

Almanach du **Futur**

EXPÉRIENCES MOTIVANTES POUR UN MONDE MEILLEUR

Expérience motivante N° 44



**MENTHI
GOYO**



La vallée du Mezquital, dans les hautes terres mexicaines au-dessus de 2 000 mètres, à 4 heures au nord de Mexico, a été pendant des siècles la plus importante zone de production d'hydromel, le jus sucré récolté sur les magueys, apprécié depuis l'époque de l'empire aztèque. Le climat, avec beaucoup de soleil pendant la journée et des nuits froides, en plus de la végétation semi-désertique, favorise l'utilisation du maguey et du nopal. Les familles indigènes Hñähñu, premiers habitants de la vallée, ont planté du maguey et du nopal de leurs ancêtres, produisant du pulque, la boisson fermentée à base d'hydromel et de miel de maguey, un édulcorant concentré à base d'hydromel. La colonie puis la modernité semblaient mettre un terme à ce travail culturel mais il semble y avoir une renaissance de cette agriculture ancienne, rajeunie grâce à l'innovation.

TRAIRE LEURS MAGUEYES

Don Cirilo Cruz est le beau-père de Gregorio et de qui le jeune homme, maintenant moins jeune, a appris l'utilisation du maguey. Le maguey est une variété des près de 200 espèces du genre agave, dont 150 se trouvent au Mexique. Gregorio, né en Allemagne, est venu dans cette région pour fournir son service social et a trouvé sa nouvelle maison ici. Goyo, comme on appelle affectueusement ceux qu'on appelle Gregorio au Mexique, raconte:

«L'usage du maguey est très semblable à celui d'une vache laitière ; le matin et l'après-midi, il faut traire la plante et cela tous les jours ». C'est un art d'extraire l'hydromel du maguey. «Le cœur est extrait au centre de la plante et de là le maguey donne environ un litre d'hydromel le matin et un autre litre l'après-midi. Traditionnellement le liquide est aspiré avec l'acocote, une sorte de longue calebasse ; aujourd'hui, de moins en moins de personnes travaillent le maguey, car l'hydromel est périssable et doit être consommé quelques heures après la récolte».

Ce n'est pas une tâche culturelle très facile, car il faut périodiquement gratter les parois de la partie centrale de la plante. Face à la question : la plante n'est-elle pas ainsi tuée pour en profiter ?, Goyo, qui a étudié le sujet en profondeur, explique: *«Une plante de maguey a besoin de sept à dix ans pour arriver à maturité ; avant, son utilisation n'a pas de sens. Une plante peut être utilisée jusqu'à six mois, selon l'habileté de la personne qui, à l'aide du grattoir, peut extraire entre 250 et 600 litres d'hydromel. L'utilisation de l'hydromel permet une durée de vie utile plus longue pour le maguey; mais quelque chose de très différent se produit avec la production de tequila, car toute la plante est détruite et elle n'est servie qu'une seule fois»*. En moyenne, environ 10% des magueys sont utilisés dans une parcelle, c'est-à-dire que pendant que certains sont utilisés, de nouveaux sont plantés et les autres agaves mûrissent sur la même parcelle. Cette agriculture traditionnelle de la culture Hñähñu est pratiquée depuis des siècles. En comparaison, dans une plantation d'agaves pour la tequila, seuls des



agaves bleus sont plantés, génétiquement identiques à l'aide de produits agrochimiques ; arrivés à maturité, les agaves bleus sont récoltés à la tonne, laissant les parcelles « propres ».

ENTRE ASCENDANCE ET INNOVATION

Depuis que Goyo a pris connaissance de cette agriculture adaptée à un climat extrême, il a ressenti une intrigue qui consistait en ceci : Comment comprendre qu'une forme d'agriculture si bien adaptée aux facteurs climatiques et écologiques, en plus de faire preuve d'une grande résilience face aux la crise climatique, et pratiquée depuis l'Antiquité par les familles de la région, est-elle en passe de disparaître ? Dans son analyse, Gregorio a trouvé différents facteurs défavorables à l'utilisation ancestrale du maguey. L'hydromel fermente très rapidement et est donc très périssable. Le pulque, hydromel initialement fermenté, doit parvenir à ses destinataires finaux en quelques heures, alors que ses marchés urbains comme Ixmiquilpan ou d'autres villes ne sont pas très proches ; Au même temps, la demande de pulque a constamment diminué puisque les gens consomment de plus en plus de la bière au lieu de pulque.

En évaporant l'hydromel du maguey, on obtient un liquide épais contenant environ 70 % de fructose, ce qui donne un miel utilisé comme édulcorant aux nombreuses propriétés médicinales ; Même les personnes diabétiques peuvent consommer ce miel végétal sans restriction. Le facteur sérieusement limitant dans le processus d'évaporation est la forte demande d'énergie pour réaliser l'évaporation de l'eau. En raison des conditions semi-désertiques, il n'est pas durable d'utiliser les rares plantes ligneuses comme bois de chauffage pour ce processus, qui se produit encore fréquemment. Goyo ajoute que, comme pour le lait, pour l'hydromel : cette matière première doit être livrée quotidiennement pour être transformée. *"Si la livraison et la vente de la matière première ne sont pas garanties, les gens abandonnent cette activité agricole."* Cela se produit dans de nombreuses familles de la vallée de Mezquital. Don Cirilo, en raison de son âge avancé, a passé le métier à Jorge, le beau-frère de Goyo. Presque tous les jours, Jorge apporte du pulque à Ixmiquilpan ; mais il est de plus en plus difficile de vendre du

pulque et le volume des ventes continue de baisser. Dernièrement, l'augmentation de la demande de pencas, c'est-à-dire de feuilles de maguey, a été évidente. Jorge a extrait beaucoup de tiges ces derniers temps. *"Compte tenu de la croissance lente du maguey et de la nécessité de le replanter, ce que très peu de gens*

font, il y a un risque de manquer de plants à cause de cette gestion à court terme et prédatrice."

Pour de nombreuses personnes dans la région, et en particulier pour les autorités, la sécheresse est le goulot d'étranglement de l'agriculture. Goyo à plus d'une occasion leur a montré que ce





n'était pas le cas. Lorsque les magueys sont observés tôt le matin, la surface des feuilles capte l'eau nécessaire à leur croissance à partir de la rosée du matin ; auquel s'ajoute la capacité d'absorption de CO² d'une plante de maguey étant le double de celle d'un arbre de 20 ans. Compte tenu du fait qu'avec la crise climatique, il y a une tendance à la diminution des précipitations, le maguey est l'une des plantes les plus résistantes de cet écosystème et recèle la possibilité d'une gestion durable. Pour Gregorio, il peut y avoir un avenir prospère pour l'agriculture du maguey tant qu'il y a des innovations

dans deux directions : une source d'énergie durable et conviviale, et des produits maguey et nopal transformés qui ont un marché sûr.

DIT ALEXANDER VON HUMBOLDT

Un matin de 2007, alors que Goyo accompagnait Don Cirilo pour traire les magueys, son beau-père lui a dit quelque chose qui, selon Goyo, a changé sa vie: *"Ils disent que la ferme Castel de Oro existait ici et dans le l'année 1803 l'explorateur Alexander de Humboldt qui eut une idée brillante. Il semblait incroyable au pionnier de la botanique qu'ici dans le désert, pour faire du pulque, le jus frais des magueys soit récolté 365 jours par an. Ici, ils l'ont invité au pulque le plus riche du Mexique et Humboldt a déclaré que ces saveurs uniques de la vallée de Mezquital devraient être partagées dans le monde entier. Mais il était impossible d'embouteiller le pulque car il était très périssable, alors Humboldt proposa de faire un distillat fin à base de pulque. On dit qu'il a réussi à distiller*

42 bouteilles du soi-disant PULCAL –PULque –Castel de Oro-Alcohol. Et ils disent aussi que Humboldt lui-même a mis fin à la distillation parce qu'il n'était pas prudent de mettre fin au peu de bois de chauffage disponible dans ces terres désertiques".



Goyo, écoutant cette histoire, dont on ne sait pas avec certitude s'il s'agit d'une légende ou de quelque chose qui s'est réellement passé - bien que l'on sache qu'Alejandro de Humboldt a visité la vallée de Mezquital en 1803 - s'est lancé et a fait une promesse à Don Cirilo : *"Sauvons le PULCAL et distillons-le, en utilisant le soleil"*. Depuis lors, 16 ans se sont écoulés et Gregorio a réussi à tenir sa promesse il y a quelque temps. Dans un triptyque du domaine Castel de Oro, une

entreprise Goyo avec María Trinidad Cruz, sa femme et d'autres collaborateurs, il dit : « La tradition n'est pas le culte des cendres mais la préservation du feu vivant », et comme vision il indique : « Nous préservons vivante l'agriculture Hñähñu du maguey et du nopal... produisant de la nourriture et des boissons en utilisant l'énergie solaire concentrée ». Deux familles voisines livrent leur hydromel le matin et l'après-midi. Le miel est produit dans la cuisine de transformation de la ferme et un alambic d'une capacité de six cents litres a été installé dans une section séparée pour la production de distille de maguey ainsi que de le figuier de barbarie avec un système qui concentre l'énergie solaire pour générer de la vapeur solaire. De cette façon, avec une forme d'énergie qui prend soin de l'environnement ainsi que de l'économie de ceux qui produisent du miel et des distillats. Goyo a expliqué : « Nous n'en sommes encore qu'au tout début car nous ne pouvons garantir à de nombreuses familles d'acheter leur hydromel; mais c'est exactement ce que nous voulons pour que les familles puissent à nouveau planter et gérer leurs magueys et nopales. Dans la mesure

où nos produits Finca Castel de Oro ont un débouché, nous contribuons à préserver l'agriculture ancestrale qui, à elle seule, est unique mais aussi exemplaire au monde pour sa durabilité dans un climat extrême ». La tendance est positive, c'est qu'avec de nombreuses années, l'alambic actuel a été installé par rapport à une capacité plusieurs fois supérieure à celle du précédent. Quelque chose de similaire s'est produit avec les marmites à vapeur industrielles pour la cuisson de l'eau de miel.



PRIX D'OR ET D'ARGENT

Gregorio est un autodidacte par excellence. En ce qui concerne la production de distillats, il a acquis toute la littérature sur le sujet, qu'elle soit publiée en espagnol, en allemand ou en anglais. L'année dernière, il a participé avec deux produits distillés au "Concours Mondial de Bruxelles - Spirits Selection", un concours annuel de vins et de distillats dans lequel plus de trois mille vins et distillats sont jugés par quatre-vingts experts indépendants. Le Pulcal Humboldt 1803, distillé à partir du pulque fin de la Finca Castel de Oro, a reçu la médaille d'argent et le Xamati, distillé à partir du cactus à figues de barbarie, a remporté la médaille d'or. Le Mexique est un pays de distillations et est connu pour ses distillats de tequila et de mezcal. L'attribution des deux distillats produits par la Finca Castel de Oro à Bruxelles a fait la fierté de tout l'État d'Hidalgo. Trinidad, la femme de Goyo, exprime ce que beaucoup de gens pensent: "Comme si quelqu'un



qui n'était pas né ici nous apprend l'importance et la bonté du maguey". Les dégustateurs du concours mondial annuel de Bruxelles pourraient en dire autant, car les distillats de Goyo sont très probablement les seuls issus d'une distillation solaire.

LA MODERNITE FACE A L'INNOVATION ANCESTRALE

"Si l'idée de modernité consiste à déclarer inutile et nuisible tout ce qui est ancestral", souligne Goyo, "alors nous faisons fausse route ; c'est comme vouloir cultiver des olives ici à cause du climat, alors que personne ne sait comment gérer cette culture et qu'il n'y a pas non plus une grande consommation d'olives dans le pays". C'est peut-être parce que Goyo est né en Allemagne qu'il est convaincu qu'il ne faut pas simplement copier ce qui est moderne ou imiter l'Europe. Le slogan de Finca Castel de Oro va dans ce sens : "Du champ de maïs à la bouteille durable".

À Finca Castel de Oro, l'avenir se construit dans le présent, un avenir où tout se tient : l'identité culturelle, la nature, le bien commun et le bien vivre et l'histoire(s). Menthi est Hñähñu et signifie santé, cheers, prost: Menthi Goyo.

MESSAGES POUR L'AVENIR

Entre l'ascendance et l'innovation, on découvre les voies d'un avenir authentique au lieu du copier-coller d'une modernité autocollante.

Ce qui, à première vue, semble être des adversités peut être des chenilles où, au lieu de papillons, émergent des modèles de durabilité et de résilience.

Personne n'est prophète dans son propre pays ? Goyo montre le contraire.



Almanach du Futur

Le texte a été élaboré, sur la base de conversations in situ, par Jorge Krekeler (coordinateur de l'Almanach du futur - facilitateur de Misereor au nom d'Agiamondo) en janvier 2023. Un grand merci à Gregor Schäpers et María Trinidad Cruz Paredes, avec Daniel, Clarissa et David de la Finca Castel de Oro à El Sauz, municipalité Cardonal, Valle del Mezquital, Hidalgo - Mexique, pour l'accueil familial et le partage sans limite.

Auteurs: **Jorge Krekeler** jorge.krekeler@posteo.de

Conception: **Ida Peñaranda - Gabriela Avendaño**

Photographies: **Gregorio Schaepers - Finca Castel de Oro - Trinysol - Isabella Krekeler - Jorge Krekeler**

Traduction: **Mauricio Gnecco**

Coordonnées en termes d'expérience documentée:

Gregor Schapers

facebook Finca Castel de Oro, Gregor Schapers

youtube: goyomexico

instragram: alemanmexico, pulcal_1803

www.fincacasteldeoro.com

info@fincacasteldeoro.com

Avec le soutien de:

MISEREOR
IHR HILFSWERK

Edition: **Février 2023**

www.almanaquedelfuturo.com



CC-BY 4.0, d'autres licences peuvent s'appliquer aux logos, images individuelles et textes (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/21.06.2018>)