériences médiatisées se rapprochent et produisent de nouveaux discours et imaginaires sur la situation présente et le passé à récupérer pour mieux vivre « dans cette époque tant moderne » comme mentionné dans la description du Jíbaro. Le « tant moderne » s'entend alors mieux depuis un registre ironique : elle n'était peut-être encore pas si moderne, parce qu'il lui manquait la perspective réappropriée du Jibaro. Cette perspective cultive une culture de l'ingrédient secret, de la débrouille, du savoir-faire et de sa transmission, du partage et d'une inquiétude soutenue à la situation de l'archipel. Le jugement de la situation présente est moral et/ou déplore le manque de conscience et d'éducation. Cela se comprend aussi dans les avis positifs qui encouragent le rôle éducatif de la chaîne, la transmission et le caractère moral du Jíbaro. Le contenu du Jíbaro donne la perspective qu'il est possible de vivre et de s'installer à Puerto Rico/Borikén, d'y bien manger et d'être fier de ses racines et de son île. Selon ce discours, cela est possible si les savoirs, les astuces et les connaissances anciennes sur l'alimentation sont davantage connues et sauvegardées. Développer des connaissances et un savoir-faire avec l'alimentation est une responsabilité personnelle qui s'appuie sur la volonté, la famille, la solidarité, Dieu. L'espace d'interactions digitales de partage d'astuces, de débrouilles, de recettes et de connaissances sur des aliments accompagne ce processus individuel. L'apprentissage et la responsabilité promue via les contenus du Jibaro et de sa communauté questionnent assez peu les structures de la modernité coloniale de l'archipel.

Miguel Sánchez donne aussi de la visibilité à la vente de ses produits. Il valorise un mode de vie basé sur l'artisanat, l'usage des ressources locales, la débrouille et la pratique chrétienne à l'image des modes de vie *jibaro* historiques.

Le caractère éducatif et pédagogique des contenus en ligne est exploré plus en avant dans la sous-partie suivante.

L Produire des contenus pédagogiques pour vivre, rester et faire communauté. Critiques et propositions éducatives en ligne comme solutions individuelles et collectives à la crise alimentaire et politique.

Le thème du manque d'éducation est récurrent dans les commentaires sous les vidéos du Jíbaro. Si ce constat est teinté de jugement moral, il y a un manque réel d'accès aux structures éducatives sur l'archipel. Depuis la crise des années 90, son approfondissement dans les années 2000 et 2010 et l'état de faillite déclaré en 2017, le système éducatif public est en déliquescence pilotée par les coupures budgétaires<sup>210</sup> gouvernementales et depuis 2016, par le contrôle fiscal direct des États-Unis (PROMESA). Le manque général de connaissance sur l'agriculture, les plantes et les plats reposent sur plusieurs facteurs vus précédemment. De par les changements de structures économiques et politiques, le XXe siècle voit s'intensifier l'exode rural, le racisme culturel, la dislocation de l'agriculture locale et des modes de vie associés ainsi que le développement d'un modèle de consommation de produits étasuniens et l'inondation de produits industriels importés (Ortiz, 2013). De ces changements accélérés, de l'urgence de la crise et de la situation post-ouragan de pénuries, la nécessité de récupérer les savoir-faire en matière de production et de consommation locale apparaît comme préoccupation majeure. Les questions d'éducation traversent quasiment l'ensemble des discours en ligne sur l'alimentation. Elles se connectent aussi aux enjeux environnementaux sur un archipel qui fait face à l'amplification de la fréquence et de la force des ouragans, conjugués à l'augmentation de la période de sécheresse.

Les pages, groupes et structures dédiés spécifiquement à développer un rapport pédagogique et des contenus éducatifs sont nombreux. Un premier ensemble peut être fait des pages et des groupes de partage sur la culture puertoricaine et/ou les héritages tainos, en utilisant l'alimentation parmi les contenus avec une emphase sur l'identité et la fierté nationale<sup>211</sup>. Le Jíbaro peut se retrouver dans ce premier groupe, à la croisée du deuxième où peut s'y classer des entreprises qui choisissent de communiquer sur leurs productions locales via des discours pédagogiques en ligne pour se faire connaître, avoir un lien avec les personnes consommatrices et promouvoir les usages de ces produits<sup>212</sup>. Un autre ensemble peut être formé par les associations, collectifs et ONG dédiés

<sup>210</sup>II y a des fermetures d'écoles. Les salaires des fonctionnaires ne sont pas assurés. C'est la même situation dans le médical et les autres secteurs publics. Cela génère un système éducatif et médical dysfonctionnel qui pousse à l'émigration et à la privatisation des services sur l'archipel.

<sup>211</sup>Par exemple <a href="https://www.facebook.com/boricuazopr">https://www.facebook.com/boricuazopr</a>, Boricuazo avec 542,000 comptes abonnés dont l'intention est de « mettre en avant la grandeur de Puerto Rico et des puertoricains dans tous les thèmes positifs » « Resaltar la grandeza de Puerto Rico y de los puertorriqueños en todos los temas positivos ».

<sup>212</sup>C'est le cas de nombreuses fermes agroécologiques comme la Finca Agroecológica Café-Bohití à Las Marías (ouest), (https://www.facebook.com/Finca-Agroecol%C3%B2gica-Bohit%C3%AC-Caf%C3%A9-Bohit%C3%AD-

à l'alimentation et qui relaient et produisent des contenus éducatifs<sup>213</sup>. Plusieurs structures institutionnelles et éducatives promotionnent aussi une communication en ligne sur l'alimentation, l'environnement et l'agriculture<sup>214</sup>. Enfin, il y a les groupes d'entraide en ligne où les personnes partagent leurs interrogations et leurs conseils<sup>215</sup>. Toutes ces pages et ces groupes ont une orientation éducative claire. Elles se rassemblent dans cette intention et toutes le font depuis la pratique de cuisiner et/ou jardiner et/ou faire des recherches sur l'environnement et/ou le système alimentaire de l'archipel. Le contenu politique des discours varie. Le corpus de ces plate-formes est ample et tout ne peut pas être exploré dans ce mémoire, ici seront analysées des ressources du corpus parmi les plus parcourues et avec lesquelles j'ai personnellement plus interagis. Elles ne sont pas forcément plus représentatives que d'autres, mais le travail d'analyse est plus qualitatif.

Dans le corpus, la chaîne *youtube* CompostaPR<sup>216</sup>« compost et production soutenable. Votre source d'informations pour le jardin, les cultures, la production, le compost. », présente des pratiques agricoles puertoricaines médiatisée à une audience importante<sup>217</sup>. Elle a été scrutée sur le temps long et a fait l'objet d'un travail universitaire<sup>218</sup>. Elle est un exemple de production de contenu en ligne qui développe un discours à visée pédagogique sur l'alimentation et l'agriculture. CompostaPR est la chaîne *youtube* officiel de la Station Agricole Botanique Expérimentale Sud à

<sup>658359401003199),</sup> la Finca Ilán Ilán à San Germán (sud-ouest) <a href="https://www.facebook.com/fincailanilan">https://www.facebook.com/fincailanilan</a>, la Hacienda Terra Nova PR à Aibonito (centre-est (<a href="https://www.facebook.com/Hacienda-Terranova-PR-962421410630303/">https://www.facebook.com/Hacienda-Terranova-PR-962421410630303/</a>) ou des entreprises de vente de produits alimentaires comme Amasar LLC et sa promotion du panapén ou arbre à pain <a href="https://www.facebook.com/amasarllc/">https://www.facebook.com/amasarllc/</a>. Fresas y Uvas Rose (Fraises et Raisins Rose) organisation familiale qui se dédie à la culture et à la réalisation d'ateliers éducatifs sur la culture des fraises et des raisins pour les adultes et enfants <a href="https://www.facebook.com/FresasYUvasRose/?ref=page\_internal">https://www.facebook.com/FresasYUvasRose/?ref=page\_internal</a>. Aussi le Jibaro qui achète les graines de café aux producteurs de Yauco. Il les torréfie de façon artisanale et les revend en faisant la promotion du café local — commencer sa vidéo par une dégustation de café est une constante.

<sup>213</sup>Les CAM et les Comedores Sociales déjà cités, dans la même lignée « Fourchette Sociale » Tenedor Social, à Luquillo (nord-est) <a href="https://www.facebook.com/tenedorsocial/">https://www.facebook.com/tenedorsocial/</a>. L'ONG Para la Naturaleza, organisation de préservation de l'environnement, présentée plus loin.

<sup>214</sup>La Clínica de Enfermedades de Plantas UPRM, la Clinique des Maladies de Plantes https://www.facebook.com/clinicauprm lié à l'UPRM. (Universidad Puerto Rico à Mayagüez, su la côte Centre-Ouest). La chaîne youtube du Service d'Extension Agricole qui travaille avec la Station Expérimentale Agricole et la Faculté d'Agriculture fait aussi partie de l'Université Mayagüez et https://www.youtube.com/c/ServiciodeExtensiónAgrícola/about.

groupe privé 83,300 215Recetas de Puerto Rico, avec membres https://www.facebook.com/groups/RecetasDePuertoRico/; Comidas y Recetas De PR y el mundo, groupe privé avec 165,500 membres, les recettes sont quasi exclusivement centrées sur PR depuis des personnes résidentes de l'archipel et depuis la diaspora du monde entier (Etats-Unis, Espagne,...), il y a beaucoup d'interactions et d'échanges https://www.facebook.com/groups/2601753283208480 12,2 mille membres sur le groupe Plantas en Puerto Rico/Plants in Puerto Rico https://www.facebook.com/groups/AmigosDePlantasDeBoriken/ et un site web www.regionalconservation.org Huertos Puerto Rico Group avec 5,100 membres https://www.facebook.com/groups/huertospuertorico.

<sup>216</sup>https://www.youtube.com/user/compostapr/about.

<sup>217</sup>Elle a plus de 250,000 comptes abonnés, un total de presque 29,000,000 de vues depuis sa création en mai 2009 et un compte *facebook* qui gravite autour de 27,000 comptes j'aime et abonnés.

<sup>218</sup>Réalisé dans le cadre du master d'études amérindiennes et d'éducation bilingue avec la Universidad Autonoma de Querétaro. Il s'agissait d'un travail de retranscription et d'analyse des patterns du discours oral et des jeux verbaux avec la docteure Ana Daisy Alonso Ortiz,

Rió Piedras à San Juan. Elle est liée à l'Université de Mayagüez et est ouverte au volontariat et aux personnes étudiantes. La chaîne s'ancre dans ce contexte pédagogique, elle a explicitement une mission d'éducation gratuite sur les jardins potagers agro-écologiques et le compostage. Elle accueille des classes d'agronomie – occasion pour laquelle une vidéo est réalisée, partageant ainsi le processus d'apprentissage<sup>219</sup>. En participant au travail pédagogique de la chaîne, les étudiants et étudiantes prennent davantage confiance dans leur capacité d'assimilation des connaissances et de restitution. Les deux protagonistes principaux de la chaîne sont le docteur agronome Joaquin A. Chong et Luis Reynaldo Santiago. Les contenus sont majoritairement sous le format d'interviews plus ou moins préparés et improvisés où le dr. Chong interroge le dr. Reynaldo sur comment cultiver telle culture ou comment réaliser telle pratique agricole ou de maintenance du potager ou du jardin. Il y a aussi plusieurs vidéos sur des conférences en agronomie, sur la conservation et la consommation d'aliments. Les vidéos les plus vues avec entre 3 et 1 millions de vues concernent, en ordre décroissant : la papaye, les herbes aromatiques, les patates, le potager urbain, l'agriculture verticale, les bananes et les bananes plantains dans les jardins urbains, la reproduction des citronniers, la yuca. Il y a un mélange de plantes natives comme la yuca et la papaye, les citrons sont des variétés croisées localement et le plantain et la banane se connectent aux héritages africains - Rey utilise d'ailleurs des semences rares de bananiers nains du centre de l'île<sup>220</sup>.

Rey mobilise un registre de soin, auquel s'additionne un discours sur la constance du devoir d'éduquer et de donner l'exemple. Il est emphatique sur la responsabilité de produire sa nourriture, notamment vis-à-vis des risques de pénuries. L'enseignement de Rey est morale et politique. Cette responsabilité concerne à la fois la production en tant que telle, de même que le partage et l'entraide. C'est aussi partager les connaissances et les méthodes de production<sup>221</sup>. Dans la vidéo en direct «

<sup>219&</sup>lt;a href="https://www.youtube.com/watch?v=EFkjhAV2vAg">https://www.youtube.com/watch?v=EFkjhAV2vAg</a> « Excursión al Huerto Demostrativo UPR - SEA - EEA » « Excursión au jardin démonstratif » Description : « En collaboration avec le 'Proyecto Ruta 4-H pour une vie saine nous vous présentons cette vidéo éducative. Une des activités que l'agronome Luis Reynaldo Santiago réalise dans le jardin pour éduquer les jeunes. Remerciements à la professeure Jullimar Lanzó Cortijo du Service d'Extension. » "Colaborando con 'Proyecto Ruta 4-H para una Vida Saludable' les presentamos este video educativo. Una de las actividades que el Agro. Luis Reinaldo Santiago hace en el huerto para educar a los jóvenes. Gracias a la Prof. Jullimar Lanzó Cortijo del Servicio de Extensión"

<sup>220</sup>Il peut se faire l'hypothèse que c'est la région qui conserve le plus de diversité biologique de cultures agricoles depuis l'histoire des communautés en auto-suffisance carib-jibaros et marrons-descendantes.

<sup>221«</sup> Rey :J'ai beaucoup de voisins qui me connaissent par le biais de CompostaPR, je les aide autant que je le peux et je leur fournis des semences. Ils apprennent, ils me posent beaucoup de questions et cela me remplit de fierté de pouvoir servir d'exemple aux autres et d'essayer de promouvoir. Parce que je le pense vraiment, les choses vont un peu s'empirer, je le remarque et nous devons prendre cela au sérieux, Joaquín, et sincèrement, apprenez avec nous, apprenez à cultiver, apprenez à contrôler vos cultures et à manger sainement surtout, ce qui est le plus important. Joaquin : Bien sûr, et je pense oui que c'est notre responsabilité, Dieu merci, nous aidons, nous faisons notre part, mais c'est la responsabilité de chacun de planter et nous allons faire tout ce que nous pouvons pour que vous puissiez avoir vos cultures qui sont saines, comme la laitue que vous venez de planter. »

<sup>«</sup> Rey :Tengo muchos vecinos que están aquí ha sido el mío que me conocen ya través de CompostaPR pero yo los ayudo en todo lo que pueda y les voy proviendo semilla ellos están aprendiendo me hacen muchas preguntas y eso lo que me llena de orgullo también que uno pueda venir y servir de ejemplo a otros y tratar de promover porque se

Visite du jardin de Rey <sup>222</sup>» réalisé en 2021 pendant le Covid, Chong filme et interroge Rey. Il enseigne sur l'aspect sanitaire de la production en parlant de plantes antibactériennes, antivirales et antifongiques comme le thym et l'eucalyptus. Entre autres il recommande l'utilisation de potager vertical capables de donner une production rapide. Il passe en revue les plantes cultivées qui poussent dans le jardin (ananas, laitue, concombre, origan, oignon, pastèque... etc.). Ces plantes sont natives et non-natives – la promotion de plante native n'est pas tant important, ce qui l'est en revanche c'est de produire localement ses cultures et ses semences et ainsi d'assurer son alimentation, sa résilience et sa capacité d'aider les autres. Les commentaires reprennent ce discours en saluant et bénissant le travail et la pédagogie des agronomes. L'emphase porte aussi sur le contexte actuel où produire sa nourriture est une nécessité et un devoir<sup>223</sup>. D'autres tentent d'approfondir des questionnements<sup>224</sup> ou demandent de nouvelles vidéos.

La pédagogie de CompostaPR vise le bien commun depuis un soucis ancré dans le présent vers le futur du pays et de sa population. L'attention pour l'environnement n'est pas le plus explicite. Ce que CompostaPR met en avant est une production locale, diverse et saine – en mettant à profit des matériaux recyclés, des astuces et des débrouilles avec ce qu'il y a et quand c'est possible via des outils et des méthodes modernes, pas forcément agro-écologiques<sup>225</sup>. Le plus important est la production locale, l'agriculture et la nourriture saine. CompostaPR valorise dans son discours le « boricua » via une imagerie et des contenus audio patriotiques (drapeaux nationaux, musiques du pays comme Gilberto Santa Rosa - "Amanecer Borincano"). Les aliments locaux sont aussi valorisés<sup>226</sup> et la présence voire l'emphase sur le *fogón*, le barbecue traditionnel de Rey, est

lo digo de verda las cosas se van a poner un poquito peor yo lo estoy notando esto y nosotros tenemos que coger esto en serio joaquín y sinceramente pues aprenda con nosotros aprendan a cultivar aprenda a tener un dominio de sus cultivos y a comer saludable sobre todo lo que es lo más importante

Joaquin : seguro mira y me parece que es responsabilidad nuestra gracias a dios nosotros estamos ayudando andamos nuestra parte pero es su responsabilidad de cada cual hacer esa siembra y vamos a hacer todo lo posible para que usted pueda tener sus cultivos que sean saludables como la lechuga que acaban de cosechar y que tienen más lechuga y sigan hay muchos productos cultivos de apoyo al baja tenemos de todo»

<sup>222</sup>https://youtu.be/5zymu23Agdg – "Visitando el Huerto de Rey", 2021.

<sup>223</sup>Commentaire avec plus de 15 j'aime : « J'ai planté du manioc, de l'igname, de la patate douce et diverses graines et nous avons aussi d'autres arbres fruitiers. Mes frères ont fait de même. Des temps difficiles nous attendent, c'est pourquoi nous devons cultiver la terre. Merci de continuer à nous apprendre de nouvelles choses. » « sembro' yuca, ñame, batata y varias semillas y ademas tenemos otros arboles frutales. Mis hermanos tambien hicieron lo mismo. Se esperan tiempos dificiles, por eso hay que cultivar la tierra. Gracias por seguir enseñandonos cosas nuevas ».

<sup>224«</sup> Vous n'avez jamais parlé de semer ou de récolter en prenant en compte la lune. N'est-ce pas un facteur à considérer ? » « Nunca has hablado de sembrar o cosechar tomando en cuenta la luna. No es un factor a considerar? ».

<sup>225</sup>Le potager utilise notamment beaucoup de plastiques et les agronomes peuvent faire la promotion d'engrais chimiques. Voir « Abonos en el Huerto » Engrais dans le jardin <a href="https://www.youtube.com/watch?v=">https://www.youtube.com/watch?v=</a> 0K2EBNp73o.

<sup>226</sup>Le vocabulaire de Rey et Chong est constamment emphatique sur les cultures, ce qui peut se noter dans les énumérations et l'association des cultures à une préparation par exemple dans « El Rey del Huerto y su Huerto », (<a href="https://www.youtube.com/watch?v=7ATv38xZUQs">https://www.youtube.com/watch?v=7ATv38xZUQs</a>) [Rey à Chong]: « Nous avons de la citronnelle que nous utilisons avec le thé, mon épouse va t'inviter après mangé (...) pour que tu goûtes un thé très bon» « tenemos limoncillo que usamos con té que mi esposa te va a invitar después que coman (...) para que tomas un técito bien chevere »

redondant dans certaines vidéos<sup>227</sup>— il y a une valorisation du contenu alimentaire traditionnel associé au bien-mangé. Enfin, le discours religieux est aussi très présent et constant, tant dans les contenus des vidéos que dans les commentaires<sup>228</sup>. Ce dernier type de discours vient affirmer le caractère sain, salutaire et charitable — dans un sens chrétien — de la démarche de l'auto-production, de l'entraide et du partage : produire sa nourriture c'est aussi donner l'exemple aux autres et se tenir prêt à aider quand il le faut. Il s'agit en somme d'un discours qui tend vers l'autonomie via la promotion du labeur, de l'éducation, de la production locale et de l'entraide. La pédagogie est un véhicule à ce dessin et le christianisme une cosmovision qui l'appuie.

D'autres structures et groupes du corpus sont plus engagés sur les enjeux environnementaux et la récupération des savoirs traditionnels et se dédient à une communication à visée pédagogique. C'est le cas notamment de l'ONG Para la Naturaleza. La chaîne *youtube*<sup>229</sup> dédie ainsi une série de vidéo à la faune et flore de l'archipel, la reforestation, la culture agroécologique des *viandas* (tubercules) tropicales, des *musaseas* (bananes et plantains), le contrôle agroécologique des parasites et des sols, ainsi qu'une série de conférence sur des thèmes comme la mémoire coloniale, la conservation de la nature depuis une gestion communautaire et collective, l'anthropocène, le changement climatique... Le contenu de Para la Naturaleza, sur sa chaîne, sur son site et sur les autres plate-formes<sup>230</sup>, croise préservation environnementale, sauvegarde des pratiques culturelles traditionnelles, défense des communautés et des politiques publiques. Le contenu général et les

<sup>227</sup>Notamment dans les visites chez Rey, voir « El Rey del Huerto y su Huerto, <a href="https://www.youtube.com/watch?">https://www.youtube.com/watch?</a> <a href="https://www.youtube.com/watch?">w=7ATv38xZUQs</a> : « - Rey : je me mets dans ce fogón, je veux que tu vois mon fogón [Chong], viens viens allons voir le fogón, allons-voir le fogón - Chong : Ok allons voir voir le fogón oui allons voir le fogón, d'accord d'accord à voir. » « - Rey :yo me meto en aquel fogón, yo quiero que tu veas mi fogón, venga venga vamos a ver el fogón vamos a ver el fogón - Chong : va vamos a ver el fogón que si vamos a ver el fogón vale vale a ver »

<sup>228</sup>Un passage très explicite peut s'écouter dans la vidéo « Le fruit de la passion dans le jardin » « La Parcha en el Huerto 2/2 » : <a href="https://www.youtube.com/watch?">https://www.youtube.com/watch?</a>

 $<sup>\</sup>underline{v=aDmgmBfa9Uk\&list=PLSiZ5} \ \ \underline{xQCvdG4onUzstwUz4a4HFTkMdpA\&index=6}:$ 

<sup>«</sup> Pourquoi [ce nom] le fruit de la passion parce que son histoire a toujours été associée à la passion de notre seigneur jesus christ, d'accord, de ce fait la corolle représente la couronne du christ comme vous pouvez le voir ici les cinq pétales cinq et les cinq sépales signifient les dix derniers apôtres qui avaient dans le dernier souper du seigneur les cinq étamines représentent cinq blessures que le seigneur a eu et les trois pistils de la partie femelle de la fleur signifie les trois clous que notre seigneur a reçu sur la croix ». « porque la fruta de la pasión porque siempre está su historia ha sido asociada a la pasión de nuestro señor jesucristo, verdad, de este hecho la corola si representa la coronade cristo como puedes observar aquí los cinco pétalos cinco y los cinco sépalos significan los últimos diez apóstoles que tuvieron en la última cena del señor los cinco estambre representan a cinco heridas que tuvo el señor y los tres pistilo de la parte femenina de la flor significa los tres clavos que recibió nuestro señor en la cruz. »

<sup>229&</sup>lt;a href="https://www.youtube.com/user/ParalaNaturaleza/featured">https://www.youtube.com/user/ParalaNaturaleza/featured</a> elle a 6,000 comptes abonnés. Le site web "central" <a href="https://www.paralanaturaleza.org/">https://www.paralanaturaleza.org/</a>.

<sup>230</sup>Le twitter <a href="https://twitter.com/paralanaturalez">https://twitter.com/paralanaturalez</a> affiche une création du compte en 2013, 1257 abonnements, 10,600 comptes abonnés et la descritpion « Nous sommes une organisation à but non lucratif qui intègre la société dans la conservation des écosystèmes naturels. ONG Puerto Rico » « Somos una organización sin fines de lucro que integra a la sociedad en la conservación de sus ecosistemas naturales ». Le facebook <a href="https://www.facebook.com/ParaLaNaturaleza/">https://www.facebook.com/ParaLaNaturaleza/</a> avec autour de 230,000 comptes abonnées et 601 personnes marquées comme ayant visité le lieu à San Juan. Il y a les même posts que sur le tweeter avec davantage de visibilité et d'interactions. <a href="https://www.instagram.com/paralanaturaleza/">https://www.instagram.com/paralanaturaleza/</a> L'instagram a plus de 2,400 publications et 33.800 comptes abonnés pour 502 abonnements, les contenus y sont aussi similaires et simultanés.

intentions claires de l'organisation font la promotion des outils de prise de décision collective et de la participation sociale inclusive. Cela se fait via un volontariat ouvert, une participation financière aux ateliers adaptée aux revenus et à toutes les classes d'âge et depuis une action et une communication autant orientée vers les luttes locales que le souci du futur commun. L'ONG s'implique entre autres contre la spéculation immobilière, les expulsions et contre la privatisation des plages. Elle porte l'emphase sur la participation communautaire dans le soin et l'attention aux écosystèmes via des programmes de reforestation, de conservation et d'activités dans la nature.

Para la Naturaleza propose une série d'ateliers d'apprentissage pratique et de tours guidés destinés à toutes les classes d'âge, avec des lieux et des dates variées — l'été étant propice à davantage d'offres. Les propositions et les textes qui font préambules à l'inscription reflètent le discours politique de l'ONG et ses positions quant à l'autonomie alimentaire via l'agro-écologie, la préservation communautaire des espèces et des écosystèmes, la mémoire historique et la récupération des savoirs ancestraux. Tout un registre d'apprentissage historique se développe ainsi<sup>231</sup>. Par exemple, il est possible de suivre l'atelier « Le pouvoir de la rivière qui a transformé le café »<sup>232</sup>:

L'histoire de l'Hacienda Buena Vista est liée à celle de la famille Vives, de leur résidence de campagne et de ce qui est aujourd'hui le site historique de cet espace naturel. Le fleuve et le pouvoir de l'eau sont les protagonistes de cette relation entre la nature et l'agriculture médiatisée par l'esclavage. Des bâtiments historiques et des machines uniques au monde ont survécu à ce processus, ainsi qu'un ancien système de canaux. Venez et laissez un expert vous révéler les richesses de ce lieu lors de notre visite traditionnelle, travaillée pour relier notre thème saisonnier à l'histoire et à la nature des écosystèmes de la région. 8 juillet-21août

Dans ce tour, l'histoire des écosystèmes est directement connectée à l'histoire de l'agriculture et de l'esclavage. La nature est un acteur historique : la rivière et l'eau sont « protagonistes » de la relation nature-agriculture « médiatisée par l'esclavage ». Ferdinand Malcolm (2019) inspiré des écrits de Anna Lowenhaupt Tsing et Donna Haraway évoque le plantationocène comme alternative

<sup>231</sup>Un autre exemple, celui-ci sur l'histoire des plantations sucrières : À partir du 6 juillet à la Hacienda La Esperanza à Manatí (Centre-Nord, proche de la côte, région historique d'intenses exploitations aux conséquences environnementales toujours visibles et sensibles), il est possible de suivre un atelier « La conquête du sucre » (« La conquista del azúcar »). Il s'agit de « revivre l'histoire du sucre », d'explorer l'hacienda, de découvrir une collection de machettes et d'apprendre sur le travail dans les plantations.

<sup>232&</sup>lt;a href="https://reservaciones.paralanaturaleza.org/event/a053p00000P6qEiAAJ">https://reservaciones.paralanaturaleza.org/event/a053p00000P6qEiAAJ</a> El poder del río que transformó el café: La historia de la Hacienda Buena Vista está ligada a la de la familia Vives, su residencia de campo y lo que hoy es el recinto histórico de esta área natural. El río y la fuerza del agua protagonizan esta relación entre la naturaleza y la agricultura mediada por la esclavitud. Edificios y maquinaria histórica única en el mundo sobreviven de ese proceso, junto a un antiguo sistema de canales. Ven y deja que un experto te revele la riqueza de este lugar en nuestro recorrido tradicional, trabajado para vincular nuestra temática de temporada con la historia y la naturaleza de los ecosistemas del área. 8 juillet-21août. Prix Individuel: \$12; Plus de 65 ans: \$10; Personnes étudiantes: \$9 Groupes de 20 ou plus: Individuel: \$10; plus de 65 ans: \$0; personnes étudiantes: \$6.

à l'anthropocène pour proposer une compréhension de l'incidence de l'humanité sur les écosystèmes et la géophysique climatique terrestre depuis l'histoire des plantations. Le recouvrement (Dussel, 1994) de la personne esclave faite marchandise et outil de production gratuit accompagne le processus d'extraction des ressources des dites Amériques et la profonde influence sur les milieux<sup>233</sup>. L'histoire des fleuves et des cours d'eau<sup>234</sup> est aussi celle de l'esclavage et inversement. Le contenu pédagogique et la communication de Para la Naturaleza porte en germe un rapport à l'histoire environnementale critique et inclusif pour l'appropriation, loin du discours nationaliste métis-centré et eurocentré. Dans d'autres ateliers plus manuels et pratiques, l'enseignement historique s'accompagne d'activités de protection et d'attention à la nature. Il s'agit d'entretenir des vergers et des jardins écologiques dans des zones naturelles, des potagers, des plantations de canne à sucre, des jardins médicinaux et des pépinières d'arbres indigènes<sup>235</sup>. L'ONG appelle au volontariat en échange de l'initiation aux méthodes de soin, d'emploi d'équipements et d'outils et de connaissance des espèces végétales.

L'écologie des discours et des pratiques de Para la Naturaleza est politique et sociale. Elle appréhende d'agir depuis la biodiversité et la diversité culturelle. Ce discours favorise une compréhension et un agir depuis le caractère indémêlable des luttes sociales avec l'histoire de la colonisation des terres, des écosystèmes et des sociétés premières, l'esclavage, le système des plantations et la domination de la cosmovision moderne. Les autres contenus présents sur les réseaux sociaux permettent d'appréhender des enseignements qui abordent la colonisation aussi les résistances historiques.

Victor Toledo et Narciso Barrera-Bassols (2008) entendent le concept de bioculturel pour lier protection de l'environnement et protection des cultures humaines et des communautés qui

<sup>233«</sup> It's an extractivist approach to the world based on taking and taking without giving back. As if there are no limits to what can be taken – no limits to what bodies can take, to what a functionning society can take, to what the earth can take. Never mind the impacts. »

<sup>234</sup>Et des écosystèmes en général. Notamment Ferdinand Malcolm évoque des exemples d'instrumentalisation des ouragans par les maîtres esclavagistes et les négriers selon leurs intérêts. Sur une histoire écologique et coloniale des écosystèmes voir Sylvia Yanagisako, Carols Delaney (Eds.), Naturalizing Power, Essays in Feminist Cultural Analysis, Routledge, New York, 1995; Anna Lowenhaupt Tsing, Le champignon de la fin du monde, Sur la possibilité de vivre dans les ruines du capitalisme, La Découverte, Paris, 2017; Joëlle Zask, Quand la forêt brûle, Penser la nouvelle catastrophe écologique, Premier Parallèle, Paris, 2019; Ferdinand Malcolm, « De l'usage du chlordécone en Martinique et en Guadeloupe : l'égalité en question », Revue française des affaires sociales, No. 1, Vol. 2, 2015, pp. 163-183.

<sup>235</sup>Qui serviront probablement aux programmes de reforestation. La reforestation d'arbres indigènes et endémiques est identifiée comme la plus pertinente pour lutter contre les ouragans. Voir « Plantation d'arbres indigènes » Cañón de San Cristóbal, Barranquitas (Centre) <a href="https://reservaciones.paralanaturaleza.org/event/a053p00000P6nCrAAJ">https://reservaciones.paralanaturaleza.org/event/a053p00000P6nCrAAJ</a>. Les participantes et participantes doivent être âgés de plus de 12 ans et doivent apprendre à vivre avec l'environnement de la reforestation (changements de climat rapides, flore et faune locale). Une série de vidéos sur la chaîne *youtube* de Para la Naturalez présente à la fois le rôle des humains, des semences, des oiseaux et des chauves-souris dans la reforestation :

<a href="https://www.youtube.com/watch?v=7djbmQbpbzY&list=PL00Qf-">https://www.youtube.com/watch?v=7djbmQbpbzY&list=PL00Qf-</a>

vivent et interagissent avec cet environnement. Dans le contexte de Puerto Rico en particulier cela est déterminant sur les questions de souveraineté alimentaire. L'indépendance alimentaire de l'archipel dépend d'une réappropriation de l'histoire et des savoirs et pratiques culturelles pour une utilisation juste des ressources de l'archipel avec une relation environnementale et sociale harmonieuse. Cette réappropriation dépend en partie d'un travail de sensibilisation et d'éducation inclusif<sup>236</sup>, historique, environnementale et sociale. Para la Naturaleza invite à agir et à apprendre comme deux actions qui se conjuguent depuis une participation communautaire. Le discours porte l'emphase sur la force d'action collective et le milieu d'apprentissage. C'est une forme d'éducation environnementale, où l'environnement n'est pas simplement un espace propice à un apprentissage, mais aussi la visée et le moyen de cet apprentissage. Il s'agit de mieux comprendre l'environnement pour mieux se situer en son sein – historiquement et dans les relations écologiques, climatiques et biologiques – pour mieux vivre avec lui et mieux vivre en communauté au présent et pour le futur.

Le terme de « Social-ecological resilience » (Holladay, Mendez-Lazaro, Centeno, Rivera-Gutierrez, Adams, Brundiers, 2019 : 6) est la capacité d'un système à absorber les changements et les aléas tout en maintenant sa forme, sa fonction et ses interactions. L'organisation en autonomie stimule la résilience socioécologique des communautés (*Ibid.*). Les auteurs et autrices distinguent la résilience adaptative, *adaptive resilience*, comme la capacité d'apprendre et de répondre aux changements précipités par une catastrophe (*Ibid.* : 7). En ce sens, l'espace post-catastrophe et de la reconstruction peut être appréhendé comme une opportunité pour transformer un système et pas simplement maintenir sa forme<sup>237</sup> (*Ibid.*). La prochaine sous-partie explore la récupération des imaginaires de l'alimentaire et son lien avec le retour sur l'archipel.

<sup>236</sup>Notamment très tourné vers les jeunes générations, par exemple avec du contenu spécialement conçu pour une audience infantile: Para la Naturaleza, « Rap para Cuidar la Naturaleza | RAP para Niños » <a href="https://www.youtube.com/watch?v=ZJjks48czVw">https://www.youtube.com/watch?v=ZJjks48czVw</a>.

<sup>237</sup>Voir Manyena, B., O'Brien, G., O'Keefe, P., & Rose, J., « Disaster resilience: a bounceback or bounce forward ability?. Local Environment: The International Journal of Justiceand Sustainability, Vol. 16, No. 5, 2011, pp. 417–424; Cutter, S. L., « The landscape of disaster resilience indicators in the USA », *Naturalhazards*, Vol. 80, No. 2, 2016, pp. 741–758.

M Récupérer les imaginaires alimentaires et agricoles pour rendre possible le retour et la vie sur l'archipel. Discours de la diaspora et de la e-diaspora.

No nací en Puerto Rico, / Puerto Rico nació en mí.

I wasn't born in Puerto Rico,/Puerto Rico was born in me.

Maria Teresa Fernandez "Mariposa", « Ode to a Diasporican (pa' mi gente) », *Born Bronxeña : Poems on Identity, Love & Survival.* New York: Bronxeña Books, 2001.

ahora regreso, con un corazón boricua, y tú / me desprecias, me miras mal, me atacas mi hablar / mientras comes medonalds en discotecas americanas / y no pude bailar la salsa en san juan, la que yo / bailo en mis barrios llenos de tus costumbres,

Now I return, with a boricua heart, and you, / you scorn me, you look askance, you attack the way I speak, / while you're out there eating mcdonald's in american discotheques, / and I couldn't even dance salsa in san juan, which i / can dance in my neighborhoods full of your customs.

Jesús Abraham "Tato" Laviera, « Nuyorican », in Juan Flores (2009: 180; 184).

Ces deux extraits de poème de personnes autrices identifiées à la diaspora témoignent d'une tendance historique à exclure de l'identité nationale et culturelle les membres de la diaspora puertoricaine aux États-Unis. Le terme « nuyorican » se réfère ainsi aux personnes natives puertoricaines et aux personnes descendantes qui vivent à New York et peut être employé de manière péjorative à la place de « puertoriqueño » ou « puertorican », ou faire l'objet d'une réappropriation pour retourner le stigmate. Sur le blog Diáspora Puertorriqueña<sup>238</sup>, sous le poème de Tato Laviera, un commentaire de 2016 d'une personne auto-identifiée boricua naît à Chicago va revendiquer la préservation de la culture alimentaire malgré la distance de la diaspora<sup>239</sup>. La situation de la vie dans la diaspora est un élément sujet à critique. Cette tendance est observée dans les critiques en ligne que reçoit le Jíbaro, généralement par message privé<sup>240</sup>. Ces critiques s'en prennent directement à son patriotisme, à son authenticité de style de vie et à l'honnêteté de sa démarche de lutte pour Puerto Rico, en prenant pour argument qu'il se rend aux États-Unis et

<sup>238&</sup>quot;Grupo humanista con el propósito de llevar la vida y experiencias de puertoriqueños emigrantes" « Groupe humaniste avec l'objectif de faire connaître la vie et les expériences de puertoricains émigrants ». Le blog n'a été actif qu'en 2016 et se concentre sur des grandes figures issues de la diaspora des années 1950 et 1960. diasporapuertorriquenahuma.blogspot.com.

<sup>239</sup>https://diasporapuertorriquenahuma.blogspot.com/2016/02/poema-niuyorican-por-tato-laviera.html.

<sup>240</sup>YA NO SOY JIBARO!! DEJARE DE SER PUERTORRIQUEÑO POR CULPA DE... https://www.youtube.com/watch?v=3 nWYwJxLH8.

valorise les opportunités qui s'y trouvent<sup>241</sup>. Les réseaux sociaux peuvent être des espaces de critiques négatives et violentes facilitées par le sentiment d'impunité et d'anonymat (Large, 2019).

La tendance du rejet de la diaspora et des personnes puertoricaines-descendantes est ancrée dans l'histoire des mouvements migratoires entre Puerto Rico et les États-Unis. La diaspora puertoricaine aux États-Unis surpasse depuis 2003 la population résidente, elle a aujourd'hui le double de la population résidente sur l'archipel selon le Census de 2020 avec presque six millions de personnes : deux tiers des personnes puertoricaines vivent hors de PR. Contrairement à la population résidente, la diaspora peut participer au vote des présidentielles étasuniennes tout comme aux élections pour le poste de gouverneur de PR. Leur poids politique est très important et ne se limite pas au vote. Depuis la diaspora, les boricuas investissent, se mobilisent politiquement – notamment en 2019 beaucoup de personnes se sont rendues aux manifestations et/ou ont produit des contenus politiques sur les réseaux sociaux – et en 2017 des membres de la diaspora ont participé activement à soutenir l'archipel après les ouragans en levant des fonds et en se rendant sur place pour aider. La diaspora est très présente dans la construction de contenus politiques, de conceptions et de représentations sur le système alimentaire puertoricain. En maintenant leurs pratiques alimentaires et culturelles en dehors de l'archipel, les personnes non-résidentes produisent des contenus en ligne sur l'alimentation puertoricaine depuis les perspectives d'une autre expérience de vie, hors du contexte tropical et du système agricole insulaire. Les discours et les rapports à l'alimentation peuvent être influencés par le besoin de rester connecter à l'archipel et à une alimentation authentique, émotionnellement chargée et qui remplit un rôle identitaire. L'expérience de vie aux États-Unis nourrit aussi les trajectoires militantes et construit l'imaginaire du retour, du manque et de la nostalgie. Par son existence et les liens relationnels, la diaspora influence aussi les représentations d'une autre vie possible ailleurs que sur l'archipel.

Juan Flores interroge le concept de diaspora dans la situation puertoricaine (2009 : 17). Il la définit dans la relation coloniale qui préside à la formation des mouvements migratoires les conséquences de la dépendance économique et politique, ainsi que depuis l'intensité des connexions transnationales et interculturelles (*Ibid.*). Les interactions sont intenses, notamment de par le statut de citoyen des États-Unis. Depuis plus de trente ans, les migrations circulaires sont devenues le

<sup>241</sup>Dans la vidéo précédemment anotée, le Jibaro montre à l'écran ce message sur son portable : « Una Ex Seguidora : Te admiraba porqué para mi representabas a un verdadero boricua que ama y lucha en su patria. No puedo creer que pienses abandonar tu patria. Esta es tu tierra, aquella no. Alla siempre te veran como extranjero. Soy una que ama a mi patria y aquí quier morir. Lamentablemente te eliminaré pq ya no coincides con mi pensar. » Traduction : « Une Ex-abonnée : Je t'admirais parce que pour moi tu représentais un vrai boricua qui aime et lutte dans sa patrie. Je ne peux pas croire que tu penses abandonner ta patrie. Elle est ta terre, celle-là [la Floride] non. Là-bas ils te verront toujours comme un étranger. Je suis une personne qui aime sa patrie et c'est ici que je veux mourir. Malheureusement je vais te supprimer [de mes abonnements] parce que tu ne coïncides plus avec ce en quoi je pense. »

mode prévalent de déplacement et de nombreuses personnes descendantes de personnes puertoricaines émigrées se sont réinstallées, générant de nouveaux questionnements et rapports à la culture et à la société (*Ibid.* : 16). Les connexions transnationales et culturelles existent depuis les échanges commerciaux et les exilés politiques du XIXe siècle. Elle a pris une ampleur majeure avec l'histoire coloniale des travailleurs et travailleuses agricoles, industriels et du secteur tertiaire de PR, d'abord à Hawaï et sur le continent au début du XIXe siècle, surtout après la Seconde Guerre Mondiale et l'industrialisation de l'archipel. Dernièrement, les crises économiques, la situation post-ouragans et post-séismes ont aussi généré des centaines de milliers de départ, à cela s'ajoute la pandémie de Covid et les restrictions de voyage, renversant peut-être le paradigme d'une migration circulaire observé par Juan Flores dans les années 2000. Alors que les motivations migratoires ont clairement des raisons économiques et politiques, c'est dans ses manifestations culturelles que la vie de la diaspora et du retour peut être appréhendée comme source d'expériences<sup>242</sup> et de récits – notamment alimentaires.

Les manifestations culturelles de la diaspora et des transnationalités sont étudiées à travers les productions artistiques, littéraires<sup>243</sup>, musicales, culinaires, audio-visuelles, etc. (Martinez-San Miguel, 2003; Houston, 2007; Rivera, 2010; Sherman, 2020). L'étude anthropologique des discours en ligne, des rapports à l'identité et des relations transnationales entre les communautés peuvent aussi permettre d'appréhender ces manifestations (Kissau, Hunger, 2010; Diminescu, Loveluck, 2014; Kresova, Ivanova, 2014)<sup>244</sup>. Pour le Jíbaro, des membres de DecolonizePR et de nombreuses personnes internautes puertoricaines résidentes et/ou issues de la diaspora, les mouvements d'allers-retours – physiques et virtuels – avec les États-Unis sont présents dans leurs parcours de vie et influencent leurs rapports à l'alimentation et à la production de discours sur le sujet. Dans ce contexte, les réseaux sociaux peuvent fonctionner comme des facilitateurs dans les échanges de ressources sociales, à leur tour ces échanges sont générateurs d'autres ressources et favorisent l'action collective (Reyes, 2008:113) et la production de possibilités d'agir. Le capital social émerge comme un principe de connexion et de concentration des ressources personnelles pour la production de bénéfices, facilité par la structure de mise en réseau (*Ibid.* : 113-114).

<sup>242</sup>Citation originale: « While motivations for migratory movement as well as the relative placement of migrant communities clearly have economic and political sources, it is in its cultural manifestations that diaspora life and return can be understood in its human, experiential qualities, and differentiated at more specific, idiosyncratic levels. » (Flores, 2009: 19).

<sup>243</sup> Voir les recherches de la doctorante Ángela Ramírez Carrillo du Centre d'Études Ibériques etIbéro-Américaines (CEIIBA), en particulier sur l'œuvre décoloniale de l'écrivaine puertoricaine Ana Lydia Vega.

<sup>244</sup>Une recherche aboutie pour classifier, organiser et produire des archives sur les corpus des discours en ligne sur le système alimentaire puertoricain pourrait intégrer les outils utilisés par l'équipe de Dana Diminescu, Mathieu Jacomy et Matthieu Renault pour le projet e-diasporas.fr. Ce travail d'archivage se fait sur les usages des outils digitaux de différentes communautés migrantes interconnectées à la France.

Les interactions entre membre de la diaspora et personne résidente participent à la production des discours en ligne contemporains sur l'identité alimentaire et culinaire et sur les enjeux politiques de l'alimentation et de la colonisation à PR. L'utilisation des réseaux sociaux, par exemple depuis des espaces de discussion et de partage sur le sujet de l'alimentation, constituent autant de nœuds et d'opportunités de produire une relation à PR – identitaire, politique, spatiale. Selon les discours et les contenus, cette relation est renouvelée et peut générer un imaginaire de possibilités, d'attitudes et de pratiques alimentaires et politiques.

« It is argued that the use of social networks on the Web leads to a transformation of the way people relate to space and place, specifically for members of the diaspora »<sup>245</sup>. Une "e-diaspora" est un collectif de personnes migrantes qui peut être instable, hétérogène, dispersé mais s'organisent soi-même activement sur le Web en explorant et négociant des directions communes via les échanges digitaux. Ces pratiques amélioreraient les interactions entre les groupes de la communauté. L'e-diaspora est à la fois *online* et *offline*. Elle évolue constamment et laisse des traces dont certaines se maintiennent et d'autres disparaissent : comptes et abonnements, interactions (messages, commentaires, likes...), productions de contenus multimédias. Le sujet d'une e-diaspora est une personne en situation de migration connectée. L'extension des sociabilités en ligne dépasse la dichotomie physique/cyberespace : les relations sociales se superposent à la virtualité et à la physicalité. Cela permet une nouvelle relation à l'espace, aux lieux, aux liens, permettant à son tour de générer un imaginaire de possibles pour voyager, rencontrer et/ou faire des projets de retour.

Le travail de l'organisation CEPA/DecolonizePR tend sa communication en ligne à la diaspora pour un dessin explicitement décolonial de réclamation et de réappropriation des traditions ancestrales (CEPA, 2022 : 4), la récupération des terres (« land back »), le retour (« rematriation ») et l'obtention de réparations pour Borikén/Puerto Rico. Sur leur *Linktree*<sup>246</sup>, le collectif partage des liens vers des ressources en ligne : le catalogue d'une exposition à Santurce (San Juan) en 2022, un lien vers le site de la CEPA/DecolonizePR, des liens vers des campagnes de dons pour appuyer les projets du collectif comme l'obtention d'un immeuble à San Juan, ou encore le manuel *Decolonizing for Organizers* (2020). Dans ce dernier, le collectif a été invité par l'organisation Organize Florida (OF) à prendre part à l'élaboration d'un curriculum pour soutenir le travail de construction de solidarités entre les communautés Latinx et Noires du centre de la Floride. Le manuel s'adresse à la fois à des activistes POC (People Of Colors) aux États-Unis et aux personnes puertoricaines de la diaspora et résidentes. La CEPA part du constat que l'arrivée d'un nombre important de boricuas

<sup>245</sup> Voir dans e-Diasporas Atlas: Sabrina Marchandise, « Moroccan Students on Facebook Occupying the social Web: Moroccan students on the move. A method resulting from fieldwork », e-diasporas.fr/wp/marchandise.html. 246 https://linktr.ee/CEPA.

dans la région est un élément clef à prendre en compte pour le curriculum (CEPA, 2020 : 1).

Le groupe de personnes qui rédige trouve leur légitimité à agir et à produire un discours politique et communautaire depuis leurs intentions de luttes sociales à Borikén et depuis la diaspora : « We began as a seed in the diaspora and one of our goals is to build bridges between island and diaspora communities. What a gift to begin in Central Florida where so many of our people have settled. » (*Ibid.*). Une des rédactrices et fondatrice de CEPA, Melissa Rosario, se définit comme « nuyorican rematriator » (*Ibid.* : 2). Une autre autrice est Olatokunboh, elle se présente comme « Puerto Rico based african herbalist, adopted taino ». Adela Nieves Martinez se dit « Detroit based nuyorican » et « multiple modality health practicioner taino and mexican indigenous traditional medicine ». Pao Lebron s'introduit « Diasporic boricuir<sup>247</sup>, food maker & grower ». Laura Patricia RA. se présente comme « Born and raised in Borikén ». Les personnes revendiquent leur identité diasporique, leur nuyoricanité, comme un atout pour prendre part aux luttes décoloniales, sociales et solidaires.

L'expression « rematriator » se réfère au concept de rematriation, contre-pied féministe et décoloniale du concept patriarcal de patrie et de rapatriement où l'identité se définit depuis la loi du père<sup>248</sup>. Sur le site principale de la CEPA<sup>249</sup>, la rematriation s'intègre dans l'objectif du retour politique: « The Political Return: we deepen the relationship we have with the diaspora and embrace rematriation and other forms of solidarity that break with historical fragmentation and geographic separation ». Elle rejoint un ensemble de pratiques de « Healing Justice » et de décolonisation, c'est-à-dire une « series of actions : recovering, remembering, redefining, reclaiming, reimagining » (CEPA, 2020 : 3). C'est une pratique répétitive où chaque phase requiert un « cultural shift in our way of being » : « It then can encourage shifts in material conditions of life through a return of land to indigenous peoples and redistribution of resources to all those who have been colonized ». Dans le manuel, des exercices sont proposés pour accompagner ce processus. Le « cemi » est mis en avant. Il s'agit d'une structure proche d'un temple où les ancêtres tainos se rassemblaient pour partager des histoires et des enseignements (Ibid. : 10) : « We felt it was important to mention the Cemi because it is a practice of coming back to ourselves, coming back home. Decolonizing is the same practice - remembering who we are, so we can honor the home in others ». Cette structure est la fondation des exercices présentés. Cette proposition s'inspire du

<sup>247</sup>Cuír comme queer depuis une perspective latinx se réfère à des corps et des pratiques de genre non normatifs et stigmatisés pour cela.

<sup>248</sup>Dans la patrie, le territoire s'entend depuis la cosmovision androcentrée, celle de l'État moderne et du recouvrement des altérités et des autres formes de relation avec les écosystèmes. Le rapatriement est le retour à cette cosmovision nationale dominante là où la rematriation est un processus critique.

<sup>249</sup>https://www.decolonizepr.com/en/nuestrx-historia-1.

travail de Aracoel Kukuya, présentée comme une aîné taino et membre militante d'un groupe impliqué dans l'unification et la récupération des traditions et pratiques taino. Elle est active dans l'organisation de la Jornada Indígena Taína, qui rassemble des personnes tainos de l'archipel et de la diaspora<sup>250</sup>.

L'exercice « connecting to lands » entend honorer, remercier et célébrer la terre depuis là où se trouve la personne au moment de réaliser l'exercice (*Ibid.* : 12). Il s'agit dans un premier temps de faire une recherche historique sur qui sont ses premiers habitants et habitantes, de les honorer et de remercier les richesses présentes et passées : en particulier avec des exemples de « what this land naturally grows », c'est-à-dire quelles sont les plantes et cultures natives. Dans un second temps, il s'agit d'honorer ses ancêtres en pensant à elles et eux, le chemin qu'ils et elles ont dû traverser, la terre qu'ils et elles ont laissé derrière. L'exercice fait le pont entre le territoire de la diaspora et le territoire de l'archipel, la situation présente et le passé. Elle relie aussi les pratiques décoloniales de manière transnationale : la décolonisation de Puerto Rico commence aussi depuis la diaspora. Le retour passe par un processus vécu dans le corps.

Chaque exercice détaille des instructions de respiration et de gestes. Un exercice en particulier cible l'alimentation: « mindful eating » (*Ibid.*: 14). Son objectif est de « Bring awareness of food choices you make that shape your body and mental process » et de « Provide you with an opportunity to strenghten your presence and enjoy the food you are consuming so it may truly nourish you. ». L'exercice fait travailler la position physique, demande de prendre conscience de l'origine de sa nourriture et implique une attitude de remerciement envers le repas, les personnes productrices, la terre et les héritages culinaires. L'exercice recommande de sélectionner une nourriture qui apporte du sens et de la gratitude envers sa vie. Cela peut être une nourriture colorée, organique et récoltée localement. Il s'agit aussi de connaître des histoires sur cette nourriture. Le jeu « Decolonize your canasta jueguito » (*Ibid.*:38) a pour objectif l'apprentissage des origines et des usages de plantes et d'aliments boricuas communs pour porter l'attention sur la globalisation du repas type (ou panier repas, « canasta »). L'exercice est collectif via des jeux de question sur l'origine des aliments et la création d'une recette en mobilisant les savoirs ancestraux et en apprenant le pouvoir curatif de la nourriture. Enfin, le manuel établit la reconnaissance du rôle de la diaspora lors des ouragans de 2017 et lors des luttes pour la destitution du gouverneur Ricky

<sup>250«</sup> Mabrika Guatiao: (Family Greetings) This is an invitation to the Leaders of the Taino Communities of Borike, the Lesser and Greater Antilles and the Diaspora. We have many ways of presenting ourselves; Taino, Jibaro, Caribe, Borikua. We are a family and all are welcomed. You are being invited to participate and represent your tribe and be part of a collective effort of unification of the Taino People in the Caribbean and the diaspora. Our goal is to protect, defend and secure tribal teachings for present and future generations. <a href="https://www.facebook.com/Jornada-Ind%C3%ADgena-Ta%C3%ADna-1748049475271584/">https://www.facebook.com/Jornada-Ind%C3%ADgena-Ta%C3%ADna-1748049475271584/</a>. La page a entre 700 et 800 comptes abonnés avec peu voire pas d'interactions avec les posts.

Rosello en 2019 (*Ibid.* : 44-45). Lors de ces protestations, le hashtag « #RickyRenuncia » rassemblait la e-diaspora et la population résidente. Cette diaspora s'est également portée volontaire sur place par solidarité et lutte.

Les recommandations d'attitudes et de pratiques décoloniales, de retour et de réappropriation mises en ligne par la CEPA se dirigent à la fois depuis et vers des membres de la diaspora puertoricaines et d'autres communautés – en l'occurrence ici les latinx et noirxs de Floride. Le programme et les exercices sont suffisamment inclusifs pour permettre une réappropriation dans d'autres contextes. Les ressources du manuel sont mises en ligne depuis des rencontres et des propositions en partie réalisées physiquement et en présence. Elles peuvent éventuellement rencontrer une audience dans la e-diaspora puertoricaine. Ce manuel n'est qu'une des multiples production en ligne du collectif. Le site de la CEPA et son instagram, de presque 2000 comptes abonnés, a des posts fréquents qui reprennent les principes, pratiques et publient des exercices visant à décoloniser savoirs et pratiques - notamment alimentaires. Ces publications génèrent des interactions et des partages. Le CEPA suit les actions d'autres collectifs mobilisés sur l'archipel quant au question de l'alimentation comme les CAM et des espaces agroécologiques comme la Finca Flor del Ají<sup>251</sup>, ferme de pratiques agro-écologique à Corozal (centre-nord). Elle suit des personnes et collectifs impliqués dans la diaspora comme l'artiste Yazmina Hernandéz (Rematriating Borikén<sup>252</sup>) et d'autres contextes, par exemple des communautés natives de Hawaï<sup>253</sup>, et des groupes natifs/indigènes<sup>254</sup>. Ces abonnements sont peut-être la trace d'interactions virtuelles et physiques. Le travail en ligne de la CEPA et le contenu que le groupe met à disposition forme un nœud d'interconnexion entre les diasporas et les personnes résidentes et au-delà du contexte puertoricain pour engager des pratiques décoloniales. Ces dernières comprennent entre autres la récupération des savoirs, des pratiques et des imaginaires agricoles et alimentaires depuis une perspective de soin, de retour et d'autonomie des corps.

Dans le cercle familial ou amical, les usages médiatiques d'internet favorisent le soin aux relations, leur continuité et leur stabilité, malgré les distances (Lestage, 2008 ; Pini, 2009) — ce qui peut aussi amplifier le désir de revenir à PR, ou au contraire le désir d'émigrer pour rejoindre une personne. C'est pour comprendre la migration, mieux la vivre et/ou la défendre ou au contraire la critiquer, revenir et former des projets que le champ de l'alimentaire rentre dans les discours en ligne des membres de la diaspora. L'alimentation est à la fois un outil et un canal de retour. Elle relie les corps au-delà de la virtualité. L'expérience de la diaspora dans la métropole coloniale et de

<sup>251</sup> https://www.instagram.com/fincaflordelaji/.

<sup>252</sup>https://www.instagram.com/rematriatingboriken/.

<sup>253</sup>https://www.instagram.com/queer kanaka/.

<sup>254 &</sup>lt;a href="https://www.instagram.com/reclaiming\_indigeneity/">https://www.instagram.com/reclaiming\_indigeneity/</a>.

l'aller-retour participe à la transformation et aux troubles des rapports sociaux-raciaux hérités des fortes structurations historiques dans une société dite post-coloniale et post-esclavagiste comme l'observe Audrey Célestine dans le cas de la société martiniquaise (Célestine, 2022). Dans les exemples du Jíbaro Moderno, de la CEPA et dans la littérature de la diaspora, il apparaît que l'allerretour aux États-Unis et l'expérience bi ou multiculturelle bouscule les rapports sociaux, raciaux et identitaires sur l'archipel (Rivera, 2006). Des comptes sont à rendre sur l'authenticité identitaire pour celles et ceux sur le retour. Vivre aux États-Unis donne une sorte de « label métropole »<sup>255</sup> (Marie, Rallu, 2004) qui affecte tantôt les relations sociales, l'image médiatique et les relations professionnelles. L'aisance à se mouvoir entre les cultures et sociétés semble faciliter l'imagination, l'adaptation et la récupération des répertoires de la cuisine dite traditionnelle et authentique chez le Jíbaro. La mobilité lui permet davantage d'opportunités économiques et professionnelles et alimente la production de ses contenus médiatiques. De cette situation, il doit cependant rendre des comptes, car son image authentique est entachée par ses va-et-vient. Médiatiser sa réponse défend aussi la solution de vie que choisisse les personnes migrantes puertoricaines et le « label métropole ». Voire, l'expérience de vie de la diaspora et de l'aller-retour peut légitimer une position d'affirmation identitaire où sont valorisées les pratiques alimentaires traditionnelles et endémiques – cela dans le dessin aussi de réclamer son authenticité, son appartenance à la société puertoricaine et sa légitimité à participer à sa construction<sup>256</sup>. Les commerces alimentaires puertoricains auxquels rend visite le Jibaro et retenus pour des vidéos<sup>257</sup> sont identifiés authentiques, de qualité égale voire supérieure à des commerces sur PR. Le discours du Jíbaro et la pratique qu'il médiatise concilient la sauvegarde de l'identité traditionnelle et authentique jibaro avec la vie diasporique et les allers-retours dans la métropole coloniale. Pour les membres de la CEPA, l'aller-retour est un processus politique d'affirmation identitaire et décoloniale en même temps qu'une voie pour la construction de solidarités par-delà les frontières socio-culturelles puertoricaines. Depuis la diaspora et leur expérience de vie, les membres de la CEPA produisent un discours de solidarité raciale et de lutte politique décoloniale et antiraciste. C'est depuis les États-Unis que la plupart de ses membres ont imaginé et se sont engagées dans une pratique de récupération des savoirs alimentaires ancestraux.

<sup>255«</sup> Tantôt stigmate, tantôt avantage, se déclinant différemment selon qu'il opère en contexte privé (famille, groupes amicaux) ou public (notamment la sphère professionnelle), ce « label » bouscule les façons d'être blanc he ou noir e et permet de saisir la manière dont s'articulent et se réarticulent différents types d'assignation raciale. » (Célestine, 2022 : 67). Cela rejoint les analyses de Maritza Quiñones Rives (2006) et Juan Flores (2009) à PR.

<sup>256</sup>Une partie importante de son audience se positionne dans les commentaires depuis la diaspora.

<sup>257</sup>Voir « ANTES DE IRME DE FLORIDA TUVE QUE PARAR AQUI! EL MEJOR LUGAR PARA COMER CON LOS PANAS O EN FAMILIA!! » ; « VISITANDO EL MANJAR CRIOLLO RESTAURANT EN HAINES CITY FLORIDA » ; « EL MEJOR LUGAR DE COMIDA PUERTORRIQUEÑA EN HOLLYWOOD FLORIDA PENSABA QUE ERAN ALCAPURRIAS PERO... » ; « UNO DE LOS MEJORES RESTAURANTES PARA COMER CON LOS PANAS O EN FAMILIA EN ORLANDO FLORIDA »...

# Conclusion de la partie : Réflexivités critiques sur le développement de discours et d'imaginaires collectifs en ligne et sur la recherche proposée par le mémoire.

Les différentes sources du corpus utilisées sont liées par un rapport critique à l'épistémologie, à la cosmovision de la modernité coloniale, à la généalogie du système alimentaire puertoricain et sa situation contemporaine de dépendance. Les intentions, les postures, les pratiques et les imaginaires diffèrent. Les discours en ligne dédoublent des actions concrètes. Les interactions en ligne et dans le réel engendrent des formes de réciprocités. Il s'agit en particulier des attitudes et pratiques d'entraide, de partage et d'éducation mutuelle, de questionnements et de goût pour la recherche de réponse. John Postill et Sarah Pink (2012) développent le concept d'intensités pour se référer au degrés de socialisation expérimenté à travers l'usage des médias sur une échelle qui va de l'interaction via le "like" jusqu'à l'engagement médiatique et hors-ligne avec la personne. L'intensité correspond à la quantité d'usages médiatiques en jeu dans la socialisation (Large, 2019 : 99). La capacité des ressources en ligne à générer des expériences pratiques, sensorielles et des imaginaires qui servent de réservoir à action ou « fuel for action » (Appadurai, 1996 : 7) peut se mesurer à l'intensité des interactions. Nombre de commentaires s'engagent dans une attitude de réciprocité (Large, 2019) en partageant l'expérience de la pratique personnelle, en comparant, en invitant à considérer d'autres alternatives à une pratique. L'intensité détermine ainsi en partie une attitude d'apprentissage active. La réciprocité entretient une communauté de pratiques au sens de Lave & Wenger (1991) et une éducation à l'attention (Citton, 2014) transnationale, qui relie les personnes puertoricaines des diasporas avec les personnes résidentes, voire au-delà du cercle virtuel et réel national. Les interactions transnationales sont célébrées par les personnes en ligne. Ces interactions témoignent de l'aspect réel, concret et reproductible des actions agroécologiques alimentaires et à travers elles des possibilités de vivre de manière souveraine sur l'alimentation, avec fierté et empowerment. La valorisation du travail de pédagogie via la production de discours et contenus en ligne des youtubers et bloggers engendre confiance en soi et le sentiment d'utilité sociale, voire une emphase spirituelle dans la mesure où les mentions religieuses et/spirituelles parcourent une partie des contenus éducatifs : le christianisme chez le Jibaro, CompostaPR, les conférences en ligne de La Fondita de Jesús avec le Comedores Sociales, les commentaires de ces contenus, ; des spiritualités ancrées dans les héritages afro-descendants et indigènes, y compris hors de PR, chez la CEPA/DecolonizePR.

Les contenus en ligne peuvent être fortement impactés dans leur réception, dans l'imaginaire et les pratiques qu'ils inspirent, selon leur incarnation par une personnalité charismatique comme

celle de Rey ou du Jíbaro. Les deux ont un discours avec leur audience. Ils portent l'emphase sur leur réussite personnel et tentent depuis elle – et grâce à elle<sup>258</sup> – d'inspirer et de mobiliser. Cette personnalité donne des solutions et des jugements depuis ses perspectives, sa position sociale, son capital économique, culturel, éducatif, son vécu émotionnel et corporel propre. Cela peut comporter des biais. La responsabilité individuelle est un principe moteur de l'action pédagogique et de la production alimentaire dans les contenus alors que les processus collectifs restent plus impensés – sans être ignorés pour autant. L'entraide fait partie de la démarche de CompostaPR et du Jíbaro. La dimension relationnelle et sociale est aussi importante avec la valorisation de la famille, les classes dans le *huerto* de CompostaPR et l'organisation par le Jibaro de rencontres avec sa communauté *youtube*. L'incarnation personnelle rend plus intime le travail de recherche et d'information de la personne internaute qui chercherait des saveurs, des goûts, des astuces agricoles qui puissent le ou la rapprocher de ses aspirations alimentaires sur l'archipel. Cela facilite peut-être un rapport d'interaction, d'assimilation et d'identification.

La valorisation du rôle pédagogique peut porter en lui une lutte contre l'« analphabétisme biologique », culinaire et alimentaire, depuis une position dite de « bibliothèque ambulante cybernétique »<sup>259</sup>. Discerner les "bons" et les "mauvais" discours fait aussi partie de la responsabilité individuelle des personnes usagères des réseaux. Concrètement, une personnalité reconnue en ligne a une légitimité plus forte à déterminer la validité des contenus. Le tri repose sur un capital de savoirs, d'études et de connaissances – voire un capital spirituel et émotionnel – et un capital médiatique. En ligne, le crédit accordé à un contenu varie selon la reconnaissance de la personnalité médiatique et de son capital. En dernier ressort, il repose sur le statut médiatique d'administration, de modération et/ou de création des contenus principaux de la page dans la mesure où ce statut permet le contrôle médiatique de ce qui peut se publier. Le Jíbaro, CompostaPR ou un administrateur d'une page disposent aussi de la reconnaissance de leur qualité de producteur et médiateur de discours de la part de la majeure partie de leur public. Une partie des critiques et interactions – en général les plus violentes et injustifiées, selon les normes de la communauté –

<sup>258</sup>Le Jíbaro a commencé à se faire connaître en ligne quand il est passé sur une chaîne de télé puertoricaine pour parler de son entreprise de café. Cela a propulsé son nombre de comptes abonnés et l'a motivé à produire davantage de contenus en ligne.

<sup>259</sup>Les termes viennent d'internautes utilisateurs de la page facebook Huerto Casero. Sur les recommandations qui peuvent se trouver en ligne d'utiliser du sel, du vinaigre, des herbicides et des fongicides à l'air libre pour lutter contre les champignons dans les cultures, l'administrateur de la page, Shago Franqui, écrit : « Ce genre de "conseils" démontrent simplement le degrés d'analphabétisme biologique et la mauvaise habitude de répéter les "recommandations" sans se préoccuper de vérifier d'abord les sources scientifiques » « Este tipo de 'consejos' solo demuestran un grado de analfabetismo biológico y la mala costumbre de repetir 'recomendaciones' sin preocuparse verificar tienen respaldo científico. », le 29 2022, primero mai https://www.facebook.com/groups/huertocasero/permalink/7656685954402919/. Ce à quoi on lui répond en commentaire : (María Class) : « Vous êtes une bibliothèque ambulante et cybernétique. Merci » « Usted es una biblioteca 🔁 andante y cibernética. Gracias. ».

peuvent être effacées et éliminées des traces en ligne alors qu'elles concourent au processus de production des discours et contenus des personnalités. Les discours produits sont aussi des formes de réponses et d'ajustements directes et indirectes aux "mauvais" discours effacés. Le Jíbaro avec ses formats de vidéos "réponse à" donne sa critique de la critique. C'est par exemple le cas des vidéos-réponses par rapport aux critiques sur son authentique jibarité<sup>260</sup>.

Le résultat final des discours en ligne est ainsi souvent issu des vestiges des processus de productions, de sélections et d'éliminations. Cela peut ressembler à un travail de montage interactif avec les usagers et usagères internautes qui participent au maintien ou non des discours. La capacité de déterminer le discours est inégale selon l'accès aux commandes de modération et le statut (producteur de contenus, public, administrateur...). L'étude des contenus en ligne peut ainsi risquer de passer à côté des structurations mentales et collectives de la production de discours sur internet en n'ayant pas accès à ces processus de sélection.

Commenter participe souvent au processus de formation de vidéastes internets (Large, 2019 : 38). Cela peut s'étendre à d'autres formes de créations de contenu en ligne. Commenter c'est aussi réduire le fossé entre sa position spectatrice et la position de création de contenu. Cela produit un nouveau rapport au média et une nouvelle compréhension de son rôle social depuis sa participation active et proactive (*Ibid.*). Les posts et les partages poussent à toucher par soi-même, à utiliser sa sensorialité, sa mémoire, sa sensibilité, pour s'engager dans des formes de réciprocité et de commensalité (Seremetakis, 1994 : 37). Selon la media ecology metaphor (Large, 2019 : 39), les usages de ressources médiatiques constituent souvent une extension d'autres usages préalables. La sensorialité, la sensibilité, le niveau d'intensité dans le rapport entre sa réalité et le discours en ligne - c'est-à-dire aussi le degré d'identification - pousse à interagir avec les représentations et les projections communiquées en ligne. Les personnes peuvent s'apprendre à agir mutuellement en puertoricaine-e/boricua autonome. Il est possible de parler de socialisation mutuelle, « reciprocating attention offered repeated opportunities for building a sense of mutual connection and sociality » (Large, 2019 : 108). Cela s'observe sur les groupes mentionnés dédiés au partage de recette, à la protection des plantes, également dans les audiences du Jíbaro et de CompostaPR. L'imaginaire et le partage d'expériences en ligne fonctionnent en dialectique avec les expériences réelles de chaque personne. Cet imaginaire nourrit ainsi une attitude active et une énergie individuelle et collective pour construire une meilleure situation alimentaire, politique et social de l'archipel. Le discours produit par l'agentivité va en contre-pied du discours dominant sur le marasme économique, social

<sup>260</sup>Voir par exemple « YA NO SOY JIBARO!! DEJARE DE SER PUERTORRIQUEÑO POR CULPA DE... » <a href="https://www.youtube.com/watch?v=3\_nWYwJxLH8">https://www.youtube.com/watch?v=3\_nWYwJxLH8</a>. Il prend un message personnel reçu d'une ex-suiveuse de sa chaîne pour le montrer à sa communauté et répondre à ce message. La position discursive est clairement inégale : le discours de l'ex-suiveuse est exposée et démontée avec le concours de l'audience – son capital médiatique.

et politique de l'archipel. Rester sur l'archipel et y vivre bien est construit comme possible dans les consciences via l'action sur le terrain et aussi via cette production de contenus en ligne sur la vie, l'agriculture et l'alimentation à PR.

Conclusion du mémoire – la culture digitale est une culture politique, l'alimentation un de ces champs d'intérêts d'expérimentations et de pratiques réelles et imaginaires.

Comment utiliser les pratiques politiques imaginaires en ligne? Peuvent-elles être un réservoir d'actions? Elles ont le pouvoir de prescrire, d'influencer, d'enrichir la perception des possibilités applicables, de critiquer et de s'attaquer aux structures idéologiques, morales et politiques qui déterminent le système alimentaire de Puerto Rico/Borikén. Leur mise en commun nourrit le sentiment d'un monde commun, d'une commensalité de la connaissance et des pratiques de transmission, de reproduction et d'incarnation d'une réalité souhaitée. Les discours présentés sont des actes virtuels qui dédoublent des actions réelles et des processus critiques vis-à-vis de la situation présente et des épistémologies historiques. Le processus de production des discours en ligne vient lui-même en partie d'un processus de mise en commun. La démarche peut être rémunérée, offrir une reconnaissance sociale et culturelle, voire politique, mais ces "récompenses" ne sont pas assurées en ligne. L'idée du partage, ou plutôt son application réelle, est ce qui prévaut à la production de discours en ligne. La croyance dans le commun nourrit dans ses fondements internets, pourtant aussi issu du domaine militaire, utilisé pour réprimer, produire des propagandes et des manipulations idéologiques.

Il n'y a pas de culture digitale universelle, chaque région peut s'approprier les outils digitaux selon ses réalités, ses modalités et conceptions (Large, 2019 : 76). À Puerto Rico, la situation structurelle de dépendance alimentaire, la faible production agricole locale, les pénuries et coupures d'électricité fréquentes, les départs vers les États-Unis sont issues des héritages historiques et de la construction de la modernité coloniale sur l'archipel. Les catastrophes des ouragans et leurs conséquences sur la population sont des constructions de cette modernité et de cette colonialité, produits de l'histoire environnementale, socio-culturelle, économique et politique de l'archipel. La culture digitale à Puerto Rico se construit dans ce contexte et dans ces rapports, prolongés hors du territoire par les diasporas.

La première partie a permis d'explorer la structuration historique, épistémologique, ontologique, environnementale, sociale, économique et culturelle du système alimentaire. Elle a permis de mesurer les déséquilibres de ce système depuis l'histoire coloniale espagnole, de la hiérarchisation raciale et de l'exploitation basée sur le recouvrement des indigènes, la traite de personnes noire-africaines, le mercantilisme, le messianisme chrétien et la domination de la nature. Les cultures alimentaires et agricoles natives, la faune et la flore endémique, les écosystèmes

anthropiques pré-hispaniques ont été profondément affectées par la colonisation. Les cultures alimentaires et agricoles ont été effacées et/ou dépréciées, mais en partie incorporées notamment via les personnes africaines déportées sur l'archipel, puis digérées par le blanqueamiento dans le nationalisme métis-centré puertoricain. Les populations africaines et afro-descendantes ont construites en grande partie l'agriculture et la gastronomie locale et nationale depuis les processus de déportation des individus et des savoirs des côtes ouest-africaines, les échanges avec les potentielles personnes natives survivantes et les colons européens, les incorporations, les créolisations, les savoir-faire issus du « making-do », des pratiques de survie et d'adaptation (Houston, 2010). Une partie de la culture alimentaire est probablement issue directement de la résistance à la colonisation, à l'esclavage et au régime de la plantation à travers le marronnage et les tactiques de survie et de subversion. Dans le régime colonial espagnol, le système socioéconomique et alimentaire reposait sur la production gratuite des esclaves africains, africaines, natifs et natives et en partie de l'importation de denrées issues de circuits commerciaux alimentées par l'esclavagisme et l'extraction des ressources. Les cultures alimentaires européennes et le modèle de la monoculture commerciale exportatrice étaient valorisées structurellement. Cette structuration s'élabore avec l'histoire du génocide, du recouvrement des cultures natives, l'esclavage et les profondes modifications du milieu et des écosystèmes. La négation de l'altérité, son exploitation et celle des écosystèmes sont les fondements de la modernité occidentalo-centrée, androcentrée et de la cosmovision mercantiliste, puis capitaliste qui ont généré la société et le système alimentaire contemporain. La colonisation étasunienne a imposé un monopole politique, économique et commercial sur la base de la conquête militaire, du contrôle des marchandises et l'imposition d'un nouvel ordre racial où la culture hispanique était désormais dévalorisée. Elle a piloté la planification des grandes monocultures sucrières, l'industrialisation, les programmes d'émigration des travailleuses et travailleurs de PR, la stérilisation de femmes puertoricaines, la dépendance commerciale, la spéculation financière et immobilière. Les États-Unis ont construit la dépendance alimentaire structurelle, la hiérarchisation sociale et culturelle de l'archipel et la privatisation et/ou la contamination d'une partie importante des terres agricoles. Les États-Unis, travaillant avec les élites politiques locales, ont généré un environnement social et politique de grandes vulnérabilités aux catastrophes naturelles. Les rapports à l'alimentation s'entendent aussi depuis une histoire environnementale de modifications des milieux et de profonds bouleversements issus des changements des usages des sols, des cours d'eau et de la végétation - via notamment les plantations et l'introduction d'espèces animales, végétales et bactériennes. L'histoire climatique complète ce tableau. L'endommagement des écosystèmes, l'économie d'importation et la fragilisation des relations d'auto-suffisance liés aux usages équilibrés des milieux ont rendu plus vulnérables structurellement les populations face aux événements climatiques et environnementaux comme les ouragans, les sécheresses ou encore les mouvements de terrain. L'autonomie et la sécurité alimentaire sont aujourd'hui loin des réalités de la majorité de la population.

La deuxième partie du mémoire a ainsi pu baser les analyses de discours et de contenus contemporains en ligne depuis cette contextualisation généalogique, épistémologique, historique, géographique, environnementale, sociologique et anthropologique du système alimentaire, des pratiques culinaires et agricoles. Le sujet de l'autonomie alimentaire est politique et s'intègre dans un ensemble de luttes plus larges – luttes sociales, écologiques, culturelles, mémorielles, décoloniales. Les personnes puertoricaines résidentes et des diasporas depuis les ouragans de 2017 produisent des contenus en ligne qui traitent de l'alimentation à PR. Ces contenus mobilisent parfois des pratiques d'entraide, de luttes sociales, la valorisation personnelle, la promotion de l'autosuffisance, la promotion du pouvoir individuel et collectif, l'emphase sur la santé, le soin, l'environnement, l'éducation et la réappropriation des savoirs et des savoir-faire. Ces contenus s'insèrent dans une perspective collective d'amélioration des conditions de vie et de récupération matérielle, morale, sociale, environnementale, corporelle et communautaire. Les savoirs ancestraux et les traditions culturelles concernant les pratiques culinaires et agricoles sont à la fois objet et sujet de ces récupérations. Selon les contenus étudiés dans ce mémoire, c'est à travers ces savoirs qu'il est possible de vivre sur l'archipel aujourd'hui et d'y construire un futur. Ces savoirs parlent d'actions présentes à travers les personnes impliquées qui choisissent d'utiliser les médias en ligne pour communiquer, échanger, partager, apprendre et éduquer. La récupération des savoirs traditionnels est le support et le prisme de discours sur les enjeux du système alimentaire contemporain. Ces enjeux concernent l'accès à la propriété, le manque d'espace agricole pour la production locale, le manque de main d'œuvre agricole, le manque de connaissances lié à un manque d'offre éducative, la situation infrastructurelle et économique d'abandon, l'adaptation aux changements climatiques et environnementaux, la diaspora, les relations communautaires et d'entraide. Les savoirs et les pratiques agro-alimentaires traditionnelles ancrées dans l'environnement et l'histoire bioculturel de PR/Borikén sont des outils des luttes vers l'autonomie et l'indépendance alimentaire. La récupération des identités natives carib, afro-descendantes et jibaro et le rapprochement avec les luttes pour l'autonomie politique alimentent une culture de résistance, un imaginaire et une réappropriation de la réalité. Vivre à Puerto Rico, produire et consommer localement, valoriser la culture, l'agriculture et l'alimentation traditionnelle même à distance peut être considéré comme une résistance active à l'ordre colonial et capitaliste dominant, tant dans les imaginaires que sur le terrain. L'état d'abandon vécu par les personnes habitantes lors de la période post-ouragan a fortement impacté l'imaginaire collectif et participé à générer un besoin collectif de produire au présent une société où il fait bon vivre. Dans les régions centrales et montagneuses, parmi les plus affectées par les pannes de courant, la pénurie d'approvisionnement alimentaire et médicale, la lutte pour l'autonomie alimentaire est une nécessité vitale. Pour la diaspora, se reconnaître, soutenir voire revenir dépend en partie de la capacité à faire relation avec les traditions alimentaires et agricoles et de développer des imaginaires et des savoirs pour une vie possible et désirable sur l'archipel.

Cette étude peut permettre de rendre compte de l'espace que peut prendre le sujet de l'alimentation politique en ligne et comment les outils utilisés, les connexions réalisées, les réseaux, discours et pratiques engendrées ont une présence importante dans les vies et préoccupations de nombreuses personnes puertoricaines, résidentes et des diasporas. Les interactions sociales en ligne de nombreuses personnes impliquées directement ou indirectement dans le système alimentaire puertoricain et son renouveau foisonnent dans les vlogs, blogs, projets en ligne d'ONG et d'associations, pages et groupes de partages. Elles produisent des communautés virtuelles temporaires qui sont les tremplins et les miroirs d'actions réelles. Les interactions en ligne produisent des réseaux entre les communautés réelles et les individus, de manière transnationale, parfois en mobilisant une attitude et une pratique politique inclusive et émancipatrice. Certains discours lient clairement l'alimentation à un agenda politique queer, décoloniale et anti-raciste via des contenus qui valorisent les identités de genre multiples, les identités afro-descendantes et indigènes, le retour des terres et la récupération des traditions et cultures. D'autres perspectives politiques rencontrées dans le corpus ont été celles du christianisme et du nationalisme, via la valorisation de la culture du mélange sans éclairer les différentes sources de ce mélange et le registre religieux et biblique de certains discours. La différence dans la façon de créer du contenu sur l'alimentation s'est observée selon ces agendas. Les contenus explicitement décoloniaux mettent davantage l'accent sur les éléments alimentaires afro-descendants, natifs et connectent l'alimentation à des spiritualités alternatives et au militantisme social radical et autonomiste. Le dédoublement produit par le discours en ligne renseigne aussi sur les réflexivités et les processus de maturation et de construction d'un groupe et d'un individu comme sujet politique. La production de discours sur l'alimentation, son évolution et l'historicité de ce processus, en partie visible en ligne via les traces digitales, rend aussi compte d'un parcours de formation, d'émancipation, de socialisation, de changements des pratiques et des rapports à l'alimentation. Les discours qui restent en ligne fonctionnent ainsi comme des archives des processus parcourus par les individus et les groupes.

Les anthropologues Sarah Pink, Patricia G. Large et Ana Paulina Gutiérrez Martínez ont pu naviguer entre terrain virtuel et physique en s'impliquant personnellement dans les formations

sociales ou les communautés concernées par leurs études. Cela leur a alloué des points de comparaison entre les différentes pratiques, affects et positions discursives de ces terrains<sup>261</sup>. La dimension sensorielle est une forme de corpus de savoirs selon Emily Walmsley (2005 : 55) : « Sensory knowledge is developed through the sociality of practices, which are produced through the sharing of tastes, smells and embodied culinary techniques ». L'utilisation des outils digitaux peut conférer une extension à ces expériences. Sarah Pink applique ainsi un focus sur les manières dont le réel, l'irréel et l'imaginaire se médiatisent à la fois via des projections verbales, écrites, médiatiques et via des pratiques incorporées (Pink, 2008 : 183). Les interactions en ligne sur des plate-formes comme Youtube ou Facebook s'insèrent parmi un paysage d'interactions médiatiques dans lesquels s'entremêlent sensibilités offline et online, différentes expériences sensorielles qui contribuent à redéfinir les manières d'être « ways of being » (Markham, 1998 ; Large, 2019 : 70). En ligne, elles s'insèrent dans une pratique démocratique de participation et de contribution active et inclusive. La communauté en ligne peut aussi reproduire des formes de discriminations, de violences sociales et de frictions qui font les contours et les limites de la communauté en ligne et réelle. Les usages des outils en ligne se font généralement en solitaire et en isolation sociale, physique et même sensorielle (port d'un casque audio, dissimulation de la lumière du soleil, isolement dans un bureau etc.) - ce qui peut aussi rendre la réception sensorielle et émotionnelle des discours plus intenses. Les réseaux socio-digitaux sont enclins aux manifestations d'émotions, d'affects et de réactions à chaud (Flores, Beltrán, Martínez, 2019 : 68). Explorer plus en avant ces conflictualités pourrait permettre d'approcher plus près les processus de production en ligne d'idées politiques, d'affects, d'idéaux de vie et de communauté.

Il est problématique de réaliser des conclusions générales et arrêtées depuis l'étude proposée ici. Les contenus en ligne sont extrêmement nombreux et changeant, internet est une construction dynamique (Kissau, Hunger, 2010 : 249). Les perspectives que je mets à disposition ici sont partielles. Une ethnographie virtuelle plus complète pourrait comprendre l'usage de programmes de collection, de tri des datas et des analyses des relations des hyperliens via l'élaboration de carte de connexions entre les liens à la manière du projet e-diaspora (Diminescu, Loveluck, 2014). Elle devrait être couplée à l'exploration selon la méthode boule de neige ou *snowball* (Kissau, Hunger, 2010 : 249) des activités en ligne d'acteurs clés comme des administrateurs de page, enfin des entretiens et l'ethnographie des personnes réelles et de leur contexte. Enfin, la culture digitale est

<sup>261</sup>Pour aller plus sur l'ethnographie d'internet et les méthodologies envisageables, voir : Christine Hine, *Virtual Ethnography*, Sage, London, 2000 ; Elisenda Ardévol, « Chapter 5: Virtual/Visual Ethnography: Methodological Crossroads at the Intersection of Visual and Internet Research » in Sarah Pink (Eds.), *Advances in Visual Methodology*, Sage, London, 2012, pp. 74-94 ; Sarah Pink, Heather Horst, John Postill, Larissa Hjorth, Tania Lewis, Jo Tacchi, Digital Ethnographi, Principles and Practice, Sage, London, 2015 ; la « netnography » de Robert V. Kozinets, *The Essential Guide to Qualitative Social Media Research*, Third Edition, Sage, London, 2019.

bien plus complexe, diverse et multiple que ce que j'ai pu approcher ici depuis les contenus du réseau dominé par les GAFAM<sup>262</sup>. D'autres réseaux en ligne non régis par une vision extractiviste et capitaliste sont possibles et existent. L'organisation mexicaine Sursiendo au Chiapas, depuis les principes et éthiques de la permaculture et de l'éthique du hacking, parle et pratique aussi bien la polyculture agricole que digitale en luttant pour le soin de la biodiversité écologique, culturelle et sociale (Sursiendo, 2022). Explorer le corpus que j'ai sélectionné a permis néanmoins de relever des usages politiques de l'alimentation différents selon les perspectives politiques des groupes et des personnes. Il apparaît que les ouragans et les protestations de 2019 ont peut-être marqué un tournant dans l'affirmation d'une position alternative et de lutte qui connecte la critique et la pratique décoloniale avec une alimentation et une agriculture écologique, locale, affirmée native, jibaro et afro-descendante. Le soin et l'attention à la vie sur l'archipel se connectent à une pensée de l'autonomie qui peut être décoloniale, anticapitaliste et antiextractiviste. Les traces des contenus en ligne des dernières années semblent accompagner et dédoubler ce processus. L'agroécologie et le retour à la production agricole locale semblent se concrétiser. Il manque un approfondissement quantitatif des données et un travail de terrain pour pourvoir affirmer plus en avant cette hypothèse, mais il est sûr que l'imaginaire politique de l'alimentation vit des changements sur l'archipel. La gestion du territoire et de l'alimentation depuis une vision capitaliste, coloniale, patriarcale, androcentrée et extractiviste est ouvertement discutée.

Les enseignements de l'autonomie alimentaire, de la permaculture et de l'attention au vivant sont aussi relationnels. La position de l'être humain dans son milieu se base sur des relations mutuelles de co-cultivation (Coccia, 2020 : 305). Retourner ou rester sur la terre de ses ancêtres et/ou pratiquer le soin des cultures et des relations inter-espèces c'est aussi se placer en liaison avec des narrations ancestrales et autres qu'humaines, qui informent de la place de l'être humain de manière potentiellement désanthropique, non centrée sur lui-même, transformatrice et ouverte aux devenirs de la vie (Fernández, Estrada, 2022).

Pour approfondir ce que ce mémoire peut ouvrir sur la recherche sur le renouveau du système alimentaire puertoricain et ces luttes contemporaines, il est souhaitable de continuer à suivre le travail des personnes impliquées dans les communautés de pratiques réelles et virtuelles. Me rendre à Puerto Rico/Borikén avec l'intention de participer dans des espaces de production agricole et alimentaire collectifs, des reforestations communautaires ou encore via le woofing et le workaway est aussi une envie que l'année de césure peut ouvrir et qui pourra permettre de confronter mes analyses aux corporalités et aux discours en action sur le terrain. Mon expérience au

<sup>262</sup>Google, Apple, Facebook, Amazon, Microsoft. Youtube appartient à Google et Instagram à Facebook.

Mexique au sein de groupes et structures agroécologiques, écologiques et communautaires me confortent aussi à poursuivre dans cette voie. Il s'agira d'explorer, de vivre et pratiquer plus en avant les liens d'allers-retours constant entre luttes pour l'auto-suffisance, luttes socio-environnementales pour la restauration des milieux, luttes pour la récupération et l'activation des savoirs ancrés dans le contexte socio-culturel historique et écosystémique et production de discours médiatiques. Je souhaite ainsi établir des liens et échanger avec des structures investies dans l'autonomie alimentaire pour apprendre, pratiquer et faire connaître les possibilités de vie, d'adaptations et de luttes. Il s'agit de ce à quoi j'aspire à titre personnel : récupérer les savoirs agricoles et alimentaires de mes ancêtres du sud de l'Espagne et d'Italie, vivre et produire des conditions de vie désirables, inclusives et en autonomie. L'histoire coloniale de l'Espagne, les épistémologies de la cosmovision de la modernité, les héritages contemporains des colonialismes, l'étude des altérités et des alternatives dans le contexte de Puerto Rico/Borikén que j'ai tenté d'étudier ici prennent place dans ce processus personnel d'apprentissage critique qui alimentent mes imaginaires du "retour" dans un contexte très différent. Les luttes contemporaines à PR/Borikén ont inspiré mes réflexions. Mon envie d'étudier Borikén a voulu rendre hommage à ce que ces luttes m'ont apporté. Mon chemin académique souhaiterait poursuivre le travail sur les héritages contemporains de l'Espagne, les réflexions sur la colonialité, l'autonomie politique et l'autonomie alimentaire en faisant des ponts entre les situations caribéennes, américaines continentales (notamment le Mexique) et l'Espagne.

### **Bibliographie**

## Historiographie

Solange Alberro, Les Espagnols dans le Mexique colonial. Histoire d'une acculturation, Armand Colin, Paris, 1992.

Ricardo E. Alegría, *Historia y cultura de Puerto Rico : desde la época pre-colombina hasta nuestros días*. Editores, Fundación Francisco Carvajal, San Juan, P.R., 1999.

José J. Arrom, « Taíno Mythology: Notes on the Supreme Being », *Latin American Literary Review*, Vol. 8, No. 16, 1980, pp. 21-37.

Esteban Cabezas Bolaños, Ana M. Espinoza Esquivel, « El arroz en América : Su introducción y primeras siembras », *Revista de Historia de América*, No. 126, 2000, pp. 7-18.

Eduardo Forastieri Braschi, « "El pan nuestro", la mascarada jíbara y los jíbaros de Ramón Frade y de Miguel Meléndez Muñoz », *Confluencia*, Vol. 26, No. 2, 2011, pp. 85-94.

Judith A. Carney, « African Rice in the Columbian Exchange », *The Journal of African History*, Vol. 42, No. 3, 2001, pp. 377-396.

Judith A. Carney, *Black Rice, The African Origins of Rice Cultivation in the Americas*, Harvard University Press, Cambridge, 2002.

Armando J. Martí Carvajal, « Surgimiento del jíbaro puertorriqueño: el modo de vida criollo (1541-1778) », *Dialnet - Artículos de revista*, 2005, pp. 30-46.

Tony Castanha, « Adventures in Indigenous Caribbean Resistance, Survival, and Continuity in Borikén (Puerto Rico) », *Wicazo Sa Review*, Vol. 25, No. 2, 2010, pp. 29-64.

Jorge Andrés Gutiérrez Del Castillo, Liliana López-Forero, « La ciudad, el patrimonio y el performance en el espejo : San Juan de Puerto Rico y Cartagena de Indias », *Memorias : Revista* 

Digital de Historia yArqueología desde el Caribe colombiano, No. 38, 2019, pp. 98-130.

Héctor R. Castrillón Costa, « Las prácticas cotidianas y las relaciones sociales de los esclavos en Puerto Rico: Cómo se han construido y cómo podemos superar sus límites », *Revista de Historia de América*, No. 152, 2016, pp. 189-217.

Raymond E. Crist, « Sugar Cane and Coffee in Puerto Rico, I: The Rôle of Privilege and Monopoly in the Expropriation of the Jibaro », *The American Journal of Economics and Sociology*, Vol. 7, No. 2, 1948, pp. 173-184.

Milagros Denis-Rosario, « Chapter 12: The Perpetual Colony: Historical Memory and Inequalities in Puerto Rican Society » in Burchardt Hans-Jürgen, Johanna Leinius (Eds.), (*Post-)colonial Archipelagos Book: Comparing the Legacies of Spanish Colonialism in Cuba, Puerto Rico, and the Philippines*, University of Michigan Press. 2022, pp. 202-223.

Luis Nieves Falcón, « La ruta del legado colonial », 1993, in Anayra Santory Jorge, Mareia Quintero Rivera (dir.), *Antología Del Pensamiento Crítico Puertorriqueño Contemporáneo*, CLACSO, 2018, pp. 53-68.

Roberto Márquez « Sojourners, Settlers, Castaways and Creators A Recollection of Puerto Rico Past and Puerto Ricans Present », *The Massachusetts Review*, Vol. 36, No. 1, 1995, pp. 94-118.

Sidney Mintz, Sucre blanc, Misère noire, Le goût et le pouvoir, Nathan, Paris, 1991.

Solsiree del Moral, « Rescuing the Jíbaro, Renewing the Puerto Rican Patria Through School Reform », *Caribbean Studies*, Vol. 41, No. 2, 2013, pp. 91-135.

Manuel Valdés Pizzini, « La imperiosa necesidad del bacalao Puerto Rico y Terranova en la Ecología-Mundo », *Relaciones Internacionales*, No. 47, 2021, pp. 163-179.

Ismael Sarmiento Ramírez, « Comidas de esclavos, comidas de negros, aportes de los afrocubanos a la culinaria del Caribe y América Latina », In Rosa Campoalegre Septien, Karina Bidaseca (Ed.), *Más Allá Del Decenio de Los Pueblos Afrodescendientes*, CLACSO, 2017, pp. 185–222.

Ángel G. Quintero Rivera, « Chapitre : La Capital Alterna. Sociología de la sociedad civil y la cultura urbana en la historia de la relación entre clase, "raza" y nación en Puerto Rico », 2003, in Ángel G. Quintero Rivera, La danza de la insurrecciónBook Subtitle: para una sociología de la música latinoamericana : textos reunidos de ÁngelG. Quintero Rivera (1978-2017), CLACSO, Buenos Aires, 2020, pp. 251-338.

Angel L. Ruíz, « Vinculación Comercial de Puerto Rico con el resto del Caribe » *Caribbean Studies*, Vol. 21, No. 3/4 1988, pp. 43-69.

Raúl Mayo Santana, Mariano Negrón Portillo, *La esclavitud menor : la esclavitud en los municipios del interior de Puerto Rico en el siglo XIX*, CIS, Centro de Investigaciones Sociales, Universidad de Puerto Rico, San Juan, 2007.

Maria del Carmen Baerga Santini et al. « Transgresiones Corporales: El Mejoramiento de La Raza y Los Discursos Eugenésicos En El Puerto Rico de Finales Del Siglo XIX y Principios Del Siglo XX (2010) », In. Anayra Santory Jorge, Mareia Quintero Rivera (dir.), *Antología Del Pensamiento Crítico Puertorriqueño Contemporáneo*, CLACSO, 2018, pp. 131–52.

Stan Steiner, The Islands: The Worlds of the Puerto Ricans, Harper & Row, New York, 1974.

Jalil Sued-Badillo, « Facing up to Caribbean History », in *American Antiquity*, vol. 57, No. 4, 1992, pp. 599–607.

Carmen L. Torres-Robles, « La mitificación y desmitificación del jíbaro como símbolo de la identidad nacional puertorriqueña », *Bilingual Review / La Revista Bilingüe*, Vol. 24, No.3, 1999, pp. 241-253.

Jean-Christian Tulet, « La fin de l'empire du sucre dans les îles de la Caraïbe », *Caravelle*, 109, 2017, pp. 15-29.

Francisco Watlington, « Cassava and Carrying Capacity in Aboriginal Puerto Rico, Revisiting the Taino Downfall at Conquest », *Southeastern Geographer*, Vol. 49, No. 4, 2009, pp. 394-403.

Eric R. Wolf, Sidney M. Mintz, « Haciendas y plantaciones en Mesoamérica y las Antillas », in Enrique Floresceano (cood.), *Haciendas, Latifundios y Plantaciones en América Latina*, SigloXXI,

México, 1975 pp. 493-531.

Denise Zubizarreta, « The Modern Borikén: The Effects of Colonization on the Cultural Identity of the Puerto Rican People and its Impact on the Statehood Movement », *Conference Paper*, 2021.

Jean-Paul Zuñiga, « La voix du sang. Du métis à l'idée de métissage en Amérique espagnole », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*. No. 2, 1999. pp. 425-452.

## Études sur la culture digitale

Nick Couldry, Anna McCarthy, *MediaSpace, Place, Scale and Culture in a Media Age*, Routledge, Oxfordshire, 2004.

Dana Diminescu, Benjamin Loveluck, «Traces of dispersion. Online media and diasporic identities », in *Crossings: Journal of Migration & Culture*, vol. 5, No. 1, 2014, pp. 23-39.

Arturo Escobar, David Hess, Isabel Licha, Will Sibley, Marilyn Strathern, Judith Sutz « Notes on the Anthropology of Cyberculture », *Current Anthropology*, Vol. 35, No. 3, 1994, pp. 211-231.

Adolfo Estalella, « Etnografías de lo digital: Remediaciones y recursividad del método antropológico », *Revista de Antropología Iberoamericana*, Vol. 13, No. 1, 2018, pp. 45 – 68.

Kathrin Kissau, Uwe Hunger, « The internet as a means of studying transnationalism and diaspora » in Rainer Bauböck, Thomas Fai (eds.), *Diaspora and Transnationalism, Concepts, Theories and Methods*, Amsterdam University Press, 2010.

Nina Kresova, Anna Ivanova, « Definir y defender la identidad en un debate político: El caso de los blogueros emigrantes rusos », *Revista Signos - Estudios de lingüística*, 2014.

Patricia G. Large, *Thanks for Watching An Anthropological Study of Video Sharing on YouTube*, University Press of Colorado, Boulder, 2019

Annette N. Markham, *Life Online: Researching Real Experience in Virtual Space*. Alta Mira Press, Walnut Creek, 1998.

Ana Paulina Gutiérrez Martínez, « Etnografía móvil: una posibilidad metodológica para el análisis de las identidades de género en Facebook » *Revista Interdisciplinaria de Estudios de Género*, No. 4, pp. 26-45.

Daniel Miller, *Tales from Facebook*, Polity, Cambridge, 2011.

Maria Pini, « Inside the Home Mode. » *In.* David Buckingham, Rebekah Willett (ed.), *Video Cultures: Media Technology and Everyday Creativity*, Palgrave Macmillan, London, 2009, pp. 71–92.

Sarah Pink, Situating Everyday Life: Practices and Places, Sage, London, 2012.

John Postill, Localizing the Internet: An Anthropological Account. Berghahn, Oxford, 2011.

John Postill, Sarah Pink, « Social Media Ethnography: The Digital Researcher in a Messy Web. », *Media International Australia*, Vol. 145, No. 1, 2012, pp. 123–134.

Rodrigo González Reyes, « La diáspora mexicana online una lectura en torno al capital social », *Nómadas*, Vol. 112, No. 28, 2008, pp. 112-120.

Sursiendo, *Comunalidad Digital: una aproximación desde la ética permacultural*, Chiapas, México. 2021-2022, <a href="https://sursiendo.org/2022/04/comunalidad-digital-una-aproximacion-desde-la-etica-permacultural/">https://sursiendo.org/2022/04/comunalidad-digital-una-aproximacion-desde-la-etica-permacultural/</a>.

Farida Vis, Simon Faulkner, Safiya Umoja Noble, Hannah Guy, « When Twitter Got #woke: Black Lives Matter, DeRay McKesson, Twitter and the Appropriation of the Aesthetics of Protest », in. Aidan McGarry, Itir Erhart, Hande Eslen-Ziya, Olu Jenzen, Umut Korkut, *The Aesthetics of Global Protest, Visual Culture and Communication*, Amsterdam University Press, Amsterdam, 2020.

#### Études sur le système alimentaire caribéen et puertoricain contemporain

Cruz Miguel Ortíz Cuadra, *Eating Puerto Rico : A History of Food, Culture, and Identity*, University of North Carolina Press, Chapel Hill, 2013.

Cruz Miguel Ortiz Cuadra, « El pastel navideño y los libritos de cada quien », 80grados+ prensa sin prisa, publé le 14/12/2018, consulté le 11/03/2022, URL : <a href="https://www.80grados.net/el-pastel-navideno-y-los-libritos-de-cada-quien/">https://www.80grados.net/el-pastel-navideno-y-los-libritos-de-cada-quien/</a>

FAO, XXVII Conferencia Regional de la FAO para América Latina y el Caribe, La Habana, 2002.

Nelson Álvarez Febles, Georges F. Félix, « Chapter 9 : Hurricane María, Agroecology and Climate Change Resiliency », *In.* Brian Tokar, Tamra Gilbertson, *Climate Justice and Community Renewal: Resistance and Grassroots Solutions*, Earthscan/Routledge, London, 2020.

Georges F. Félix, Eric Holt-Giménez, « Hurricane María: An Agroecological Turning Point for Puerto Rico? », *Food First Backgrounder*, Vol. 23, No. 4, 2017, pp. 1-4.

Heather Gies, « Agroecology as a Tool of Sovereignty and Resilience in Puerto Rico after Hurricane Maria », publié le 18 octobre 2018, consulté le 20 avril 2022, URL : <a href="https://civileats.com/2018/10/19/agroecology-as-a-tool-of-sovereignty-and-resilience-in-puerto-rico-after-hurricane-maria/">https://civileats.com/2018/10/19/agroecology-as-a-tool-of-sovereignty-and-resilience-in-puerto-rico-after-hurricane-maria/</a>.

Julio César Hernández, Myrna Comas-Pagán, Alwin Jiménez, Sandra Blas, « La aportación de la producción local y las importaciones de alimentos en la demanda calórica de Puerto Rico », *J. Agric. Univ. P.R.*, Vol. 101, No. 1, 2017, pp. 121-141.

Lynn Marie Houston, « "Making Do": Caribbean Foodways and the Economics of Postcolonial Literary Culture », *MELUS*, Vol. 32, No. 4, 2007, pp. 99-113.

Clarissa T. Kimber, « Spatial Patterning in the Dooryard Gardens of Puerto Rico », *Geographical Review*, Vol. 63, No. 1, 1973, pp. 6-26.

Reinaldo Funes Monzote, « El Gran Caribe. De las plantaciones al turismo », *RCC Perspectives*, No. 7, 2013, pp. 17-24.

Michael Peñuelas, Danielle Nierenberg, « Growing an Agricultural Revolution in Puerto Rico », foodtank.com, mis en ligne en décembre 2017, consulté le 28 décembre 2020, URL /https://foodtank.com/news/2017/12/time-allow-puerto-rico-feed/.

Vanessa García Polanco, Luís Rodríguez-Cruz, « Decolonizing the Caribbean diet: Two perspectives

on possibilities and challenges. », *Journal of Agriculture, Food Systems, and Community Development*, Vol. 9, Suppl. 2, 2019, pp. 25–30.

Carlos G. García Quijano, John J. Poggie, Miguel H. del Pozo, « En el monte también se pesca, "Pesca de monte", ambiente, subsistencia y comunidad en los bosques costeros del sureste de Puerto Rico », *Caribbean Studies*, Vol. 43, No. 2, 2015, pp. 115-144.

Lori Riley, « Growing Peppers – and Resiliency – in Puerto Rico », *Rutgers Global Health Institute*, mis en ligne le 25 février 2020, consulté le 20 avril 2022, URL: <a href="https://globalhealth.rutgers.edu/news/growing-peppers-and-resiliency-in-puerto-rico/">https://globalhealth.rutgers.edu/news/growing-peppers-and-resiliency-in-puerto-rico/</a>.

Ian Pagán-Roig, « Cuando el ñame se sublevó contra las papas », *Sabrosía*, mis en ligne le 22 août 2017, consulté le 26 mars 2021, URL: <a href="https://www.sabrosia.pr/comida-saludable/2017/08/22/cuando-name-se-sublevo-las-papas.html">https://www.sabrosia.pr/comida-saludable/2017/08/22/cuando-name-se-sublevo-las-papas.html</a>.

Ian Pagán-Roig, « Cuando el ñame se sublevó contra las papas », *Sabrosía*, mis en ligne le 22 août 2017, consulté le 26 mars 2021, URL: <a href="https://www.sabrosia.pr/comida-saludable/2017/08/22/cuando-name-se-sublevo-las-papas.html">https://www.sabrosia.pr/comida-saludable/2017/08/22/cuando-name-se-sublevo-las-papas.html</a>.

#### Ouvrages généraux sur le système alimentaire

Carol J. Adams, *The Sexual Politics of Meat: A Feminist-Vegetarian Critical Theory*, Continuum, Londres, New York, 1990.

Adolfo Albán-Achinte, « Comida y colonialidad. tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar », *CALLE14*, Vol. 4, No. 5, 2010, pp. 15-23.

Gustavo Arellano, « Nueva Orleans, A Mexican wedding, a Honduran soup, and a family secret », *Southern Foodways Alliance*, 2021, URL : <a href="https://www.southernfoodways.org/nueva-orleans/">https://www.southernfoodways.org/nueva-orleans/</a>.

María Eugenia Chávez Arellano, « El privilegio femenino de dar de comer al mundo. La importancia de la perspectiva de género en el estudio de lo alimentario », *Cotidiano - Revista de la Realidad Mexicana*. Vol. 36, No. 227, 2011, pp. 87-95.

Adam Yuet Chau, « Culinary subjectification : The translated world of menus and orders », *Hau: Journal of Ethnographic Theory*, No. 4, Vol. 2, 2014, pp. 141–160.

Felipe Fernández-Armesto, *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*, Tusquets Editores, S.A. Barcelona, 2004.

Patrick J. Holladay, Pablo Mendez-Lazaro, Heriberto Marin Centeno, Ralph Rivera-Gutierrez, Keenan Adams, Katja Brundiers, « Utuado, Puerto Rico and Community Resilience Post-Hurricane Maria The Case of Tetuan Reborn » in *Recreation, Parks, and Tourism in Public Health*, Vol. 3, 2019, pp. 5-16.

Mariaelena A Huambachano, « Indigenous Food Sovereigity », *New Zealand Journal of Ecology*, Vol. 43, No. 3, 2019, pp. 1-6.

Virginia Allen-Terry Sherman, Diaspora and displacement: The evocation of traditions, origins and identity in culinary memoirs, an emerging literary genre, Université Grenoble Alpes, 2020.

Rachel Slocum, Kirsten Valentine Cadieux, « Notes on the practice of food justice in the U.S.: understanding and confronting trauma and inequity », *Journal of Political Ecology*, Vol.22, 2015, pp. 27-52.

Diana Patricia Cabello Torres (Compiladora), Sabores y Saberes, Revalorando Ingredientes y Comidas Nativas de San Ildefonso Tultepec, Instituto Intercultural ñoñho, San Ildefonso Tultepec, 2019.

U.S. Food Sovereignty Alliance (USFSA), « Rights of the Mother Earth/Defense of Commons Workgroup. An Initial Report on Seeds and Seed Practices in the United States », 2014, URL: <a href="https://www.usfoodsovereigntyalliance.org">www.usfoodsovereigntyalliance.org</a>.

Emily Walmsley, « Race, place and taste : making identities through sensory experience », *Senses*, No. 18, Vol. 1, 2005, pp. 43-60.

Sharon Zukin, Carlett Lindeman, Laurie Hurson, « The omnivore's neighborhood. Online restaurant reviews, race, and gentrification », *Journal of Consumer Culture*, Vol. 17, No. 3, 2017, pp. 459–479.

## Études sur l'actualité à Puerto Rico/Borinkén et sur les impacts des ouragans

Pedro Cabán, « Puerto Rico's Summer 2019 Uprising and the Crisis of Colonialism », *Lqtin American Perspectives*, Issue 232, Vol. 47 No. 3, 2020, pp. 103–116.

CEPA, DescolonizaPR, *Catálogo de exhibición Trazando las líneas, visualizando una casa para la fuerza colectiva*, junio 9-26, 2022 à Santurce, URL: <a href="https://linktr.ee/CEPA">https://linktr.ee/CEPA</a>.

Nishant Kishore, & al., « Mortality in Puerto Rico after Hurricane Maria. », *New England Journal of Medicine*, No. 379, 2018, pp. 162–170.

Naomi Klein, Julien Besse, Jade Lindgaard. *Le Choc Des Utopies : Porto Rico Contre Les Capitalistes Du Désastre*, Lux Editeur, Québec, 2019.

Hilda Lloréns, « Imagining Disasters : Puerto Rico Though the Eyes of the Hurricane María », *Transforming Anthropology*, Vol. 26, No. 2, 2018, pp. 136–156.

Nilsa D. Padilla-Elías, Julieanne Miranda Bermúdez, Gabriela A. Algarín Zayas, Marisol Peña-Orellana, Ralph Rivera-Gutiérrez, Alejandro A. Nieves Santiago, Juan A. González Sánchez, Mónia R, Castellano Vega, Héctor Robles-García, « Una mirada a las poblaciones vulnerables en Puerto Rico ante desastres », *Caribbean Studies*, Vol. 44, No. 1-2, 2016, pp. 141-163.

Luis Santiago, David Flores, Chang-Yu Hong, « The impact of extreme weather events on community risk planning and management: the case of San Juan, Puerto Rico after hurricane Maria », *urbe. Revista Brasileira de Gestão Urbana*, 12, 2020, pp. 1-15.

Laura Sullivan, « FEMA report acknowledges failures in Puerto Rico disaster response », *National PublicRadio*. 2018, URL : <a href="https://www.npr.org/series/607045461/blackout-in-puerto-rico">https://www.npr.org/series/607045461/blackout-in-puerto-rico</a>.

## Ouvrages de philosophie, de sociologie et d'anthropologie culturelle et politique sur Puerto Rico/Borinkén

María del Carmen Baerga, Lanny Thompson, « Migration in a Small Semiperiphery: The

Movement of Puerto Ricans and Dominicans », *The International Migration Review*, Vol. 24, No. 4, 1990, pp. 656-683.

James Cohen, Spanglish America, Les enjeux de la latinisation des États-Unis, Le Félin, Paris, 2005.

Zaire Dinzey-Flores, « Where rights begin and end in Puerto Rico's gated communities », Singapore Journal of Tropical Geography, No. 33, 2012, pp. 198–211.

Zaire Z. Dinzey-Flores, « Islands of Prestige, Gated Ghettos, and Non-urban Lifestyles in Puerto Rico », *Latin American Perspectives*, Issur. 189, Vol. 40 No. 2, 2013, pp. 95-104.

Zaire Z. Dinzey-Flores, « Spatially Polarized Landscapes and a New Approach to Urban Inequality », *Latin American Research Review*. Vol. 52, No. 2, 2017, pp. 241-252.

Jorge Duany, Blurred Borders, Transnational Migration between the Hispanic Caribbean and the United States, The University of North Carolina Press, Chapel Hill, 2011.

Juan Flores, *The Diaspora Strikes Back, Caribeño Tales of Learning and Turning*, Taylor & Francis, Abingdon, 2009.

Ismael Garciá-Colón, « Confronting the present: Migration in Sidney Mintz's journal for The People of Puerto Rico », *American Ethnologist*, Vol. 44, No. 3, 2017, pp. 403–413.

José Luis González "El país de cuatro pisos (Notas para una definición de la cultura puertorriqueña)", 1980, in Anayra Santory Jorge, Mareia Quintero Rivera (dir.), *Antología Del Pensamiento Crítico Puertorriqueño Contemporáneo*, CLACSO, 2018, pp. 69-90.

Isar P. Godreau, Hilda Lloréns, « 'Pulling Up Myths From the Root :' Designing And Implementing an Anti-Racist Curriculum About the African Heritage for Third Graders in Puerto Rico », *Practicing Anthropology*, Vol. 32, No. 1, 2010, pp. 26-31.

Yolanda Martinez-San Miguel, Caribe Two Ways, cultura de la migración en el Caribe insular hispánico, Callejón, Las Palmas San Juan Puerto Rico, 2003.

José A. Laguarta Ramírez, « Riding the perennial gale: working-class Puerto Ricans and the involution of colonial capitalism », *Dialectical Anthropology*, Vol. 42, No. 2, 2018, pp. 117-129.

Francisco L. Rivera-Batiz, Carlos E. Santiago, *Island Paradox. Puerto Rico in the 1990s*, Russell Sage Foundation, New York, 1996.

Maritza Quiñones Rivera, « From Trigueñita to Afro-Puerto Rican Intersections of the Racialized, Gendered, and Sexualized Body in Puerto Rico and the U.S. Mainland », *Meridians*, Vol. 7, No. 1 2006, pp. 162-182.

Ángel G. Quintero Rivera, La danza de la insurrecciónBook Subtitle: para una sociología de la música latinoamericana: textos reunidos de ÁngelG. Quintero Rivera (1978-2017), CLACSO, Buenos Aires, 2020, pp. 251-338.

Raquel Z. Rivera, « Bomba puertorriqueña y palos dominicanos en Nueva York: de diásporas y mitologías de la liberación », in *Boletín Música. Revista de música latino-americana y caribeña*, No. 26, 2010.

Raquel Romberg, « "Today, Changó Is Changó": How Africanness Becomes a Ritual Commodity in PuertoRico », *Western Folklore*, Vol. 66, No. 1/2, 2007, pp. 75-106.

Paul Stevens, « "Tostones" VS. "Green Bananas" The English of Continental Americans in Puerto Rico », *Bilingual Review / La Revista Bilingüe*, Vol.8, No. 1, 1981, pp. 56-61.

#### Ouvrages généraux en philosophie, sociologie et anthropologie culturelle et politique

Adolfo Albán Achinte, José R. Rosero, "Colonialidad de la naturaleza : ¿imposición tecnológica y usurpación epistémica? Interculturalidad, desarrolloy re-existencia", *Nomadas*, No. 45, 2016, pp. 27-41.

Vered Amit, Nigel Rapport, *The Trouble with Community: Anthropological Reflections on Movement, Identity and Collectivity.* Pluto Press, Londres, 2002.

Eckart Boege & al. El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México, Instituto

Nacional de Antropología e Historia: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, México, 2008.

Pierre Bourdieu, La Distinction, Critique Sociale du Jugement, Les éditions de Minuit, Paris, 1979.

Katherine Bradley, Hank Herrera, « Decolonizing Food Justice Naming, Resisting, and Researching Colonizing Forces in the Movement », *Antipode*, Vol. 48 No. 1 2016, pp. 97–114.

Audrey Célestine, « La transformation des identifications raciales en Martinique sous l'effet des migrations vers la France Hexagonale », *Presses de Sciences Po*, Vol. 2, No. 95, 2022, pp. 66-85.

Yves Citton, Pour une écologie de l'attention, Seuil, paris, 2014.

Emanuele Coccia, « Notes pour la construction d'un nouveau jardin terrestre. Proposition pour un musée de la Nature contemporaine », *in* Teresa Castro, Perig Pitrou, Marie Rebecchi (dir.), *Puissance du végétal et cinéma animiste. La vitalité révélée par la technique*, Les Presses du Réel, Dijon, 2020, pp. 293-395.

Enrique Dussel, *El Encubrimiento del Indio : 1492 Hacia el Origen del Mito de la Modernidad*, Cambio XXI, México, 1994, [Madrid, 1992].

Nicolas Ellison, Semé sans compter, Appréhension de l'environnement et statut de l'économie en pays totonaque (Sierra de Puebla, Mexique), Éditions de la Maison Des Sciences de l'Homme, Paris, 2013.

Arturo Escobar, « El lugar de la naturaleza y la naturaleza del lugar: ¿globalización o postdesarrollo? », in Edgardo Lander (Ed.), *La colonialidad del saber: eurocentrismo y ciencias sociales. Perspectivas latinoamericanas*, CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales, Buenos Aires, 2000. Lecture depuis l'URL: <a href="https://core.ac.uk/download/pdf/35172064.pdf">https://core.ac.uk/download/pdf/35172064.pdf</a>.

Arturo Escobar, « Worlds and Knowledges Otherwise », *Cultural Studies*, Vol. 21, No. 2-3, 2007, pp. 179-210.

Eva Natalia Fernández, David Alejandro Vázquez Estrada, « Aproximaciones des-antrópicas:

Contrar relatos, desobediencias y visualidades otras », *Cuadernos de Música, Artes Visuales y Artes Escénicas*, Vol. 17, No. 2, 2022, pp. 96–111.

Jules Falquet *Pax neoliberalia. Perspectives féministes sur (la réorganisation de) la violence*, Éditions iXe, Paris, 2016.

Peter Gelderloos, *The Solutions Are Already Here Strategies for Ecological Revolution from Below*, Pluto Press, London, 2022.

Catherine Gibson, Julie Graham, *The End of Capitalism (as we knew it)*, Basil Blackwell, Oxford, 1996.

Félix Guattari, Qu'est-ce que l'écosophie, Lignes, Paris, 2013.

Rob Hopkins, From What Is to What If Unleashing the Power of Imagination to Create the Future We Want, Chelsea Green Publishing, London, 2020.

Tim Ingold, Being Alive. Routledge. Oxford, 2011.

Jean Lave, Etienne Wenger, *Situated Learning: Legitimate Peripheral Participation*. Cambridge University Press, Cambridge, 1991.

Enrique Leff, La apuesta por la vida. Imaginación sociológica e imaginarios sociales en los territorios ambientales del Sur, Siglo XXI, México, 2014.

Françoise Lestage, Les Indiens mixtèques dans les Californies contemporaines, Migrations et identités collectives, Presses Universitaires de France, Paris, 2008

Ferdinand Malcolm, Une écologie décoloniale, Seuil, Paris, 2019.

Claude-Valentin Marie, Jean-Louis Rallu, « Migrations croisées entre DOM et Métropole : l'emploi comme moteur de la migration », *Espace populations sociétés/Space populations sociétés,* 2, 2004, pp. 237-252.

Doreen Massey, For Space, Sage, London, 2005.

Soumaya Mestiri, Élucider l'intersectionnalité. Les raisons du féminisme noir, Librairie Philosophique J. Vrin, Paris, 2020.

Walter D. Mignolo, « Geopolitics of sensing and knowing:on (de)coloniality, border thinking and epistemic disobedience », *Postcolonial Studies*, Vol. 14, No. 3, 2011, pp. 273-283.

Sarah Pink, « An urban tour: The sensory sociality of ethnographic place-making », *Ethnography*, Vol. 9, No. 2, June, 2008, pp. 175-196.

Anibal Quijano, Imperialismo y marginalidad en América Latina. Mosca Azul, Lima, 1977.

Claude Bourguignon Rougier, Philippe Colin, Ramón Grosfoguel, *Penser l'envers obscur de la modernité*, *Une anthologie de la pensée décoloniale latino-américaine*, Pulim, Limoges, 2014.

Nadia C. Seremetakis, *The Senses Still Perception and Memory as Material Culture in Modernity*, Routledge, New York, 1994.

Linda Tuhiwai Smith, Eve Tuck, K. Wayne Yang, *Indigenous and Decolonizing Studies in Education. Mapping the Long View*, Routledge, New York, 2019.

Kirsten C. Sumpter, « Masculinity and Meat Consumption: An Analysis Through the Theoretical Lens of Hegemonic Masculinity and Alternative Masculinity Theories. », *Sociology Compass*, Vol. 9, No. 2, 2015, pp. 104-114.

Víctor Toledo, Narciso Barrera-Bassols, *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*, Icaria, Barcelona, 2008.

Catherine Walsh, «"¿Qué saber, qué hacer y cómo ver? », in Catherine walsh (ed), Estudios culturales latinoamericanos : retos desde y sobre la región andina, Quito, Universidad Andina Simón Bolívar/Abya Yala, 2003.

Iris Marion Young, «Asymetrical Reciprocity: On moral Respect, Wonder, and Enlargend

Thought », in *Intersecting Voices, Dilemmas of Gender, Political Philosophy and Policy*, Princeton University Press, Boston, 1997.

# Sources URL des contenus en ligne sur l'alimentation par ordre d'apparition

Festival Jíbaro Comerieño, <a href="https://www.facebook.com/FestivalJ%C3%ADbaro-Comerie">https://www.facebook.com/FestivalJ%C3%ADbaro-Comerie</a> %C3%B1o-757341134665784/

El Garabato, <a href="https://elgarabato.business.site/">https://elgarabato.business.site/</a>

Apoyo Mutuo, <a href="https://apoyomutuojibaro.com/">https://apoyomutuojibaro.com/</a>

Community Centers/Centros Communitarios:

https://www.umnconvergencepuertorico.org/community-resiliency-blog-2020-1/2020/1/15/community-centers-for-solar-in-adjuntas

Red de Apoyo Mutuo <a href="https://redapoyomutuo.com/proyectos1menu">https://redapoyomutuo.com/proyectos1menu</a>.

CEPA/DecolonizePR <a href="https://www.instagram.com/descolonizapr/">https://www.instagram.com/descolonizapr/</a>,
<a href="https://www.natreon.com/es/home">https://www.instagram.com/descolonizapr/</a>,
<a href="https://givebutter.com/cepa">https://givebutter.com/cepa</a>;
<a href="https://givebutter.com/cepa">https://givebutter.com/cepa</a>;
<a href="https://linktr.ee/CEPA">https://linktr.ee/CEPA</a>.
<a href="https://www.decolonizepr.com/en/nuestrx-historia-1">https://www.decolonizepr.com/en/nuestrx-historia-1</a>.

Bianca Graulau Español, « El mito de que la población indígena de Puerto Rico se extinguió », « Le mythe de l'extinction de la population indigène de Puerto Rico », publié en mai 2022 https://www.youtube.com/watch?v=UdV0GqWl2s8&t=18s.

Bianca Graulau, Did the Natives of Puerto Rico really go extinct? <a href="https://www.youtube.com/watch?v=zBLqRL-8Ah4">https://www.youtube.com/watch?v=zBLqRL-8Ah4</a>.

Para La Naturaleza, Pesca de río en Puerto Rico: tradición y sabiduría, 2016 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=vNWvR9C8x-Y">https://www.youtube.com/watch?v=vNWvR9C8x-Y</a>;

EL JÍBARO MODERNO, « PESCANDO DE JUEYES EN PUERTO RICO », Mars 2022, <a href="https://www.youtube.com/watch?v=zx6dmb2yq84">https://www.youtube.com/watch?v=zx6dmb2yq84</a>;

Los Pleneros de la Cresta, « El legado de un Abuelx », <a href="https://www.youtube.com/watch?v=RCbP9ypTnPY&list=LL&index=52">https://www.youtube.com/watch?v=RCbP9ypTnPY&list=LL&index=52</a>.

http://www.cultivatecollective.org/in-practice/solidarity-call-support-farmers-in-puerto-rico/.

https://www.instagram.com/p/CY-dPCCrqqg/; Yasmin Hermandez https://www.yasminhernandezart.com/about

Centro de Apoyo Mutuo Las Carolinas, <a href="https://www.facebook.com/camlascarolinas/?">https://www.facebook.com/camlascarolinas/?</a>

ref=page internal.

Bianca Graulau, Eliezer Molina: "La lucha por defender los recursos naturales de Puerto Rico" <a href="https://www.youtube.com/watch?v=1VNRsrxW-KY&t=833s">https://www.youtube.com/watch?v=1VNRsrxW-KY&t=833s</a>.

CompostaPR, <a href="https://www.youtube.com/watch?v=7ATv38xZUQs">https://www.youtube.com/watch?v=7ATv38xZUQs</a> « El rey de los huertos y su huerto », mise en ligne en 2019

CompostaPR « Huracanes Catastróficos en el Huerto » <a href="https://www.youtube.com/watch?v=zN4vXRk-noon">https://www.youtube.com/watch?v=zN4vXRk-noon</a> et « Huracán en el Huerto » <a href="https://www.youtube.com/watch?v=zN4vXRk-noon">https://www.youtube.com/watch?v=zN4vXRk-noon</a> fBo.

https://www.instagram.com/p/CaYHlZnrkKv/.

Casa Pueblo, <a href="https://casapueblo.org">https://casapueblo.org</a>, <a href="https://www.instagram.com/casapuebloorg/">https://www.instagram.com/casapuebloorg/</a>, <a href="https://www.facebook.com/casapueblo/">https://www.facebook.com/casapueblo/</a>.

« Red Apoyo Mutuo de Puerto Rico », *Youtube* <a href="https://youtu.be/dOTwLgoYF18">https://youtu.be/dOTwLgoYF18</a> au 24 juin 2022 : publié par Omar Reyes-Patxot il y a deux ans.

Red Apoyo Mutuo <a href="ttps://redapoyomutuo.com/principios">ttps://redapoyomutuo.com/principios</a>

Comedores Sociales, <a href="https://www.comedoressocialespr.org/">https://www.comedoressocialespr.org/</a>, <a href="https://www.comedoressocialespr.org/">https://www.comedores

Comedor Social à Caguas, <a href="https://www.instagram.com/camcaguas/">https://www.instagram.com/camcaguas/</a>.

https://www.instagram.com/elsgrams/.

La Tertulia del Reloj/Universidad del Pueblo à Caguas, <a href="https://www.facebook.com/LaTertuliadelReloj/">https://www.facebook.com/LaTertuliadelReloj/</a>.

La Fondita de Jesús <a href="https://www.facebook.com/lafonditadejesus/?ref=page">https://www.facebook.com/lafonditadejesus/?ref=page</a> internal.

Serán las dueñas de la tierra, <a href="https://www.facebook.com/Ser%C3%A1n-las-due%C3%B1as-de-la-tierra-Stewards-of-the-Land-107298851918879">https://www.facebook.com/Ser%C3%A1n-las-due%C3%B1as-de-la-tierra-Stewards-of-the-Land-107298851918879</a>.

Machete y Garabato, <a href="https://www.facebook.com/groups/macheteygarabato/about">https://www.facebook.com/groups/macheteygarabato/about</a>.

El Jíbaro Modermo. <a href="https://www.youtube.com/c/MIGOSANCHEZAVENTURAS">https://www.facebook.com/JIBAROMODERNO</a>; <a href="https://www.instagram.com/eljibaromoderno/">https://www.facebook.com/JIBAROMODERNO</a>; <a href="https://www.instagram.com/eljibaromoderno/">https://www.youtube.com/c/MIGOSANCHEZAVENTURAS/about</a>; <a href="quasiment l'ensemble de sa vidéographie youtube">youtube</a>.

Viña La Gran Pastelera (la grande patissière), <a href="https://www.youtube.com/c/ViñaLaGranPastelera/videos">https://www.youtube.com/c/ViñaLaGranPastelera/videos</a>.

Boricuazo, https://www.facebook.com/boricuazopr

Finca Agroecológica Café-Bohití à Las Marías, <a href="https://www.facebook.com/Finca-Agroecol">https://www.facebook.com/Finca-Agroecol</a> %C3%B2gica-Bohit%C3%AC-Caf%C3%A9-Bohit%C3%AD-658359401003199)

Finca Ilán Ilán à San Germán <a href="https://www.facebook.com/fincailanilan">https://www.facebook.com/fincailanilan</a>

la Hacienda Terra Nova PR à Aibonito (centre-est (https://www.facebook.com/Hacienda-Terranova-PR-962421410630303/)

Amasar LLC <a href="https://www.facebook.com/amasarllc/">https://www.facebook.com/amasarllc/</a>

Fresas y Uvas Rose <a href="https://www.facebook.com/FresasYUvasRose/?ref=page">https://www.facebook.com/FresasYUvasRose/?ref=page</a> internal.

Tenedor Social, à Luquillo (nord-est) <a href="https://www.facebook.com/tenedorsocial/">https://www.facebook.com/tenedorsocial/</a>

La Clínica de Enfermedades de Plantas UPRM, https://www.facebook.com/clinicauprm

Servicio de Extensión Agrícola, https://www.youtube.com/c/ServiciodeExtensiónAgrícola/about.

Recetas de Puerto Rico, <a href="https://www.facebook.com/groups/RecetasDePuertoRico/">https://www.facebook.com/groups/RecetasDePuertoRico/</a>

Comidas y Recetas De PR y el mundo, <a href="https://www.facebook.com/groups/2601753283208480">https://www.facebook.com/groups/2601753283208480</a>

Plantas Rico/Plants Rico Puerto in Puerto https://www.facebook.com/groups/AmigosDePlantasDeBoriken/ www.regionalconservation.org

Huertos Puerto Rico Group, <a href="https://www.facebook.com/groups/huertospuertorico">https://www.facebook.com/groups/huertospuertorico</a>.

CompostaPR, <a href="https://www.youtube.com/user/compostapr/about">https://www.youtube.com/user/compostapr/about</a>. <a href="https://www.youtube.com/watch?">https://www.youtube.com/watch?</a> v=EFkjhAV2vAg « Excursión al Huerto Demostrativo UPR - SEA - EEA »; Abonos en el Huerto » <a href="https://www.youtube.com/watch?v=">https://www.youtube.com/watch?v="0K2EBNp73o">https://www.youtube.com/watch?v="0K2EBNp73o">https://www.youtube.com/watch?v="0K2EBNp73o">https://youtu.be/5zymu23Agdg</a> -"Visitando el Huerto de Rey", 2021. El Rey del Huerto y su Huerto », (https://www.youtube.com/watch?v=7ATv38xZUQs); «La Parcha en el Huerto 2/2» : https://www.youtube.com/watch? <u>v=aDmgmBfa9Uk&list=PLSiZ5</u> xQCvdG4onUzstwUz4a4HFTkMdpA&index=6:

Para la. Naturaleza. https://www.youtube.com/user/ParalaNaturaleza/featured, https://www.paralanaturaleza.org/. https://twitter.com/paralanaturalez;

https://www.facebook.com/ParaLaNaturaleza/; https://www.instagram.com/paralanaturaleza/; https://reservaciones.paralanaturaleza.org/event/a053p00000P6qEiAAJ

;https://reservaciones.paralanaturaleza.org/event/a053p00000P6nCrAAJ.

https://www.youtube.com/watch?v=7djbmQbpbzY&list=PL00Qf-

WAKIYt87UCOakIkxZsQqAEZIYjl. «Rap para Cuidar la Naturaleza | RAP para Niños » https://www.youtube.com/watch?v=ZJjks48czVw.

Blog Diaspora Puertoriqueña https://diasporapuertorriquenahuma.blogspot.com/2016/02/poemaniuyorican-por-tato-laviera.html.

Jornada Indígena Taina <a href="https://www.facebook.com/Jornada-Ind%C3%ADgena-Ta%C3%ADna-1748049475271584/">https://www.facebook.com/Jornada-Ind%C3%ADgena-Ta%C3%ADna-1748049475271584/</a>

Finca Flor del ají <a href="https://www.instagram.com/fincaflordelaji/">https://www.instagram.com/fincaflordelaji/</a>.

Rematriating Boriken <a href="https://www.instagram.com/rematriatingboriken/">https://www.instagram.com/rematriatingboriken/</a>.

Queer Kanaka <a href="https://www.instagram.com/queer kanaka/">https://www.instagram.com/queer kanaka/</a>.

Reclaiming Indigeneity <a href="https://www.instagram.com/reclaiming">https://www.instagram.com/reclaiming</a> indigeneity/.

Huerto Casero, <a href="https://www.facebook.com/groups/huertocasero/permalink/7656685954402919/">https://www.facebook.com/groups/huertocasero/permalink/7656685954402919/</a>

#### **Annexes**

## Tableaux statistiques sur l'évolution des habitudes alimentaires

Figure 2 – Évolution des surfaces plantées en canne à sucre dans les îles de la Caraïbe (ha) 7

	1960	1980	2000	2014
Bahamas	1 000	1 600	2 500	2 330
Barbade	19 829	16 100	8 700	9 443
Cuba	1 260 732	1 391 900	1 040 900	450 200
Dominique	200	230	220	240
République Dominicaine	119 500	180 000	119 049	106 044
Grenade	300	330	150	161
Guadeloupe	33 000	20 500	12 900	10 498
Haïti	75 000	80 000	17 000	24 534
Jamaïque	81 800	51 000	39 390	29 700
Martinique	14 500	5 020	3 100	3 560
Puerto Rico	132 700	31 800	4 000	0
Total	1 738 561	1 778 480	1 247 909	636 710

7 Trinidad et Tobago n'ont pas été retenus dans le tableau pour cause d'absence de données en 2014 et (...)

Source: Faostat http://www.fao.org

« La fin de l'empire du sucre dans les îles de la Caraïbe » Jean-Christian Tulet (2017 :18)

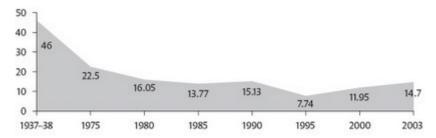


FIGURE 2.2 Total per capita consumption, in pounds, of all legumes dried, fresh, and canned

Sources: Descartes et al., Food Consumption Studies; and Departamento de Agricultura, Oficina de Estadísticas, Consumo de Alimentos, Legumbres, folder 20-57bb1, 1975-2003. Includes chickpeas, pigeon peas, and others phaseolus varieties.

Evolution de la consommation de légumineuses (Cuadra, 2013).

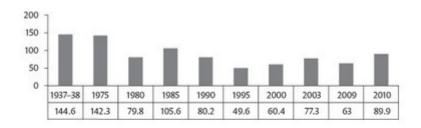


FIGURE 1.1 Annual per capita consumption in pounds of all types of rice, using 1937 as a base

Evolution de la consommation du riz (Cuadra, 2013),

## Exemple de recettes où se combine les héritages des caribs, des européens et des africains.

Cruz Miguel Ortiz Cuadra, « El pastel navideño y los libritos de cada quien », 80grados, publié le 14 décembre 2018, consulté le 11 mars 2022, URL : <a href="https://www.80grados.net/el-pastel-navideno-y-los-libritos-de-cada-quien/">https://www.80grados.net/el-pastel-navideno-y-los-libritos-de-cada-quien/</a>

## Pasteles de yautía y malango

Tomada del manual / Vegetales Tropicales 1931

Autoras: Elsie Mae Wilsey y Carmen Janer Vilá

(Primera receta de pasteles- que yo sepa hasta ahora- escritas en Puerto Rico)

#### Características

- Se precisa la variedad de plátano (malango).
- No se usa calabaza.
- Uso de garbanzos.
- Uso de jamón y tocino.
- No se usan almendras.
- Uso de manteca de achiote
- La leche es opcional.
- Uso de "recao" (Eyringum foetidum) en el sofrito. Se le nombra como hoja de culantro.
- Se usa leche en la masa
- No se precisa modo de amortiguamiento de la hoja
- No se usa papel parafinado en la envoltura.
- Uso de cordón para el amarre.
- Se precisa tiempo de cocción.

## **Ingredientes**

- 4 libras de yautía
- 4 malangos verdes
- ¼ de libra de garbanzos

1/4 de libra de tocino

½ grano de ajo

1/4 de taza de aceitunas

1/4 de taza de leche

1/4 de libra de carne de cerdo

1 hoja de culantro

4 malangos verdes

1/4 de libra de jamón

½ taza de cebolla

½ taza de pasas

1 cucharadita de manteca de achiote

½ taza de tomates

2 cucharaditas de sal

Procedimiento ~

#### Pasteles de plátano

Tomada de Revista Puerto Rico Ilustrado 21 de diciembre de 1946 Anónima

#### Características:

- No se precisa la variedad de plátanos.
- No se usa yautía.
- No se usa calabaza.
- No se usan almendras.
- No se usan garbanzos.
- Se usa pimiento morrón.
- No se usa pimienta.
- Se puede usar carne de res.
- No se usa leche en la masa.
- No se usa papel parafinado.
- Hojas amortiguadas al vapor.
- Uso del "pellejo" de la mata de plátano para el amarre.
- Sin medidas.
- Ingredientes y procedimiento se entremezclan en la redacción de la receta
- No se precisa tiempo de cocción.

## Pasteles de plátano, guineo y yautía

Revista Puerto Rico Ilustrado 21 de diciembre de 1946 Anónima, 1946

#### Características:

• No se precisa variedad de plátano.

- Se nombra la yautía en el procedimiento, pero no en los ingredientes.
- Hojas amortiguadas al vapor.
- Se usan almendras.
- El pimentón sustituye a la manteca de achiote.
- Se usa perejil, cilantro y orégano en el sofrito de la carne.
- Se usan dos tipos de carne de cerdo en partes iguales (fresca y salada)
- Se usa pimiento verde en vez de morrón.
- Se usan clavos de especia en el sofrito.
- Se usan granos de pimienta molida en el sofrito.
- Se incorpora leche a la masa.
- Uso opcional de gotas de zumo de naranja agria a la masa.
- Uso de la fibra de la mata de plátano para el amarre.
- No se usa papel parafinado en la envoltura.

## **Ingredientes**

Tres plátanos verdes

Tres guineos verdes

Media libra de carne de cerdo fresca

Media libra de carne de cerdo salada

Una cebolla pequeña

Un tomate

Un pimiento verde

Tres clavos de especia

Cuatro onzas de pasas

Una docena de aceitunas sin pepita

Una cucharada de alcaparras

Media cucharada de perejil

Unas hojas de cilantro

Orégano

Unos granos de pimienta

Dos dientes de ajo

Media cucharadita de pimentón

Media taza de agua y suficiente manteca de cerdo entintada de achiote para un sofrito

Media taza de leche

Un cuarto de taza de almendras

Voir aussi Von Diaz, Coconuts and Collards: Recipes and Stories from Puerto Rico to the Deep South, University of Florida Press, Gainesville, 2018.

# Rapport Vue/Commentaire dans les dix vidéos les plus visionnées du Jibaro Moderno – le 04 septembre 2022

Vidéos	Nombre de vues	Nombre de Commentaires	Nombre de j'aime	Date
ARROZ ALECHONAO ENVUELTO EN HOJA DE PLATANO	>4,300,000	217	10k	Il y a 8 mois
Mira Lo Que Acabo De Hacer Con Estos Platanos Maduros Apunto De Dañarse Casi Podridos!!	4,073,350	1138	58k	1 an
Mira Que Facil Es Hacer Tostones Rellenos Sin Usar Tostonera Con Un Exprimidor De Limones	2,506,000	784	27k	1 an
Asi Puedes Saber Cuanto Gas Le Queda A Tu Cilindro De Gas Sin Tener Que Menearlo Haberlo SabidoAntes	1,488,600	716	18k	2 ans
Mira Este Truco Para Madurar Aguacates En 10 Minutos!! No Lo Puedo Ni Creer	1,355,100	1123	25k	2 ans
HACIENDO ACEITE DE AGUACATE JAMAS PENSE QUE ERA TAN FACIL HACERLO	1,203,800	1220	35k	3 semaines
PASTELES REVUELTOS	845.21	146	2,7k	8 mois
TE DE HOJAS DE GUANABANA	843	711	21k	3 ans
COMO ADOBAR UN PERNIL	719	216	15k	2 ans
COMO HACER CAMARONES AL AJILLO	696.43	639	22k	2 ans

#### Paroles de la chanson de Mima – El Arca de Mima – 2021

– écrit par Eduardo Cabra et Yarimir Caban, © Warner Chappell Music, Inc. Lyrics Licensed & Provided by LyricFind <a href="https://www.lyrics.com/lyric-lf/6282631/MiMa/El+arca+de+Mima">https://www.lyrics.com/lyric-lf/6282631/MiMa/El+arca+de+Mima</a>.

Es rara la fruta fresca que aquí se da a conocer hay mucha que da placer y poca que ya aparezca.

Aunque de la losa crezca lo peor de mi memoria su semilla es paliatoria para un futuro perverso demasiada para un verso y diminuta pa la historia.

La fruta no sale dulce
ahora viene sin semilla
para venderla a las millas
sin competencia que impulse
revolución agridulce
degustación en la calle
de modo que no se explaye
la rareza y la utopía
que este canto le ofrecía
a cualquiera que se jaye.

De palo, arbusto y matojo (son) las frutas que te comento que se daban como el cuento y se regaban como el piojo.

Dicen que por Cabo Rojo (hay)
una gran coleccionista
de las frutas que ésta lista
enumera en recitales
todas ellas tropicales
se daban a simple vista.

Chirimoya y pomarosa granada, cidra, pajuil pitahaya, durio, lechosa jaca, corazón, aprín.

Lerenne, cacao y anón icaco, murta y pitanga guamá, fruta milagrosa grosellas, tagua y limón

China, toronja, chironja naranja, caña, mangó parcha, piña, coco, pana acerolas, cundeamor

Jobo, guayaba, jobillo guanábana, almendra y jagua guineos manzanos o niños plátanos y tamarindos.

Jácama, Maya, canela maricao, níspero, mamey Quenepa, tuna, laurel alcanfor, uva playera algarroba, aguacate, higüera mangostán y sebucón rambután y moralón

carambola o fruta estrella.

Toy haciendo una querella por su desaparición.

De muchas poco se sabe
se sabe nada de algunas
del mar, al monte, a una duna
las frutas en pico de ave
se regaron pa que acabe
ésta canción en la boca
de MIMA que se sofoca
narrando el fin de su especie
para que el cosmos arrecie
la abundancia que aquí apoca

Ésta es la triste historia de las frutas de mi país.

Algún día crecerá otra cosa.