



OXFAM
Magasins du monde

DOSSIER DE PRESSE

UN AUTRE « SUPER » MARCHÉ EST POSSIBLE !

Tel est le nouveau slogan scandé par Oxfam-Magasins du monde en 2016-2017. Nous souhaitons donner envie aux Belges d'essayer un autre « super » marché. Les alternatives existent, elles sont nombreuses et c'est d'autant plus encourageant de les voir fleurir partout alors que l'on dit que le monde court à la catastrophe. **Les alternatives existent, cultivons-les !**

POURQUOI CETTE CAMPAGNE ?

De la semence libre d'échange aux déchets compostables et recyclables, en passant par la production, la transformation, la distribution et la consommation, des solutions citoyennes existent pour sortir de la morosité ambiante et de la dépendance au système agro-industriel alimentaire.

**Vous pouvez nous aider
à faire passer le message !**

Lors des petits déjeuners d'Oxfam Magasins du monde qui auront lieu le WE du 8 et 9 octobre, les Bruxellois et les Wallons pourront découvrir ces alternatives alimentaires qui éclosent un peu partout en Belgique, et relever des défis pour montrer que consommer autrement est possible ! Nous invitons le grand public à relever avec Oxfam et ses 4.000 bénévoles, un ou plusieurs défis. Et à inscrire ensuite leur démarche sur la carte interactive : www.omdm.be/alternatives.

POURQUOI DES DÉFIS ?

Le but est de montrer que d'autres systèmes sont possibles et de dénoncer les défaillances du système agro-industriel prédominant. Ensemble avec les participants aux petits déjeuners ou entre organisateurs, Oxfam-Magasins du monde tentera l'aventure d'une ou plusieurs semaine-s sans déchet, consommer uniquement local et équitable, mettre en place un compost dans la commune, etc.



Cette année, Oxfam-Magasins du monde fête ses 40 ans d'existence et sa 25^e édition des petits déjeuners Oxfam. En 25 ans, les petits déjeuners sont devenus LE rendez-vous annuel et convivial du commerce équitable. On y va en famille ou entre amis pour un moment de découverte, un rappel qu'un autre commerce est possible : celui qui place l'homme et la nature au centre des préoccupations.

Plus de 200 petits déjeuners gourmands et équitables sont organisés en Wallonie et à Bruxelles. Pour trouver le lieu le plus proche, visitez notre site web : www.petitsdejeunersoxfam.be

D'AUTRES SYSTÈMES ALIMENTAIRES SONT POSSIBLES

Parallèlement au système alimentaire agro-industriel, d'autres modèles se développent. On les appelle les « systèmes alimentaires alternatifs ». La boucle ressources, production, distribution, consommation, déchets se déroule de manière quasi autonome par rapport au modèle conventionnel.

Nous ne sommes pas « obligés » de participer au système alimentaire conventionnel. Nous pouvons aussi trouver ou créer, à chaque étape de ce système alimentaire, des alternatives. Ceci afin de progressivement transformer la société et la rendre plus durable et plus juste.

31HA

DE TERRES ACQUISES
par la coopérative
Terre-en-Vue pour
des agriculteurs
belges.



517

POTAGERS COLLECTIFS
recensés en 2016 en
Wallonie-Bruxelles



114

COMPOSTS
collectifs et
de quartier
à Bruxelles.



Un **système alimentaire**
c'est tout ce qui va
du champ à l'assiette
et de **l'assiette**
au champ

70

MAGASINS DU MONDE
proposent des
produits équitables
issus de coopératives
du Nord et du Sud.



100 000

PERSONNES sont membres du
mouvement Slow Food
dans le monde.



270

GAC ET GASAP
en Wallonie
et à Bruxelles

INTERVIEW

OLIVIER DE SCHUTTER

Olivier De Schutter est incontournable lorsqu'il s'agit d'évoquer les systèmes alimentaires, tant ceux liés à l'agro-industrie que les nouveaux systèmes alternatifs. Ancien Rapporteur Spécial sur le droit à l'alimentation des Nations Unies, il est professeur de droit international à l'UCL et depuis 2015, membre du Comité des droits économiques, sociaux et culturels de l'ONU. Grand défenseur de l'agroécologie, il invite les consommateurs à devenir acteurs et à réfléchir à leur mode de consommation. Entretien.

Êtes-vous consommateur de produits issus du commerce équitable ?

Oui, je cherche à acheter des produits du commerce équitable pour tous les produits tropicaux (café, bananes, chocolat, etc.). Mais c'est, pour mes achats alimentaires, la solution par défaut: s'agissant de tout ce qui est produit localement, je cherche plutôt à acheter local. Je suis d'ailleurs membre d'un GASAP à Bruxelles.

Pensez-vous que la relocalisation de notre alimentation nécessite une diminution drastique des

échanges de denrées alimentaires sur les marchés internationaux ?

Pour des raisons agronomiques évidentes, nous ne pouvons pas cultiver chez nous tout ce que nous consommons, à moins de modifier nos habitudes de consommation de manière assez drastique - ce qui est moins difficile que la plupart des gens le pensent, mais politiquement inconcevable. Donc, nous continuerons d'importer. Mais il faut, d'une part, que ce que nous importons respecte certains stan-

dards de base: une rémunération équitable du producteur, le respect des droits au travail et notamment des conditions de



travail justes et favorables, le respect de certains standards environnementaux. Il faut, d'autre part, que nous réduisions progressivement notre dépendance aux importations, par exemple en augmentant la part de protéines végétales dans notre alimentation et en diversifiant notre production locale. Une alimentation durable, c'est celle qui suit la voie ouverte par le commerce équitable pour les produits importés, et qui mise sur la production agroécologique et les circuits courts pour

les produits locaux. Evidemment, une telle transition ne peut se faire que progressivement, et d'ailleurs elle ne saurait être complète: par exemple, certains aliments (les céréales notamment) doivent faire l'objet d'une transformation avant de pouvoir être ingérés, et cela exclut dans bien des cas des ventes directes ou des circuits vraiment courts...

Suite à la sortie du film « Demain », un grand nombre de citoyennes

et de citoyens ont décidé de se mettre en action. Comment percevez-vous l'impact qu'a eu ce film dans lequel vous intervenez ?

On ne gagnera pas la course de vitesse qui est engagée avec la dégradation des ressources et l'augmentation des émissions de gaz à effet de serre sans une modification des comportements individuels, c'est-à-dire sans réexaminer nos modes de production et de consommation.

Or, cette modification ne peut se faire par

décret: ni les réglementations juridiques ni les incitants économiques y suffiront, simplement parce que nos comportements sont fortement ancrés dans des routines, des habitudes, ou des attentes de la société, qui ne se transformeront pas d'un coup. Donc, il faut donner envie aux gens de changer les choses, plus précisément: de se changer afin de changer le monde. ■



LE KOT OXFAM DE MONS EXPÉRIMENTE LE ZÉRO DÉCHET

L'année dernière, nous avons eu la chance de rencontrer Gregory qui pratiquait le « zéro déchet » depuis quelques mois. Il nous a parlé de Béa Johnson, cette américaine qui changea de mode de vie avec toute sa famille afin de réduire au maximum les déchets qu'elle produisait. Cette famille de 4 personnes émet aujourd'hui moins d'un litre de déchet par an.

Après avoir lu le livre de Béa Johnson, nous en avons discuté ensemble lors d'une réunion de groupe du kot Oxfam. L'idée nous est alors venue de relever le défi de ne pas produire de déchet durant une semaine. Pas question d'oublier nos sacs en tissu pour se rendre chez le boulanger, nos bocaux en verres pour acheter des pâtes ou encore d'utiliser un papier essuie-tout.

Il est certain que certaines habitudes ne sont pas évidentes à changer, sachant que tout doit être pris en compte : la

nourriture, les loisirs, les cosmétiques, etc. Le seul « déchet » autorisé étant le... papier toilette ! Cependant, même les rouleaux vides ont trouvé une utilité auprès des scouts.

Chaque personne pratiquant le mode de vie zéro déchet définit ses propres pratiques. Certaines d'entre nous ont débuté cette semaine « défi » par le zéro déchet au niveau de la nourriture. D'autres s'y étaient préparées un peu à l'avance et ont pu appliquer les « règles » dans les moindres détails... Et continuer à les appliquer, même après la semaine « défi » ! Au final, nous étions 9 à tenter l'aventure du zéro déchet.

Nous retiendrons de cette semaine beaucoup de rires face à certaines situations cocasses et une chouette expérience à perpétuer et à conseiller à tout un chacun !

Mathilde Dillies, du Kot Oxfam Mons

LES 5 PRINCIPES DE BEA JOHNSON

1 Refuser

(ce dont nous n'avons pas besoin). Nous n'avons pas à jeter ce que nous ne consommons pas : les articles en plastique à usage unique, les cadeaux gratuits, les imprimés publicitaires et les pratiques non durables.

2 Réduire

(ce dont nous avons besoin et ne pouvons pas refuser).

3 Réutiliser

(ce que nous consommons et ne pouvons ni refuser, ni réduire). Cela permet d'utiliser plusieurs fois le même objet en lui donnant (ou non) une autre utilité. Ainsi, "vous évitez la consommation inutile, vous atténuez l'épuisement des ressources et vous allongez la durée de vie des biens déjà acquis."

4 Recycler

(ce que vous ne pouvez ni refuser, ni réduire, ni réutiliser). Après avoir refusé ce dont nous n'avons pas besoin, réduit ce dont nous avons besoin et réutilisé ce que vous consommez, il reste finalement peu de chose à recycler.

5 Composter

(le reste).

LE COMMERCE ÉQUITABLE EN CHIFFRES



Oxfam privilégie les petits producteurs défavorisés !

Certaines multinationales et la grande distribution se sont emparées du commerce équitable comme un outil marketing intéressant en termes d'image. Chez Oxfam, nous dénonçons ce type de dérive et soutenons des formes d'organisation collectives et démocratiques, en très grande majorité des coopératives de petits producteurs.



Jose Xavier Bezerra da Silva, paysan brésilien, travaille sur une terre récupérée par des Amérindiens. « Je suis heureux ici, sur ma propre terre. Je ne suis pas riche, mais j'ai assez à manger. L'important, c'est que j'ai ma propre terre. »