

HUAYABAMBA

Itinéraires d'une utopie sauvage

Pierric Jammes

HUAYABAMBA

Itinéraires d'une utopie sauvage

© 2021, Pierric Jammes

Tous droits de reproduction, d'adaptation et de traduction, intégrale ou partielle réservés pour tous pays. L'auteur est seul propriétaire des droits et responsable du contenu de cet ouvrage.

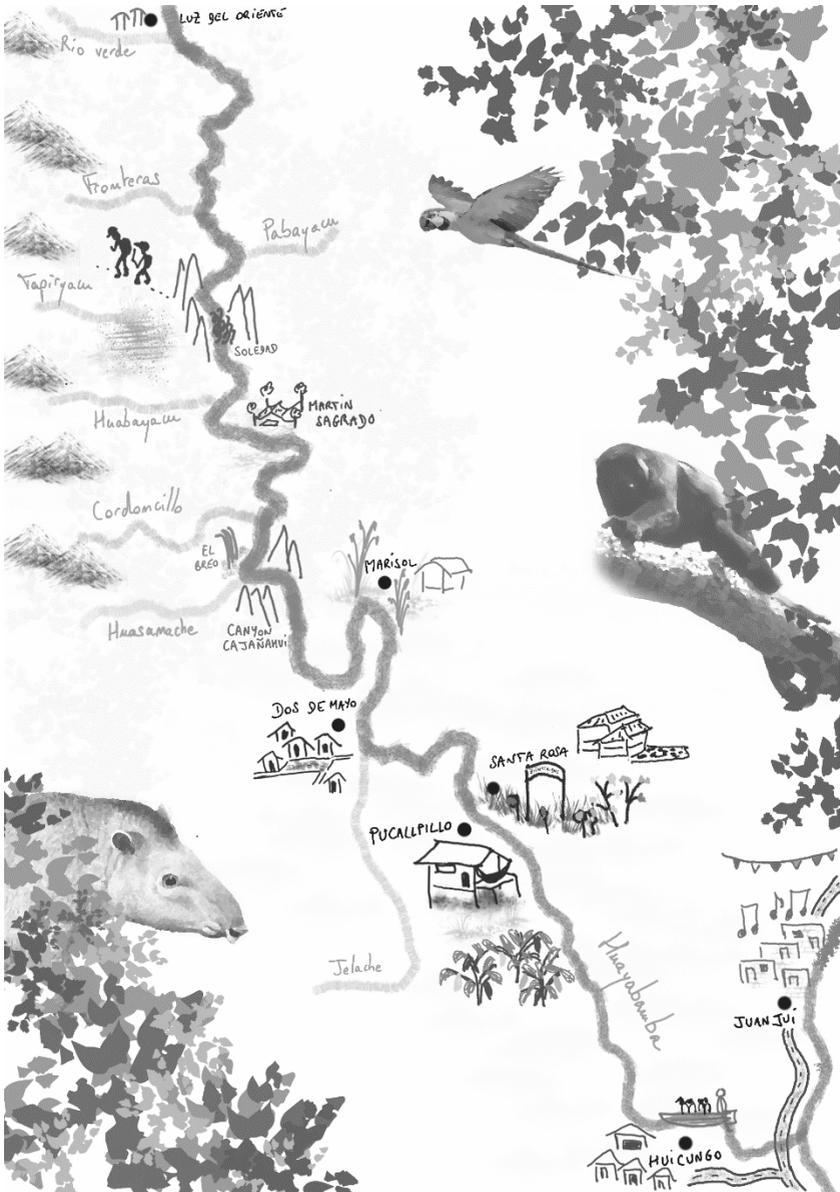
ISBN : 979-10-699-8550-6

*A Lin, Cristian, Robert, Roldán, et Hilmer,
mes amis, mentors, et compagnons d'aventure*

*A Pasiona, Dorisa, Oswaldo, Charito, Pily, aux Caballero,
mes familles de Pucallpillo et Santa Rosa*

A tous mes amis du Huayabamba

A la forêt, au fleuve, à la Nature



1

Naufrage à Cajañahui

Il est trois heures de l'après-midi, et nous redescendons le rio Huayabamba. Notre pirogue s'approche du majestueux canyon de Cajañahui, ultime éblouissement après deux jours immergés dans cette jungle fascinante, en aval duquel nous retrouverons les traces de civilisation que sont les pâturages et les champs de cacao des villages les plus en amont sur la rivière.

Pour quelques instants encore, la forêt primaire, sauvage et intacte, nous enveloppe de sa démesure et de sa luxuriance.

Je savoure. La majesté insolente de ce canyon, nommé Cajañahui en raison de la forme de sa falaise, dans laquelle les villageois aiment reconnaître le visage primitif d'un hypothétique géant ici statufié. Le gardien peut-être, de cette porte d'entrée monumentale vers un monde végétal secret, grandiose, et envoûtant, que nous quittons à regret.

La gorge se dévoile peu à peu, spectaculaire. Ses hautes parois battues par les flots ruissellent d'une humidité omniprésente, qui s'écoule en filets de pluie le long des fougères et orchidées suspendues aux escarpements. Faisant face au masque primitif, à l'extrémité opposée du canyon, un autre géant veille. Un visage tout en longueur, fait de roche et de verdure, dont le profil dessiné dans la falaise rappelle celui d'un aventurier de bande dessinée.

Au centre de ce canyon bien gardé, une cascade éclatante de blancheur drapée la paroi et plonge avec grandeur dans une large vasque, qui surplombe le lit de la rivière de plusieurs mètres encore. Un tremplin d'envol parfait pour les guacamayos, ces perroquets Ara d'un bleu et vert intense qui nichent dans la gorge par dizaines. Dérangés par notre intrusion motorisée, ils s'élancent dans un craquement caractéristique et nous gratifient d'un élégant ballet aérien qui leur fait rejoindre, de leur vol lent et battu, et

toujours en couple, un autre de leurs perchoirs dans le canyon. Magique.

Difficile d'exprimer la sensation qui traverse le visiteur lorsqu'il pénètre pour la première fois dans cette gorge. Saisi par la majesté du lieu. Pétri d'humilité. Et pleinement conscient du privilège que la nature lui accorde en lui laissant franchir cette porte d'un sanctuaire sauvage encore inviolé.

À court de mots, la plupart se taisent. Ressentent. L'énergie de cette nef grandiose. D'autres, plus lyriques, évoquent une certaine idée de l'entrée au Paradis, en tout cas un paradis terrestre et naturel, c'est certain. La sensation est telle que j'ai même entendu dire « Après avoir vu cela, on peut mourir ».

* * *

Ce mois d'août 2014, quelques amis sont venus me retrouver, dans cette vallée au cœur de l'Amazonie andine péruvienne, pour comprendre ce qui, au-delà des projets environnementaux que j'y mène pour mon travail, me pousse à revenir quatre fois par an, et dernièrement, quelle lubie m'a pris d'avoir acheté un terrain et une petite ferme de cacao, dans un village de quarante familles perdu le long du rio Huayabamba, à quatre heures de pirogue de la ville la plus proche.

Je reçois à cette même période la visite de partenaires étrangers, qui veulent connaître les projets que nous développons ici et décider s'ils y apporteront leur soutien financier.

À tous, amis et partenaires professionnels, il m'importe de laisser un souvenir exceptionnel. C'est pourquoi, après les rencontres avec les communautés situées en aval, je les emmène pour quelques jours d'immersion dans ce sanctuaire sauvage. Là-haut, bien au-delà des derniers villages, isolés de tout, à plus de huit heures en pirogue de la ville et de la modernité la plus proche. Je veux leur faire vivre, et ressentir, la majesté de la nature, authentique et vierge, que nous nous efforçons de protéger avec les populations locales.

Notre petit groupe vient de passer deux journées inoubliables. Éblouis par nos rencontres avec les tapirs, les *venados*¹, les loutres. Grisés par nos baignades répétées dans les cascades. Transportés par les récits du guérisseur, contés au campement à la lumière du grand feu et sous une myriade d'étoiles que ces nuits de saison sèche ont bien voulu nous offrir. Tous nos sens sont comblés. Repus de beauté, de nature, d'eau et de soleil, nous profitons en silence de la longue et merveilleuse descente sur la rivière. Nous nous préparons à regret, mais heureux, à retraverser le canyon de Cajaanahui, et à retrouver peu à peu la perspective des fermes qui s'épanouissent sur les bords du fleuve.

Nous voyons réapparaître, sous un autre angle, ce magnifique verrou taillé dans la falaise. À cette heure-là, le soleil embrase de sa chaude lumière les cascades qui drapent le canyon, créant de ses rayons obliques de surprenantes irisations le long des parois. Il nous reste à franchir le rapide de Huasanache, à l'entrée de la gorge. Quelques mois plus tôt, une sérieuse tempête a charrié de gros blocs rocheux au fond du canyon, transformant l'écoulement auparavant tranquille en un rapide tumultueux. Selon la saison, le débit de la rivière et la hauteur d'eau, ce rapide, toujours délicat à passer, peut désormais s'avérer très technique, voire se muer en un piège redoutable. Il se négocierait avec adrénaline, mais relativement aisément, en rafting, une idée qui m'a d'ailleurs souvent occupé l'esprit. Mais c'est une tout autre affaire lorsque nous devons le franchir, en montée ou en descente, dans une pirogue en acier de quinze mètres de long équipée d'un unique moteur hors-bord de soixante chevaux. Il faut toute la dextérité et la connaissance des *motoristas*, les pilotes, pour aborder les virages au centimètre près, éviter les chocs avec les pierres et les parois, et une éventuelle submersion de l'embarcation par le flot.

Navigant sur le fleuve depuis des années, ni l'habileté ni l'expérience ne manquent à notre *motorista*, qui se joue de tous les autres passages épineux du Huayabamba. Mais la modification récente du cours de la rivière rend ici sa maîtrise du rapide encore

¹ Nom commun qui regroupe différents types de cervidés

limitée. Bien sûr, nous l'avons déjà franchi à plusieurs reprises, ne serait-ce que quelques jours plus tôt, et sans autre particularité qu'une bonne poussée d'adrénaline au soulèvement de la barque par les énormes vagues. Cependant, depuis une semaine, il n'a pas plu, et le niveau de la rivière a baissé. L'intensité du courant a certes diminué, mais avec moins d'eau, certains rochers affleurent, et imposent de négocier deux virages délicats en plein rapide.

Le passage à la montée s'est fait sans problème, dans l'excitation de la nouveauté et l'émerveillement de la découverte du lieu. À la descente, nous apercevons la pirogue de patrouille communautaire du village voisin, dont le rôle est de contrôler les entrées dans la forêt, qui nous attend avec deux gardes forestiers à son bord, peut-être inquiets de ne pas nous voir revenir alors que la journée est déjà bien avancée. Je suis étonné de les trouver là, eux qui montent bien peu souvent aider les rares visiteurs à franchir le rapide. Nous profitons toutefois de leur présence et suivons leur recommandation, qui est de diminuer le poids de l'embarcation pour la rendre plus manœuvrable. Nos passagers les moins à l'aise sur l'eau, le guérisseur en tête, prennent donc place dans la pirogue des gardes forestiers, délestant ainsi la nôtre de la moitié de sa charge. Cette opération éveille chez certains de mes compagnons une appréhension soudaine qui me fait sourire. Car je considère pour ma part le rapide comme un excitant amusement. Goguenard, je leur transfère une partie de nos sacs, ironisant sur le fait qu'ils seront sûrement plus en sécurité avec eux.

Leur pirogue part en premier, le pilote met plein gaz, surfe les vagues et traverse rapidement le danger. Depuis notre embarcation, notre groupe accompagne la manœuvre d'un hurlement de bonne humeur qui célèbre le franchissement réussi. C'est maintenant à notre tour, trois visiteurs étrangers, deux locaux, notre *motorista* et moi-même, impatients de nous confronter à la puissance du canyon. Nous enfilons à la hâte de vieux gilets de sauvetage, qui doivent théoriquement désormais équiper toutes les embarcations qui circulent sur le fleuve. Sans surprise, ils sont d'un autre âge, ne ferment pas, et ne sont pas adaptés à notre taille. Sans y accorder la moindre importance, le *motorista* engage déjà notre pirogue dans le courant. La première vague est la plus grosse. La pirogue se cabre et retombe, soulevant une gerbe d'eau qui nous détrempe.

Nous crions d'excitation et d'amusement, comme toujours. Les *guacamayos* nous répondent et s'envolent au-dessus de nos têtes.

Se fait alors sentir le choc. En plein rapide, et à pleine vitesse, notre pirogue heurte de front deux pierres qui s'avéraient moins immergées que ne le pensait notre *motorista*. L'embarcation est stoppée net, et se soulève par l'étrave. Nos rires s'éteignent en un instant. La pirogue est coincée, mais, par chance, posée sur ces deux pierres qui l'enserrent de part et d'autre, l'empêchant de basculer. La situation n'est pas plus engageante pour autant. La proue ainsi relevée, l'arrière de notre barque plonge sous le niveau de l'eau, qui s'engouffre à toute vitesse. La pirogue se remplit en un instant. Sans réellement comprendre ce qu'il se passe, nous attrapons dans un réflexe les affaires et appareils photo à portée de main, et nous précipitons vers le nez qui émerge encore, espérant pouvoir rester au sec tout en contribuant à rétablir l'équilibre du bateau. Mais la pirogue ne bouge pas, le poids de l'eau qui est rentrée est bien trop important. Un instant désemparés, mes compagnons et moi échangeons des regards idiots, les jambes dans l'eau et les bras tendus au-dessus de nos têtes dans l'espoir de sauvegarder l'intégrité de nos sacs. Ainsi prostrés, nous devons apparaître risibles à nos amis qui nous observaient depuis l'autre pirogue.

Mais le deuxième bateau justement, qui nous surveillait depuis le bas, a réagi immédiatement, et entreprend déjà de remonter le premier quart du rapide. Scène surréaliste où deux pirogues, l'une échouée, l'autre à la manœuvre, tentent de se rejoindre dans l'espace réduit d'un rapide violent et entre deux parois distantes d'une vingtaine de mètres. Les bras toujours en l'air et les cuisses désormais dans l'eau, j'admire le talent du pilote, qui malgré les conditions adverses, parvient à s'approcher et à garder au moteur son embarcation à proximité de la nôtre. Enfin ressaisis, nous lançons immédiatement les sacs et les affaires, et procédons au transfert acrobatique et un peu brusque des passagers, que nous « jetons » presque dans la pirogue voisine. À l'étrave, j'attrape une corde envoyée par l'autre équipage que je passe dans l'anneau de proue afin de faciliter le maintien du deuxième bateau à nos côtés. Mais je ne peux soutenir longtemps la traction à mains nues, tandis que leur pirogue se fait arracher par le courant. Juste assez toutefois, pour transférer les affaires les plus importantes, puis tous

sauter dans l'autre embarcation. Je lâche enfin, les muscles tétanisés et les mains écorchées. Notre pirogue reste quant à elle bloquée là, posée sur les rochers, mais remplie à ras bord, battue par les vagues, et la poupe sous le niveau de l'eau. Comment allons-nous la sortir de là ?

Nous déposons dans un premier temps passagers et affaires plus bas, sur un surplomb de roche au milieu du canyon. Nous sommes désormais à l'abri. Un peu choqués, mais sains et saufs. Reste à déloger cette pirogue du rapide. Nos deux compagnons péruviens et les deux gardes forestiers y retournent, n'ayant néanmoins pas d'idée très claire sur la manière d'opérer. Je propose de les accompagner, et nous nous replongeons dans le chaos du rapide.

Dans une manœuvre semblable à la précédente, le bateau de patrouille s'approche péniblement de l'épave, et avec difficulté, deux d'entre nous sautent dans la pirogue submergée. Il nous faut de nombreux essais et des manipulations de corde malaisées pour à nouveau attacher les deux embarcations, ce qui nous permet, non sans risque, d'éteindre le moteur de la pirogue de sauvetage et de passer tous les cinq dans celle noyée. Une seule chose à faire pour tenter de la faire bouger : l'alléger. Il n'y reste plus grand-chose, les affaires ont été évacuées, ou sont parties dans le courant. Mais il y a encore un plancher en bois massif au fond de la pirogue, et les dossiers des banquettes, des pièces de bois lourdes et importantes elles aussi. Tout cela a un poids conséquent. En plein rapide et de l'eau jusqu'à la taille, nous entreprenons la tâche insensée de démonter les dossiers et le plancher, et les transportons pièce après pièce dans l'autre bateau. Jetant de temps à autre un œil à l'anneau de proue, je prie pour que la corde tienne bon et que la deuxième pirogue ne se détache pas, ce qui nous laisserait seuls sur l'épave. Au vu des soubresauts qui agitent l'amarre élimée qui nous relie à notre secours, nous prenons la précaution de renvoyer un des *motoristas* sur la pirogue de sauvetage et lui enjoignons de se tenir prêt en cas de séparation forcée.

Nous venons à bout de l'opération, mais cette satanée barque ne bouge toujours pas. Il faut dire qu'il reste le plus lourd : le moteur hors-bord, qui doit peser plus de cent cinquante kilos, sans compter la réserve de cinquante litres de carburant. Nous nous

attelons à son démontage, et le déplaçons avec peine vers l'autre pirogue. Mais l'engin pèse lourd, sa manipulation est compliquée et deux d'entre nous sont obligés de s'extraire de l'épave, s'arc-boutant sur des pierres immergées, pour le transvaser dans le bateau de secours. La pirogue est maintenant aussi nue que possible, mais ne frémit toujours pas. Nous ne pouvons tout de même pas dessouder les banquettes de métal ici ! Comment faire pour vider les quelques milliers de litres qui ont inondé la pirogue, alors qu'elle se trouve sous le niveau de l'eau et que le flot la remplit continuellement ?

Nous réfléchissons un instant. Par chance, l'autre embarcation est couverte d'une bâche plastique qui fait office de toit, que nous démontons rapidement. Deux d'entre nous la tendent à la poupe, tentant de l'opposer au courant et de bloquer l'entrée d'eau par l'arrière, tandis que je commence à écoper à l'aide d'un gros bidon, à un rythme qui doit impérativement être supérieur à celui du flux qui continue, dans une moindre mesure, à rentrer dans la pirogue. Combien de seaux de trente litres aurai-je vidés, le plus vite possible, ainsi plié en deux ? L'épuisement et la hernie me guettent... Mais la méthode fonctionne, et le niveau de l'eau dans la pirogue diminue enfin peu à peu. Au bout d'une dizaine de minutes, la poupe est légèrement remontée. Deux d'entre nous se remettent à l'eau, plantés sur des pierres et battus par le courant jusqu'à la poitrine, tentant de faire levier sur les rochers et de pousser la pirogue pendant que je continue à la désempir.

Et tout à coup, l'embarcation tressaille. Elle bouge ! Enfin ! Mais tout se passe très vite, la pirogue est en train de partir, emportée par le flot, et deux d'entre nous sont toujours dans l'eau. Nous jetons bidons et bâche à toute hâte et agrippons de justesse les deux amis, qui, de peu, ont manqué de rester seuls au milieu du rapide. En quelques secondes, le courant nous projette vers les parois du canyon. Alerte, le *motorista* de l'autre pirogue a démarré son moteur à temps, et dans une manœuvre réflexe, nous évite le choc...

Poussés par les remous qui s'atténuent progressivement, nos deux bateaux finissent leur course au niveau des autres membres du groupe que nous avons laissés en contrebas, et qui voient, ahuris, apparaître cet étrange attelage de deux embarcations aux proues

toujours solidaires : une épave désossée et une pirogue sans toit remplie d'un amoncellement de pièces détachées...

Nous faisons le décompte des pertes, qui s'avèrent finalement limitées. Quelques paires de tongs et un peu de matériel sont partis à l'eau, ils bénéficieront aux villageois en aval. Mais l'essentiel a été sauvé. Je vois toutefois Hilmer, le propriétaire de la pirogue, préoccupé. Car l'aventure a endommagé son bateau, sa coque est déformée, et il prend l'eau par endroits. Cela lui coûtera quelques réparations. Mais son moteur, la pièce la plus chère de l'ensemble, fonctionne encore.

L'ambiance des deux heures qui suivent, jusqu'au village de Santa Rosa, est à la bonne humeur. L'adrénaline est retombée, il n'y a eu ni pertes ni blessés, et avec décontraction, nous plaisantons finalement de l'incident et rions des réactions de chacun. Mais je reste embarrassé, me sentant quand même un peu responsable, surtout vis-à-vis des partenaires que je ne connaissais pas.

Une fois de plus, le Huayabamba nous aura fait savoir qu'il ne faut pas se fier à ses airs tranquilles et son cadre idyllique. Le soleil peut briller et les perroquets voler, la rivière et la forêt qui l'environne restent dangereuses, et encore plus si l'on prend en compte l'isolement et le manque d'équipement des villages alentours. À huit heures en pirogue de la ville de Juanjui, sans aucun moyen de communication, tout incident peut rapidement prendre des proportions importantes. Le Huayabamba aura l'occasion de me le rappeler.

Prendre soin de l'exceptionnel

Le Huayabamba, je commence à bien le connaître. Je découvre pour la première fois cette vallée de l'Amazonie Andine Péruvienne en 2010, dans le cadre du tout premier projet que nous développons avec PUR Projet, dans la région de San Martín, avec les petits producteurs de cacao bio et équitable de la coopérative Acopagro.

PUR Projet est une organisation qui s'est donné pour mission d'aider des groupements de producteurs dans le monde entier à mettre en place des pratiques de régénération des écosystèmes au sein des filières agricoles, notamment par l'agroforesterie, l'agriculture régénératrice, le reboisement des bassins de production, et la conservation des milieux naturels. Partant du constat qu'il semble impossible de pouvoir produire encore longtemps des matières premières de qualité dans des écosystèmes qui, à travers le monde et à cause d'approches agricoles inadaptées, voire destructrices, se dégradent, et dans des conditions qui ne permettent pas aux agriculteurs de vivre dignement, les poussant inévitablement à l'abandon progressif de ces cultures.

Une bourgade d'Amazonie

J'arrive à Juanjui, pour la première fois, en 2010, fatigué et un peu désorienté, à la rencontre des membres dirigeants de la coopérative et de ses équipes de terrain. Après douze heures de vol pour Lima, une heure et demie dans un avion à hélices turbulent au-dessus des sommets andins, et enfin presque trois heures d'un trajet enfiévré en taxi collectif, conduit tambour battant par un chauffeur maintenu en éveil par une cumbia médiocre et crachée

par l'autoradio à plein volume, sur la route nouvellement goudronnée qui relie Tarapoto, la capitale économique de la région San Martín, à Juanjui.

Avalé d'une traite depuis Paris, le voyage me laisse exsangue, et c'est avec délice que je m'enfonce dans un sommeil réparateur au *Capricornio*, le seul « hôtel » de Juanjui, qui deviendra l'étape et le repaire incontournables des nombreux voyages qui suivront.

Réveillé à l'aube, par le décalage horaire autant que par le chant d'un coq insomniaque qui, depuis le poulailler situé derrière le mur de ma chambre, a décidé d'animer ma première nuit, je sors marcher au lever du jour et découvre la ville qui s'éveille nonchalamment dans la lumière du petit matin.

À l'époque, Juanjui n'est encore qu'un modeste chef-lieu provincial de vingt-cinq mille habitants, assez caractéristique des villes de l'Amazonie : quelques rues au bord d'un fleuve trouble qui se coupent à angle droit et s'articulent autour d'une *plaza de armas* centrale, et dans lesquelles se succèdent de petites maisons carrées en parpaings à moitié finies.

Je déambule sur les trottoirs étroits, lorsqu'ils existent. Des femmes réveillées tôt me proposent pour quelques centimes un verre du jus d'orange qu'elles viennent juste de presser. Les portes sont ouvertes sur la rue, chaque maison est aussi une échoppe, un magasin de vêtement, un atelier de réparation, et les familles vivent dans quelques pièces à l'arrière, ou à l'étage, lorsqu'il y en a un. M'attardant pour goûter, ici, une part de gâteau, là, un œuf brouillé plaqué dans un petit pain, je jette un œil à l'intérieur des habitations. Les équipements sont sommaires, peu de meubles, pas de décoration, les services restreints au minimum.

Dans la ville que j'arpente pendant plus d'une heure, un seul hôtel donc, de quelques chambres, peu de restaurants, un marché, deux banques. Les choix sont limités, les distractions peu nombreuses, c'est finalement aussi cela qui s'avèrera reposant. La vie à Juanjui est simple, nonchalante, tranquille.

On trouve à la fois de tout à Juanjui, mais aussi rien de ce que l'on cherche, pour peu qu'on ait quelque chose de précis en tête. La zone du marché regroupe des dizaines d'échoppes identiques, sortes de bric-à-brac qui vendent à peu près tout, des piles, des machettes, des boîtes en plastiques de toutes tailles et couleurs, des

chaussettes, des draps, mais aussi des cahiers de dessin, des déguisements de Spiderman ou des moulins à vent décoratifs. Mais il m'est arrivé par la suite d'arpenter tous les magasins de Juanjui pour chercher par exemple, un oreiller, une cafetière, ou une ampoule de lumière jaune, sans succès.

En 2010, Juanjui n'a pas encore connu le développement qui la transformera dans les années qui suivent : amélioration des infrastructures, routes goudronnées, évacuation des eaux usées, terrains de football synthétiques, hangars, expansion des industries agricoles et de construction, installations de sport, modernisation de l'hôpital – disons plutôt le dispensaire.

Mais même aujourd'hui, et malgré l'essor continu et l'extension géographique que connaît la ville, Juanjui reste une bourgade assez paisible, au charme nonchalant, rythmée par la vie de son marché, l'activité matinale de son port fluvial, les chants des fidèles de quelques églises évangélistes et bien sûr par le bourdonnement incessant des *motocarros*, ces triporteurs typiques de l'Amazonie que l'on hèle d'un mouvement de bras et qui permettent de se déplacer partout et à n'importe quelle heure du jour et de la nuit pour quelques centimes.

Dès le lendemain de mon arrivée, les jeunes de la coopérative me donnent rendez-vous pour dîner. Mes dernières réunions terminées, j'ai juste le temps d'une douche froide bienvenue pour oublier la chaleur accablante qui fait bouillir le cœur de Juanjui en pleine journée et qui rend le travail de bureau si pénible.

Rafrâchi et changé, me voilà sur le trottoir devant l'hôtel. J'ai à peine levé le bras que trois *motocarros* aux aguets se précipitent en bataillant pour me proposer leur service. Je monte sur la banquette du premier arrivé et lui indique « À *Las Cuevas*. Le restaurant.² ». Le *tuk tuk* démarre dans un hoquet alors que le chauffeur passe la première. Le trajet est délicieux, la température est redescendue, il fait juste bon, et la brise me caresse doucement la peau.

² « *Las Cuevas* », les grottes en français

Mes nouveaux amis m'attendent à *Las Cuevas*, attablés et des bières à la main. Ils se sont faits beaux, jean, polo blanc, cheveux gominés. Le lieu est vaste, ouvert à l'air libre, des lumières flashent de toutes les couleurs et la sono crache sa musique à pleine puissance. Agressé par les spots et les tubes de reggaeton, j'en veux à mon espagnol encore médiocre et me dis que j'ai dû mal comprendre le rendez-vous. Il devait s'agir de sortir en discothèque, et je regrette de n'avoir rien avalé auparavant. Mais non. Nous allons bien dîner, et la musique hurlante et les lumières ne sont, comme partout et comme toujours, qu'une ambiance de fond qui accompagne la dégustation d'une cuisse de poulet grillé flanquée d'inévitables *patacones*, ces beignets secs de bananes plantain écrasées, typiques de la cuisine amazonienne.

En fait, notre passage à *Las Cuevas* n'est qu'une mise en bouche. Car mes nouveaux amis sont bien décidés à me faire découvrir la vraie activité des week-ends à Juanjui. Les vendredi et samedi, invariablement, sont soirs de fête, et le lieu de rendez-vous est « la » discothèque de plein air de Juanjui, remplacée tous les deux ans par une nouvelle, dans laquelle l'ensemble de la population se rue pour accueillir le changement, ce qui condamne immédiatement l'ancienne à la fermeture. La nouvelle discothèque est toujours, de l'avis de tous, plus grande, plus branchée, mieux équipée, son DJ est meilleur, et ses cocktails plus recherchés... Bien sûr, c'est exactement la même, mais située quelques mètres plus loin, et affublée d'un nouveau nom, mûrement réfléchi, mais jamais très différent du précédent. Car, qu'on aille au *Coco Loco*, à l'*Anaconda*, au *Mangu*, ou au *Papilon*, le nom de la nouvelle discothèque doit invariablement évoquer l'ambiance torride de la *selva*,³ et la promesse de ce qu'on y trouvera : chaleur, plaisir coupable, danger, et folie douce...

En 2010, c'est au *Coco Loco* que nous nous rendons tous, en un joyeux convoi de *motocarros* qui nous emmène une fois terminée notre deuxième caisse de bière à *Las Cuevas*. J'y découvre un

³ Littéralement « la jungle ». Désigne par extension l'ensemble de régions amazoniennes du Pérou.

élément central de la vie à Juanjui. Car, contrairement à l'image que j'avais des populations péruviennes andines, les Péruviens de la *selva* sont extravertis, chaleureux, drôles, ils aiment plaisanter, boire et faire la fête en musique et entre amis. Ajoutons le jeu de séduction incessant et les flirts, qui animent n'importe quelle soirée et alimentent les discussions des semaines qui s'ensuivent, les habitants de la *selva* sont très « latins » en somme, au sens où nous l'entendons. La discothèque est donc l'exutoire hebdomadaire, où jeunes et moins jeunes se retrouvent pour boire, rire, danser, et souvent aussi, se rendre coupables d'infidélités envers leur conjoint.

En dehors des soirées du week-end, tout est globalement toujours prétexte à la fête : un anniversaire, une promotion, des fiançailles, une naissance, même des événements mineurs sont l'occasion de se réunir, d'allumer la chaîne hi-fi et de se trémousser sur les basses surboostées d'une musique saturée et crachée à plein volume par d'énormes enceintes de mauvaise qualité. Le son est partout. Dans les bars, les hôtels, les restaurants, les maisons. Poum poum, poum poum. Poum poum, poum poum. Le rythme saccadé et répétitif des basses du reggaeton me martèle le crâne, et depuis cette première découverte, ne me quitte plus.

Au son du reggaeton ou de la cumbia, chaque événement a ses rituels. Pour les anniversaires, on achète un gâteau à la crème bleu fluorescent, tellement parfait qu'il semble fait de plastique, dans lequel les convives plongeront inévitablement, avec une surprise feinte par tous et dans l'hilarité générale, le nez de celui que l'on célèbre. Pour les naissances, les baby-shower très à l'américaine avec ballons, guirlandes de papier au nom du nouveau-né, et cadeaux colorés.

Quel que soit l'événement, une constante, et un marqueur de la vie sociale là-bas : la bière. En quantité. Par caisses entières, de bouteilles de soixante-cinq centilitres. De la Cristal, de la Pilsen, ou préférablement, de la Cusqueña, que l'on commande crânement en la prétendant bien meilleure que les deux autres.

Il y a aussi, à l'échelle de la ville, les nombreuses festivités que la mairie ne manque pas d'organiser pour fédérer sa population. Quasiment à chacun de mes voyages, je découvre Juanjui

décorée, animée, prête pour une énième fête municipale. C'est, selon la saison, la fête de la sainte patronne de Juanjui, la fête du cacao, la fête nationale, la foire artisanale, la fête de l'orange, la Saint Jean, le carnaval... Quelle que soit l'occasion, les célébrations s'échelonnent sur plusieurs jours et s'accompagnent de défilés costumés, de concours, de fanfares et de stands de nourriture. S'y retrouvent, dans un esprit bon enfant, jeunes et moins jeunes, familles nombreuses, employés de bureau, commerçants, agriculteurs. Dans la joie, la musique, et la danse. La fête, d'abord et toujours, fédératrice, libératoire.

En pirogue sur le Huayabamba

C'est en rendant visite aux producteurs sur leurs parcelles que je découvre, dès mes premiers jours, la vallée du rio Huayabamba, la zone de production la plus iconique de la coopérative Acopagro.

Accessible uniquement par voie fluviale depuis Juanjui, la vallée est en 2010 encore relativement préservée de la déforestation et le cacao y est produit en plus grande quantité et avec une meilleure qualité que dans la plaine de Juanjui. C'est aussi dans cette vallée que l'histoire de la coopérative prend forme, lorsque quelques producteurs s'organisent à la fin des années 1990 autour de la culture du cacao, pour clore définitivement l'épisode ténébreux de la coca et du narcotrafic. On y trouve parmi les producteurs les plus inspirés et inspirants de la coopérative.

Rendez-vous est pris à six heures et demie du matin au port de Juanjui. Car c'est à sept heures et de concert que partent les quelques « pirogues taxi » qui desservent la dizaine de petits villages éparpillés le long du Huayabamba.

Au bord du fleuve, les *motoristas* m'alpaguent à droite et à gauche, cherchant à m'attirer dans leur embarcation, mais je rejoins sans ciller Pilar, la responsable de l'équipe de projet d'Acopagro, qui s'est installée et m'a gardé une place dans sa pirogue préférée.

Celle-ci démarre quelques instants plus tard, lorsque le pilote la juge suffisamment remplie. Il ne veut pas laisser les autres partir devant, car il y aura sûrement des passagers à ramasser en chemin, sur les rives du fleuve, et ce sont autant de *Soles* à récolter qui ne doivent pas finir dans les poches des *motoristas* concurrents.

Une quinzaine de minutes après notre départ, nous quittons le rio Huallaga et bifurquons sur le Huayabamba que nous allons remonter pendant plusieurs heures. Devant nous, un large pont suspendu, d'un rouge flambant, enjambe le fleuve. Une porte monumentale et emblématique sous laquelle nous passons pour entrer réellement dans la vallée du Huayabamba.

Le nez au vent et les yeux rivés sur les paysages, j'écoute distraitement Pilar qui m'explique.

Nous sommes à l'embouchure du Huayabamba, dont le bassin versant couvre plus de 1,2 million d'hectares – soit la moitié de la Belgique – en Amazonie andine, cette frange tropicale humide de deux cents kilomètres de large qui, de manière cohérente à travers l'arc andin, de la Colombie à la Bolivie, marque la transition rapide entre les hauts sommets andins, au-dessus de quatre mille mètres d'altitude, et l'immense bassin amazonien qui, en dessous de trois cents mètres d'altitude, s'étend bien au-delà du Pérou et jusqu'à l'Atlantique.

Je ne connaissais de l'Amazonie que ce paysage de *selva baja*⁴ justement, avec les méandres paresseux de ses fleuves interminables et son infinité verte sans relief à perte de vue. Mais depuis mon arrivée à Juanjui, et alors que nous continuons de remonter le Huayabamba, la *selva alta*⁵ me présente un visage très différent de l'Amazonie.

Ici, les reliefs sont marqués, les cours d'eau sont des torrents qui prennent leur source au cœur des Andes et qui, en perdant rapidement en altitude, s'unissent et creusent peu à peu des gorges, des vallées, pour former finalement des rivières véloces qui

⁴ Littéralement « jungle basse »

⁵ Littéralement, « jungle haute »

adoptent assez vite la couleur marron caractéristique des fleuves amazoniens.

La végétation est, comme en *selva baja*, opulente et omniprésente, mais se laisse ici facilement observer, sur le flanc des collines qui jouxtent la rivière. Là où l'agriculture l'a laissée intacte, la forêt s'étend sur les reliefs, dans un enchevêtrement luxuriant de végétation de tous types et de toutes tailles. Une couverture vert sombre, d'où dépassent rarement de magnifiques spécimens d'arbres millénaires.

Dans cette forêt, si variée et qui s'échelonne vers l'ouest de trois cents mètres à trois mille mètres d'altitude, Pilar m'explique que la biodiversité est maximale, flore et faune confondues, et qu'on y trouve fréquemment des *carachupas*⁶, des *picuros*⁷, des *sajinos*⁸, des *tigrillos*⁹, des paresseux, et, plus loin des zones habitées, des *venados*, des tapirs, des singes de tous types et de manière plus rare, des jaguars et des ours à lunettes.

Bercé par ses indications, je me prends à rêver d'une rencontre avec un tapir, un jaguar, et l'envie me démange de descendre déjà de cette pirogue pour aller me perdre dans cette forêt qui s'épanouit derrière les parcelles de cacao situées en bordure du fleuve.

Mais nous devons continuer. Des producteurs du village de Santa Rosa, plus haut sur le fleuve, nous attendent.

Agressé par le soleil déjà brûlant de ce milieu de matinée, je laisse traîner mon bras dans l'eau trouble du Huayabamba, rafraîchissant involontairement de mes éclaboussures les passagers qui s'en amusent quelques rangs derrière moi.

Dans cette eau fraîche et tumultueuse, aucun risque de se faire croquer la main par un caïman ou des piranhas, ou de se faire

⁶ Ou encore *armadillos*. *Tatous* en français

⁷ Rongeur sauvage de l'espèce *Cuniculus Paca*, dont les Péruviens sont particulièrement friands de la viande.

⁸ Famille des *Pecaris*, proche des porcins. Similaire à un sanglier.

⁹ Ocelots

attraper par un anaconda. On y trouve de gros poissons, des loutres de rivière, oui, mais rien de dangereux. La baignade est saine.

J'en prends conscience alors que les fermes qui bordent le fleuve défilent devant mes yeux. Ici, des villageois, immergés jusqu'à la poitrine, relèvent un filet déposé la veille. Là, des femmes assises dans l'eau frottent avec langueur les vêtements tachés de leurs enfants. Plus loin, deux producteurs, de l'eau jusqu'à la taille, chargent d'énormes sacs de cacao sur un canoé rudimentaire taillé dans le tronc d'un arbre gigantesque. Leur compagnon, recouvert de la tête aux pieds du jus acide et gluant du cacao frais qu'il a porté depuis la parcelle, plonge dans l'eau tout habillé, se rafraîchissant aussi bien qu'il se lave.

Un peu plus haut, nous croisons et saluons de la main une famille, qui, sur un large radeau à moitié immergé, confectionné et manœuvré par le père, descend vendre quelques régimes de bananes à Juanjui. Les suit, quelques centaines de mètres derrière, un villageois accroché à une chambre à air de camion qui lui sert de bouée. Chaussé de ses bottes et armé de sa machette, il se laisse porter jusqu'au prochain hameau pour aller travailler sur la parcelle d'un ami.

Pour les habitants de la vallée, le Huayabamba est un enjeu stratégique et un élément central de leur quotidien. C'est à la fois la source d'eau pour le foyer, une ressource de pêche, le lieu du bain, de la lessive, et surtout, le seul et unique moyen de transport, en pirogue, en radeau, ou à la nage. Toute la vie de ces villages s'articule autour du fleuve.

Quelques arbres plantés

Lorsque j'arrive dans le Huayabamba en 2010, je marche dans les pas de Tristan et Éric, deux pionniers d'Alter Eco, une entreprise française de commerce équitable, qui, à quelques reprises depuis 2008, sont venus dans ces zones reculées rendre visite aux producteurs à qui ils achètent le cacao pour leurs chocolats bio et

Fairtrade. Dans les villages du Huayabamba, leurs noms génèrent de l'enthousiasme : les producteurs aimeraient les voir revenir plus souvent. Car à Santa Rosa, à Pucallpillo, à Marisol, à Dos de Mayo, les producteurs sont friands de rencontres, de partage, et ont goûté avec ces visites à l'ouverture sur le monde.

Sans jamais se départir de leur affection pour leurs deux premiers amis français, les habitants m'adoptent vite, tout comme je m'apercevrai qu'ils le feront par la suite, et avec la plus grande spontanéité, pour n'importe quel visiteur bien intentionné. Si accueillants, les villageois m'intègrent immédiatement comme un membre de leur famille. Et, bien que n'ayant rien, ils partagent tout avec moi, avec une simplicité et une joie évidente. Un trait que je retrouverai de manière aussi flagrante, dans toutes les zones rurales des pays en développement que j'aurai la chance d'arpenter.

Et pourtant, la chaleur de l'accueil que je reçois au Pérou place immédiatement cette rencontre au-delà de toutes les autres. À Santa Rosa, à Pucallpillo, je me sens tout simplement bien, instantanément, chez moi, à la bonne place. Je sais aussitôt que j'aimerai revenir ici.

À Santa Rosa, Oswaldo, un des leaders de la coopérative, la cinquantaine et le visage lumineux, m'emmène, le sourire aux lèvres, visiter ses parcelles. Il m'explique avec humilité les techniques de la culture du cacao, me fait goûter fièrement les fèves fraîches d'une énorme cabosse qu'il ouvre d'un coup de machette – une nouveauté pour moi, dont je me délecte avec curiosité. Et, au milieu de ses cacaoyers florissants, il me montre de jeunes plants de quelques dizaines de centimètres, soigneusement marqués par des bâtons enfoncés dans le sol et dont les feuilles de formes diverses se distinguent nettement de celles des cacaoyers. Il m'indique que ce sont les arbres qu'il a plantés l'année passée, dans et autour de ses parcelles de cacao.

Car en 2008, marqués par une sécheresse particulièrement forte, suivie d'une période de crues violentes, lui et ses compagnons prennent conscience de la vulnérabilité grandissante de leurs plantations face à des aléas climatiques de plus en plus accentués.

Or, ils le savent, d'instinct, d'expérience, et des pratiques ancestrales de leurs parents, les arbres sont bénéfiques à l'agriculture. Depuis toujours, m'expliquent Oswaldo et ses amis de Santa Rosa qui nous ont rejoints, leurs parents, leurs grands-parents, d'ici ou d'ailleurs, préservaient les arbres autour des sources d'eau, pour empêcher que celles-ci ne s'assèchent ; ils plantaient des arbres sur les berges des cours d'eau pour stabiliser les sols ; ils ne défrichaient pas les terrains en pente pour éviter érosion et glissements de terrain ; ils élevaient des haies entre les parcelles pour contrer la violence des vents. Ils faisaient la sieste sous de majestueux arbres, qui leur procuraient une fraîcheur délicieuse. Ils mangeaient leurs fruits. Utilisaient leurs branches pour faire des toitures. Ils donnaient leur feuillage à manger aux bêtes.

Assis, silencieux, sur un banc taillé dans un de ces nobles troncs, j'écoute avec attention et éblouissement Oswaldo et ses amis débattre, enchérir les uns sur les autres, et je me demande bien ce que je pourrai avoir à leur apprendre, à eux qui me donnent, sans le savoir, et sous la forme d'histoires de famille et de témoignages, le meilleur cours d'agroforesterie qui soit.

Mais voilà, lorsqu'ils ont eu l'opportunité d'installer du cacao au début des années 2000, par facilité, par habitude, parce qu'ils ont suivi les recommandations des agronomes, ils ont défriché, brûlé et planté en file indienne sur une terre mise à nu. Ou pire, ils ont installé leur cacao sur des parcelles considérablement appauvries et polluées par la culture de la coca dans les années 1980. Soumettant ainsi leurs cacaoyers à des carences et à un stress important, renforcé année après année par l'accentuation des extrêmes climatiques.

D'autant que le cacaoyer est une espèce forestière, issue de la forêt amazonienne, et qu'en culture, on estime qu'il nécessite en moyenne quarante pour cent d'ombrage bien géré pour produire dans les meilleures conditions. La coopérative a bien encouragé la plantation d'arbres légumineuses au sein des parcelles, la *guaba* notamment, pour améliorer l'ombrage et la fertilité des sols. Ce qui fait que les parcelles de cacao, ici, sont nettement plus boisées que les plantations commerciales de plein soleil que l'on peut trouver dans des pays voisins, en Équateur par exemple.

Néanmoins, les besoins de couverture sont plus importants. Et pas seulement à l'intérieur des parcelles de cacao. Car comment imaginer que la production d'un hectare de cacao, aussi bien aménagé et entretenu soit-il, ne soit pas influencée par l'état des terres qui le jouxtent ? Celles situées au-dessus, ou à côté, et qui, justement, contribuent à retenir et à fournir l'eau en période sèche, à héberger des insectes pollinisateurs et des auxiliaires de culture. Celles qui maintiennent ou reconstituent les sols voisins, libérant peu à peu les nutriments essentiels à la production du cacao. Celles qui, densément végétalisées, agiront comme un régulateur climatique, modérant les variations d'humidité et de température qui pourraient affecter les plantations attenantes.

Enfin, les arbres d'ombrage traditionnels comme la *guaba* ont une contribution écosystémique fondamentale, mais pas de valeur économique pour les agriculteurs. Ne pourrait-on pas aussi intégrer des arbres à bois, natifs, que les producteurs pourraient utiliser à terme et de manière responsable, pour construire leurs maisons, leurs meubles, leurs outils, voire, dans le futur, en vendre une partie sur le marché local et à l'export, dans des conditions où les bois tropicaux gérés de manière durable se font rares ?

C'est dans ce contexte et avec cette vision en tête, qu'en 2008 et 2009, quelques dizaines de producteurs des villages de Santa Rosa et Pucallpillo, aidés financièrement par Alter Eco et opérationnellement par PUR Projet, ont planté sur et autour de leurs parcelles, les vingt mille premiers arbres d'un projet qui prendra une ampleur considérable dans les dix années qui suivirent. Avec des erreurs, des approximations et de nombreuses corrections à apporter, bien sûr, mais avec une vision incontestable et une passion si communicative qu'on ne peut être qu'admiratif et redevable envers Oswaldo et ses amis de Santa Rosa et de Pucallpillo pour avoir initié une formidable dynamique qui se propagera à l'échelle de la région entière.

Jubilación Segura

Dès mon premier séjour en 2010, je mesure, lors de mes visites dans les différentes communautés, l'engouement qui est né de cette initiative presque spontanée. Lorsque je me présente, les producteurs me harcèlent de questions : « Quand sera la prochaine vague de livraison de plants ? », « Combien d'hectares puis-je replanter ? », « Pourrait-on planter de l'*Estoraque* ? Du *Pinochuncho* ? », « Je veux bénéficier du programme ! Comment s'affilie-t-on à la coopérative ? », « Puis-je recevoir des arbres pour mes frères, qui ne sont pas encore membres ? ».

Les producteurs, partout, sont demandeurs d'arbres, ils veulent replanter, dans leurs parcelles de cacao, et surtout, sur leurs terres dégradées et inutilisées. Leur enthousiasme me laisse stupéfait. On parle de milliers de producteurs, de milliers d'hectares à reboiser. Des millions d'arbres.

Pour l'instant, il y a vingt mille arbres en terre.

Un véritable défi.

Je me posais à Santa Rosa la question de savoir ce que nous pourrions bien apporter à des producteurs qui ont déjà l'envie de planter des arbres et pour beaucoup la connaissance des essences natives. Je commence à voir un élément de réponse.

L'enjeu sera moins de convaincre les producteurs et de les former aux principes de l'agroforesterie et aux techniques d'entretien des arbres, que de réussir à déployer à grande échelle, de manière systématisée, tracée et certifiée, la plantation de millions d'arbres par des milliers petits producteurs, d'en assurer le financement et de garantir la permanence des tous ces arbres sur le long terme. Et finalement, faire en sorte que les populations s'approprient pleinement la vision et la mise en œuvre de cette initiative gigantesque. Que cela fasse tache d'huile. Que les agriculteurs deviennent les meilleurs ambassadeurs de l'agroforesterie, de la reforestation. Que planter des arbres devienne une seconde nature. Une normalité dans le paysage de la région San Martín, qui a été la région la plus déforestée du Pérou.

La coopérative Acopagro sera un des piliers du déploiement de cette approche qui ne pourra être que cent pour cent locale et communautaire. Une organisation robuste qui appartient aux agriculteurs, bien gérée, et qui peut compter sur une base solide de producteurs et un réseau d'acheteurs internationaux engagés dans la durée.

Pour la coopérative, le projet est, au-delà des bénéfiques agroécologiques qui devraient pérenniser la culture du cacao sur le long terme, un atout considérable en matière de recrutement de producteurs, de visibilité nationale et internationale, et de valorisation pour ses ventes à l'export.

C'est ainsi que la coopérative monte une équipe de techniciens pour opérer le projet. Des ateliers villageois sont organisés pour préciser les contours et les règles du projet. Un cursus de formation est développé pour accompagner les producteurs. Des pépinières communautaires sont créées, pour produire les plants à mettre en terre. Avec les années, le rythme des plantations augmente, jusqu'à atteindre six cent mille arbres par an. Il faut apprendre, former, se former, documenter, tracer, contrôler, enregistrer au GPS les parcelles replantées, aider les producteurs à l'entretien des parcelles, les accompagner dans la maintenance des arbres et la gestion de l'ombrage. Et même, avec le temps, les aider à développer une industrie communautaire durable du bois, une première, qui leur permettra de valoriser économiquement certains de leurs arbres plantés.

Un travail d'une ampleur inimaginable. Des obstacles partout, des compromis à trouver, des sacrifices à faire. Des erreurs que nous commettrons par dizaines. Et des déceptions face aux résultats parfois mitigés.

Mais, avec abnégation et humilité, devant l'ampleur de l'ouvrage et les aléas d'une nature avec laquelle nous devons travailler, nous continuerons année après année, producteurs, techniciens et ingénieurs, main dans la main, à tenter d'élever notre niveau d'expertise collectif, à améliorer les opérations, à amplifier l'impact social et environnemental du projet.

À l'initiative même des producteurs, le projet prend rapidement le nom de *Jubilación Segura*, ce qu'on peut traduire, avec une

note un peu moins poétique, par « retraite assurée ». Car en effet, les arbres plantés garantissent aux familles un patrimoine, des ressources et des revenus sur le long terme. Une réelle nouveauté chez ces agriculteurs pour qui, traditionnellement, une maladie, un accident, ou tout simplement la vieillesse signifient l'impossibilité d'aller travailler aux champs, et malheureusement plus au moins directement la fin de leur vie...

Malgré la complexité de la tâche et le découragement qui me saisit parfois, j'adore revenir à Juanjui, retrouver mes amis de l'équipe du projet, enfourcher une moto, sentir le vent dans mes cheveux, aller discuter avec les producteurs dans les villages, échanger des sourires, écouter leurs histoires, rire. Marcher des heures sous un soleil de plomb dans des champs en pente raide, guidés par un producteur soixantenaire fringant qui coure devant nous, parfois accompagné de ses petits-enfants, pour rejoindre enfin une parcelle qu'il a plantée d'arbres il y a deux ou trois ans.

La vue des arbres sains qui s'élèvent vers le ciel, là où il n'y avait rien auparavant, associée au large sourire et à l'incomparable fierté que je lis sur le visage du producteur, me comble d'une joie profonde. Comme un accomplissement. Une sensation d'utilité. Oui, ça vaut le coup.

Deux millions d'hectares

Et pourtant, aussi beaux et nécessaires que soient ces efforts de plantations, ils restent une goutte d'eau dans un océan de déforestation.

La région de San Martín est la plus déforestée du Pérou, un résultat de l'urbanisation, du trafic de terres, mais surtout de la progression rapide et incontrôlée de la frontière agricole. Entretien notamment dans les années quatre-vingt par la multiplication de la culture de la coca et aujourd'hui par la migration continue des populations andines qui viennent s'établir dans cette région aux

conditions climatiques plus propices, et qui, pour ce faire, abattent et brûlent la forêt afin d'y installer leurs cultures et leurs pâturages.

Et la dynamique ne faiblit pas.

À chacun de mes voyages, je monte sur la pirogue, direction le Huayabamba, et malgré le plaisir que me procure la déconnexion, le souffle de l'air sur la peau, l'odeur du fleuve dans les narines, le ronronnement du moteur et des conversations et la vue de ces collines immensément vertes, je me déssole de ce que je ne peux plus m'empêcher de remarquer.

Car au fil de mes visites, j'ai appris à lire le paysage et à faire la distinction dans le vert qui m'entoure entre la forêt primaire encore intacte et les *purmas*, ces terres qui ont été défrichées et brûlées, cultivées un an ou deux, et qui, laissées à l'abandon, repoussent rapidement, mais d'une végétation pionnière pauvre et peu diversifiée. C'est ainsi que je reconnais, ici, ce flanc de colline autrefois boisé, qui n'est plus qu'un champ de *céticos*, des arbres creux qui réinvestissent seuls les terres délaissées. Là, sur cette crête où se dressaient des arbres millénaires, parfois éclatants de fleurs, ce sont désormais des bananiers et des orangers. C'est vert aussi. Cela paraît beau, harmonieux. Mais ce n'est plus de la forêt...

Dans certains cas, le changement est évident. Brutal. Choquant. Pour un œil expérimenté aussi bien que pour celui d'un néophyte. Car souvent, les parcelles défrichées sont encore fumantes. La végétation calcinée gît au sol, noire, au milieu de la cendre toujours chaude. En saison sèche, partout où l'on regarde, on voit de la fumée qui s'élève des collines. Au mieux, ce sont des producteurs qui brûlent d'anciennes *purmas*, laissées plusieurs années en jachère, pour y réinstaller de nouvelles cultures. Mais souvent, ce sont des agriculteurs, des éleveurs, qui profitent de l'été pour abattre la forêt millénaire et augmenter ainsi leurs surfaces de culture et de pâturage.

En 2012, j'emmène des partenaires européens et des représentants des autorités publiques péruviennes sur le Huayabamba, à la découverte des projets. Nous sommes en septembre, à la fin de la saison sèche, qui a été particulièrement marquée cette année-là.

Après une dernière réunion communautaire dans un des villages, nous reprenons notre route sur le fleuve alors que la nuit est déjà tombée. Qu'importe, il y a un peu de lune et les *motoristas* connaissent la rivière par cœur.

Mais là où nous nous attendons à un reposant voyage après une longue et chaude journée, les deux heures du trajet de retour vont nous offrir une vision terrifiante. Car, avec la sécheresse prononcée, de nombreux feux déclenchés par les producteurs, en théorie circonscrits aux parcelles qu'ils ont défrichées, sont devenus incontrôlables et poursuivent dans l'obscurité et avec gourmandise leur travail de destruction. Dans la nuit noire et sans électricité du Huayabamba, les collines embrasées nous octroient un spectacle apocalyptique. Les flammes lèchent une végétation déshydratée et remontent les coteaux, traçant de véritables langues de feu et de cendres rougeoyantes sur les reliefs. On croirait des volcans crachant des coulées de lave sur leurs pentes.

C'est un choc. Une expérience sensorielle traumatisante. Pour moi, pour ces visiteurs européens, pour ces autorités qui sont venues de Lima. Une confrontation directe à une terrible réalité, qu'aucun d'entre nous ne découvre bien sûr, mais qui prend une tout autre force lorsqu'elle s'impose ainsi, violemment, personnellement, à nos sens, à nos cœurs, à nos âmes. Dans mon chagrin, je veux me convaincre que cette expérience vécue par mes compagnons de voyage contribuera, peut-être, à accélérer l'engagement international et celui, surtout, de l'état péruvien dans la protection de ses forêts.

Car nous réalisons vite que, aussi efficace qu'elle soit à titre individuel pour les producteurs, d'un point de vue macro, la reforestation ne peut être qu'une mesure d'amortissement, de compensation. Il est impératif de travailler en parallèle, et dans les zones en amont, à la conservation de la forêt encore intacte. Éviter sa destruction, sa dégradation, afin de préserver les immenses services écosystémiques qu'elle fournit non seulement au monde, mais surtout aux populations de la vallée : régulation du climat, source d'eau, ressources naturelles – graines, médecine, cueillette –, production et maintien des sols, etc.

En 2010, l'exemple d'un groupe d'agriculteurs du village Dos de Mayo, en amont sur le Huayabamba, nous inspire. Là-bas, une vingtaine de producteurs visionnaires se sont rassemblés au sein d'une association villageoise de protection de la forêt, à travers laquelle ils ont obtenu du gouvernement, dès 2007, une concession de forêt, à des fins de conservation. Une surface de cent mille hectares de forêt primaire – soit l'équivalent de la Martinique –, qu'ils devront, sans y toucher, préserver et gérer. C'est la concession El Breo. Nous voulons les aider.

Historiquement, les zones de forêt primaire sont sans statut réel, elles sont domaniales et appartiennent a priori à l'État, mais chacun est plus ou moins libre de s'y installer et, après plusieurs années d'utilisation de la terre, de faire reconnaître ses droits et sa propriété sur celle-ci.

C'est ce flou administratif et juridique qui a contribué sur les cinquante dernières années à l'installation incontrôlée de dizaines de milliers de personnes dans les forêts de la vallée du Huayabamba, mais aussi au trafic de terres. Car des acteurs privés jouent en effet de cette imprécision pour défricher des zones vierges, y établir quelques cultures annuelles, et vendre ensuite rapidement ces lots à des migrants, officialisant ainsi le nouveau statut de ces terres comme terres cultivées, empochant par ailleurs la plus-value de la valeur du terrain, rasé pour pas grand-chose, mais revendu aux nouveaux arrivants pour nettement plus.

Ces dernières années, le gouvernement a commencé à prendre des mesures, pour, dans un premier temps, effectuer le « zonage » de la région, et distinguer les territoires supposément destinés à l'installation de populations et aux cultures de ceux dédiés à la conservation. Ce travail ne s'est néanmoins pas immédiatement traduit par un processus clair de cadastre, ni par l'attribution de titres de propriété, laissant encore la porte ouverte à l'avancée du front de migration.

En parallèle, et devant son incapacité à administrer et préserver de si vastes zones de forêt, le gouvernement a, depuis 2007 et la première expérience de la concession El Breo, octroyé de manière croissante à des associations, des communautés et quelques acteurs privés, d'autres concessions à fins de conservation, dûment