

A la découverte de l'Uruguay



Notre arrivée à Montévidéo

Nous sommes arrivés à Montévidéo, la capitale uruguayenne après une nuit entière de bus, le 7 avril au petit matin.

Montévidéo est une capitale qui concentre plus de la moitié de la population du pays (population total environ 3,2 millions d'habitants)

Cette ville ressemble étrangement aux capitales européennes et ceci est bien normal car la majorité de la population a ses racines en Italie, Espagne ou France.

Nous nous trouvons le long des côtes de l'océan Atlantique où nous profitons enfin un peu de la mer.



Nous sommes restés 3 jours à Montévidéo et nous avons visité entre autre la halle de produits agricoles de la vie. L'Uruguay est un pays principalement producteur de viande de boeuf et une grande partie des fruits que nous rencontrons sur les étales du marché sont importés, soit du Brésil soit de l'Argentine.



Nous quittons ensuite la capitale pour nous rendre dans la ville de Canelones. Des amis nous ont donné le contact d'un agronome uruguayen qui va nous héberger pour quelques jours. Encore une fois nous dormons bien au chaud. Nous sentons que l'automne arrive, les jours sont de plus en plus courts (à 18h30 il fait presque nuit) et surtout plus frais. Cependant, le pays manque d'eau, depuis plusieurs semaines il n'a pas plu. Les cultures commencent à manquer d'eau.

Notre nouvel ami qui s'appelle Miguel habite au milieu d'un verger et il y a environ 80 poules pondeuses. Il nous explique que sa grand-mère était française et était née près de Lyon 😊

Maxime fait un tour de tracteur pour donner un coup de main



Nous passons quelques jours chez Miguel et nous l'aidons à faire ses semis et mettre en pot des fraisiers pour l'hiver qui arrive.



Nous en profitons aussi pour cuisiner comme cette tarte à la tomate et à la moutarde !



La suite du programme nous conduit chez différents producteurs

Ici comme dans toute l'amérique latine il existe toujours une forêt dite native. De nombreuses personnes cultivent donc de jeunes arbres afin de les replanter pour maintenir le peu de forêt qu'il reste. La majorité de la forêt a été coupée et laisse place à de grandes plaines appelées Pampa où est pratiqué l'élevage de boeuf pour la viande. La qualité de la viande uruguayenne est très bien reconnue et exportée dans de nombreux pays !



Jeunes arbres en production



Nous recontrons différents producteurs tous plus sympathiques les uns que les autres. Les conditions de vie sont assez rustiques, nous prenons nos premières douches froides et l'alimentation est peu diversifiée mais l'accueil est adorable. Nous passons beaucoup de temps à discuter et buvant un maté (équivalent du chimaron du Brésil)



Notre voyage se poursuit avec la découverte de la bioconstruction de maison.

Ce sont des maisons qui sont construites avec les matériaux locaux. Puisqu'il n'y a pas de pierre et peu de bois, les constructions sont en terre. L'ossature des maisons est en bois et ensuite un mélange de terre et de paille est réalisé



Nous, nous dormons dans notre maison en toile ! 😊

Nous continuons à découvrir
des variétés de maïs de
toutes les couleurs (jaune,
blanc, rouge, noir, quasiment
bleu...)



A la découverte d'une école technique agricole

Nous continuons notre périple et passons 2 jours avec des professeurs de l'école technique agricole de Pirianopolis. Nous découvrons la manière d'enseigner l'agriculture uruguayenne. Les élèves qui ont entre 14 et 17 ans ont des cours théoriques mais surtout 10h de cours pratiques par semaines. Pour apprendre à cultiver, à tailler des arbres, à construire des maisons en terre ...Il manque juste des animaux dans cette

éc!ole



La prochaine fois nous vous parlerons
de la fête des semences où nous allons
ce weekend ! A très bientôt !

