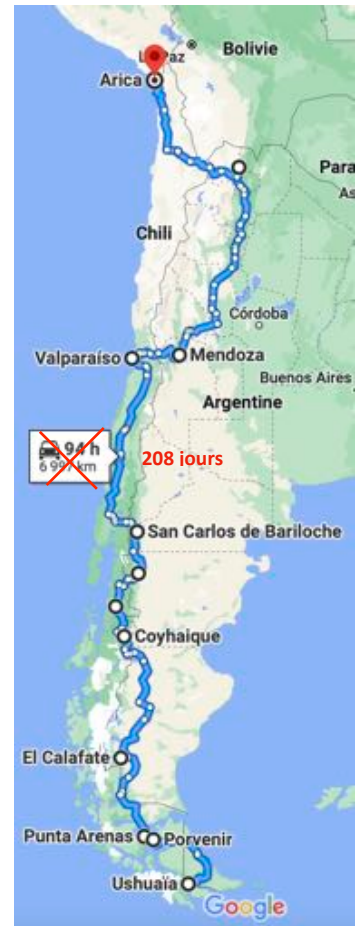


• Holà a todos ! Je vous écris depuis Arica, aussi nommée *ville de l'éternel printemps* parce qu'il n'y pleut jamais, sinon quelques millimètres deux à trois fois l'an, et que les températures y sont douces toute l'année. Nous sommes tout au Nord du Chili, à deux pas du Pérou, à quelques enjambées de la Bolivie. Notre frontière entre l'Argentine et le Chili passait par le Col Jama, à 4200 mètres d'altitude. Il faisait très chaud, le contrôleur sanitaire n'était pas motivé, alors il a jeté son dévolu sur deux noix, en a oublié une puis nous a dit « *Vous êtes libres* », ce que nous savions déjà, avant de retourner au frais. A 4150 mètres d'altitude, notre premier salar, le désert de sel de Quisquiro, d'une beauté à couper le souffle, le nôtre et celui de la voiture, impossible de passer la seconde dès que ça grimpe au-dessus de 4000, ça laisse le temps de regarder le paysage. Puis, à partir de San Pedro, et sur plus de 700 km, le désert d'Atacama. Quinze millions d'années à nous attendre, et nous voilà. Atacama, quatre syllabes pour dire royaume des lacs chargés de sel aux reflets ocres ou bleutés, profonds canyons, îlots verts encaissés au creux des vallées fluviales, cactus spectaculaires, montagnes ondulantes épousant les couleurs de leurs trésors : cuivre, étain, soufre, fer, bleu profond du ciel, au-dessus de 3000 mètres, dans un paysage lunaire, juste de longs plateaux sur lesquels veillent montagnes et volcans. Plus haut encore, plus de cactus, plus de vigognes, les guanacos ont renoncé bien avant faute de nourriture qui leur convienne, trop sec, trop froid, rien.

Nous avons fait nos adieux à l'Argentine, mais vous n'en avez pas encore eu l'occasion. Alors, retour au pays des routes cabossées. Klaxon, déjà, on ne démarre pas assez vite. Les stations essence YPF, couteau suisse du voyageur : le carburant, des toilettes propres, la possibilité de prendre une douche, celle de travailler de longues heures en branchant nos ordinateurs. En deux mois d'absence, la monnaie a poursuivi sa dégringolade catastrophique. A la caisse d'un grand magasin, une dame paie avec des billets de 100 pesos, 0,20 €. Cela n'étonne pas le caissier, il recompte patiemment les paquets de cent billets. A la pharmacie, les boîtes d'Ibuprofène sont en promotion : deux pour le prix d'une. Treize heures, tout ferme jusqu'à dix-sept heures, ça ne sert à rien d'ouvrir il fait trop chaud, il pleuvra en décembre, janvier, février, mars peut-être, et viendra alors le temps des crues et des routes fermées. Malgré la poussière, près des maisons du linge sèche en guirlandes colorées. « *Abri querida* », demande la dentiste, « *son secas, mi amor* » répond Lea à Emmanuel qui voudrait savoir si les chèvres donnent du lait, ces

désarmantes façons de se parler. Ce monsieur dit que cette année la viande des cabris sera grasse et bonne car les animaux ont mangé les fruits de l'algarrobo, le caroubier : tombés sur un sol sec ils n'ont pas fermenté, sinon ils n'en auraient pas voulu. Mara : « *¿de dónde son? ¡Francia!* » Une de ses amies vit en France, sur un bateau. Non, nous ne la connaissons pas. « *C'est comment la France ? C'est grand ?* » A peu près 1000 km du Nord au Sud et d'Est en Ouest, comme d'ici à Buenos Aires. « *Ah c'est petit. Je comprends pourquoi vous habitez sur l'eau* ».



Les fromages *del campo* aperçus dans une boutique de Tafi viennent de Trancas, à trois heures de route en principe, une journée pour nous. Tiens, ici les cactus sont différents, ils ne ressemblent pas à des cierges ou à des chandeliers, ce sont des arbres aux feuilles plates comme de grandes oreilles rondes. Des troupeaux de vaches Holstein, beaucoup, rien à manger. Contrôle de police, « *permis de conduire, papiers de la voiture. Vous venez d'où ?* » Francia. De derrière, fuse une exclamation joyeuse :



« *Vous avez perdu la finale !!!* » « *Attends, je suis en train de faire le contrôle !* » « *Mais il faut parler des choses importantes quand même* » réplique le gai luron. Un troisième carabinier, bras tendu, vient éprouver son français : « *Baujour meussieu* ». Alors le contrôleur de papiers, auxquels il ne comprenait pas grand-chose, renonce : « *vous pouvez partir* ». Être champions du monde en 98 nous avait facilité les frontières. Avoir perdu en 2022 contre l'Argentine nous rend les Argentins compatissants.

La Overita, la *laiterie sociale* de Trancas

Domingo est un rigolo. Il dit qu'il a appelé la mairie, qu'il nous suffit d'aller là-bas et de demander Roberto Moreno de sa part. Nous connaissons le nom du maire, il s'affiche partout en ville, sur les murs, sur des banderoles, sur les véhicules de la municipalité, jusqu'à être brodé sur les vêtements de travail du personnel de la commune, ils sont 300. A la mairie, il y a du monde partout, dedans, dehors. Une bonne partie des employés communaux est là pour pointer. Le maire, on l'oublie mais un aimable secrétaire nous conseille d'aller visiter « *La Overita* ».



En juillet 2020, était inaugurée la *laiterie sociale* de Trancas, créée à l'initiative de la municipalité, avec le soutien financier de la Province et du Ministère de l'Agriculture. L'idée était d'acheter leur lait aux producteurs pour le pasteuriser et éviter ainsi les risques liés à une transformation du lait cru à la ferme. Elle était aussi de fournir un produit de qualité pour nourrir les enfants et les familles les plus vulnérables de la Province de Tucuman. « *Plus tard* » le projet est de monter une fromagerie collective afin que les producteurs puissent venir y fabriquer dans de bonnes conditions. Plus tard encore, ou avant peut-être, transformer une partie du lait en yaourt et en boisson chocolatée permettra d'améliorer la rentabilité de la fromagerie, qui tourne essentiellement sur le budget de la commune. Il faut dire que 75% des 4 et 5000 litres de lait ensaché chaque semaine étant distribués aux écoles primaires et aux cantines sociales, les 25% restant ne suffisent pas à rendre la fromagerie viable.

Un camion collecte du lundi au mercredi auprès de 23 petits producteurs possédant entre 15 et 60 vaches. Le reste de la semaine, une autre laiterie vient chercher leur lait, les demandes ne manquent pas. Mercredi, c'est après-demain, nous nous invitons.

Lorsque nous arrivons au rendez-vous de 7 h, une dame est en train de charger dans le coffre de sa voiture le lait destiné à son école en montagne, à 70 km d'ici. Un camion chargé de 1300 pochons est déjà parti livrer les deux écoles primaires de Trancas, et d'autres plus loin « *ils en ont pour la matinée* » dit Esteban, l'un des quatre salariés de la laiterie.

Luis est arrivé. Nous récupérerons Leonardo, le second collecteur, à la sortie de la ville. Outre le tank en résine de 1200 litres, non réfrigéré, qui en a vu d'autres, chargé à mains nues sur le plateau du pick-up, Luis emmène la boîte contenant le nécessaire pour contrôler le lait avant de le verser dans le tank commun, dont le test au Teepol (ceux qui savent peuvent-ils expliquer aux autres ?) « *Si le lait ne passe pas le test, il reste chez le producteur, qui le transformera probablement en fromage ou en quesillo* ».

C'est parti. Nous suivons le nuage de poussière soulevé par la voiture. A 12 km, premier arrêt chez Carmen, 20 vaches environ « *à chaque fois qu'on les compte, il nous en manque une, alors on ne compte pas* ». Son mari, malade, ne peut pas aider sur la ferme, aussi elle vend le lait plutôt que de le transformer alors que « *ce serait une meilleure valorisation* ». Le lait leur est actuellement payé l'équivalent de 0,18 € le litre. 140 litres. A 3 km de là, Mariella guette la voiture. Son patron a 14 vaches qu'elle traite une fois par jour, 253 litres. Partout la quantité de lait est mesurée à la règle. La ferme de Ruben s'annonce par 7 petits veaux, chacun attaché à un piquet. 17 vaches dont 7 sont traites actuellement. Un tank de 500 litres tout neuf donné par la municipalité, la machine à traire, et les vaches ont été offertes aussi. « *Depuis la laiterie, la municipalité donne deux vaches par an et on les élève* ». En contrepartie, « *ils viennent chercher le lait une fois par semaine* ». Ruben s'est engagé à fournir 500 litres chaque mercredi. Entre les traites de lundi, mardi et ce matin, le compte y est. Cette première partie de la tournée est terminée, retour à la laiterie. La voiture de nos amis file si vite que le couvercle en plastique du tank s'envole. « *Se quebró* » (il s'est cassé) dit Luis. En trois morceaux. Le temps de rentrer, le lait prendra un peu la poussière. Distance parcourue : 44 km. A l'arrivée, le lait est transféré dans le tank de réception de 3200 litres où il patientera à 4° en attendant de passer au pasteurisateur.

Dernier voyage du jour, chez Julio. 60 laitières, plus de 1000 litres, un apport essentiel pour La Overita. « *Cette année, j'ai reçu deux vaches de la municipalité. Je sais bien qu'une entreprise devrait se passer d'assistance, mais je reconnais que ça m'aide. Bien sûr, le maire attend qu'on vote comme il faut, mais c'est un bon maire qui fait beaucoup pour ceux qui n'ont rien* ».



Vous avez dit *quesillo* ?

Le *quesillo* est un fromage artisanal typique des zones rurales du nord-ouest de l'Argentine, pâte filée obtenue à partir de sérum ou de caillé fermenté. Il est consommé frais, souvent sous forme de dessert, associé à la confiture de *cayote*, ou avec du *miel de canne* (à sucre).

Faustine. « *Au début, on fait comme pour le fromage. Mais si tu as mis à cailler à 10 - 11 heures du matin, il faut que tu gardes ton caillé pour qu'il fermente jusqu'à 7-8 heures du soir. A ce moment, tu le*

coupes en petits morceaux et tu le mets dans une petite assiette, et dessus tu mets ton eau chaude, bien chaude, pas bouillante. Avec une cuillère, tu le rassembles, et avec la main tu l'étires comme un fil. Et s'il s'étire bien, ça veut dire que c'est prêt. Sinon, c'est qu'il manque un peu de temps. Il faut attendre. Il m'est arrivé de rester debout jusqu'à 2 heures du matin. Si je voulais attendre le lendemain matin, c'est trop tard et alors je perds tout. Celui qui n'a pas le tour de main ne peut pas le faire. »

Maria. « Je prends le lait qui est à la température que la vache a donnée. C'est la température exacte pour mettre le cuajo, je n'utilise que de la présure naturelle. On mélange un peu, et on le laisse tranquillement pendant à peu près cinq heures pour que se concentre complètement le caillé. Quand on ouvre le bidon, si on sent une odeur acide, ça veut dire que le caillé est en train de devenir bon pour faire le quesillo. On sent la fermentation. Si vous prenez un petit peu de caillé dans votre bouche et que vous sentez qu'il est élastique, cela veut dire qu'il manque un peu de temps, il faut laisser fermenter. »

Nancy. « Personne ne me commande du quesillo du jour pour le lendemain, tout le monde sait qu'il faut passer une commande trois jours à l'avance. Le premier jour je vais faire le fromage, je garde le sérum dont j'ai besoin, le surlendemain je vais fabriquer le quesillo avec mon sérum qui s'est acidifié pendant deux jours. Quand je fabrique le quesillo, je verse un litre de sérum acidifié dans un bidon de 50 litres de lait. En même temps je verse aussi un bouchon de présure dans mon lait chaud de la traite. J'attends une quinzaine de minutes puis je découpe, brasse, laisse pour que ça s'acidifie tout seul. J'attends environ trois heures. En été, l'acidification se fait plus vite, à dix heures du matin, mon quesillo est terminé. En hiver, c'est plus long, il faut que je garde mon bidon au chaud. »



Chez Maria, l'unique traite de la journée a lieu à 4 heures du matin. À 7 heures, lorsque nous arrivons, il fait encore nuit. Dans la pénombre, Juan, l'ouvrier, en est au nettoyage des bidons. Il ouvre pour nous la porte de la grande pièce où aura lieu la fabrication : essentiellement une longue table, recouverte d'une toile cirée. Les 130 litres donnés par les 19 vaches ont été versés dans un fût en plastique bleu, emprésurés avec deux litres du sérum fermenté dans lequel baigne une caillette de vache. « Nous la lavons, la remplissons de sel. Quand elle est sèche, nous la plaçons dans un bidon contenant du petit-lait. Chaque semaine, il faut recommencer avec une autre caillette ».

Nous attendons la fromagère qui dort encore, dit Juan. Au fond de la pièce, dans un coin, son espace : un sommier, une couverture jetée sur un matelas, une couette jetée sur la couverture, qu'il rajuste pour faire propre, pas de draps, une chaise supportant des vêtements en vrac. 7 h 30. Maria est là, tout de noir vêtue. D'abord, un bras plongé jusqu'au coude dans le bidon, brasser le caillé. En attendant que le sérum remonte, elle nous sert un café dans la grande cuisine attenante, met sur le gaz l'eau qui servira à chauffer son caillé, retourne brasser à la main.

« Lorsque nous nous sommes mariés j'avais 15 ans, Francisco 24. J'ai quitté la maison de mon père pour venir ici, à la ferme. Francisco y vivait avec son frère, leurs parents n'étaient plus là. Ensuite, je n'ai plus beaucoup bougé. Je suis allée trois fois à Buenos Aires en camionnette, avec mon mari. Il conduisait bien. Maintenant, il n'en a plus envie. Nous avons eu six enfants, l'aîné vient de fêter ses 42 ans. Oui, je l'ai eu jeune, j'ai 57 ans. C'est maman qui m'a appris à faire le quesillo. Quand je me suis mariée, il fallait bien que je sache ».



Le petit-lait est soutiré au pichet. Ce sera pour les cochons, à l'exception de celui versé sur la table pour mouiller la toile cirée. Arturo, le dernier fils, 20 ans, vient d'arriver. Le quesillo se fait à deux, voire à trois. Des deux mains, il sort la masse de caillé du bidon, la dépose sur la table légèrement en pente, presse pour exprimer le maximum de petit-lait. Il découpe de gros pâtons, en emmène un à la cuisine où, dans la casserole, l'eau frémit. Tout cela dans une semi-obscurité, le jour n'est pas encore complètement levé. Déposer le pâton dans la casserole, ajouter une cuillère de sel, malaxer doucement à la cuillère jusqu'à ce qu'il commence à fondre. L'emmener alors dans la pièce à côté, où l'attend Maria. Changer l'eau pour le prochain pâton, mais la garder pour faire du beurre.

Dans cette boule de caillé brûlante, Maria découpe un morceau, l'aplatit, le retourne, l'étire du plat de la main, comme une longue caresse sur 60 cm environ et recommence. Puis, elle plie en deux ces longues bandes, s'étonne que l'on ne fasse pas ça chez nous, dit que nous pourrions en emmener, pour montrer. À côté, dans la cuisine, où Arturo est devant la casserole, Francisco et Juan se sont assis à la table pour un café au pain sec. Dehors, le beuglement des vaches du voisin qui réclament leurs mères. Puis Francisco est venu aider. Il prend les bandes repliées, froides maintenant, les empile pour faire de la place sur la table. Toute la famille travaille donc au quesillo, le fils chauffe le caillé, la maman étire, le papa empile. Quand il trouve que les morceaux ne sont pas assez longs, il tire dessus. C'est terminé, disons que ce sera terminé quand toute la masse de caillé sera épuisée. Alors les quesillos seront rangés par deux, à plat dans des sachets en plastique, conservés au congélateur. Tous procèdent ainsi « pour qu'il ne sèche pas ».



La fabrication a lieu tous les jours de la semaine. Non, non, Maria ne veut pas vendre son lait. « On a toujours travaillé. Et tant que je peux encore... » Il est vrai que le quesillo rapporte davantage, mais il est difficile à vendre, la vie est dure pour les Argentins : « ce n'est pas comme le pain, dont on a besoin tous les jours ». Trois fois par semaine, Arturo va faire du porte-à-porte. « Avec la moto, il peut aller partout en ville jusqu'à ce qu'il ait tout vendu ».

Faustine, vous avez dit cinchon ?

Hualinchay indique une flèche en direction d'un chemin de terre le long duquel s'alignent des maisons. « *Negra Huenca ? C'est à 2-3 km, la (l'homme compte, 1, 2, 3...) dixième maison. Sur la gauche ? Toutes les maisons sont sur la gauche, il n'y a rien à droite. Vous verrez, elle est sur un emplacement surélevé.* » Negra Huenca s'appelle aussi Faustine Magdalena. Nous venions la voir pour la fabrication du quesillo. « *Je ne fais pas de quesillo en ce moment, mais venez, je vais vous montrer* ». Chapeau, port droit, cheveux noirs comme toute Argentine qui se respecte, Faustine porte ses 73 ans avec élégance. Elle dit qu'elle nous reçoit parce que nous venons de la part de Pancho, son cousin, mais en réalité je la crois heureuse d'avoir de la visite. « *Je vis seule depuis la mort de mon mari, il y a quatre ans. Mes amis m'ont dit de tout vendre. J'ai refusé, je ne peux pas, je suis bien ici. Le jour où Dieu voudra me rappeler à lui, il faut qu'il sache où me trouver* ».

La solitude lui pèse malgré le champ où, à deux kilomètres de là, elle cultive son maïs, malgré ses deux chiens et quelques vaches à l'alpage. Quarante minutes à cheval pour aller les voir « *quand il fait très froid et que les chevaux sont fatigués et un peu feignants, j'y vais à pied. Ça prend au moins deux heures* ».

Les vaches redescendront en juillet, ce sera l'hiver. Faustine attendra novembre et décembre, le printemps, pour faire le fromage. En janvier-février, elle renverra ses vaches à la montagne, les reprendra en mars-avril. Elle traite une fois par jour, à la main. Si nous revenons mi-novembre, elle nous montrera comment elle fabrique fromage et quesillo. Pourrions-nous repasser à ce moment-là ?

Le cinchon de Santiago

Cachi est un village très touristique. Sur la grande place, des vendeurs proposent épices, vêtements, bijoux, mais nous, celui qui nous intéresse, c'est Santiago, le vannier, tout petit homme sans âge dont on se demande comment il peut encore fabriquer les paniers qu'il vend. Voici trois jours, nous lui avons demandé s'il sait ce qu'est un *cinchon* et avec quelles plantes il est fabriqué. Bien sûr, qu'il sait et, oui, il pourrait en faire pour nous. Ce matin, nous le trouvons en train de terminer celui en *tatora*. L'autre, celui en *cortadera*, est déjà prêt. Un œil qui péclote, pas de lunettes, des mains déformées mais il peut enfiler son aiguille, certes grosse, et terminer la bride. Voilà, c'est fini. Merci Santiago !

Désert d'Atacama, côté pile

Ne parler que du ciel et du paysage serait oublier l'intense exploitation minière, or, argent, fer, étain, dont le désert porte les stigmates. Pour mettre à jour les richesses des montagnes ou du sous-sol, des milliers de travailleurs ont été réduits à des conditions d'esclavage. Pablo Neruda a écrit mieux que nous ne saurions le faire la vie des milliers de *pampinos* qui, à partir de 1880 et pendant plus de soixante ans, dans plus de 200 *salitreras*, ont vécu et travaillé pour exploiter le plus grand gisement de salpêtre du monde et produire le nitrate de soude, un engrais qui allait transformer l'agriculture du monde entier, enrichir le Chili et quelques-unes de ses familles privilégiées.

J'étais au pays du salpêtre, avec les héros anonymes, avec celui qui creuse une neige fertilisante et fine sur la dure écorce de la planète ; et j'ai serré avec orgueil leurs mains de terre. Et ils m'ont dit : "Regarde, mon frère, comment nous vivons, ici à "Humberstone", ici à "Mapocho", à "Ricaventa", à "Paloma", à "Pan de Azucar", à "Piojillo". "Et ils m'ont montré leurs rations de misère, le sol de terre des maisons, le soleil, la poussière, les vinchucas et la solitude sans fin. J'ai vu le travail du mineur qui laisse incrustée dans le bois, autour du manche de la pelle, toute l'empreinte de ses mains. Du fond exigü de la mine tel un utérus infernal, j'ai entendu une voix s'élever, puis j'ai vu remonter à la surface un être sans visage, un masque barbouillé de sueur, de sang et de poussière. Et ce masque m'a dit : "Où tu iras, parle de ces souffrances, parle, mon frère, de ton frère qui vit en bas, dans cet enfer."

Pablo Neruda – Les hommes de la mine

Merci de considérer le changement de couleur comme un retour à la ligne...

Que ce soit pour l'un ou pour l'autre, Faustine utilise la présure naturelle. « *On m'a dit qu'il y a des gens qui achètent la présure liquide pour cailler le lait, mais moi il me plaît de faire les choses comme je les ai apprises ici. La caillette, avant de pouvoir l'utiliser il faut la préparer, la laisser sécher un an ou deux, avec beaucoup de sel à l'intérieur, la fumer un petit peu. Ensuite je la coupe en petits morceaux et je la mets pendant trois jours dans un bidon avec du sérum qui s'égoutte du fromage. Alors, je peux l'utiliser pour faire cailler le lait. Pour le fromage, quand le lait a épaissi comme un yaourt, on mélange avec la main, on laisse reposer pour que le caillé tombe, puis on le sort pour le mettre dans le cinchon. Caillette et cinchon, c'est cela qui donne son bon goût au fromage* ». Faustine, vous avez dit cinchon ? « *Le cinchon, on le fait avec une plante qu'on trouve dans la campagne, une grande herbe, que l'on coupe et que l'on tresse. Ce sont mes parents qui*

m'ont appris à faire. Vous voulez en voir un ? » Elle dit encore : « *Je ne sais pas si quand je partirai, les gens prendront autant de soin que moi des choses que j'ai* ».

Avant de partir, voulons-nous du maïs blanc, comme celui qu'elle nous a fait goûter ? Voulons-nous des oranges ? Elle part en cueillir, met du maïs dans un sachet « *Vous vous souviendrez de moi parce que je vous aurai donné quelque chose de bon* ». Pas seulement.

Et nous ? Nous allons bien et la voiture aussi !

