



Un manifestant à Mexico militait, ici en 2011, contre la culture de maïs transgénique.

# Quand se lève le Peuple du Maïs

**Mexique** Il s'était opposé à la hausse du prix de la tortilla. Et maintenant le maïs OGM.

## La politique du ventre (2/11)

**E**n tant que mère de trois mexicains, je peux dire que le maïs est fondamental pour nous. C'est la céréale de base pour confectionner les tortillas et tout ce qu'on cuisine à partir de là. C'est toute notre culture, depuis que nous sommes enfants. Et c'est ce que nous enseignons aux nôtres. Nous sommes le peuple du maïs", m'a répondu Monica Mendoza quand je lui ai demandé de me parler de la tortilla.

Selon la légende indienne, les dieux se réunirent à Teotihuacan pour créer la terre et le ciel. Puis ils créèrent l'homme et, pour le nourrir, firent descendre le maïs du ciel. "C'est pourquoi le maïs est l'essence de notre corps", disent les Indiens du Mexique.

### Spéculation sur la tortilla

En janvier 2007, des émeutes avaient secoué les grandes villes du pays pour protester contre la hausse du prix de la tortilla, petite crêpe de farine de maïs héritée des Aztèques, qui est le point de départ de la majeure part de l'art culinaire mexicain. "Sin maíz, no hay país" (sans maïs, il n'y a pas de pays), criaient les mères de famille qui avaient lancé le mouvement.

Le président conservateur Calderon avait ordonné à la Justice de punir les entreprises spéculatrices à la base de la

hausse et le calme était revenu. Mais le slogan est resté: il désigne maintenant une coalition de syndicats de paysans, d'ONG, de militants Ecolos et de scientifiques, qui se sont levés contre le maïs transgénique de l'entreprise chimique américaine Monsanto. Ses semences OGM ne cessent de gagner du terrain sur la terre d'origine de la céréale: depuis 2011, cette société a un million d'hectares de maïs génétiquement modifié au Mexique et elle en avait demandé onze millions pour 2014.

"Nous avons 474 variétés différentes de maïs – de tailles, de couleurs, de saveurs différentes, argumente Monica, excellente cuisinière qui, comme la majorité des Mexicaines, peut préparer des tortillas blanches, bleues (les plus intéressantes, nutritionnellement parlant, disent les diététiciens) ou roses, selon la céréale qu'elle utilise. Personne ne peut s'emparer de notre semence sacrée!", plaide-t-elle.

Dans aucun pays au monde, la passion contre les OGM n'est aussi puissante qu'au Mexique. La société civile y reproche à Monsanto de "transformer notre plante en un bien stratégique qui garantira des profits sur le marché global de l'agrobusiness", selon les mots de "Semillas de Vida" (Semences de vie), une des ONG de la plateforme "Sin maíz no hay país".

Car les profits sont immenses. Quand on achète des semences transgéniques, il faut les racheter chaque année et, avec elles, l'herbicide adapté. Les sociétés productrices d'OGM ont tenté des

procès à des agriculteurs, dont les champs avaient été contaminés par les OGM d'un voisin à leur corps défendant, pour utilisation illicite de leurs graines!

### Autosuffisant en 1992

A l'époque de la signature par Mexico de l'accord de libre-échange avec les Etats-Unis et le Canada (Alena), en 1992, le Mexique était autosuffisant alimentaire; vingt ans plus tard, il importe 70% de sa nourriture. Selon les adversaires du traité, les agriculteurs des Etats-Unis et du Canada bénéficient de 30% de subventions, contre 9% à ceux du Mexique.

La présidente de Semillas de Vida, Adelita San Vicente, a pris la tête d'une action collective en Justice intentée par cinquante-trois personnes, dont des experts et les représentants de vingt organisations de producteurs agricoles, d'indigènes, de défenseurs des droits de l'homme, d'écologistes et de consommateurs. Cette action demande que soit déclarée inefficace la limitation des champs d'OGM "parce qu'il y a des preuves scientifiques de la contamination transgénique du maïs natif dans les Etats fédérés de Oaxaca, Sinaloa, Chihuahua, Vera Cruz et Guanajuato". Ce recours devant la Cour suprême, déposé le 5 juillet 2013, a entraîné la suspension de la délivrance de permis pour des champs d'OGM; la bataille juridique est toujours en cours.

Marie-France Cros

## La recette

### La tortilla de maïs

**Utiliser** de la farine de maïs nixtamalisée (obtenue de grains de maïs cuits dans de l'eau de chaux bouillante pendant trois heures puis lavés). En pétrir 500g avec une petite cuillère de sel, en ajoutant peu à peu de l'eau tiède et un peu d'huile, jusqu'à obtenir une pâte homogène dans laquelle on peut enfoncer le doigt. La diviser en douze boules de la taille d'un œuf; laisser reposer 20 min. Etaler chaque boule sur un plan de travail fariné pour en faire des crêpes d'environ 20 cm de diamètre.

**Cuire** comme une crêpe, dans une poêle bien chaude, en la retournant quand apparaissent des bulles à la surface. Conserver sous une serviette et consommer avant qu'elles se dessèchent.

**On sert** la tortilla chargée de haricots noirs ou rouges cuits avec des oignons, des poivrons et du tabasco, ou du poulet cuit avec des courgettes, ou des œufs brouillés – le tout accompagné d'ail, coriandre, tomates fraîches, piments hachés, oignons crus hachés, cheddar râpé, etc. La sauce peut être faite de crème aigre additionnée de citron vert et sel.