



[1997 \(enero - diciembre\)](#)

El mejoramiento de la producción doméstica de cuyes en Perú ayuda a alimentar a los pobres

por *Katherine Morrow*



En Perú, criar cuyes es usualmente la responsabilidad de mujeres y niños

(Foto: R. Charbonneau, CIID)

[Función de los cuyes](#)

[Razas promisorias](#)

[Divisas](#)

La Estación Experimental Agronómica de la Universidad Agraria de La Molina — situada en las afueras de Lima, Perú — es un tranquilo refugio en medio de las congestionadas carreteras, la contaminación y la superpoblación que caracteriza a esa megaciudad de 7 millones de habitantes. En la estación experimental, los pollos deambulan entre surcos, escarbando en busca de alimento en los apacibles campos de maíz ya casi listos para la cosecha, todo lo cual contrasta con la vista caótica de los llamados *pueblos jóvenes*, de rápido crecimiento en Lima — vastos barrios miseria que se extienden por varias millas hacia las colinas desérticas y hacia el norte y el sur de la costa del Pacífico.

Para millones de campesinos pobres del altiplano de los Andes, estos barrios miseria se han convertido en el hogar. Muchos de ellos se vieron atrapados entre dos fuegos durante los años de violentos conflictos entre las guerrillas, los narcotraficantes y el ejército. Como resultado, han abandonado su modo tradicional de vida para convertirse en chóferes de taxis, sirvientes, vendedores ambulantes y *huachimanes*, o serenos, en la ciudad.

La dura realidad de la población andina del Perú, ya se trate de emigrantes a los centros urbanos de la costa o de campesinos pobres que practican la agricultura de subsistencia en el altiplano, nunca se aleja de las mentes de [Lilia Chauca](#) y su pequeño equipo de investigadores en La Molina. Durante los últimos 25 años, esos científicos han tratado de mejorar la nutrición y seguridad económica de los pobres, centrando sus esfuerzos investigativos en un importante componente básico de la dieta andina, o curiel.

Función de los cuyes

"Es muy importante que las personas fuera de Perú comprendan la importancia del cuy en la sociedad andina", señala la Dra. Chauca. "El hecho de que en el norte del país se los tenga como mascotas en el Norte provoca malentendidos. El cuy es un animal andino que durante miles de años se ha criado como alimento. Es una importante fuente de proteína para las familias pobres que, por otra parte, comen poca o ninguna carne ya que en su mayor parte se alimentan de papas y arroz". En los Andes, señala la Dra. Chauca, son las mujeres y los niños los encargados de criar cuyes, para lo cual utilizan la cocina de la casa, donde se los alimenta con sobras de verduras y verduras frescas como la alfalfa.

Los 6.000 cuyes que se mantienen en el centro de cría en La Molina producen un coro de chillidos bien audibles ("cui, cui") que dieron origen al nombre quechua de cuy con que se designa a los curieles o cobayas. "Lo que hacemos aquí son cruzamientos genéticos para obtener dos características", nos relata la colega de la Dra. Chauca, Rosa Higaonna Oshiro, "animales que se reproduzcan mucho y que alcancen la edad reproductora con relativa rapidez. De ese modo se podrán producir más cuyes en menos tiempo".

Razas promisorias

Hacia 1986 el equipo de investigación había identificado las primeras razas promisorias que combinaban las dos cualidades deseables. Con financiamiento proporcionado por el Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo (CIID), se comenzaron a introducir los animales en la región de Cajamarca, sierra situada al norte del Perú, donde abunda la desnutrición infantil ya que se trata de uno de los departamentos más pobres del país.

"Aprendimos rápidamente que era preferible traer de fuera sólo los cuyes machos", nos dice la Dra. Chauca. "Cuando se cruzaban con hembras locales, que están específicamente adaptadas a las condiciones ecológicas, la nueva raza combinaba las cualidades de las variedades 'mejoradas' con la adaptabilidad de los cuyes locales".

Durante este trabajo, el equipo de investigación creó mejoramientos simples y de bajo costo en los métodos tradicionales de cría de cuyes e inició un esfuerzo comunitario para transferir ese conocimiento a las mujeres y niños locales. Una innovación principal consistió en criar los cuyes en corrales — destinando

un macho para varias hembras — en vez de dejarlos libres en el piso de la cocina. Este método ayuda a proteger los animales contra enfermedades y evita el cruce endogámico.

Divisas

Según Rosa Higaonna, quien pasó muchos años haciendo trabajo de extensión rural con grupos de mujeres y escolares en Cajamarca, "el cuy significa algo más que alimento para la familia ya que puede darse en trueque por keroseno, arroz y otros productos esenciales. Durante los años de hiperinflación, en los decenios de 1980 y 1990, el cuy tenía un valor similar a las divisas, permaneciendo su valor de cambio estable, gracias a lo cual durante esos años difíciles el cuy evitó la ruina de muchas familias." La cría de cuyes permitió a muchas mujeres ejercer control sobre un componente clave de la economía doméstica, añadió.

Debido a que el financiamiento externo terminó, actualmente el gobierno peruano ejerce presión sobre La Molina para que se autofinancie, por lo que la Dra. Higaonna emplea la mayor parte del tiempo en la cría de cuyes para venderlos en Lima. Mientras tanto, el equipo de la Dra. Chauca se concentra en prestar ayuda a inmigrantes recientemente llegados a la ciudad, dedicándose sus investigadores a crear nuevas técnicas para criar cuyes en viviendas superpobladas de los barrios miseria.

La Dra. Chauca considera a los cuyes como un componente principal de la 'agricultura urbana' en Perú, actividad que atrae interés mundial por el papel potencial que tiene de garantizar la seguridad alimentaria en los países del Sur. De esta manera, incluso mientras la sociedad peruana evolucione, los cuyes mantendrán su papel central en la cultura local y en la dieta familiar, subraya Chauca.

Katherine Morrow, escritora canadiense que ha trabajado recientemente en Cajamarca, Perú.

Persona de contacto:

Dra. Lilia Chauca, Facultad de Investigación en Animales Menores, Universidad Agraria La Molina, Av. La Universidad s/n La Molina, Lima 12, Perú; teléfono (51-1) 435-1979; fax (51-1) 436-1282.

[Función del cuy](#)

[El CIID Informa : Octubre 1993, "Argicultura urbana : cultivo y cria en la ciudad"](#)

["Fiesta para seis : un cuy y todos quedaremos satisfechos"](#)

[To explore other links](#) (en inglés)

[Pour explorer d'autres liens](#) (en francés)

Unless otherwise stated, all articles and photos may be freely reproduced providing suitable credit is given.

ISSN 0315-9981. This magazine is listed in the Canadian Magazine Index.

- [Suscribir](#)
- [Volver IDRC Informa](#)
- [Volver al IDRC](#)

Copyright © International Development Research Centre, Ottawa, Canada

Please send your comments to [editor of Reports](#).



IDRC Reports

STORIES ON RESEARCH IN THE DEVELOPING WORLD

CIID Informa / Archivo

enero-diciembre 1997

- 31 de enero [Globalización de Brasil : las dos caras del milagro económico](#) Pierre Beaudet
- 28 de feb. [Es el impuesto global sobre las transacciones financieras internacionales la solución para salvar a las Naciones Unidas?](#) Stephen Dale
- 7 de marzo [Protección del medio ambiente mexicano : función de los instrumentos económicos](#)
Steven Hunt
- 4 de abr. [Epidemiología a nivel poblacional en Guerrero, México](#) Louise Guénette
- 11 de abr. [Para salvar la capa de ozono : la alternativa al bromuro de metilo](#) Jacinda Fairholm
- 2 de mayo [Mejora de la resistencia de cultivos : una nueva técnica de selección importada del pasado](#) Kevin Conway
- 16 de mayo [Contaminación de mercurio en el Amazonas](#) Jennifer Pepall
- 6 de jun. [Red TRAMIL de investigaciones reafirma los poderes curativos de las plantas medicinales](#)
Frank Campbell
- 5 de set. [Género, mentiras y economía global : la fuerza laboral "invisible" adquiere carta de ciudadanía](#) John Eberlee
- 12 de set. [Internacionalismo canadiense en el siglo XXI : conversación con Maurice Strong](#)
Michael Smith
- 3 de oct. [Iniciativa sobre los agentes de conocimiento : vincular a los creadores del conocimiento con sus creadores](#) Michael Smith
- 10 de oct. [CamBioTec promueve la colaboración entre Canadá y América Latina en el campo de la biotecnología](#) Deana Driver
- 24 de oct. [AGUILA : promoción de la agricultura urbana en América Latina](#) Laurent Fontaine
- 31 oct. [Mejoramiento de la producción doméstica de cuyes en Perú ayuda a alimentar a los pobres](#) Katherine Morrow
- 21 de nov. [Control de la malaria mediante un plaguicida económico e inocuo para el medio ambiente](#)
Katherine Morrow
- 5 de dic. [Mejoramiento de la gestión de recursos naturales en Cajamarca, Perú](#) Katherine Morrow
- 12 de dic. [Detección de sustancias químicas en el agua : análisis de agua alternativos para los países del Sur](#) John Eberlee y Jennifer Pepall
- 19 de dic. [Investigación de los efectos que causa sobre la salud el entrar en contacto con bajos niveles de mercurio de metilo](#) André Lachance



credit is given.

ISSN 0315-9981 This magazine is listed in the Canadian Magazine Index.

Copyright 2003 © International Development Research Centre, Ottawa, Canada
Octubre 2003

Función del cuy

El cuy ha ocupado siempre un lugar prominente y sagrado en el mundo andino. Los incas se guiaban por las entrañas de esos animales para decidir sus estrategias guerreras. Actualmente, los shamanes y curanderos tradicionales usan los cuyes negros en un antiguo rito de curación que data de miles de años. El rito consiste en un 'lavado' ritual durante el cual se hace pasar el animal por el cuerpo del paciente para que absorba la enfermedad. Se da de comer al cuy una variedad de hierbas medicinales y cuando el animal ha elegido una de ellas ésa es la que se le prescribe al enfermo. A continuación el shaman sacrifica al cuy y examina sus entrañas para determinar no solamente la causa de la enfermedad y la prognosis, sino también la salud mental del paciente y la situación de su hogar y familia. Después de ese rito en el que ha absorbido la enfermedad del paciente, el cuy se convierte en un objeto potencialmente peligroso, por lo que se imparten instrucciones al cabeza de familia para que lo sepulte en un lugar apartado, "de modo que no infecte ni a hombres ni a mujeres, ni a ningún animal que vuele o camine sobre la tierra" (Manuel Barco, Shaman de Huancabamba).

Tomado de *Cerros, plantas y lagunas poderosas: la medicina al norte del Perú*, por Lupe Camino, CIPCA Piura, 1993.



CIID Informa
Octubre de 1993
Volumen 21 Número 3 (Agricultura urbana : cultivo y cría en la ciudad)

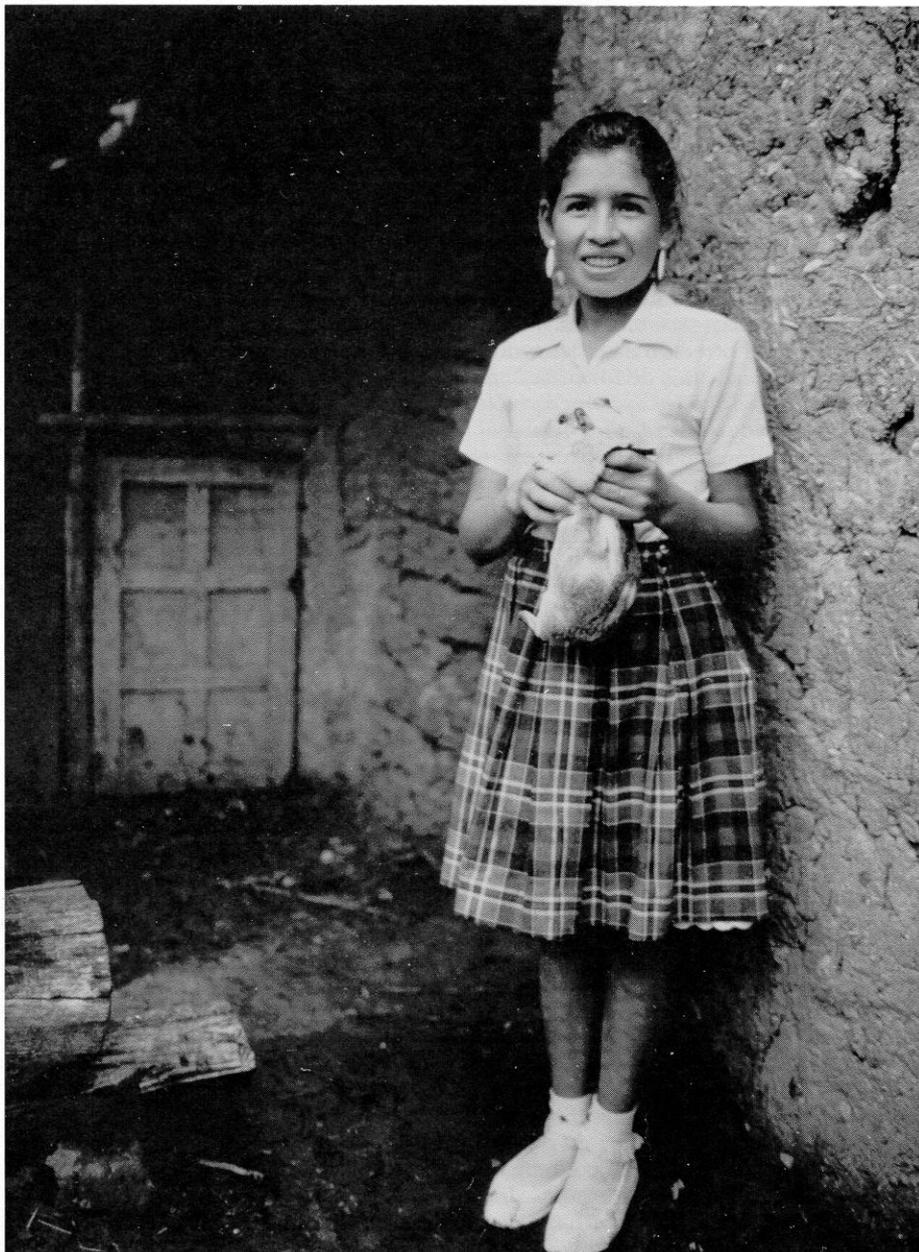
CONTENIDO

- Autosuficiencia alimentaria urbana : significación y retos
v. 21, no. 3, p. 2-5
[111879.pdf \(...\)](#)
- Nuevos retos frente a los agricultores urbanos de China
v. 21, no. 3, p. 6-7
[111881.pdf \(...\)](#)
- Cultivo y cría en la ciudad
v. 21, no. 3, p. 8-9
[111884.pdf \(...\)](#)
- Lógica agrícola en Kampala
v. 21, no. 3, p. 10-11
[112270.pdf \(...\)](#)
- Reconocimiento de los agricultores urbanos de Etiopía
v. 21, no. 3, p. 12-13
[111888.pdf \(...\)](#)
- Vista desde el suelo en Dar Es Salaam
v. 21, no. 3, p. 14-16
[111890.pdf \(...\)](#)
- Parcela propia en ciudades kenyanas
v. 21, no. 3, p. 17-18
[111892.pdf \(...\)](#)
- Alimentarse en Bolivia
v. 21, no. 3, p. 19-20
[111895.pdf \(...\)](#)
- Espacio para las bicicletas en el paisaje urbano
v. 21, no. 3, p. 21-22
[111897.pdf \(...\)](#)
- Planta tradicional promisoría
v. 21, no. 3, p. 23-25
[111900.pdf \(...\)](#)

FIESTA PARA SEIS: UN CUY...

... Y TODOS QUEDAREMOS SATISFECHOS

Fotos: R. Charbonneau / CIID



A los peruanos les encanta el cuy. Tanto que lo crían en su propia cocina. Investigadores limeños, financiados por el CIID, han desarrollado razas que pesan más que un pollo corriente. Y han inventado mejores técnicas de producción para atender la demanda de esta carne cada vez más popular.

A la izquierda, Nilda Quiroz Pérez de 13 años, de Llacanora Perú, tiene a su cargo el negocio de cuyes de la familia.

A la derecha, tradicionalmente los cuyes se crían bajo la cocina, alimentándose con las sobras de la mesa.



ROBERT CHARBONNEAU

Los pleitos entre vecinos, generalmente por linderos, son parte de la vida rural en todo el mundo. En Perú se dice que a los abogados a cargo de estos pleitos se les engulle de cuyes—conejiños de indias—ya que a menudo se les paga sus servicios legales con cuyes en vez de dinero.

Considerado generalmente como un animal corriente de laboratorio, el conejillo de indias en la sierra andina es objeto de toda una mitología. Ya en la época del Imperio Inca, este roedor y su chillido (“cuy, cuy”) había conquistado una posición central... en la mesa.

En la catedral de la ciudad de Cusco, centro del Imperio Inca, hay un inmenso cuadro de la Última Cena donde Cristo, rodeado de sus 12 apóstoles, tiene frente a sí un cuy bien asado que comparte con ellos.

Los peruanos, serranos, costeños o recién llegados a los suburbios de Lima, sirven cuy como plato favorito en las fiestas.

La porción es proporcional al aprecio por el amigo. Toda ocasión—visitas, cumpleaños, día de fiesta—es motivo para servir esta sabrosa carne, generalmente frita, pero también asada, estofada, o en sopa.

Las estadísticas muestran que los pobladores de la sierra andina obtienen el 95 por ciento de su proteína animal del cuy. Más de tres cuartas partes de los habitantes de Lima han comido carne de cuy alguna vez, y más de la mitad los crían en su casa. Una mejor comercialización podría aumentar este consumo en la capital. Un estudio ha mostrado que el suministro es irregular y que los animales se venden vivos, lo que aleja a algunos posibles consumidores.

Al cuy se le vincula con la cocina, la celebración y el mito. Existe la creencia de que el cuy negro quita la artritis.

La mayoría de las personas los crían para consumo doméstico o trueque por otros

alimentos, como arroz. Este “microganado” se cría todavía a la antigua, arrimado al calor del hogar, en una actividad familiar que está principalmente a cargo de mujeres y niños.

En Perú, a menudo se deja que vivan debajo de la estufa varias docenas de cuyes, aunque a veces se los guarda en pequeños compartimentos de adobe. Se alimentan con sobras de la mesa, pellejos de papa, zanahoria y lechuga, así como hojas de banano, alfalfa y granos comprados en el mercado.

La crianza de estos animalitos es fácil y su reproducción rápida. Son domésticos y no huyen, aun pudiendo hacerlo. Muy tímidos, se esconden al menor gesto de sus dueños o visitantes.

La gente cree que les encanta el humo y el calor y por eso los instalan en la cocina. La verdad es que tienen un sistema de enfriamiento imperfecto. Los biólogos coinciden en que el cuy puede soportar temperaturas cercanas a cero, pero que el calor los mata fácilmente, hasta en menos de 20 minutos.

Al contrario de lo que uno se imagina, el cuy no es una especie menor en esta parte del mundo. Sólo en Perú, hay 22 millones y también se comen en Bolivia, Colombia y Ecuador.

Al cabo de nueve semanas de gestación la hembra pare una camada de tres en promedio, pero puede fácilmente alcanzar a ocho. Siete hembras pueden producir al año 72 crías, o sea 35 kilos de carne. En Perú solamente, se sacrifican 65 millones al año para un total de 17 000 toneladas de carne.

Los investigadores Lilia Chauca y Marco Zaldivar son fanáticos del cuy. Llevan

15 años estudiándolo en la estación experimental La Molina, en las afueras de Lima, y colaboran activamente en el mejoramiento de razas.

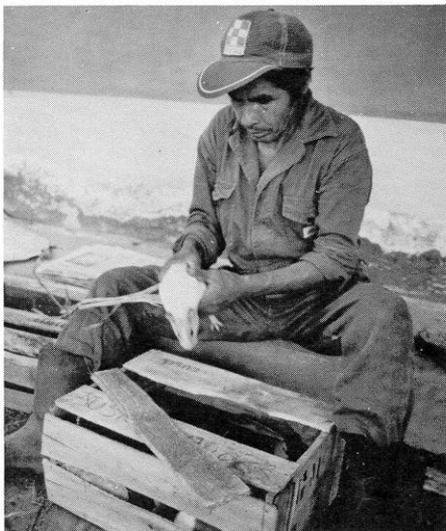
Se dice que en la época de la conquista española, los cuyes crecían hasta 35 centímetros de largo. Hoy, la mayoría no alcanza ni la mitad de esa dimensión. Mediante cuidadosa selección de razas y cruces controlados, los investigadores han logrado “retroceder” y producir cuyes grandes.

Cuatro clases han sido desarrolladas y ahora se estudia su adaptabilidad a distintas regiones y condiciones de cría. Su selección se hizo por la rapidez con que engordaron, pero también se tuvo en cuenta su disposición. Se prefieren los animales tranquilos y dóciles a los nerviosos o tensos. Estas son características importantes para la cría en la cocina.

Los investigadores iniciaron su trabajo en La Molina donde disponen de dos criaderos con capacidad total para 2 600 animales. Desarrollaron nuevas razas y midieron sus ritmos de consumo de alimentos y de crecimiento.

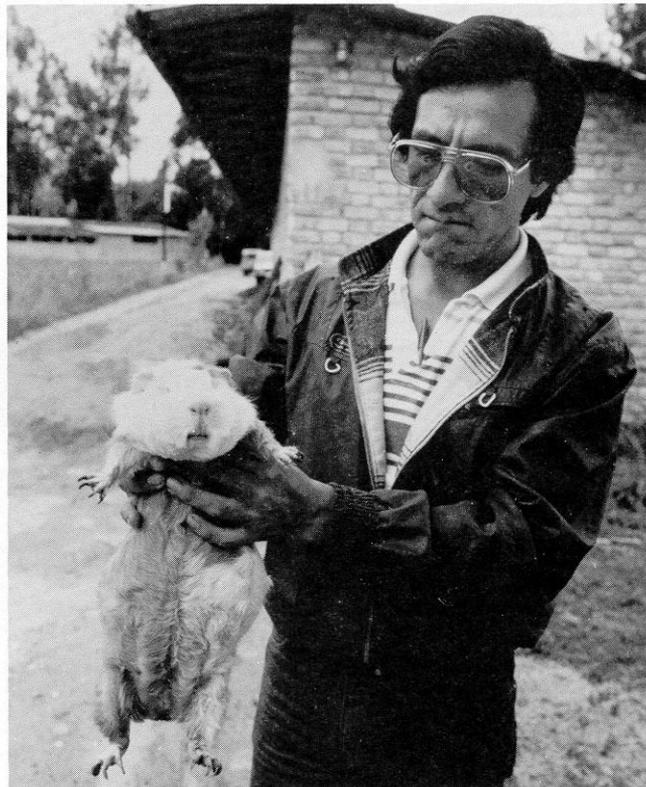
Aproximadamente a los tres meses de edad (madurez), los cuyes de La Molina pesan casi 1,1 kilos, mientras que las líneas salvajes escasamente llegan a los 450 gramos. Con ese peso, se puede alimentar bien a seis personas.

Según el doctor Zaldivar, la demanda del cuy está en aumento. Él piensa establecer una red nacional para criar ‘supermachos’ y venderlos luego a los campesinos. “Para eso tendremos que desarrollar animales muy bien adaptados a las condiciones ecológicas de las distintas regiones del país, unos para la costa, otros para la sierra. He-



A la izquierda, cuyes mejorados genéticamente salen cada semana de la estación de investigación La Molina hacia regiones circundantes.

A la derecha, Julio Gamarra, investigador del norte del Perú, mostrando un bonito ejemplar. El Sr. Gamarra visita periódicamente los pequeños criaderos de cuyes de la región para enseñar métodos adecuados de producción.



mos desarrollado razas y unas técnicas sencillas de cría que permiten triplicar la producción de carne sin aumentar el número de los animales. Donde los productores obtienen ahora tres o cuatro hembras al año por cruce, se podrán producir hasta 10”.

Estas mejoras derivan de una selección minuciosa. Las nuevas razas crecen más rápido y son más grandes. Asimismo, se ha acortado su ciclo reproductivo: la hembra alcanza madurez sexual entre las 6 y 8 semanas, en vez de 13, y el macho entre las 9 y 10 semanas, en vez de 12. Con un poco de cuidado, como lavarlos para quitarles los parásitos, los productores pueden sacar mayor provecho de la naturaleza prolifera del cuy.

La Dra. Chauca, directora del proyecto de investigación, recomienda un destete temprano y la separación de machos y hembras. Se puede utilizar un criadero para la procreación—un solo macho fecunda siete u ocho hembras—y otro para albergar las crías y demás hembras maduras. “A veces es difícil que la gente acepte la idea de criar cuyes en pequeños recintos”, dice la Dra. Chauca. “Los productores, sobre todo los del interior del país, creen que el cuy se reproduce mejor en libertad. Pero ocurre que los machos se pelean por las hembras y se presentan muchos abortos”. La crianza no controlada lleva también a una alta endogamia que produce crías con poca resistencia a varias enfermedades.

La Dra. Chauca ha propuesto unos métodos sencillos para las familias que crían cuyes en sus casas. Sus recomendaciones se han incorporado en los cursos que toman principalmente mujeres y adolescentes como Nilda Quiroz Pérez de Llacanora, cerca de Cajamarca, al norte de Perú.

Nilda tiene 13 años y cuida de los cuyes que posee su familia. “No tengo muchos animales en este momento porque acabamos de dar una fiesta grande y tuvimos que matar unos 20”, explica a un visitante mientras le muestra sus especímenes más finos.

Una de las cosas aprendidas por las mujeres y los niños es cómo identificar la hembra preñada para que no termine en la olla por equivocación. Se distingue por

la lentitud de sus movimientos y su gordura. “Este sencillo aspecto de la cría de cuyes modifica la cantidad de carne producida por la familia”, dice Julio Gamarra, investigador del proyecto para Cajamarca, valle de gran riqueza agrícola al norte del país.

El Dr. Gamarra trabaja con 15 familias criadoras de cuy en la región. “Muchas veces el campesino sólo tiene machos, porque generalmente siempre captura las hembras preñadas”, dice. Los investigadores dan a los productores un supermacho criado en la estación, a cambio de otro macho. Así se previene la degeneración de los animales por endogamia. “Por lo general los campesinos están satisfechos. Pero si la cosa no resulta, ¡prometemos invitarles a un asado!”.

El Dr. Gamarra no tiene prisa. Sabe que la ejecución de un proyecto de producción con base en la finca abunda en sorpresas. “A veces encontramos que desde nuestra última visita se han comido todos los animales que habíamos marcado, lo que nos impide continuar la investigación (pesar los animales o examinar su estado de salud). A veces también la gente es reservada. No les gusta que les digan qué hacer. Se entiende perfectamente. Hay que ganarse la confianza. Y no se puede empezar el trabajo antes de tenerla”.

“Yo los visito cada fin de semana. En los primeros seis meses observé los métodos de producción. Luego, uno pasa los seis meses siguientes tratando de cambiar poco a poco la manera cómo hacen las cosas”.

Entonces las campesinas y sus hijos aprenden las técnicas básicas del sistema

productivo mejorado: cómo distinguir las hembras preñadas, cuándo destetar las crías, y cómo y cuándo alimentarlas. Los investigadores recomiendan, por ejemplo, alimentar los animales dos o tres veces al día y no una sola vez. Así engordan más rápido.

Las mujeres y los niños aprenden además lo importante que es recoger el estiércol de los animales o lavarlos para que no tengan parásitos. El estiércol irradia un calor nocivo para los animales y puede propagar varias enfermedades humanas, como la salmonelosis.

En el pueblo de Jesús, Julio Gamarra ha estado trabajando en una ‘cuyería’, pequeño restaurante con clientela aficionada al cuy. Gracias al Dr. Gamarra, el dueño del restaurante está criando más de 100 ejemplares “mejorados” y más grandes en su solar.

El Dr. Gamarra ayuda también a Julia y Herrero Pastor, carpinteros, que crían conejos en conejeras elevadas en su granero y cuyes en el piso, debajo de éstas. Los cuyes recogen así los alimentos que caen de las conejeras. Esta es una manera sencilla de combinar dos tipos de producción animal sin utilizar mucho espacio.

Estas sencillas técnicas han permitido a los campesinos de Cajamarca, Junín, Huancaayo, Puno y Lima mejorar de manera sencilla su alimentación y, en algunos casos, sus ingresos. Los únicos perdedores—hay que confesarlo—son los cuyes, cuyo promedio de vida se reduce inexorablemente de siete años a pocos meses. Pero ¿quién entre los invitados a la fiesta se va a quejar de semejantes resultados de investigación?



[1997 \(January - December\)](#) | [Links to explore](#)

Feeding the Poor: Improving Household Production of Guinea Pigs in Peru

by *Katherine Morrow*



In Peru, raising guinea pigs is usually the responsibility of women and children

(Photo: R. Charbonneau, IDRC)

[Role of guinea pigs](#)
[Promising breeds](#)
['Hard currency'](#)

The Agricultural Research Station of the Agrarian University of La Molina — located on the outskirts of Lima, Peru — is a tranquil haven in the midst of the clogged highways, pollution, and overcrowding characteristic of this megacity of 7 million inhabitants. Here, chickens scratch in dirt laneways among serene fields of ripening corn, which contrast with the chaotic vista of Lima's rapidly growing *pueblos jóvenes* or 'young towns' — a vast slum that stretches for miles into the parched desert hills and along the Pacific coast to the north and south.

For millions of destitute peasants from the highlands of the Andes, this slum is now home. Many of them were caught in the crossfire during the years of violent conflict between guerrillas, drug traffickers, and the army. As a result, they have abandoned their traditional way of life to become taxi drivers, maids, street vendors, and *huachiman* or night guards in the city.

The harsh reality of the Andean peoples of Peru, whether migrants to coastal urban centres or rural peasants who practice subsistence agriculture in the highlands, is never far from the minds of [Lilia Chauca](#) and her small team of researchers at La Molina. For the past 25 years, these scientists have strived to improve the nutrition and economic security of the poor by focussing on an important staple of the Andean diet: the guinea pig.

Role of guinea pigs

"It's very important for people outside Peru to understand the importance of the guinea pig in Andean society," states Dr Chauca. "The fact that they are kept as pets in [the North] causes a great misconception. The guinea pig is an Andean animal: it has been raised for food here for thousands of years. It's an important source of protein for poor families, who otherwise eat little or no meat, mostly potatoes and rice." In the Andes, she says, guinea pigs are raised by women and children in the kitchen, where they are fed vegetable scraps and fresh greens such as alfalfa.

In the breeding centre at La Molina, 6,000 guinea pigs raise a quiet chorus of "kwee kwee," a sound that inspired the Quechua name for guinea pigs, *cuy*, used by both the Incas and modern-day Peruvians. "What we're doing here is selecting for two specific traits:" says Dr Chauca's colleague, Rosa Higaonna Oshiro, "animals who produce many offspring, and who reach reproductive age relatively quickly. That way people can produce more *cuy* in less time."

Promising breeds

By 1986, the team had identified the first promising breeds that combined the two desired qualities. With funding from the International Development Research Centre (IDRC), they started introducing the animals into the Cajamarca region, in the northern sierra of Peru. Child malnutrition is widespread in Cajamarca — one of the poorest departments in the country.

"We quickly learned that it was preferable to introduce only males," says Dr Chauca. "When bred with local females, which are specifically adapted to local ecological conditions, they produce offspring that combine the qualities of our 'improved' strains with the resiliency of local guinea pigs."

During this work, the research team developed simple, low-cost improvements to traditional guinea pig husbandry methods and initiated a community-based effort to transfer this knowledge to local women and children. One major innovation involved raising the guinea pigs in pens — with one male for several females — rather than letting them run free on the kitchen floor. This helps protect the animals from disease and prevents inbreeding.

'Hard currency'

According to Rosa Higaonna, who spent many years doing rural extension work with women's groups and

school children in Cajamarca, "the cuy signifies more than food for the family. It can be bartered for kerosene, rice, and other essentials. During the years of hyperinflation, in the '80's and 90's, the cuy was like hard currency. Its barter value remained stable. The cuy kept many families from destitution during those difficult years." Raising guinea pigs gave women control over a key component of the household economy, she adds.

Because external funding has ended, the Peruvian government is now pressuring La Molina to become self-financing and much of Dr Higaonna's time is spent raising guinea pigs for sale in Lima. Meanwhile, Dr Chauca's team has shifted its attention to helping recent migrants to the city. The researchers are developing new techniques for raising guinea pigs in crowded slum dwellings.

Dr Chauca views the guinea pig as a key Peruvian component of 'urban agriculture', an activity which is attracting worldwide interest for its potential role in ensuring food security in the South. In this way, even as Peruvian society evolves, the guinea pig will maintain its central place in local culture and the family diet, she stresses.

Katherine Morrow is a Canadian writer who recently worked in Cajamarca, Peru.

Sidebar:

[Role of the Cuy](#)

Resource Person:

Dra. Lilia Chauca, Facultad de Investigación en Animales Menores, Universidad Agraria La Molina, Av. La Universidad s/n La Molina, Lima 12, Peru; Tel: (51-1) 435-1979; Fax: (51-1) 436-1282

Links to explore ...

Related IDRC articles and publications:

[IDRC Reports: October 1993, Farming in the City: The Rise of Urban Agriculture](#)

[AGUILA: Promoting Urban Agriculture in Latin America](#), by Laurent Fontaine

[Fiesta for Six: One Guinea Pig](#)

[Cities Feeding People: An Examination of Urban Agriculture in East Africa](#)

[Welcome to Cities Feeding People](#)

Additional resources:

[Global Facility for Urban Agriculture](#)

[Urbaculture: Cities of the Developing World Learn to Feed Themselves](#)

[Urban Agriculture: Food, Jobs, and Sustainable Cities](#)

[Urban Agriculture Notes](#)

Unless otherwise stated, all articles and photos may be freely reproduced providing suitable credit is given.

ISSN 0315-9981. This magazine is listed in the Canadian Magazine Index.

- [Subscription information](#)
- [Return to the IDRC Reports homepage](#)
- [Return to the IDRC homepage](#)

Copyright © International Development Research Centre, Ottawa, Canada
Please send your comments to [editor of Reports](#).



[1997 \(janvier - décembre\)](#) | [Des liens à explorer](#)

Pour sortir les pauvres du monde de la faim : parfaire la production de cobayes au Pérou

par Katherine Morrow



**Au Pérou, l'élevage du cobaye est habituellement
sous la responsabilité de la mère et des enfants**

(Photo : R. Charbonneau, CRDI)

[Le rôle des cobayes](#)
[Une race prometteuse](#)

Devises convertibles

La station de recherches agricoles de l'université agraire de La Molina, en banlieue de Lima, est un havre de paix au milieu des autoroutes engorgées, de la pollution et de l'entassement caractéristique de cette mégacité de 7 millions d'habitants. Ici, les poulets s'attardent à gratter les allées en terre battue qui longent les champs où le maïs mûrit tranquillement au soleil; il règne à la station un calme qui contraste vivement avec l'aspect chaotique des *pueblos juvenes*, ces jeunes villes champignons qui entourent Lima, formant une favéla tentaculaire qui s'étend sur des kilomètres à travers les collines arides et, du nord au sud, sur tout le littoral du Pacifique.

C'est pourtant dans ces quartiers qu'habitent des millions de paysans descendus des hautes terres andines pour fuir la misère. Bon nombre d'entre eux se sont trouvés entre deux feux pendant les années de violence qui ont marqué la guerre opposant les chefs de guérillas, les trafiquants de drogues et l'armée. Aussi ont-ils dû renoncer à leur mode de vie traditionnel pour devenir chauffeurs de taxi, domestiques, vendeurs ambulants et *huachiman* (gardiens de nuit), au coeur de la ville.

La dure réalité des Péruviens de la Sierra andine, qu'il s'agisse d'immigrants des centres urbains de la Côte ou de paysans qui pratiquent l'agriculture de subsistance dans les hautes terres, est toujours présente à l'esprit de Lilia Chauca et de sa petite équipe de chercheurs à La Molina. Depuis 25 ans, ces scientifiques cherchent à améliorer l'alimentation et la sécurité économique des pauvres en misant sur ce qui constitue un élément de base du régime alimentaire des Andins : le cobaye.

Le rôle des cobayes

"Il est très important que les non-Péruviens comprennent le rôle crucial que joue le cobaye dans la société andine", déclare [Lilia Chauca](#). "Le fait qu'ils soient considérés au Nord comme des animaux familiers prête aux malentendus. Le cobaye est un animal des Andes : on en fait l'élevage pour consommation depuis des milliers d'années. C'est une importante source de protéines animales pour les familles pauvres, dont le régime à base de pommes de terre et de riz serait autrement presque entièrement dépourvu de viande." Dans les Andes, poursuit-elle, les cobayes sont élevés par les femmes et les enfants, dans la cuisine, où ils se nourrissent de déchets de table (légumes, laitues, luzerne).

À la station expérimentale de La Molina, 6 000 cobayes poussent en chœur leur petit cri nerveux (*cuy, cuy*), son sans doute à l'origine du nom donné au cobaye par les Quechuas, *cuy* , au temps de l'Empire inca et que les Péruviens utilisent encore de nos jours. "Nous sélectionnons les animaux pour deux caractéristiques principales", souligne Rosa Higaonna Oshiom, collègue de Lilia Chauca : "leur prolificité et la précocité de leur maturité sexuelle. Il nous est ainsi possible de produire plus de spécimens en moins de temps."

Une race prometteuse

En 1986, l'équipe a identifié la première race prometteuse réunissant les qualités désirées. Grâce au financement du Centre de recherches pour le développement international (CRDI), elle a commencé à introduire les animaux dans la région de Cajamarca, au nord du Pérou. La malnutrition infantile est très répandue à Cajamarca — une des zones les plus pauvres du pays.

"Il nous est vite apparu qu'il était préférable de n'introduire que des mâles", affirme Lilia Chauca. "Lorsqu'ils sont accouplés aux femelles de la région, qui sont parfaitement bien adaptées aux conditions écologiques locales, ils engendrent une progéniture qui allie les qualités de notre race " améliorée " avec la capacité de résistance des cobayes de cette zone."

Les chercheurs ont mis au point des moyens simples et peu coûteux d'améliorer les techniques d'élevage traditionnelles du cobaye et préparé des cours afin de transmettre ces connaissances aux femmes et aux enfants de la région. Leurs travaux ont notamment donné lieu à une innovation remarquable : les cobayes

sont désormais élevés en enclos, où un mâle dessert plusieurs femelles, au lieu de les laisser courir librement sur le plancher de la cuisine. Cette méthode permet de protéger les animaux contre les maladies et d'éviter la consanguinité.

Devises convertibles

Selon Rosa Higaonna, qui a travaillé de nombreuses années comme conseillère agricole auprès des groupes de femmes et d'enfants d'âge scolaire à Cajamarca, "le *cuy* est plus qu'un mets pour la famille péruvienne. Il peut être troqué contre du kérosène, du riz ou d'autres produits de première nécessité. Durant l'inflation galopante des années 1980 et 1990, le cobaye est en quelque sorte devenu une devise convertible. Sa valeur sur le marché du troc est restée stable. Le *cuy* a préservé plusieurs familles de l'indigence pendant ces années difficiles." En outre, l'élevage des cobayes a permis aux femmes de contrôler un élément-clé de l'économie familiale, ajoute-t-elle.

Le financement extérieur ayant pris fin, le gouvernement péruvien exerce des pressions sur la station de La Molina pour qu'elle s'autofinance; aussi Rosa Higaonna passe-t-elle le plus clair de son temps à élever des cobayes pour qu'ils soient vendus à Lima. Entre-temps, l'équipe de Lilia Chauca s'efforce d'aider les immigrants récemment arrivés dans les faubourgs de la ville et les chercheurs ont entrepris de mettre au point de nouvelles techniques d'élevage des cobayes dans les taudis surpeuplés.

Pour Lilia Chauca, le cobaye fait partie intégrante de l'agriculture urbaine pratiquée au Pérou, activité qui suscite un vif intérêt dans le monde entier en raison des possibilités qu'elle offre d'assurer la sécurité alimentaire du Sud. Ainsi, fait-elle remarquer, alors même que la société péruvienne franchit une nouvelle étape de son évolution, le cobaye saura garder sa place et dans la culture régionale et dans le régime alimentaire familial.

Katherine Morrow, pigiste canadienne qui a récemment travaillé à Cajamarca, au Pérou.

Encadré:

[Le rôle du *cuy*](#)

Personne-ressource:

S^{ra} Lilia Chauca, Facultad de Investigación en Animales Menores, Universidad Agraria La Molina, Av. La Universidad s/n La Molina, Lima 12, Perú ; tél. : (51-1) 435-1979 ;
télec. : (51-1) 436-1282

Des liens à explorer...

Autres articles du CRDI:

[Le CRDI Explore : Octobre 1993, "Agriculture urbaine : des villes-jardins"](#)

["AGUILA : Favoriser l'agriculture urbaine en Amérique latine"](#), par Laurent Fontaine.

["Le Cobaye de la Fiesta!"](#)

["Faire campagne en ville : L'agriculture urbaine en Afrique de l'Est"](#)

[Le site Agriculture urbaine](#)

Autres ressources: (en anglais)

[Global Facility for Urban Agriculture](#)

[Urbaculture: Cities of the Developing World Learn to Feed Themselves](#)

[Urban Agriculture: Food, Jobs, and Sustainable Cities](#)

[Urban Agriculture Notes](#)

Les lecteurs peuvent reproduire les articles et les photographies du *CRDI Explore* à la condition de mentionner les auteurs et la source.

ISSN 0315-9981. Le *CRDI Explore* est répertorié dans le Canadian Magazine Index.

- [Comment s'abonner](#)
- [De retour au Magazine *CRDI Explore*](#)
- [De retour au site du CRDI](#)

Copyright © Centre de recherches pour le développement international, Ottawa, Canada
Faites parvenir vos commentaires à la [rédaction d'Explore](#).