

TRU

L'insertion dans l'économie mondiale

de l'Amérique latine

L'insertion du continent dans l'économie mondiale se réalise dès la seconde moitié du XIX^e siècle. Les croissances européenne et américaine alimentent une forte demande de matières premières. Le transport maritime et la division internationale du travail contribuent à la spécialisation de l'Amérique latine dans l'exportation de minerais et de produits agricoles. Les pays les plus stables politiquement sont les mieux placés pour répondre à cette nouvelle demande. La période qui suit la Première Guerre mondiale semble conduire à une ère de prospérité.

Mais cette insertion se caractérise également par une dépendance forte, mise en exergue par la crise de 1929.

■ UNE CROISSANCE EXTRAVERTIE

Le demi-siècle faisant suite aux Indépendances (1820-1870) est chaotique et marqué par une faible croissance économique et une difficile articulation entre des formes de production capitalistiques et non capitalistiques. Durant cette période, le processus de concentration du pouvoir permet cependant de poser les bases institutionnelles et technologiques qui facilitent l'ouverture de l'Amérique à l'international. À partir des années 1870, les pays latino-américains, portés par quelques élites économiques, s'insèrent progressivement dans le commerce international pour devenir un important fournisseur de matières premières. La région peut s'appuyer sur la diversité des ressources naturelles offertes par son sol, son sous-sol, ses eaux et ses forêts. Des infrastructures se développent pour rationaliser l'acheminement vers les ports des matières destinées à l'exportation. Encore balbutiant en 1870, le modèle de croissance extravertie atteint son apogée en 1918. La Première Guerre mondiale renforce les positions commerciales de l'Amérique latine, appelée à compenser les chutes de productions de l'Europe. À l'inverse, les pays européens ne peuvent plus répondre à la demande de produits manufacturés. Un tissu industriel se développe en Amérique latine. Mais celui-ci n'emploie encore que de faibles effectifs dans l'entre-deux-guerres.

■ UNE CROISSANCE INÉGALE

La croissance économique des pays latino-américains se fait de manière inégale. Dans certains pays tels que l'Argentine, les exportations profitent à une large partie de la population, encouragent l'immigration et

favorisent des projets de modernisation, comme le chemin de fer. Dans d'autres pays, la croissance profite avant tout aux compagnies étrangères et aux grandes familles de propriétaires terriens, qui emploient une main-d'œuvre abondante, peu rémunérée, quand il ne s'agit pas d'esclaves. Dans les pays producteurs de fruits tropicaux, les entreprises nord-américaines, au premier rang desquelles se trouve la United Fruit Company, rapatrient leurs bénéfices. Le partage des richesses est aussi inégal à l'intérieur des pays, les régions périphériques où vivent les populations indigènes restant privées des fruits de la croissance. L'Amérique latine du tournant du siècle montre que la croissance économique n'est pas forcément synonyme de développement.

Verbatim

« Notre option est claire. On ne peut [...] aller à contre-courant de l'histoire. Nous devrions plutôt promouvoir le développement [...] et lutter pour une meilleure insertion de l'Amérique latine. »

José Luis Machinea.

■ SPÉCIALISATION ET DÉPENDANCE

Si la région se libère de certaines pesanteurs héritées de la période coloniale, elle entre dans une nouvelle forme de dépendance vis-à-vis des puissances établies (Europe) ou en voie d'affirmation (États-Unis). Par ailleurs, le modèle de croissance extravertie étouffe les germes

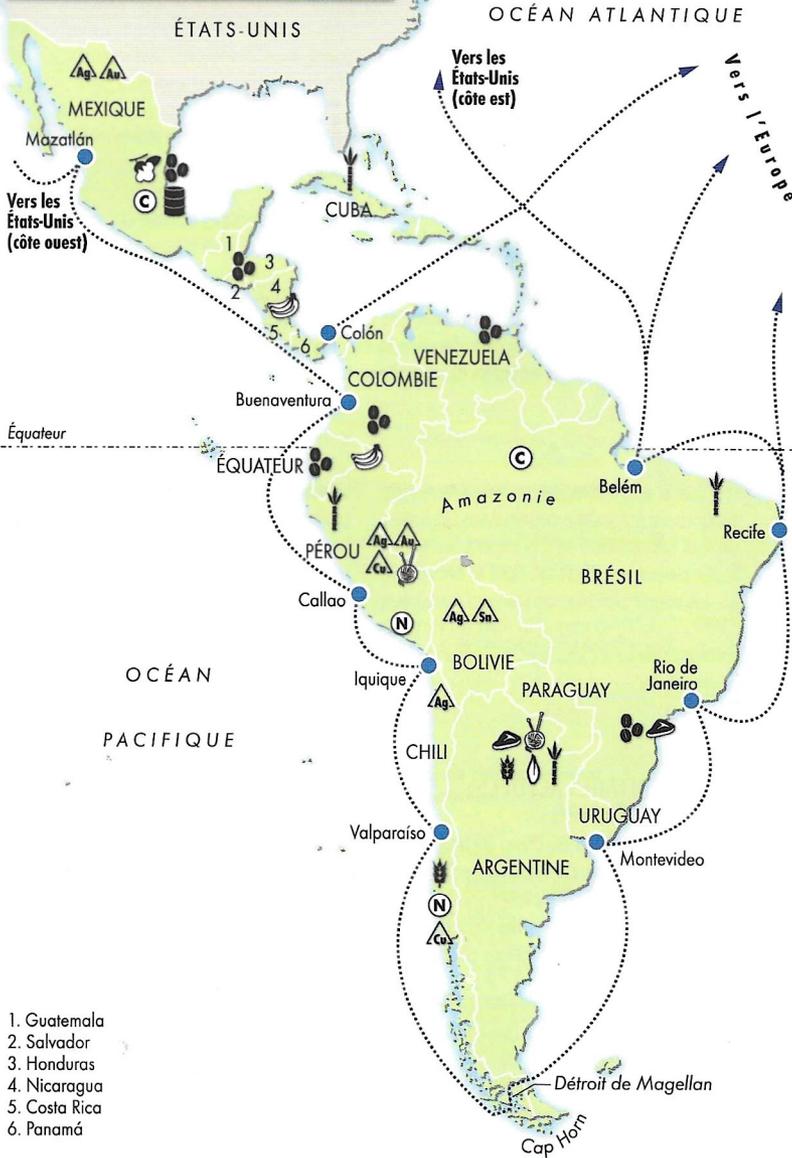
d'industrialisation. Les pays latino-américains importent les produits manufacturés qu'ils ne sont pas en mesure de produire eux-mêmes. S'ensuit donc une détérioration des termes de l'échange. Alors que certains pays parviennent à diversifier leur offre, la spécialisation en conduit d'autres à dépendre de quelques produits (sucre, café, banane, etc.), ce qui les rend vulnérables aux fluctuations du marché, tandis que les capitaux internationaux exercent un contrôle croissant sur les économies nationales. Le relâchement des liens commerciaux avec la Grande-Bretagne, au profit des États-Unis, au lendemain de la Première Guerre mondiale, ne bouleverse en rien la position hégémonique des pays industrialisés sur le continent.

■ CHANGEMENT DE MODÈLE

La croissance, alimentée par la hausse de la demande dans les années 1914-1930, ainsi que le lent développement de l'industrie, permettent de masquer provisoirement les troubles causés par ce modèle de développement. Une première alerte en 1921 ne remet pourtant pas en cause le modèle de croissance extravertie. Mais la crise nord-américaine de 1929 plonge l'Amérique latine dans une phase de récession profonde. Elle marque un virage vers un nouveau modèle économique reposant sur une industrialisation nationale par substitution d'importation (ISI). Là encore, le changement de modèle n'implique pas de rupture avec les caractéristiques historiques du développement latino-américain : une dépendance commerciale et financière (investissements étrangers) succède à la dépendance commerciale. ●

LES RESSORTS DE LA DÉPENDANCE

LES EXPORTATIONS AU XIX^e SIÈCLE



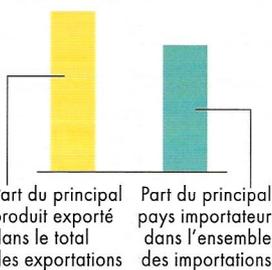
1. Guatemala
2. Salvador
3. Honduras
4. Nicaragua
5. Costa Rica
6. Panamá

Pôles et axes d'échange

● Principaux ports

➤ Principales routes commerciales maritimes

Exportations et importateurs



Produits exportés

- ▲ Ag. Argent
- ▲ Au. Or
- ▲ Cu. Cuivre
- ▲ Sn. Étain
- ▲ Fe. Fer
- ▲ Ni. Nickel
- ▲ P. Pétrole
- ▲ G. Gaz
- Caoutchouc
- N. Nitrates
- ▲ C. Coton
- ▲ L. Laine
- ▲ Ca. Café
- ▲ B. Bananes
- ▲ M. Maïs
- ▲ Bl. Blé
- ▲ C. Canne à sucre
- ▲ V. Viande

Pays importateurs

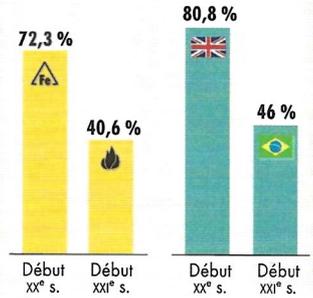
- ▲ Br. Brésil
- ▲ Ch. Chine
- ▲ É. États-Unis
- ▲ F. France
- ▲ R. Royaume-Uni

Sources : Victor Bulmer-Thomas, *The Economic History of Latin America since Independence*, Latin American Studies, Cambridge, 2003 ; CEPAL, 2007.

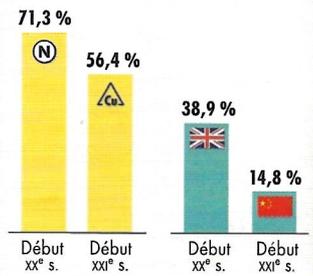
PRODUITS ET CLIENTS

Principal produit exporté ▼ Principal importateur ▼

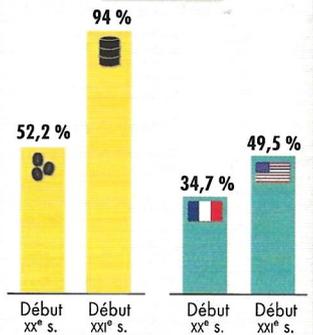
BOLIVIE



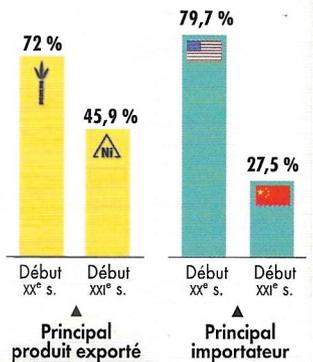
CHILI



VENEZUELA



CUBA



TR II
 d'appt de
 l'Am. latine
 au monde :
 ex. de qq-
 plantes

CES PLANTES VENUES DU MEXIQUE

L'arrivée des conquistadors en Amérique latine à la fin du xv^e siècle est le point de départ d'un authentique métissage culinaire. Les produits importés d'Amérique modifient en profondeur la gastronomie européenne.

Martine Pedron • Ethnologue

Lorsque les conquistadors espagnols arrivent au Mexique, ils découvrent une quantité prodigieuse de plantes nouvelles : près de 10 000 au total, dont 2 000 à usage médicinal. Dès la moitié du xvi^e siècle, les conquistadors qui s'en retournent chez eux rapportent de nouvelles semences, promises pour certaines à un succès prodigieux. Exemple le plus fameux : la tomate (*tomatl*, en nahuatl), originaire du Mexique et des vallées des Andes péruviennes. Ce fruit arrive en Espagne dès le retour de Christophe Colomb, mais, longtemps jugé trop beau pour être bon, il ne connaît ses premières utilisations culinaires que dans la deuxième moitié du xvi^e siècle, en Italie, où on l'appelle

immédiatement *poma d'oro* (pomme d'or, qui a donné l'actuel *pomodoro*). En France, il faudra attendre 1778 pour que la tomate devienne une « plante potagère ».

Autre exemple majeur : le maïs, cultivé de très longue date sur tout le continent américain. Cette céréale constitue la nourriture de base de millions d'Indiens d'Amérique. En France, le maïs s'implante sous le règne d'Henri IV, d'abord dans le Sud-Ouest, où il remplace peu à peu le millet. Il joue rapidement un rôle primordial dans l'alimentation animale.

L'avocat, qui se trouve aujourd'hui sur tous les marchés européens, hiver comme été, est cultivé et consommé au Mexique depuis 5 000 av. J.-C. Le médecin espagnol Francisco Hernan-

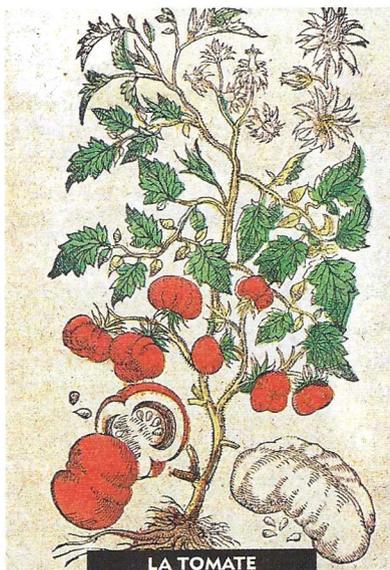
dez (1517-1587), envoyé par le roi Philippe II pour rapporter des informations sur les richesses naturelles des territoires conquis au Mexique, s'enthousiasme pour ce fruit miraculeux : « *Je crois que c'est le meilleur fruit de la Nouvelle-Espagne en saveurs et en vertus. Il excite extraordinairement l'appétit amoureux. Il est tellement sain qu'on en donne aux malades.* » Néanmoins, sa transplantation dans l'Ancien Monde, tentée dans la seconde moitié du xvi^e siècle sur l'une des sept collines de Rome, se révèle un échec. Il faut attendre le début du xx^e siècle pour que l'avocat trouve sa place en Europe.

Le piment sait lui aussi conquérir les palais du monde entier depuis sa découverte par Christophe Colomb.

L'AUTEUR

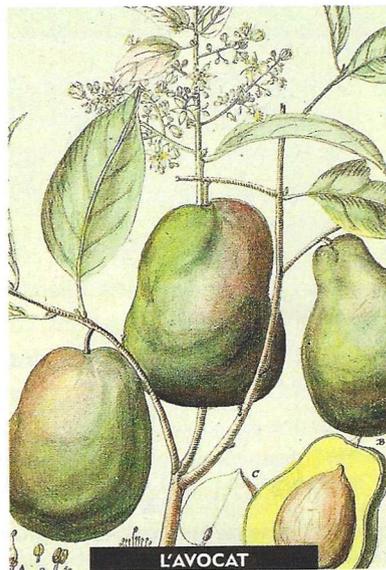
Ethnologue, spécialiste des traditions mexicaines, Martine Pedron a publié de nombreux articles sur le Mexique.

Ce texte est la version abrégée de « Tomate, avocat, piment... Ces plantes venues d'Amérique », *L'Histoire* n° 297, pp. 58-61.



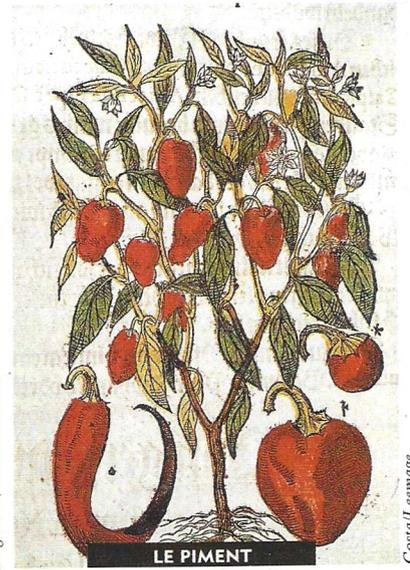
LA TOMATE

Fotoeca/Leemage



L'AVOCAT

Dagli Orti/The Art Archive



LE PIMENT

Costa/Leemage

Au Mexique, il est consommé depuis au moins 8 000 ans avant notre ère et appelé « chile » (du nahuatl *chilli*). Les Aztèques le consommaient mêlé à une purée d'avocat, « ahuacamolli », futur « guacamole ». Les Espagnols, d'abord surpris par ce feu végétal, le nommeront *pimienta de las Indias*, « poivre des Indes » puis *pimiento*, au masculin, pour souligner sa force !

Au milieu du XVI^e siècle, le piment arrive en Espagne où on l'adopte pour relever le goût des tomates, puis il voyage en Italie où il est baptisé « corne de corail », puis *peperoncino*. Très rapidement, il gagne le reste de l'Europe et conquiert la Hongrie, où est mise au point une préparation plus douce : le fameux paprika.

Au nombre de ces plantes qui ont conquis l'Europe, il faut évidemment citer le chocolat : le *xoco-atl* (« eau amère ») des Aztèques. Les Indiens consommaient les graines de cacao grillées ou chauffées au soleil puis moulues, après avoir ajouté de l'eau, du miel, du piment, de la vanille... Et le buvaient froid. Les religieux du Nouveau Monde ne tardèrent pas à transformer cette préparation en une boisson sucrée, pour apaiser les rigueurs du jeûne. Les premières chocolateries apparaissent en Espagne à la fin du XVI^e siècle et l'engouement gagne la France, pour se répandre dans la noblesse, à partir du mariage de Louis XIII avec l'infante Anne

d'Autriche, fille du roi d'Espagne. La Cour ne tarde pas à partager ces goûts. En 1660, la culture du cacao est introduite dans les possessions françaises des Antilles, en Martinique notamment.

Le tabac nous vient lui aussi de la Méso-Amérique ; les Mayas le considéraient comme une plante sacrée réservée aux prêtres, devins et rois. Les Aztèques l'apprécient à leur tour, le cultivent dans les terres chaudes ou le réclament comme tribut. Ses feuilles sont séchées avant d'être fumées dans des pipes de terre cuite. Elles sont employées dans les rituels et en médecine traditionnelle pour frotter les muscles et atténuer les douleurs.

Dès 1520, Francisco Hernandez introduit le tabac en Espagne. Cette plante est, selon lui, « l'herbe qui soigne tous les maux ». L'explorateur André Thévet entreprend le premier

sa culture en France, au XVI^e siècle, dans les environs d'Angoulême, mais c'est Jean Nicot qui l'inscrit dans l'histoire : ambassadeur de François II au Portugal, il le prescrit à Catherine de Médicis pour soigner ses migraines.

Au milieu du XVI^e siècle, le tabac n'est encore cultivé qu'en Amérique du Nord, aux Antilles et à Cuba, mais, dès le siècle suivant, il a investi presque tous les continents, et il va sans dire que son usage va vite se désacraliser. Au XVII^e siècle, la prise est totalement intégrée aux rituels de la civilité française, tandis que les militaires adoptent massivement l'usage de la pipe. Colbert ne s'y trompe pas, et donne à l'État en 1674 le lucratif monopole de la vente des tabacs dans tout le royaume.

Un métissage* culturel s'est donc accompli sans que les Européens adoptent pleinement les usages culinaires et médicaux des Indiens. S'inspirant plus ou moins des pratiques indigènes, ignorant les croyances qui y sont attachées, ils ont importé massivement les produits locaux et en ont élaboré de nouveaux en tâtonnant et en faisant des utilisations inédites, intégrables à leur propre culture. De même, côté américain, l'alimentation fut inévitablement transformée par les apports des recettes et des produits venus d'Europe. Souvent hasardeuse, l'histoire de ces transferts montre en outre l'importance décisive de certains « passeurs ».

LE CHOCOLAT,
« EAU AMÈRE »
DES AZTÈQUES,
GAGNE
LA COUR DE
LOUIS XIII



AKG

Costa/Leemage

Heritage Images/Leemage

NOTE
* Cf. lexique,
p. 94.