ex aequo
n°56 - décembre 2016
journal des Magasins du Monde

L'avenir de l'agriculture paysanne entre nos mains

Vie du mouvement
Les Magasins du Monde engagés lors d'événements fédérateurs
Le passeport vacances

Dossier
Se soucier des producteurs
Le quinoa ANAPQUI face à la mondialisation

Voix des producteurs
Le pari du Craft Resource Center est gagné !

Le produit
La laine d'alpaga, l'autre or des Incas

Recette
Tatin d'ananas frais

Action citoyenne
Slow Fashion Container

Photo : TerrEspoir

Sommaire

Editorial 2

La vie du mouvement
Les Magasins du Monde engagés lors d'événements fédérateurs 3
Le passeport vacances 4

Dossier
Se soucier des producteurs 6
Le quinoa ANAPQUI face à la mondialisation 8

La voix des producteurs
Le pari du Craft Resource Center est gagné ! 11

Le produit
La laine d'alpaga, l'autre or des Incas ! 13

La recette
Tatin d'ananas frais 14

Action citoyenne
Marché de Noël solidaire 14
Slow Fashion Container 15

Equigeste n° 27 16
Agenda 16

Impressum
Journal des Magasins du Monde
ex aequo n°56 - décembre 2016
Tirage 1000 ex. - 4 parutions par an
Lorsque la forme masculine est utilisée dans ex aequo, elle désigne aussi bien les femmes que les hommes. Le genre masculin est utilisé sans aucune discrimination et dans le seul but d'alléger le texte.

Editeur
Association romande des Magasins du Monde
Rue de Genève 52 - 1004 Lausanne
Tél. 021 661 27 00
info@mdm.ch - www.mdm.ch

CCP 12-6709-5 - Association Romande des Magasins du Monde - 1004 Lausanne

Abonnements 2016
Bénévole MdM CHF 30.- Ami CHF 70.-
Soutien CHF 110.- Parrainage CHF 360.-

L'équipe de rédaction
Elisabeth Kopp-Demougeot - Christiane Fischer - Anne Monard - Nadia Laden - Andréa Rajman

Ont collaboré à ce journal
Agathe Denis - Jannick Badoux - Elisabeth Piras - claro fair trade - TerrEspoir - Helvetas

Photos
TerrEspoir - Rémy Kopp - Magasin du Monde Yverdon Arnaud Rivet - Agathe Denis - Jannick Badoux - André Puippe - Christiane Fischer - Campagne ASRO - CRC claro fair trade - FEVEVACO - Helvetas

Maquette et graphisme
Atelier Diaphane

Relecture
Daniel et Elisabeth Devaud

Impression
Papier recyclé
Centre d'impression Le Pays SA, Delémont

Envois postaux
Magasin du Monde Delémont

Editorial

Prenons
nos responsabilités !

Quand nous mangeons du quinoa produit de façon traditionnelle dans la région du sud de l'Altiplano en Bolivie, nous faisons bien plus que savourer un aliment de haute valeur nutritionnelle. Notre choix n'est pas anodin. Nous encourageons des pratiques culturales ancestrales, respectueuses de la biodiversité, nous soutenons des communautés paysannes qui ont su conserver et améliorer la culture de cette plante et nous participons au maintien de la liberté d'ensemencer et de réensemencer les champs selon des pratiques paysannes millénaires. Une telle assiette de quinoa fait alors vraiment la différence et contribue au maintien de la souveraineté des semences pour les organisations paysannes. L'étude « Le quinoa, les enjeux d'une conquête » de l'agro-écologue de terrain Didier Bazile dont vous lirez quelques conclusions dans le présent ex æquo nous le démontre.

De même, quand nous achetons un ananas frais produit de manière « normale » comme l'explique Blanche Djou, administratrice de TerrEspoir dans notre interview « Se soucier des producteurs », nous sommes en lien direct avec les producteurs camerounais et nous partageons leurs préoccupations. Notre achat a du sens.

Quand nous nous emmitouflons dans un foulard provenant du Craft Resource Center (CRC) en Inde, nous faisons bien plus que nous protéger contre les frimas, nous participons à la pérennisation d'un beau projet équitable et nous permettons aux artisans de rester chez eux.

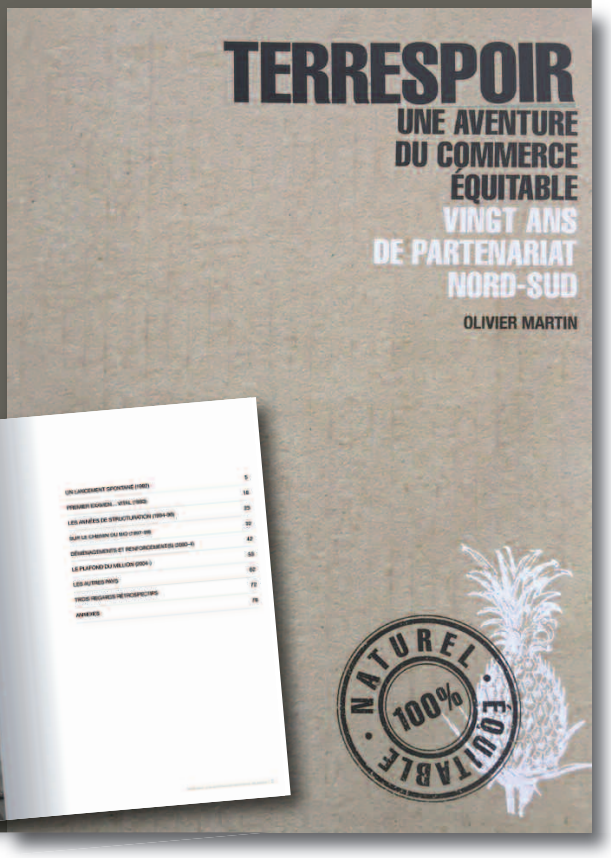
Nos choix de consommation sont importants. Ils peuvent construire ou au contraire déconstruire l'avenir des artisans et des paysans. A l'approche des fêtes de fin d'année, pensons à ce qui garnira nos assiettes et le pied du sapin ! Prenons nos responsabilités.

L'équipe de la rédaction

NOËL ARRIVE, UNE IDÉE DE CADEAU !

Un livre anniversaire narre l'aventure de TerrEspoir depuis ses balbutiements jusqu'à nos jours !
Une belle aventure humaine.

En vente au prix de 20.- dans les Magasins du Monde et à la Fondation TerrEspoir
CP 472, 1030 Bussigny
Info@terrespoir.com
tél : 021 703 00 42
fax : 021 703 00 45



Les Magasins du Monde engagés lors d'événements fédérateurs

Véritables pionniers de la consommation responsable, défenseurs de relations commerciales plus justes, incitateurs à une remise en question de nos achats ici, acteurs d'une économie replaçant l'Homme au centre des préoccupations : les Magasins du Monde sur leurs territoires sont très régulièrement présents lors de grandes manifestations reprenant les valeurs qui leur sont chères.

Alternat'yv, Yverdon fête les alternatives !
Lorsque Mathilde m'a contactée, sa voix m'a parue aussi jeune que passionnée. « Nous sommes allés avec un groupe d'amis à Genève et avons découvert avec enthousiasme l'événement Alternatiba en septembre 2015. Nous avons eu ensemble vraiment la certitude que ce rassemblement doit avoir lieu ici à Yverdon, avec les acteurs locaux ».

A l'instar de ce grand regroupement des alternatives genevois, Mathilde et une vingtaine de jeunes ont mis en œuvre deux journées de fêtes et de partages, de concerts et de débats. Les Magasins du Monde étaient bien présents lors de ce rassemblement.
A leurs côtés, plusieurs autres stands : ViVi's Vegan, Assoce à Salades, Fondation EcoJardinage, Zero Waste Switzerland,…

Le bilan de ces deux journées est largement positif : projections de films (Demain, Futur d'Espoir), conférences (dont Béa Johnson l'auteure de Zéro Déchet), atelier (dont la réalisation d'un baume à lèvre au plantain), concerts, stands, animations…

Une belle initiative de la part du Conseil des Jeunes de la Ville d'Yverdon. On peut lire sur leur site internet : « Agir, c'est modifier la figure du monde ». Jean-Paul Sartre
Espérons une seconde édition et bravo !

Agathe Denis

Photo: MdM Yverdon

Alternat'yv, Mednat, salon du livre, Marché bio...

Photos: ASRO

Photo: Rémy Kopp

Diffusions de films engagés
Les Magasins du Monde sont présents chaque année lors de stands dans le cadre du festival du Film Vert. Ce festival met en avant des films et documentaires qui traitent d'écologie et d'environnement, et permet au public d'échanger suite aux films sur les sujets évoqués.
Global Partage, En quête de Sens, Guerre des graines, Vino veritas… autant de films qui remettent au centre des préoccupations des thématiques portées par les Magasins du Monde.

Le passeport vacances

Une belle opportunité pour expliquer le commerce équitable aux plus jeunes

Tout est calme dans le quartier ensoleillé des Grottes à Genève en ce beau mois de juillet. La fermeture hebdomadaire est de mise ce lundi matin et le Mag'grottes, Magasin du Monde implanté depuis plus de 20 ans dans ce secteur, ne fait pas exception à la règle. Mais ce matin, Maria, bénévole, vient pousser la porte du magasin. Elle est accompagnée de l'animatrice régionale. Elles préparent toutes les deux une rencontre un peu particulière. Elles sont arrivées en avance et aménagent le magasin pour un moment singulier : le passeport vacances.

Photos : Agathe Denis

Anthony, 10 ans, est le premier, accompagné de son papa. C'est la première fois que l'un et l'autre font tinter la cloche accrochée au-dessus de la porte de ce magasin situé rue des Grottes 9. C'est Anthony qui a particulièrement souhaité participer à cet atelier. Il a notamment retenu un élément de la description présente sur le fascicule d'inscription : « la découverte du cacao équitable ».

Puis arrivent les autres participants accompagnés de leurs parents ou grands-parents. Tom, Téa, Alexia, Quentin, Pauline, Iris, Maria, Cat-Cat. Il est 9h05 et le groupe est au complet. Nous commençons par nous présenter. Chaque enfant choisit dans le magasin un objet qu'il aime particulièrement, un objet qui le «raconte». Nous regardons les informations présentes sur ces objets : quel est son prix ? De quel pays vient-il ? Et c'est déjà un début de voyage au sein du commerce équitable qui s'opère dans ce Magasin du Monde genevois…

Il est 9h30. Nous formons deux groupes et chacun doit répondre à un certain nombre de questions : quel est le slogan des Magasins du Monde ? De quel pays vient le café instantané Baraza ? Qu'est-ce que signifie « Basmati » en hindi ? Pourquoi faut-il commencer la recette du « trifle à la mangue » 2 heures plus tôt ? Quel est le pourcentage du chocolat noir extrême ?

Ces questions sont ponctuées de petites épreuves. Trouver le plus rapidement possible une liste de produits. Test d'odorat : deviner quel thé se trouve dans la boîte ? Test de toucher : deviner quelle graine se trouve dans le sac ? Test de goût à l'aveugle : quel est le fruit sec dégusté ? Quel est ce jus de fruits ?
Les enfants découvrent la différence entre le grain de café robusta et arabica, le processus de séchage des ananas et des mangues, ils découvrent la large diversité de produits vendus dans les Magasins du Monde, dont celui-ci se trouve, pour certains, à quelques rues de chez eux.

Il est 11h. Nous venons de présenter, à travers plusieurs exercices, les fondamentaux de la démarche de commerce équitable. Lien direct, meilleures conditions de travail, produits de qualité, prix garanti au producteur, producteurs regroupés dans des structures démocratiques, agriculture paysanne, respect de l'environnement, relations commerciales sur le long terme…

Maintenant, il est l'heure de cuisiner. Nous nous attablons, chaque enfant dispose du matériel nécessaire pour confectionner un petit pot de taboulé de quinoa. Tomates, concombres, menthe du jardin et quinoa des Andes. Ils coupent en tout petits morceaux les légumes et découvrent pour certains ce *riz sacré des Incas*. Pour clore cet atelier, nous sortons du magasin et se déroule une séance de mimes des plus réjouissantes. Pas facile de mimer les mots *équitable*, *cliente, solidaire.*

Il est 12h. Les enfants évaluent ce qu'ils ont apprécié lors de cet atelier. *J'ai aimé la cuisine... j'ai aimé les mimes... j'ai adoré le petit poney équitable... j'ai appris la fabrication des noix de cajou... j'ai aimé la recette mais j'aurais voulu en faire deux*… Les parents viennent tour à tour chercher leur enfant. Certains retourneront dans la rue des Grottes, visiter ce magasin, suite à cette matinée un peu particulière…

Une semaine après, l'expérience est renouvelée au Magasin du Monde de Lausanne. D'ordinaire, le lundi matin est réservé à l'entretien hebdomadaire de la femme de ménage. Mais ce matin là, Wendy, bénévole depuis plusieurs années, est déjà là à 9h. Avec l'animatrice régionale, elles vont recevoir la visite de 12 enfants qui feront tinter la cloche du magasin du monde de la place de la Riponne à leur tour, à la découverte de saveurs, d'odeurs, de voyages, de plus d'équité dans un monde dont ils seront les acteurs de demain.

Agathe Denis, animatrice Vd-Fr-Ge

Le Passeport Vacances, quelle bonne idée!

À Saint-Maurice, ce sont deux groupes de 8 enfants qui ont participé au passeport vacances les 10 et 11 août. Dans l'ambiance feutrée de la médiathèque, j'ai expliqué aux jeunes écoliers le concept des Magasins du Monde et celui du commerce équitable.

Après avoir visionné un film sur la banane, chaque groupe a participé à une activité : pendant que l'un se rendait au magasin pour répondre à son questionnaire, l'autre a découvert, à travers de petits ateliers, les spécificités des magasins, sous l'œil bienveillant de l'accompagnante du jour. Les enfants ont fait un accueil chaleureux à la pause-récré, composée de produits des Magasins du Monde. La matinée s'est conclue par une discussion commune et une réflexion sur la consommation d'aujourd'hui.

En rentrant à la maison, chaque enfant a gardé dans le coin de sa tête le souvenir des bienfaits du commerce équitable… et le bon goût du chocolat des Magasins du Monde !

Jannick Badoux, animatrice Valais

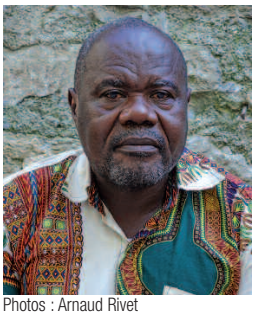
Photo : Jannick Badoux

Le passeport vacances c'est quoi ?

Destiné aux enfants de 10 à 15 ans, il se déroule pendant les vacances scolaires. Chaque commune propose des activités en fonction des structures, associations, commerçants, acteurs de leur territoire. De quelques heures à une journée, les enfants ont l'opportunité de découvrir un métier, une passion, une œuvre caritative dans différents domaines : sportif, artistique, plein air, artisanal, visite d'entreprise. Et dorénavant la démarche de commerce équitable au sein des Magasins du Monde.

Se soucier des producteurs

La Fondation TerrEspoir, qui importe des fruits frais du Cameroun une fois par semaine depuis 20 ans, a fêté son anniversaire le 3 septembre au Casino de Montbenon à Lausanne. Pour l'occasion, une délégation de cinq producteurs a fait le voyage depuis le Cameroun. Ils ont ainsi pu découvrir la Suisse romande et aller à la rencontre des consommateurs et des acteurs de la filière équitable locale, dont font partie les bénévoles des Magasins du Monde.



Photos : Arnaud Rivet

J'ai eu l'honneur de rencontrer les membres de cette délégation, Blanche Djou, administratrice de Terrespoir, Jeanne d'Arc Noubissi, sécheuse de fruits, André Kamga, responsable du cercle des sécheurs, Jean Bosco, producteur d'ananas et Patrice Kamta, producteur d'avocats et président de TerrEspoir Cameroun, pour leur poser quelques questions.

Est-ce qu'il y a d'importantes différences de niveau de vie entre les producteurs qui vendent leurs fruits par TerrEspoir et ceux qui sont hors de la filière du commerce équitable ?

Blanche : Dans les villages, on peut vraiment observer la différence. Les producteurs de TerrEspoir sont sûrs de vendre leurs produits au moment où ils les donnent : les fruits sont pesés et payés tout de suite. Alors, bien que ce soit de petites quantités, ils sont payés et savent que s'ils tombent malades par exemple, ils pourront se soigner. Alors que les autres producteurs, même s'ils ont une plus grande production, vendent généralement leurs fruits à crédit aux intermédiaires qui viennent les leur acheter. Ces intermédiaires, que nous appelons les « bayam sellam » (de buy et sell en anglais, acheteurs-revendeurs), promettent un paiement mais ne le font généralement pas immédiatement. Les producteurs passent parfois deux ou trois mois sans être payés.

Jean : Dans ma filière de l'ananas par exemple, il y a des exportateurs qui vendent sur le marché français. Dès qu'ils prennent l'ananas, ça peut mettre trois mois pour être payé et il arrive même qu'ils ne payent pas du tout. Alors que nous autres livrons de petites quantités chaque semaine mais nous sommes sûrs d'avoir de l'argent. Quand vous produisez des ananas, qui mettent plus d'un an à pousser, c'est important !

Jeanne d'Arc : L'avantage que nous avons dans Terrespoir, comme le disait Blanche, c'est que la commande arrive le lundi, on me demande par exemple 10 kg de produits séchés, et le mercredi je suis payée. Un membre de TerrEspoir gagne sa vie toutes les semaines, nous sommes même plus à l'aise que les fonctionnaires qui mettent un mois pour recevoir leur salaire. Nous avons aussi un système de crédit scolaire, qui nous permet de scolariser nos enfants. En cas de maladie, nous pouvons obtenir un prêt pour nous soigner. Ceux qui vendent uniquement sur le marché n'ont pas tous ces avantages!

Patrice Kamta : Nous avons également la possibilité de financement de micro projets, ce qui nous permet de diversifier nos activités, de faire autre chose que de l'agriculture.

Blanche : Dans la filière du commerce équitable, les débouchés sont limités. Comme nous ne pouvons commercialiser qu'une petite quantité, il nous faut parfois trouver d'autres sources de revenus. Faire un peu d'élevage, de commerce sur le marché local, avoir un pressoir à huile… Ce que fait Patrice ici présent, car sur sa plantation il a quelques palmiers à huile. C'est vraiment un plus car nous ne vendons que 10 à 15% de nos fruits à TerrEspoir. Le reste est acheté par les bayam-sellam, au prix du marché, donc souvent à des prix très bas.

L'état des routes est très mauvais, comment faites-vous pour acheminer vos fruits du lieu de production à la ville ?

Jean : Nous avons la chance d'avoir notre propre camion. C'est très important car sinon nous serions à la merci des bayam-sellam et donc de leurs véhicules. C'est donc un gros avantage d'avoir ce camion, mais il faut quand même amener les fruits du point de récolte au point de collecte, ce qui se fait à brouette par les chemins.

Blanche : Je crois que l'état des routes est vraiment le plus gros handicap : si les routes étaient bonnes, beaucoup de producteurs s'engageraient eux-mêmes à sortir les fruits de leur exploitation. Mais comme l'accès est difficile, ils sont obligés d'attendre que des personnes mieux équipées viennent chercher leurs produits. Même les multinationales qui ont les moyens ont des problèmes avec ça. C'est l'état

Photo : Arnaud Rivet

Photos : TerrEspoir

seul qui peut décider de goudronner les routes et il ne le fait pas. C'est aussi l'état qui fait payer des taxes sur tout : l'occupation de la chaussée, la publicité (nous avions écrit TerrEspoir sur notre camion mais nous l'avons enlevé car les gendarmes nous ont menacé de nous taxer), nous payons mêmes des taxes sur les frais de réparation du camion !

Pour parler des fruits, maintenant, c'est incroyable de savoir qu'un ananas met plus d'une année à pousser ! J'ai discuté avec l'auteur du livre sur l'histoire de TerrEspoir, il m'a dit que bien que vous n'ayez pas la certification bio, vous ne traitiez pas du tout vos fruits avec des produits chimiques. C'est juste ?
Jean : L'ananas pousse en 14 à 15 mois exactement, le bio va même jusqu'à 18 mois. Il y a un fruit par plan. On fait des programmations sur plusieurs parcelles.

André : On fait des carrés de 5'000 à 10'000 fruits, pour avoir continuellement des produits. L'avantage est que l'ananas produit des régénérations : si on en a planté 10'000, on en replante 20'000 la fois d'après car chaque plante donne des rejets, de la matière végétale.

Patrice : En ce qui concerne les traitements, en effet nous ne mettons pas de produits, sur aucun fruit à part la papaye, mais en quantité très contrôlée, car nous n'avons pas trouvé d'autre alternative. La certification bio nous coûterait trop cher, surtout pour des produits comme les avocats et les fruits de la passion, dont les arbres sont dispersés sur une telle surface qu'il serait impossible de certifier toute la zone !

On entend souvent que le mot « bio » ne devrait pas exister et qu'il faudrait plutôt étiqueter « contient des pesticides ».
L'équitable c'est un peu pareil : le commerce devrait être juste. Alors que pensez-vous du fait que les produits équitables soient considérés comme des exceptions sur le marché ?
Blanche : C'est le paradoxe de l'évolution du monde. On s'est mis à courir à une telle vitesse qu'on a perdu les valeurs fondamentales. Au départ, le terme bio n'existait pas, tout était produit de façon naturelle. Avec la course au profit les agriculteurs se sont mis à utiliser des produits et c'est maintenant une minorité qui cultive de manière « normale». C'est vraiment absurde, et en effet c'est une minorité des producteurs chez nous qui est payée normalement parce que la plupart des intermédiaires n'ont pas la culture de valoriser le travail des êtres humains, ils veulent à tout prix faire des bénéfices. Ils ne se soucient pas des coûts de production, ni de la personne qui est en train de travailler. Même de nos jours, le terme équitable ne veut pas dire grand chose au Cameroun. Il y a très peu de gens qui cherchent à créer une plus-value sur les produits qu'ils achètent, ils veulent avoir leurs fruits à n'importe quel prix, peu importe qui les a produits et comment.

Est-ce que vous avez un message pour les mille bénévoles des Magasins du Monde ?
Blanche : Nous savons qu'ils font un grand travail pour la vente et la promotion de nos produits. Sans eux, nous ne commercialiserions tout simplement pas nos produits. C'est quelque chose que l'on ressent et nous les en remercions vraiment beaucoup.

Nadia Laden

Le quinoa ANAPQUI face à la mondialisation

Nos choix de consommation seront décisifs pour son avenir

Ces dix dernières années, les exportations de quinoa bolivien ont fortement augmenté. Se font-elles aux dépens de la sécurité alimentaire locale? Dans les pays riches qui raffolent du quinoa pour ses qualités nutritionnelles, les choix de consommation sont décisifs. Le prix final ne doit pas être le seul critère de choix. La traçabilité du quinoa que nous mangeons, et donc la connaissance des modes de production et des modèles agricoles sous-jacents ainsi que de la biodiversité de cette plante dont la culture a été conservée et améliorée durant des millénaires par les petits agriculteurs des Andes doivent peser dans nos choix de consommation. L'avenir de cette plante est entre nos mains.

Photo : André Puippe

On ne présente plus le quinoa, ce savoureux grain d'or des Incas, symbole d'une pratique culturale ancestrale dans les pays andins et d'une résistance des communautés paysannes face à la mondialisation et à la bio-piraterie. Dès 2007, bien avant l'Année internationale 2013 du quinoa, les Magasins du Monde avaient dédié leur campagne annuelle à cette plante de haute valeur nutritionnelle. Ils avaient orienté les projecteurs sur l'organisation paysanne ANAPQUI, partenaire du commerce équitable depuis près de 30 ans, qui produit les trois variétés de quinoa disponibles dans leur assortiment.

ANAPQUI

Créée en 1983, l'Asociacion NAcional de Productores de QUInua (ANAPQUI) est une association paysanne autonome qui regroupe près de 3000 familles paysannes productrices de quinoa à très haute altitude (entre 3600 et 4000m d'altitude) en Bolivie, dans les départements de Potosi et Oruro, autour du Lac salé d'Uyuni. Le journal ex æquo a parlé à plusieurs reprises du développement d'ANAPQUI et des défis qu'elle devait affronter: en 2007 dans le numéro 18, puis en 2013 dans les numéros 41 et 43.

Le quinoa cultivé dans et hors de la zone andine

En 2016, trois ans après l'Année internationale du quinoa qui a mis à l'honneur cette plante dont les qualités nutritives ont séduit les pays riches, de nombreuses questions nous interpellent quant aux effets du développement considérable de cette culture longtemps restée confinée à la zone andine.

Bouleversements

Comme l'article « Le quinoa équitable, une filière intégrée qui a du sens » de Christiane Fischer dans le numéro 41 de notre journal ex æquo le démontre, les succès du quinoa et l'expansion de sa culture pour répondre à la forte demande de quinoa sur le marché mondial ont induit un bouleversement de son mode de production. Certaines organisations productrices comme ANAPQUI ont identifié à temps les risques environnementaux et sociaux liés à l'intensification de la culture du quinoa, par exemple:

- les problèmes de fertilité des sols résultant de la diminution drastique à 1 ou 2 ans des périodes de jachère de la terre qui traditionnellement était laissée au repos 4 à 8 ans après la récolte,
- l'érosion des sols du fait de l'utilisation de la charrue à disque pour les labours et les semis,
- la diminution des surfaces d'élevage de lamas qui assuraient la fertilisation des sols,
- l'accaparement des terres par des familles qui se sont désolidarisées des règles des communautés indigènes.

Grâce à son dynamisme et son orientation vers le commerce équitable, ANAPQUI s'est organisée et a engagé une réflexion pluridisciplinaire en lien avec AVSF (Agronomes et Vétérinaires sans Frontières) pour réfléchir à une gestion collective des ressources locales. Elle a également fixé des bonnes pratiques de protection de l'environnement, montrant ainsi la voie pour assurer la durabilité des systèmes agricoles et rétablir l'équilibre des systèmes qui était autrefois assuré par la complémentarité culture-élevage.

La société civile se pose des questions

Les questionnements qui se sont fait jour dans la société civile touchent également d'autres aspects. Le boom actuel a-t-il un impact sur la valeur nutritionnelle du quinoa andin ?
L'augmentation du prix du quinoa sur le marché mondial profite-t-elle aux producteurs andins ? La multiplicité des usages du quinoa va-t-elle contribuer à accroître le développement de sa culture ? L'adaptabilité phénoménale du quinoa à divers types de sols et à de larges gradients d'humidité, d'altitude et de température est-elle un atout ou une difficulté ? En traversant les océans, ce « trésor de l'agriculture des Andes », produit d'une agriculture « en harmonie avec la nature », va-t-il se déprécier (nutritionnellement parlant) avec la généralisation de pratiques agro-

nomiques et culturales standardisées à l'échelle planétaire ? Son capital génétique préservé depuis plus de 7000 ans dans les Andes est-il menacé ? Les paysans andins qui, depuis la nuit des temps, réensemencent leurs champs de quinoa risquent-ils d'être exclus des systèmes semenciers marchands et de perdre toute reconnaissance de leur rôle dans la sélection de variétés de quinoa depuis des générations ? Comment les producteurs traditionnels andins vont-ils faire face aux législations sur les semences qui, aujourd'hui, privilégient la propriété intellectuelle des semences améliorées et créent une obligation légale d'utiliser ces semences, ce qui induit par la suite une augmentation des coûts de production pour les producteurs traditionnels et un appauvrissement de la diversité et de la résistance des variétés ?

Pour la souveraineté des semences

Ces questions sont préoccupantes. Dans son ouvrage «Le quinoa, les enjeux d'une conquête», l'agro-écologue Didier Bazile, chercheur au Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement (CIRAD), actuellement en poste à l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), nous livre une analyse fouillée des divers enjeux liés au boom du quinoa. Après un tour d'horizon complet de l'histoire du quinoa, de sa grande biodiversité et des systèmes traditionnels de culture, l'auteur insiste sur la contribution du quinoa à l'expression de l'identité des peuples andins et sur la fragilité de leurs pratiques agro-écologiques ancestrales face à la pression croissante des marchés internationaux. Dans son ouvrage, Didier Bazile attire l'attention sur l'importance de recourir à l'extrême richesse des variétés de quinoa développées in situ c'est-à-dire dans les pays andins. Le recours à des modèles de libre accès et de partage des semences par un collectif d'utilisateurs regroupés autour d'une charte commune ouvre des perspectives intéressantes et constitue un modèle alternatif aux systèmes de régulation actuels des semences car ils cherchent à relier le système semencier au système alimentaire en faisant référence à la souveraineté des semences à l'instar de la souveraineté alimentaire.

Le choix du consommateur final est décisif

L'agro-écologue nous rappelle que « le choix du consommateur final devant différentes origines et modes de production du quinoa » n'est pas anodin. « La rémunération des paysans andins dépendra demain pour beaucoup de ce choix. Il leur faudra alors travailler à la reconnaissance de leur production sur les marché internationaux, de façon à se distinguer des autres par les critères qu'ils souhaiteront mettre en avant » (...) « Il faudra rétribuer justement les pays andins pour cette biodiversité qui profite à la planète entière ». Acheter du quinoa équitable d'ANAPQUI ici dans nos pays est donc la meilleure façon de soutenir un mode de production agrobiologique.

Une étude comparative

Didier Bazile a également participé à une étude comparative des effets du boom du quinoa sur 3 régions différentes : la zone des Salars au sud de l'altiplano bolivien, la région Centre du Chili et la zone mapuche au sud du Chili. L'étude montre que la filière du quinoa peut avoir un effet structurant ou déstructurant sur les territoires selon le contexte et le type d'accompagnement. Dans la zone des Salars, en Bolivie, le boom du quinoa a eu un effet bénéfique structurant grâce à l'organisation collective des producteurs de quinoa au sein d'ANAPQUI. L'organisation paysanne a investi une partie des bénéfices de la filière dans la production (équipement pour le travail du sol et les semis), la transformation (générant de nouveaux emplois), les infrastructures locales, la création de services de proximité dans les villages. L'exode des jeunes a été freiné et la population s'est stabilisée. Les revenus du quinoa soutiennent l'agriculture familiale paysanne.

Soutenir l'agriculture paysanne

Pour Didier Bazile, le quinoa telle que sa culture est pratiquée par les communautés paysannes (par exemple ANAPQUI) peut servir de modèle à la création de nouvelles relations des agricultures familiales aux marchés et contrer les effets dévastateurs de la mondialisation. Les petits producteurs andins comme ANAPQUI se sont organisés sur la base de communautés autochtones et « cette action collective leur a jusqu'à maintenant permis de toucher les dividendes du développement mondial de la culture. Il apparaît aujourd'hui essentiel que les efforts de consolidation des réseaux de producteurs professionnels puissent servir à faire valoir leurs droits à l'international et à réclamer la part de bénéfices qui leur revient. Les modalités de production agro-écologique sur l'Aliplano restent difficiles à concurrencer ailleurs dans le monde.»

Un avenir entre nos mains

La très haute valeur nutritionnelle du quinoa a placé cette plante parmi les cultures majeures pour l'alimentation mondiale. Ce fut le cas de la pomme de terre il y a 250 ans, du riz il y a un peu moins d'un siècle. Il est donc nécessaire de rester attentif à la qualité du quinoa que nous mangeons, de connaître les modèles agricoles que cette consommation induit et la biodiversité qu'elle permettra de maintenir. « Le choix à faire sur l'origine du produit sera dans les mains du consommateur » affirme Didier Bazile qui conclut son ouvrage par une perspective prometteuse pour l'agriculture mondiale: « Le développement de la culture du quinoa semble, dans ses multiples dimensions, servir de modèle pour analyser une transition écologique où la biodiversité agricole prendra beaucoup d'importance. » L'avenir du grain d'or des Incas est donc entre nos mains à toutes et à tous.

Elisabeth Kopp-Demougeot

Photo : Christiane Fischer

Réponses tirées de "Le quinoa, les enjeux d'une conquête", Didier Bazile, 2015, éditions Quae, Versailles, 112 p.

Que choisir entre le quinoa de l'Altiplano bolivien et le quinoa produit localement près de chez soi si l'on considère l'impact environnemental et sanitaire généré ?

Les modes de production de l'agriculture familiale andine génèrent nettement moins d'impact environnemental et sanitaire, malgré un voyage en conteneur sur près de 10'000km, qu'un quinoa produit plus près de ses consommateurs, mais de façon conventionnelle, avec un recours à la mécanisation et à des intrants chimiques consommateurs de pétrole. Il faut en outre prendre en compte les aspects sociaux et culturels de la production et de la distribution.

La sélection de variétés de quinoa selon des critères de haut rendement pour nourrir la planète risque-t-elle d'entraîner une altération de la valeur nutritive de cette plante, notamment une diminution de son taux de protéines ?

Il sera absolument nécessaire de tirer les leçons de l'histoire de l'amélioration des plantes: la sélection poussée du blé a augmenté son taux de gluten et diminué son taux de protéines. Focaliser les besoins actuels de sélection et d'amélioration du quinoa sur quelques critères nutritionnels fait courir le risque d'une dérive et d'un déséquilibre de la composition nutritionnelle du quinoa. Les variétés paysannes de quinoa andin contiennent un taux de 18% de protéines, sans gluten, que les végétariens et les personnes cœliaques recherchent. Les consommateurs ont donc à cet égard également un rôle important à jouer pour savoir d'où vient ce qu'ils mangent.

L'augmentation du prix du quinoa profite-t-elle aux paysans andins ?

Le prix élevé du quinoa est en premier lieu dû à sa reconnaissance internationale. Le prix payé par les consommateurs de l'hémisphère nord pour une partie de la production soutient les économies locales si les agriculteurs arrivent à s'organiser et agissent collectivement (comme dans le cas d'ANAPQUI). La responsabilité du consommateur final est donc importante. Celui-ci doit connaître le mode de production agricole sous-jacent.

Les exportations de quinoa se font-elles aux dépens de la sécurité alimentaire locale ?

En Bolivie, les exportations de quinoa sont passées de 10% de la production nationale en 2000 à près de 60% aujourd'hui. Si l'on compare la production nationale à la consommation nationale de quinoa par habitant, on observe que la Bolivie maintient un niveau de consommation moyen de quinoa par habitant stable, aux environs de 2 kg par personne et par an en Bolivie; ce qui est nettement supérieur à la consommation moyenne par habitant estimée à 0,05 kg par personne et par an sous nos latitudes. Le risque d'une baisse de la consommation de quinoa de la population bolivienne doit donc être relativisé.

Quels sont les usages du quinoa ?

Les grains de quinoa sont un aliment de haute valeur nutritionnelle. Les feuilles tendres dont la teneur en protéines peut atteindre 33% de la matière sèche peuvent se consommer. Les grains sont transformés en farine brute ou toastée, en flocons, en semoule et en poudre instantanée (plats et boissons). Le quinoa est utilisé en complément dans l'alimentation animale. La plante entière sert de fourrage vert. Les résidus de récolte sont intégrés dans l'alimentation des bovins, ovins, porcs, chevaux et volailles. Le quinoa est intégré à la médecine traditionnelle des sociétés andines qui utilisent ses différentes parties (feuilles, tiges et graines) pour leurs propriétés cicatrisantes, anti-inflammatoires, analgésiques et désinfectantes et également comme insectifuge. Le quinoa est étudié par les chercheurs pour ses propriétés anti-cancérigènes. Les principes actifs du quinoa sont présents dans toute une gamme de produits transformés destinés à l'alimentation, aux cosmétiques et à la pharmacie. La saponine dans la couche externe du grain de quinoa a un effet en tant qu'insecticide naturel puissant et pour ses propriétés antifongiques naturelles.

Photo : Christiane Fischer

Campagne ASRO 2013

Le pari du Craft Resource Center est gagné !

Un projet de développement qui continue à exister et à évoluer après la fin du soutien financier qui lui avait été accordé – ce n'est pas fréquent. Raison de plus de redonner une voix à notre partenaire indien Craft Resource Center (CRC) qui est, par ailleurs, un des principaux fournisseurs des foulards « simplement beaux et équitables» mis en valeur cet automne !

Photos : CRC

Réussir à pérenniser un projet…
En effet, le CRC est né dans le cadre d'un projet lancé en 1989 par claro (à l'époque OS3) et la Direction du développement et de la coopération suisse (DDC), ayant pour but d'identifier, d'organiser et de former des artisans indiens défavorisés et de contribuer, ainsi, à créer des sources de revenu décent. La coordination des multiples tâches y relatives était assurée par Irani Sen qui, ayant travaillé plusieurs années au sein de SASHA (voir ex aequo n° 54), connaissait aussi bien la situation des petits artisans relégués dans le secteur informel et exploités par les intermédiaires que les principes du commerce équitable. Souhaitant encadrer les bénéficiaires du projet au-delà de la clôture de l'«India-Corr» en 1994, cette «pasionaria» du commerce équitable installée à Kolkota a créé, au début des années 90, sa propre organisation, le Craft Resource Center (Centre de Ressources artisanal).

… passe par l'accès aux ressources et le respect des critères du commerce équitable
Comme souvent, le choix d'un nom n'est pas dû au hasard. De fait, le CRC vise à promouvoir l'autonomie des artisans en leur facilitant l'accès à de multiples ressources tant techniques et économiques qu'immatérielles, susceptibles de développer aussi bien leurs capacités professionnelles que personnelles, et de les responsabiliser. A cet effet, de nombreux services et formations dans divers domaines sont à leur disposition. Considérant que pour s'affranchir du monopole des intermédiaires, il est indispensable de connaître la valeur d'un produit, le CRC veille, en particulier, à ce que les artisans apprennent à savoir ce qu'est un prix rémunérateur, à pouvoir le calculer sur la base des salaires minimum officiels et le coût des matières premières, puis à le négocier avec l'acheteur.

Une attention particulière concerne l'émancipation des femmes, et surtout de toutes celles qui travaillent au sein de leur famille, en assurant des tâches dites mineures telles que la préparation du fil, des bobines et du métier à tisser, sans jamais être payées. Afin de les sortir de l'ombre, le CRC exige des ateliers associés d'aller à l'encontre de cette coutume et de rémunérer correctement leur travail.

De plus, dès qu'un groupe dispose de suffisamment de commandes, et par conséquent de ressources financières, le CRC lui demande d'assurer aux membres non seulement un salaire vital mais aussi d'autres avantages tels que crédits sans intérêts, contributions aux frais scolaires des enfants, assurances-maladie… Toutefois, afin d'éviter une trop grande dépendance vis-à-vis du CRC - dont la priorité est la promotion des ventes à l'exportation -, les groupes sont soutenus dans leur effort d'augmenter, par leurs propres moyens, les ventes locales, à condition que les critères du commerce équitable tels que l'interdiction du travail des enfants restent appliqués.

Fervent promoteur du commerce équitable, le CRC adhère depuis 2004 à la WFTO, et a obtenu récemment le label de cette «Organisation mondiale du commerce équitable ». 70% des produits exportés sont, par ailleurs, destinés à des organisations du commerce équitable dont claro, son tout premier client en 1990 !

… par la consolidation et l'élargissement de l'organisation

Le CRC ne cesse, par ailleurs, de consolider et d'élargir ses activités.

S'il ne pouvait compter, à ses débuts, que sur une seule employée, et deux groupes d'artisans spécialisés les uns dans le travail du cuir, les autres dans celui de la soie, il a réussi, progressivement, à renforcer son équipe, à élargir le réseau des groupes bénéficiaires, à diversifier la gamme des produits et à augmenter le volume des produits exportés de façon considérable.

Aujourd'hui, le CRC occupe une vingtaine d'employés et encadre, dans divers états du subcontinent, plus de 63 groupes. 36 groupes, respectivement 2000 artisans (dont 40% de femmes) ont acquis la capacité d'exporter leur production. Tout en valorisant leurs traditions artisanales, il les encourage aussi à innover et à apprendre de nouveaux savoir-faire, en lançant, par ex., une filière de cuir écologique (voir ex aequo 36).

… et par une relève assurée !

L'histoire du CRC est intimement liée à sa fondatrice, Irani Sen. D'où le risque, comme pour de nombreuses autres organisations du commerce équitable nées à l'initiative d'une personne charismatique, de décliner, voire disparaitre si la relève n'est pas assurée. Ce n'est pas le cas du CRC. Tout en mettant toujours et encore son expérience et sa compétence à disposition du projet, Irani Sen, pour qui le commerce équitable est, surtout, une manière de vivre, a réussi à passer la main. Le pari de pérenniser le projet initial et de créer des ressources durables au bénéfice des artisans est gagné !

Elisabeth Piras

Photos : CRC

La production des foulards « Pashmina « du commerce équitable…

À côté des foulards en coton tissés et cousus par des groupes du CRC installés dans les Etats du Punjab et du Bengale de l'Ouest, claro propose cet automne, pour la première fois, des foulards en laine provenant du Cachemire et dont le nom « Pashmina » (le mot persan pour «foulards en laine ») évoque leur origine. En effet, ce sont des artisans de Perse, invités au 15e siècle par le sultan de l'époque à s'installer au Cachemire, qui y ont introduit l'art de filer la laine et de tisser des foulards ! Anciennement, seule la laine d'une chèvre originaire des hauts-plateaux de l'Himalaya a été utilisée. Aujourd'hui, les foulards « Pashmina » sont aussi faits avec de la laine du mouton Mérinos comme c'est le cas des modèles importés par claro.

… permet aux artisans de rester chez eux

La vallée montagneuse du Cachemire dans l'ouest de l'Himalaya, divisée, depuis la première Guerre indo-pakistanaise en 1947 entre l'Inde et le Pakistan, est régulièrement en proie à de violentes émeutes. Sa population vit constamment dans la peur et la répression, et accède difficilement à des sources de revenu stables. La région est

connue pour la diversité et la beauté de son artisanat traditionnel, mais la situation politique conflictuelle ne favorise ni l'essor du tourisme ni d'autres opportunités de vente. Pour la majorité des artisans, la seule issue est l'émigration. Afin de freiner cet exode, le CRC cherche, depuis ses débuts, à créer et renforcer des alternatives. Un des groupes qui continue, envers et contre tout, à survivre et à permettre à ses membres de rester chez eux est Action Line Exports (ALE) dont le siège a été déplacé, pour des raisons de sécurité, à Delhi. Le tissage des foulards « Pashmina », par contre, a toujours lieu à Srinagar, la capitale cachemiroise. Ce travail, héritage du savoir-faire ancestral des familles, s'effectue aussi bien dans un atelier central qu'à domicile. Il procure de bonnes conditions de travail et un revenu régulier à 72 hommes et 10 femmes, sans compter toutes celles qui filent la laine et qui bénéficient, grâce au CRC, enfin d'un statut à part entière et d'un salaire calculé en fonction du poids du fil fourni.

Les foulards du CRC sont simplement beaux et équitables !
Malgré l'héritage de Gandhi, le héraut du tissage manuel, le marché indien est inondé de foulards bon marché, issus d'une production industrielle de masse. Pour le CRC comme pour les autres partenaires du commerce équitable la valorisation du tissage manuel est incontournable. Par conséquent, tous les foulards commercialisés par le CRC sont tissés puis cousus main. Le CRC facilite l'approvisionnement des matières premières, encadre la production, veille à la qualité du produit fini et garantit aux artisans un emploi stable et correctement rémunéré.

Le produit

La laine d'alpaga, l'autre or des Incas !

La laine d'alpaga est une fibre naturelle aux qualités exceptionnelles : 10 fois plus fine qu'un cheveu humain elle est 7 fois plus chaude que la laine de mouton. Elle est en plus hypoallergénique car elle ne contient pas de lanoline.

Aujourd'hui les ouvrages tricotés à la main ou à la machine à tricoter manuelle représentent la seule opportunité de revenus pour de nombreuses femmes vivant dans les bidonvilles de Lima et de Puno au Pérou. Les mères de famille apprécient de pouvoir exercer une activité rémunératrice à domicile tandis que les ateliers des coopératives Raymisa et Royal Knit constituent aussi des points de rencontre et d'échange très précieux.

Avec les accessoires en laine d'alpaga UNICA vous pourrez affronter l'hiver avec sérénité. Vous trouverez certainement l'écharpe, les gants ou le bonnet de votre choix dans votre magasin du monde.

Les Incas appréciaient déjà cette laine merveilleusement douce et chaude qu'ils appelaient « toison des dieux » et réservaient aux seuls membres de la famille royale.

Photos : claro fair trade

La recette

Tatin d'ananas frais

Recette pour 8 personnes

60g de beurre en morceaux
120g de sucre
1 disque de pâte feuilletée
1 ananas

Les produits notés en gras sont disponibles dans les Magasins du Monde

Préparation :
Eplucher et couper l'ananas en tranches d'environ 6 mm d'épaisseur, enlever le coeur (centre de l'ananas).

Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre et chauffer doucement jusqu'à dissolution du sucre. Porter à ébulition et cuire jusqu'à obtention d'un caramel. Retirer du feu et ajouter le beurre et le mélanger au caramel. Verser le caramel dans un moule à tarte.

Placer les disques d'ananas harmonieusement dans le moule.

Couvrir avec le disque de pâte feuilletée et enfoncer les bords.

Cuire au four à 180°C pendant 15 et 20 min.

Photo : libre de droit

Action citoyenne

Marché de Noël solidaire

Du 8 au 10 décembre 2016, le Marché de Noël solidaire, organisé par la Fédération vaudoise de coopération et Pôle Sud, souffle ses dix bougies à Lausanne. Transformé en vaste bazar du monde, le centre socioculturel Pôle Sud permet de fêter Noël autrement, en compagnie de 40 associations actives ici et là-bas. Pour cette édition anniversaire, les organisateurs explorent de nouveaux espaces, avec une soirée DJ au Romandie le samedi 10 décembre.

Durant trois jours, la FEDEVACO et Pôle Sud allient Noël et solidarité à l'occasion d'un marché chaleureux et convivial. Au détour d'un stand, laissez-vous tenter par l'achat d'un cadeau permettant de soutenir l'une des nombreuses actions menées ici et ailleurs par les 40 associations participantes. Entre artisanat et produits gastronomiques du monde entier, elles proposent des idées de cadeaux variées et originales, mais surtout solidaires ! L'occasion unique de faire ainsi plaisir à ses proches tout en contribuant à améliorer les conditions de vie des plus démunis.

La Face B du Noël solidaire feat. Les Diplomates
Pour marquer le coup, les organisateurs s'associent, cette année, au club rock Le Romandie. Venez découvrir l'autre face du Marché lors d'une soirée animée par Mambo Chick et Jean Toussaint, sous les arches du Grand-Pont. Le samedi 10 décembre à partir de 23h, ce duo de DJ vous fera danser sur des sonorités du monde entier mixées sur de bons vieux vinyles. Les Diplomates vous emmèneront en Amérique latine, en Afrique ou encore aux Caraïbes et vous feront voyager jusqu'au petit matin !

Informations pratiques

Marché solidaire Entrée libre	jeudi 8 et vendredi 9 décembre 2016, de 17h à 22h / samedi 10 décembre 2016, de 11h à 20h Lausanne / Flon - Centre socioculturel Pôle Sud (Av. Jean-Jacques Mercier 3) Accès: m1, m2, LEB, tl 18, 22 & 60 Lausanne-Flon
Soirée Prix : 5 CHF	« La Face B du Noël solidaire feat. Les Diplomates » samedi 10 décembre 2015, dès 23h Lausanne / Place de l'Europe - Le Romandie Rock Club

Slow Fashion Container

Une action de textiles équitables à réaliser tous ensemble !

Le 24 avril 2013, à Dacca, capitale du Bangladesh, l'immeuble appelé Rana Plaza s'est effondré, faisant plus de 1100 victimes et quelque 2500 blessés. Il abritait des ateliers de confection de plusieurs grandes marques internationales de la mode. Les conditions de travail étaient précaires et dangereuses, les salaires dérisoires.

Cet événement tragique a une nouvelle fois dévoilé les dessous de la mode et du textile. Dénoncer cette exploitation à l'échelle mondiale et exiger des conditions de travail équitables est une lutte engagée depuis des années par des organisations, notamment par Helvetas, pionnière en matière de coton bio dans les années 90. Suite à la tragédie survenue à Dacca, le 24 avril a été décrété comme date annuelle du « Fashion Revolution Day », rappelant la mobilisation nécessaire pour changer les conditions qui prévalent dans le secteur du textile pour le plus grand profit de certaines marques.

Dans la foulée de ce mouvement, Helvetas a lancé le projet « Slow Fashion Container » en avril dernier. Son objectif est de soutenir la culture bio du coton au Mali et sa commercialisation équitable en achetant la quantité de coton remplissant un container. C'est la productrice Djènèba Diallo, dans la région de Yanfolila dans le sud du Mali, qui est l'ambassadrice de l'action. Le coton sera ensuite acheminé en Macédoine et en Grèce, pour y être transformé. Un container plein représente le volume d'environ 100'000 t-shirts: pour que cette action puisse aboutir, il faut assurer un nombre suffisant de commandes de textiles, à choix dans notre assortiment « Slow Fashion Container ».

On y trouve des t-shirts et des parures de lit, qui seront bien sûr confectionnées en coton bio du Mali!

De la culture du coton au Mali à la livraison des produits en Suisse en 2017, toute la production est à suivre au fil des semaines en ligne. Les nouvelles sont actualisées en temps réel, partant de la préparation des semailles au Mali jusqu'à la livraison des articles en Suisse en 2017, avec le coton de belle qualité qui a été récolté dernièrement, en novembre.

Toutes les informations :
www.slow-fashion-container.ch

Le container n'est pas encore rempli, les commandes ne suffisent pas encore! Participez à réaliser ce projet en réservant un article textile et en suivant sa production en ligne – Merci aussi de faire connaître l'action !

Photo : Helvetas

Agenda

Les Magasins du Monde sont présents sur de nombreux marchés de Noël !

Toutes les informations sur les activités de Magasins du Monde pendant les fêtes de fin d'année sur www.mdm.ch

Abonnement 2016 : je m'abonne à *ex æquo* à titre de

Bénévole	30 CHF	☐	Membre soutien	110 CHF	☐
AMI des Magasins du Monde	70 CHF	☐	Parrain/Marraine	360 CHF	☐

Je règle la somme au moyen d'un bulletin de versement à l'adresse suivante :
Association romande des Magasins du Monde
Rue de Genève 52, 1004 Lausanne, CCP 12-6709-5

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Code postal - Localité _____

Bulletin à retourner à l'adresse ci-dessus avec votre règlement. 56