



ENSEMBLE, CULTIVONS LES ALTERNATIVES

DOSSIER SPÉCIAL SUR LES
ALTERNATIVES ALIMENTAIRES
www.omdm.be/alternatives



OXFAM

Magasins du monde

DANS CETTE BROCHURE



6 LOCAL ET GLOBAL, MÊME COMBAT !



10 TOUT CE QUI SE CACHE DERRIÈRE NOTRE RIZ AU JASMIN



8 DU FORMOL OU DE L'ESCLAVAGE DANS MON POISSON ? NON MERCI !



9 DES SEMENCES PAYSANNES POUR CONTRER L'AGRO-INDUSTRIE



14 BELVAS : DU BON CHOCOLAT, TANT POUR SES VALEURS QUE POUR SON GOÛT

UNE PUBLICATION D'OXFAM-MAGASINS DU MONDE • février 2017 • 81563
RÉDACTION ET RÉALISATION: Oxfam-Magasins du monde • Ont contribué à ce numéro : Roland d'Hoop, Sébastien Maes, Jessica Hertsens, Laura Pinault, Jessi Ranaivoson, Nina Sirilma, Sophie Duponcheel • redaction@mdmoxfam.be.

ILLUSTRATIONS : Bruno Wesel

ÉDITEUR RESPONSABLE : Pierre Santacatterina, Rue provinciale, 285 à 1301 Bierges • info@mdmoxfam.be

© 2016 Oxfam-Magasins du Monde • Imprimé sur papier recyclé et FSC

Ce dossier est réalisé avec le soutien de la Direction Générale de la Coopération au Développement.

Avec le soutien de LA COOPÉRATION BELGE AU DÉVELOPPEMENT

RETROUVEZ NOUS SUR
WWW.OMDM.BE
OU FACEBOOK :
OXFAMMAGASINSNUMONDE



OXFAM
Magasins du monde

EDITO

Branchons-nous sur le courant alternatif !

En 2016, Oxfam-Magasins du monde a décidé de sortir la tête du guidon pour prendre le temps d'aller voir ce qui se fait d'autre en termes d'alternatives citoyennes au système alimentaire agro-industriel dominant. Le constat a été sans appel, la Belgique est le vivier d'une multitude d'initiatives positives en tous genres qui partagent les valeurs d'Oxfam-Magasins du monde. Et c'est bien là l'un de nos objectifs pour 2017 et les années à venir : favoriser les collaborations avec d'autres alternatives pour créer ensemble des systèmes alimentaires alternatifs plus résilients, humains et respectueux de notre environnement.

Les initiatives citoyennes fleurissent partout, au Sud, au Nord, à la ville et à la campagne et il nous reste beaucoup de choses à découvrir sur le chemin de la transition citoyenne. À ce propos, l'expérience de nos partenaires du commerce équitable a beaucoup à nous apprendre. C'est notamment le cas de Green Net, en Thaïlande, qui soutient des initiatives citoyennes et met en pratique les principes de l'agro-écologie et de la permaculture dans son travail au quotidien. C'est aussi le cas d'EMA, en Inde, qui tient à la fois compte des questions environnementales et de la souveraineté alimentaire des artisanes et des artisans avec qui l'organisation travaille. Pour 2017 et pour la suite, branchons-nous sur le courant alternatif !

Sébastien Maes

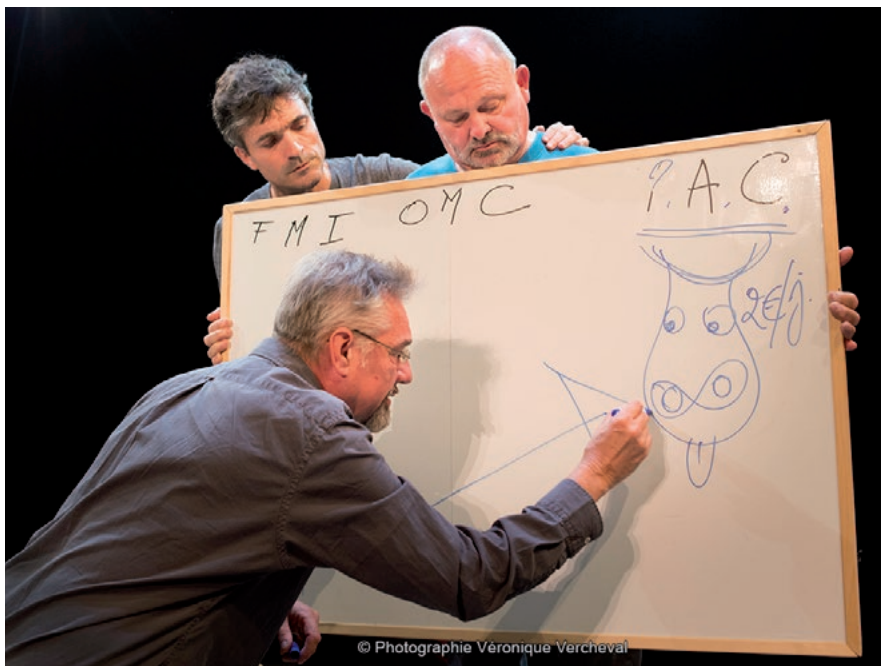


ALIMENTAIRE MON CHER WATSON

Une pièce qui décortique nos habitudes alimentaires mais qui vise surtout à nous mettre en action, à développer des alternatives. Oxfam soutient ce spectacle qui entre en résonance avec la campagne « un autre supermarché est possible ».

Une représentation aura lieu lors de la journée de lancement de la deuxième phase de campagne le 18 février 2017 chez Agricovert à Gembloux.

Infos : www.theatredupublic.beg



© Photographie Véronique Vercheval

FORMATION MAITRE FRIGO-REFRESH

A Bruxelles, 31 kilos de nourriture sont jetés à la poubelle par personne et par an, ce qui représente près de 175 euros par Bruxellois. Pour lutter contre ça, après avoir formé des maitres composteurs et des maitres maraichers, Refresh-XL organise avec le soutien de Bruxelles-Environnement un cycle de 9 modules pour apprendre à réduire le gaspillage alimentaire chez soi. Les citoyennes et les citoyens devenus "Maitres Frigo" acquièrent des connaissances et réflexes pour éviter de jeter de la nourriture et sont désormais ambassadeurs et ambassadrices de bonnes pratiques auprès de leur entourage.

Consommer du bio mais à des prix accessibles grâce à l'agriculture urbaine. Participer à des formations, échanger des savoir-faire. Tout ça est possible chez Refresh, avec son jardin, son compost, son potager et ses poules, sa cantine durable et ses ateliers. Vous y trouverez de quoi mettre en pratique vos défis pour une alimentation saine et durable.

Infos : www.refresh.brussels

AGROECOLOGY IN ACTION

Les 9 & 10 décembre derniers, plus de 700 personnes se sont réunies à Tours et Taxi pour dessiner les modèles alimentaires de demain ! Ces deux jours ont été rythmés par des rencontres et des débats sous le signe de l'agroécologie et de l'alimentation solidaire en vue d'une agriculture respectueuse de l'homme et de l'environnement et d'une alimentation durable pour toutes et tous. L'objectif de ce forum était de découvrir les initiatives inspirantes, de stimuler les échanges entre acteurs et de consolider les relations entre les réseaux européens afin de structurer le plaidoyer pour une politique alimentaire intégrée. Pour Oxfam-Magasins du monde, c'était l'occasion de renforcer notre travail de réseautage et de présenter notre campagne via l'exposition « cubes ». Infos : www.agroecologyinaction.be

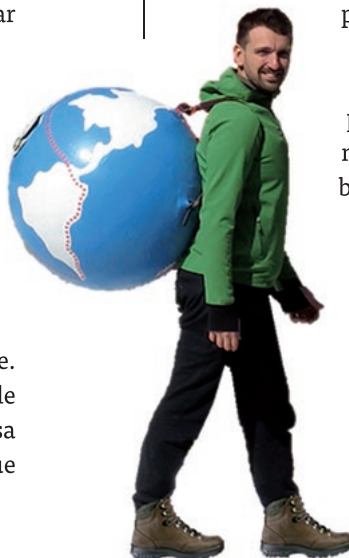
EMBARQUEZ DANS LE « FOOD RESPECT TOUR »

Vous pouvez soutenir le rêve de Benoît, ingénieur agronome. Un véritable défi : parcourir le monde pendant 1000 jours

pour participer à plus de 100 initiatives d'alimentation positive, tout en étant neutre en CO₂. Son but ? Sensibiliser et montrer que changer le système alimentaire, c'est possible.

Infos :

www.gingo.community/fr/tour-du-monde-alimentation-positive



EN CHIFFRES

OÙ VA L'EAU ?

93%

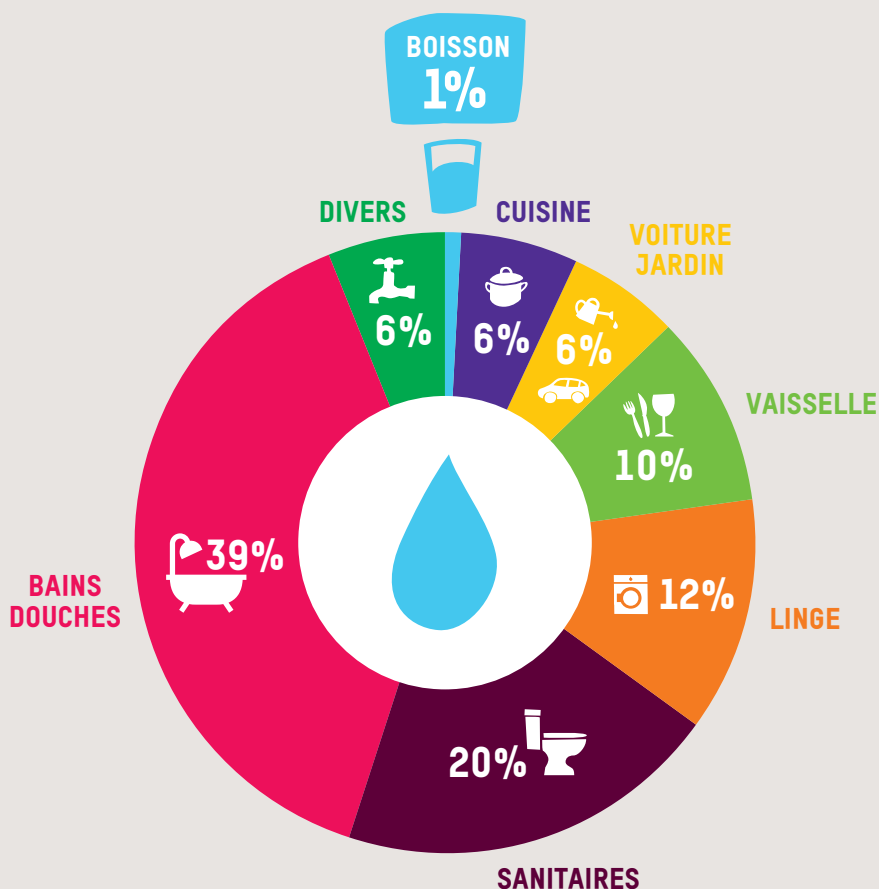
de l'eau que nous utilisons
à la maison est dédiée à
l'hygiène et au nettoyage et

7%

à l'alimentation.

SOURCE :

« Les usages de l'eau : les
usages domestiques »,
Centre d'information sur l'eau,
<http://tinyurl.com/op324d5>



Ils l'avaient promis, les membres de PANG – le groupe de rap 100% bio – l'ont fait ! Un clip tout beau et tout chaud qui donne envie de se bouger, au sens propre comme au figuré. Avec leur titre « Fais-le ! », les rappeurs à la main verte vous invitent à sauter à deux pieds dans notre campagne « Cultivons les alternatives » et à passer à l'action. Du soutien aux alternatives locales du Sud et du Nord au « Do it yourself » en passant par le commerce équitable, on ne peut que se lever de sa chaise en écoutant ce titre. Gardez un œil sur notre site (www.omdm.be) et notre page Facebook, le clip y sera très prochainement !

RENCONTRES PAYSANNES : un webdoc sur l'agriculture durable en Belgique

L'asbl "Chemins de traverse" a pour vocation de produire du matériel audiovisuel autour des problématiques de l'alimentation et de l'agriculture. Après avoir réalisé une série de vidéos sur la culture paysanne et l'agro-écologie au Costa Rica (www.elagricultoreterno.com), Dimitri Vanham et Lionel Boyer travaillent sur la création d'un webdoc traitant ces thèmes en Belgique. Ce webdoc sera un réel outil pédagogique pour les associations travaillant en soutien à l'agriculture paysanne, l'agro-écologie et la transition vers un système d'alimentation durable en Belgique. Il servira à une meilleure visibilité de la culture paysanne, au partage des connaissances et au renforcement des synergies, notamment entre acteurs flamands et wallons.

www.facebook.com/cheminstraverse



AVANT-PROPOS

Les consommateurs et consommatrices sont souvent déboussolés face aux distances que parcourent les aliments. Il y a ceux qui ne jurent que par le local. Dans ce cas, ils devraient se passer de riz, de thé, de café, de chocolat, de bananes, bref de tout ce que l'on ne cultive pas chez nous...

Chez Oxfam, nous avons choisi d'encourager celles et ceux qui, partout dans le monde, résistent au modèle agro-industriel qui détruit l'environnement et l'emploi. En préférant le riz Oxfam fabriqué par Green Net en Thaïlande, nous promovons une société qui veut s'adapter au changement climatique, respecter les humains et limiter l'impact sur l'environnement (voir page 10). Chez nous en Wallonie, c'est la même logique qui se cache derrière la Brasserie de la Lesse, une coopérative attentive tant aux aspects humains qu'environnementaux (voir page 20).

Pour chaque étape du système alimentaire (ressources, production, distribution, consommation et gestion des déchets), nous vous présentons des alternatives d'ici et d'ailleurs.

Participez à notre campagne en vous inscrivant sur notre site à travers un ou plusieurs défis !

www.oxfammagasinsdumonde/alternatives

Roland d'Hoop

LOCAL ET GLOBAL, MÊME COMBAT !

“ Nous sommes en train de perdre nos forêts à cause de l'utilisation de bois comme combustible. C'est pourquoi nous fournissons des cuiseurs solaires. Cela évite de couper du bois pour cuisiner. Nous avons notre propre jardin où nous cultivons nos aliments. Nous avons aussi 5 étangs où nous élevons des poissons pour notre propre consommation. Notre cadre de travail est très apaisant, bien loin du bruit et de la pollution du centre de Calcutta. C'est très agréable de travailler ici.

Sumita Karmaka
EMA

RESSOURCES

Ema (Inde) : un artisanat qui défend aussi la souveraineté alimentaire

EMA a mis en place une politique de protection environnementale ambitieuse : de la protection des ressources naturelles à la gestion des déchets, elle parvient ainsi à limiter les impacts de son activité sur l'environnement. Sa politique d'approvisionnement en matières premières stipule d'entrée de jeu qu'agir de manière responsable et durable envers la société et les générations futures fait partie intégrante de la vision d'EMA.

EMA accorde une attention particulière aux enjeux énergétiques : des lampes à basse consommation sont utilisées et l'organisation fournit des équipements fonctionnant avec des énergies renouvelables. Par exemple, des cuiseurs

à énergie solaire ont été apportés aux femmes des villages isolés afin de réduire la consommation d'énergie fossile et de bois et de les sensibiliser à l'utilisation de produits respectueux de l'environnement. L'organisation indienne s'est aussi engagée dans un programme communautaire de reforestation et a construit une unité de traitement des eaux afin de limiter la pollution associée dans sa région. Elle met en œuvre un plan de gestion des déchets et utilise des matériaux recyclés dans ses activités de production. Dans le futur, les déchets de cuir seront transformés pour faire de l'engrais.

Une organisation qui contribue au maintien de l'agriculture paysanne et à la souveraineté alimentaire

En permettant aux producteurs et

aux productrices de compléter leurs revenus issus de l'agriculture grâce à l'activité artisanale, EMA diminue leur vulnérabilité et lutte contre l'exode rural. Plus de 70% des artisans et des artisanes sont propriétaires de leurs terres et y cultivent du riz et des légumes pour leur propre consommation. L'organisation les encourage à adopter des modes de production biologique.

Dans le centre de production situé à 40 kilomètres de Calcutta, un quart de l'espace est occupé par des étangs où sont élevés des poissons de manière biologique. Des fruits et légumes bios sont cultivés sur place et nourrissent les employés du centre qui bénéficient d'un repas quotidien gratuit. ■

Laura Pinault

EMA EN BREF

Equitable Marketing Association India (EMA) est une organisation de commerce équitable indienne située dans la région du Bengale occidental.

Elle emploie 160 personnes et travaille avec 24 coopératives qui regroupent 3130 artisans et artisanes souvent marginalisés.



Du formol ou de l'esclavage dans mon poisson ? Non merci !

En Thaïlande aussi, des initiatives citoyennes existent pour pallier aux dérives du système conventionnel de production et de distribution alimentaire !

Sébastien Maes



Dans les grandes villes thaïlandaises, il n'est pas rare que pour donner une relative impression de fraîcheur à leurs poissons et fruits de mer, les revendeurs utilisent du formol. Ce scandale sanitaire s'ajoute aux scandales écologique et humain qui caractérisent la pêche industrielle thaïlandaise. En effet, les techniques de pêche « conventionnelles » à grande échelle détériorent les fonds marins et épuisent les ressources marines. Dernier point, mais non le moindre, l'industrie thaïlandaise de la pêche à la crevette, le troisième plus grand exportateur de crustacés du monde, est le théâtre d'un vaste système d'exploitation humaine.

Face à ces dérives, des citoyennes et des citoyens retroussent leurs manches pour créer d'autres systèmes favorables aux humains et à leur environnement.

C'est notamment le cas de Supaporn Anuchiracheeva (photo ci-contre) détentrice d'un Doctorat en Management des zones côtières tropicales, qui a créé, en 2013, avec le soutien de notre partenaire Green Net,

une chaîne d'approvisionnement de poissons et fruits de mer équitables et bios. Le Small-scale Fishers and Organic Fishery Products Project (SFFP) soutient des petites organisations de pêcheurs souvent gérées par des femmes, et assure le transport et la vente des produits aux consommateurs de la capitale thaïlandaise. Un système de précommande via Facebook permet aux consommateurs de commander leur panier de poissons frais, bios et équitables pour le dimanche qui suit. SFFP fournit également des hôtels, des restaurants, des collectivités et mène un travail de sensibilisation auprès des consommateurs thaïlandais.

Si vous êtes à Bangkok, que vous lisez le thaï et que vous souhaitez manger du poisson de qualité, au sens large du terme, rendez-vous sur leur page Facebook (facebook.com/pla.organic) pour passer commande ou trouver un point de vente ! ■

Pour plus d'informations :

Analyse Oxfam-Magasins du monde, Sébastien Maes "Formol, chalutage et esclavage : une recette frelatée qui suscite l'initiative citoyenne dans le secteur de la pêche thaïlandaise", Décembre 2016.



RESSOURCES

DES SEMENCES PAYSANNES POUR CONTRER L'AGRO-INDUSTRIE

Sébastien Maes

Dans l'étape « ressources » des systèmes alimentaires, on pense généralement en premier lieu à l'accès à l'eau et à la terre. Mais les semences et les réglementations dont elles font l'objet sont également essentielles, surtout si l'on veut garantir la souveraineté alimentaire des producteurs, des productrices et des populations qui en dépendent. Face au modèle hyper réglementé et productiviste imposé par la Commission Européenne et l'agro-business, un modèle axé sur l'agriculture paysanne propose une alternative basée sur l'échange de savoirs, la diversité, la résilience et la circulation en réseau. L'évolution des réglementations européennes en la matière a assuré une mainmise des géants de l'agro-industrie sur la production et la commercialisation des semences aux dépens de la biodiversité et des droits des paysan.ne.s.

Depuis notre campagne « CULTIVONS. La terre. La vie. Le monde », menée en 2012, Oxfam-Magasins du monde soutient le modèle de gestion des semences axé sur l'agriculture paysanne, en commercialisant un assortiment de semences biologiques de Bingenheimer Saatgut. Cette société a été créée en 2001 sur base d'un projet plus ancien de sélection et de commercialisation de semences au sein d'un centre pour personnes handicapées physiques et mentales, situé en Allemagne dans le village de Bingenheim. Elle fait partie d'un réseau de sélectionneurs et multiplicateurs de semences bio et biodynamiques appelé « Le Cercle initiative ». Ce réseau a trois objectifs : pratiquer l'agriculture biologique et biodynamique ; mener les producteurs et les productrices à l'autonomie semencière ; produire des semences libres d'accès.

En effet, pour les membres du Cercle initiative, les semences sont considérées comme un héritage de l'humanité, on ne peut donc pas en faire des propriétés privées. C'est pour cela que les producteurs et les productrices peuvent librement reproduire les semences Bingenheimer Saatgut à la ferme, celles-ci sont inscrites au catalogue officiel des espèces et variétés pour la mise sur le marché de la Commission Européenne, mais Bingenheimer Saatgut ne demande pas d'astreinte financière pour la multiplication et l'échange de ses semences.

À l'opposé du caractère « open source » des semences bio vendues chez Oxfam, les semenciers industriels ont un intérêt économique à empêcher les agriculteurs et les agricultrices de reproduire leurs semences, pour qu'ils soient obligés d'en racheter. Dans le système paysan, tout est fait au contraire pour favoriser la circulation en réseau et pour que les paysans se réapproprient le savoir-faire des semences et du vivant. Par ailleurs, les techniques de sélection des semences en laboratoire d'une part et dans les conditions de production environnementale d'autre part, confère au modèle paysan une plus grande capacité d'adaptation au milieu sans l'apport d'intrants chimiques et assure ainsi une meilleure valorisation de la biodiversité. ■

Pour plus d'informations :

Analyse Oxfam-Magasins du monde,
Sébastien Maes "L'accès aux semences :
Une (re-)source importante pour
les droits des paysan.ne.s"



DES ALTERNATIVES POUR L'ÉCHANGE OU L'ACHAT DE GRAINES

Semailles :

Active en Belgique depuis 2000, l'entreprise produit et commercialise des semences d'anciennes variétés potagères, de plantes aromatiques et florales ainsi que des plants. Elle propose plus de 600 variétés de semences biologiques anciennes, savoureuses, rustiques et reproductibles ainsi que des plants biologiques.

www.semaille.com/fr

Kokopelli :

En 2003 est créée l'antenne belge de l'association Kokopelli. Une association qui, au-delà de la vente de semences bio et rustiques, mène différentes campagnes de solidarité avec les producteurs du Sud, organise des séminaires de production, participe à des manifestations.

www.kokopelli-semences.be

Nature & Progrès :

Organise la Maison de la semence citoyenne pour apprendre ou réapprendre à faire des semences et à les faire vivre dans les jardins et dans les champs.

www.natpro.be/jardinage/maisondelasemencecitoyenne

REPORTAGE

Green Net illustre bien la manière dont le commerce équitable sert de levier pour soutenir l'agriculture biologique, pour renforcer collectivement les paysannes et les paysans et pour soutenir les efforts qu'ils fournissent pour s'adapter aux changements climatiques. C'est pourquoi Oxfam travaille avec ce partenaire en Thaïlande.

GREEN NET | THAÏLANDE TOUT CE QUI SE CACHE DERRIÈRE NOTRE RIZ AU JASMIN

La moitié de l'humanité dépend du riz pour son alimentation et 90% de la production mondiale provient d'Asie. La Thaïlande est un des principaux producteurs de riz. Le pays est résolument orienté vers une production intensive de cet aliment, au prix d'une forte dégradation des écosystèmes et des traditions paysannes. Depuis 20 ans, Green Net, partenaire d'Oxfam, développe avec et pour les riziculteurs au nord-est de la Thaïlande une agriculture bio et équitable.

Jessica Hertsens

Photos © Lorent Fritsche

Ma Ton Ngern (image à gauche), cultive le riz depuis toujours, c'est une activité qui se transmet de génération en génération. Cela fait 13 ans maintenant qu'elle s'est reconvertie dans l'agriculture biologique.

« Pour mon mari et moi, le passage vers l'agriculture biologique n'a pas été difficile. Chaque année, il nous fallait plus d'engrais chimiques et plus de pesticides pour le même résultat. Les pesticides ont un coût et on constatait que le sol s'appauvissait de jour en jour. Depuis qu'on cultive notre riz de façon 100% biologique, il a un meilleur goût et le sol est plus fertile ! Et puis c'est également meilleur pour notre santé car nous ne sommes plus en contact avec des produits dangereux. »

L'utilisation massive de produits chimiques, prônée par le gouvernement et les multinationales comme Monsanto, ont appauvri la fertilité des sols et rendu de nombreuses familles malades. Pour améliorer leur santé et la qualité de leur sol, les paysans se sont attelés, avec le soutien de Green Net, à briser leur dépendance vis-à-vis des engrais chimiques. Par ailleurs, ils évitent un intermédiaire en ne passant plus par les propriétaires de « moulins à riz » et obtiennent donc de meilleurs revenus grâce à la vente de riz prêt à être consommé.

Depuis qu'elle a rejoint Green Net, Subaan, cultivatrice de riz, est optimiste pour l'avenir : « Le climat a changé. Des pluies diluviennes de plus en plus fortes succèdent à des périodes de sécheresse de plus en plus longues. Cela nuit à la pollinisation du riz. En étant membre de la coopérative « Green Net », je bénéficie d'un prix minimum garanti pour mon riz. Cela me permet de couvrir l'ensemble de mes coûts de production, de bénéficier d'une prime du commerce équitable et d'un bonus pour les produits certifiés bio. Comme je sais que je recevrai un prix juste, ma seule préoccupation est la qualité de mon riz et non pas le prix que je peux en avoir. »



Le commerce équitable, triple levier de changement

Les paysannes comme Ma Ton Ngern et Subaan sont directement touchées par les conséquences du changement climatique. Pour Michael Commons, responsable de la filière riz chez Green Net, « les riziculteurs sont directement reliés à l'environnement, à la terre. Ils ne sont pas dans une perspective américaine de croire ou non au changement climatique, ils l'expérimentent, ils l'observent. Le climat a un impact direct sur leur production de riz (en baisse) et sur toute la filière. » Face à l'urgence, Green Net a très vite développé des outils pour sensibiliser et former les membres des coopératives aux problèmes du changement climatique. Aujourd'hui, tous les riziculteurs et les rizicultrices peuvent bénéficier de formations qui leur permettent de garantir un riz de grande qualité, de diversifier leur production, d'améliorer la collecte et la gestion

de l'eau, d'apprendre à maîtriser les techniques de compostage et de fabriquer leurs propres engrais naturels. Michael Commons ajoute : « Puisque le climat change, la solution qu'on développe aujourd'hui pourrait ne plus être la bonne dans 10 ou 30 ans.

C'est pourquoi nos formations sont participatives et permettent aux paysans et paysannes de tester et d'apprendre, sur le terrain, de nouvelles pratiques, d'échanger leurs expériences et de partager leur savoir. »

Par ailleurs, le bio n'est pas seulement une tendance qui se propage dans les pays occidentaux. La population thaïlandaise aussi se préoccupe de plus en plus des risques qu'im-

plique la consommation de nourriture industrielle utilisant des produits chimiques. Ainsi, de plus en plus de petits marchés bio voient le jour, même dans la campagne. Une opportunité de revenus supplémentaires pour les paysannes et les paysans de Green Net qui, en plus du riz, cultivent des

LA POPULATION AU NORD-EST DE LA THAÏLANDE TIRE SES REVENUS PRINCIPALEMENT DE LA RIZICULTURE. CONTRAIREMENT AU RESTE DU PAYS, LE RIZ N'Y POUSSE QU'UNE FOIS PAR AN. SI GREEN NET A RÉUSSI À REGROUPER 800 FAMILLES AU SEIN DE COOPÉRATIVES, C'EST POUR TROIS GRANDES RAISONS : LA SANTÉ, L'ENVIRONNEMENT ET LES REVENUS.

➡ légumes et des noix de cajou, élèvent du poisson et proposent des produits finis tels que de petits snacks à base de riz vendus sur les marchés.

Un riz dont on connaît toute la filière : de la semence à l'assiette

Le cycle de production du riz commence au mois de mai, au début de la saison des pluies, par la préparation des terres. Durant les mois de juin ou de juillet, les

pousses de riz sont repiquées et 5 mois plus tard, entre novembre et décembre, a lieu la récolte.

A l'heure de la récolte, Ma Ton Ngern, Subaan et les autres rizicultrices se réunissent entre membres de coopératives pour discuter et fixer le prix équitable du riz. Celui-ci est défini avec les producteurs et les productrices afin de leur garantir des revenus décents pour assurer leurs besoins et ceux de leur famille. Oxfam-Magasins du monde paie 50% au moment

de la commande, afin d'assumer une part des coûts de fonctionnement lors de la production.

De plus, une prime de développement est également payée aux producteurs. Elle est gérée de manière démocratique au sein des coopératives et permet des investissements pour développer l'activité ou assurer l'accès à des services de base tels que les soins de santé ou la mise en place de caisses d'épargne. ■



1 Les champs de riz sont joliment dorés, c'est l'heure de la récolte. Yaa et Subaan font appel à leur famille et amis pour donner un coup de main pour la coupe. Les cultures sont récoltées manuellement et attachées en gerbes. Ces gerbes sont ensuite transportées pour être battues et séchées.



Une **2** petite part du riz est battue à la main. Le reste du riz est battu à l'aide de machines.



3 Le riz sèche 2 à 3 jours au soleil. Il faut bien veiller à ce que la pluie n'altère pas ce processus. Après cela, le riz part au moulin à riz. 10 % de la récolte est mis de côté pour la prochaine saison.



4 On vérifie l'humidité du riz en présence du riziculteur et on ne triche pas. De nombreux moulins à riz dévaluent le riz en augmentant son humidité.



Le décortiquage consiste à obtenir un riz nettoyé de son enveloppe. La gérante du moulin à riz, Naowluk Songsuwan, prend un échantillon du sac de riz et commence par un nettoyage grossier, par tamisage et épierrage, afin de retirer les pailles, les pierres, la poussière et de déterminer la qualité et donc le prix du riz que le paysan recevra pour son lot. Le reste du lot sera nettoyé par des machines.

5



6 On passe au blanchiment du riz. Il est poli afin d'obtenir un riz blanc.



Le riz est conditionné dans des gros sacs et part vers l'unité d'emballage de Green Net. Le riz est soigneusement pesé et puis emballé sous vide manuellement.



8 Le riz est transporté par bateau et arrive au port d'Anvers avant d'être redirigé vers un des Magasins du monde-Oxfam.

Des noix de cajou, de la biomasse, un pesticide naturel, des plaquettes de freins... et quoi d'autre ?



Outre le riz, Green Net produit des noix de cajou. En accord avec les principes de la Permaculture, l'organisation tient compte de son milieu et cherche à valoriser les éventuels déchets ainsi qu'à minimiser les impacts sur l'environnement à chacune des étapes de la transformation de la noix de cajou.

1 Séchage au soleil pour réduire la moisissure

2 Fumage pour faciliter le retrait des coques. L'eau récupérée du four est utilisée comme **pesticide naturel**

3 Retrait des coques à la main

- 10% des coques sont mélangées à de l'eau pour **créer de la biomasse sur place**, utilisée pour le fonctionnement du four (diminution de consommation électrique de 18kWh à 1.1kWh)
- le **reste des coques est revendu** et entre dans la **fabrication de plaquettes de freins** (résine).
- la fine peau qui reste quand on retire les coques est **utilisée comme nourriture** pour les poules du poulailler de l'entreprise

4 Cuisson au four à 70° pour diminuer les risques de moisissure

- L'unité de transformation a été construite de façon à ne pas utiliser d'air conditionné malgré l'utilisation du four.
- Les travailleurs et les travailleuses se nourrissent avec les fruits, les légumes, les œufs et volailles produits et élevés sur place.
- Le travail à la main permet d'avoir beaucoup moins de pertes et de gaspillage que dans les installations mécaniques industrielles.

Belvas : du bon chocolat, tant pour ses valeurs que pour son goût

Le chocolat contribue pour beaucoup à la réputation de la Belgique à l'étranger. Mais tous les chocolats belges ne se valent pas en termes d'éthique. Thierry Noesen est le fondateur de Belvas, une chocolaterie qui se veut exemplaire au niveau écologique et humain. Une démarche récompensée par de nombreux prix dont celui de la « micro-entreprise la plus écologique d'Europe » (EMAS award) en 2011. Interview.

Propos recueillis par Roland d'Hoop

Les valeurs environnementales que vous portez sont-elles partagées par vos partenaires dans le Sud ?

Je n'ai pas l'impression que l'environnement soit un grand souci pour eux. Dans le secteur du cacao, il y a moins de produits chimiques que dans d'autres cultures, même dans le non bio. Ils cultivent le cacao dans des zones ombragées, dans la forêt.

N'y a-t-il pas un risque que la demande croissante de cacao engendre plus de dégâts environnementaux dans le Sud ?

Non, on n'abîme pas tellement l'environnement en plantant du cacao, du moins pas dans les pays avec lesquels nous travaillons qui sont le Pérou et Saint Domingue. Ce n'est pas comme avec le café où l'on défriche des forêts entières.

Quels progrès pourrait-on faire pour améliorer l'impact environnemental de la filière cacao ?

On pourrait améliorer le « process » en faisant sur place, dans les pays du Sud, la torréfaction et le broyage du cacao. Cela diminuerait de 30% à 40% le volume de la matière à transporter, puisqu'on transporterait de la pâte de cacao concentrée au lieu de sacs de fèves de cacao. Cela donnerait aussi plus de valeur ajoutée aux producteurs du Sud, ce qui serait un pas intéressant vers un "commerce encore plus équitable" et pourrait

même les aider à développer un marché local plutôt que d'importer nos chocolats. Nous essayons d'ailleurs de convaincre des investisseurs de développer des usines de transformation sur place.

Le commerce équitable permet-il aussi à de petites plantations de survivre à côté des grandes plantations agro-industrielles ?

Oui, c'est grâce au commerce équitable que de petites plantations parviennent à survivre sur le marché. De même, c'est grâce au commerce équitable et au bio que notre entreprise a pu se trouver une niche parmi les grands fabricants. Mais malheureusement, il n'y a pas assez de débouchés pour tout le monde dans l'équitable, car la demande ne suit pas chez nous. Nous avons donc un rôle à jouer en tant que consommateurs ici dans le Nord pour développer le marché équitable. Mais il faut le faire sur la base de cahiers de charges assez sévères afin que les besoins des planteurs soient réellement pris en compte. Nous avons choisi Fairtrade Belgium pour cette raison, car ils ont une vraie compétence sur le terrain qui permet d'être sûr de l'action sur place. ■

C'est grâce au commerce équitable que de petites plantations parviennent à survivre sur le marché. De même, c'est grâce au commerce équitable et au bio que notre entreprise a pu se trouver une niche parmi les grands fabricants.





El Ceibo, une organisation pionnière dans la filière du cacao.

El Ceibo est une organisation bolivienne qui se consacre à la production, au séchage et à la transformation locale de cacao depuis 1977. Née de la volonté des petits agriculteurs de la zone de l'Alto Beni de s'unir pour faire face à la situation économique difficile et aux pratiques abusives des intermédiaires, elle regroupe aujourd'hui 50 coopératives et 1300 familles de producteurs de cacao biologique.

Agro-écologie et lutte contre le changement climatique

El Ceibo a développé un système de production agro-forestier (SAF) associant sur chaque parcelle plants de cacao et arbres pour créer un écosystème parfaitement adapté à la culture du cacao. Depuis 1989, El Ceibo exporte du cacao biologique, et 70% de la production est actuellement certifiée. Les producteurs et les productrices de cacao d'El Ceibo sont affectés par le changement climatique qui se traduit dans leur région par un déséquilibre

des pluies, favorisant le développement de maladies. Afin de limiter les pertes de rendements et donc de revenus, ils mettent en place des techniques alternatives innovantes et durables pour lutter contre ces maladies : réduction de l'humidité des parcelles, plantations de variétés plus résistantes etc.

Transformation locale : création de valeur ajoutée et autonomie

El Ceibo s'est rapidement dotée de ses

propres installations de transformation des fèves de cacao, ce qui lui a permis d'accroître la valeur ajoutée de sa production en exportant beurre et pâte de cacao. Aujourd'hui, cette organisation pionnière possède une usine où est fabriquée une gamme complète de chocolats pour le marché local et international. El Ceibo est ainsi devenue la première coopérative bolivienne à fabriquer et exporter des produits finis à base de cacao. ■

Laura Pinault

SOURCES :

Artisans du Monde :
livret El Ceibo

www.befair.be/fr/content/el-ceibo-le-cacao-%C3%A9quitable-de-bolivie

Des actions qui décoiffent

L'humour et la dérision sont les armes de ces nouveaux militants adeptes de la désobéissance civile. Une autre manière de dénoncer les dérives d'un système qui épuise les ressources naturelles, qui menace le climat et notre santé. Petit tour de quelques actions déjantées et militantes.

Roland d'Hoop

Dites-le avec des chaises !

L'argent ne manque pas pour soutenir les pays du Sud confrontés aux changements climatiques. Le problème, c'est l'évasion fiscale qui coûte 1000 milliards d'euros par an aux budgets publics, une évasion encouragée par les banques. Pour bien faire passer ce message à l'heure des réseaux sociaux et des buzz, rien de tel qu'une action symbolique. C'est le pari des « faucheurs de chaises ». Leur objectif ? « Réquisitionner » 196 chaises dans des banques, soit le nombre de parties présentes à la 21^e conférence des Nations Unies sur le climat.

www.facebook.com/faucheursdechaises

Le clan du néon et les groupes « anti pub »

Le Clan du Néon est un mouvement français qui lutte contre la pollution lumineuse et les publicités imposées. Les militants vont éteindre des enseignes qui restent souvent allumées toute la nuit, en abaissant

les leviers des interrupteurs inter-pompiers situés à l'extérieur des magasins. Comme les enseignes sont souvent commerciales, les actions rejoignent le mouvement des Déboulonneurs dans leur lutte contre l'agression publicitaire. En Belgique, il y a des groupes comme « Respire » à Bruxelles, Liège sans pub et « Marre » à Liège...

<http://clanduneon.over-blog.com>

J.E.D.I. for Climate

Contre les multinationales et les ennemis du climat, les « Justice and ecological defenders » ont développé une arme redoutable : le pipo'lazer, une flûte avec laquelle ces militants déjantés dénoncent les fausses bonnes solutions et le « green washing » lors d'actions-surprises.

<https://jediforclimate.wordpress.com>



TTIP Game Over

En Belgique aussi, on aime associer l'humour à la désobéissance civile ! Ainsi, le 4 novembre 2016, plus d'une centaine de militants déguisés en animaux ont envahi le siège belge de la multinationale Bayer à Diegem en y répandant des feuilles mortes. Cette action de « l'Ensemble zoologique de Libération de la Nature (EZLN) » voulait dénoncer le rachat de Monsanto par Bayer et le lobbying intensif que l'entreprise exerce en faveur des traités de libre-échange tels que le Ceta et le TTIP, via le financement de l'Association européenne pour la protection des cultures (ECPA). La vidéo intitulée



Photo © Lorent Fritsche

« Nature vs Bayer » a été vue par plus de 2 350 000 personnes en quelques semaines ! « Nos actions cherchent à mettre la lumière sur ceux qui réussissent dans l'ombre à convaincre les élites politiques de ne pas suivre l'avis de leurs électeurs et électrices », explique le sous-commandant déguisé en putois.

<https://ttipgameover.net/blog>

Les faucheurs volontaires et les patatistes

Les faucheurs volontaires sont des militants anti-OGM qui veulent détruire les parcelles d'essai transgéniques et de cultures d'OGM en plein champ. En Belgique, onze militants « patatistes » avaient été condamnés dans un premier temps « pour association de malfaiteurs » car ils avaient arraché des patates OGM sur un champ géré par l'Université de Gand. Leur condamnation n'a finalement pas été retenue et a été transformée en simple amende pour dégât matériel.

<http://www.faucheurs-volontaires.fr/>

Velorution et autres actions « pro vélo »

Un mouvement pour promouvoir le vélo, avec de belles actions symboliques dont un magnifique clip réalisé par Pang, les « rappeurs bio » qui ont aussi réalisé un clip pour la campagne d'Oxfam. Certains groupes, comme « les cyclistes indignés » ou « Vélofiets Brussel », peignent eux-mêmes des pistes cyclables clandestines, en l'absence d'officielles. Voir aussi la « cyclonudista », cette grande balade à vélo de militants tout nus pour attirer l'attention sur la fragilité des cyclistes face aux voitures.

<http://velorution.org/>



QUAND OXFAM SE RÉINVENTE, LE NORD ET LE SUD S'Y RETROUVENT ! À ANDERLECHT :

L'équipe Oxfam d'Anderlecht a transformé le premier étage de son magasin en bookshop (livres d'occasion) où l'on pourra aussi déguster une tasse de café équitable. Grâce à un partenariat avec la Ferme Nos Pilifs (une entreprise de travail adapté), le magasin vend aussi des biscuits artisanaux et est un point de relais pour la commande en ligne de paniers de légumes. Rue Saint Guidon, 13 1070 Anderlecht

TRANSISTORE, UN NOUVEAU MAGASIN À ETTERBEEK :

Un nouveau magasin éthique, lancé par Oxfam, Agricovert et un collectif de citoyens, ouvre ses portes à Etterbeek. Chez TransiStore, vous trouverez des produits du Sud et du Nord, d'artisanat, d'épicerie et des produits frais provenant exclusivement de circuits courts ou du commerce équitable. Il s'agit aussi d'un lieu convivial, qui incite à l'échange et au partage, qui fait se rencontrer les habitants du quartier et les soutient dans leurs projets citoyens et de transition. Le lieu est composé de trois espaces : un magasin Oxfam, un comptoir Agricovert et un espace citoyen. Adresse : 68, rue de Pervyse à Etterbeek. Ouverture prévue en février 2017.

www.facebook.com/TransiStore1040

Quand les autorités locales agissent en faveur d'alternatives alimentaires

Dans la « boîte à outils d'alternatives », le commerce équitable peut s'avérer intéressant pour les communes, les provinces ou les Etats qui veulent agir à leur niveau en faveur d'une alimentation plus saine et plus durable, chez nous comme dans le Sud. On dénombre déjà 1855 villes du commerce équitable dans plus de 25 pays¹. De Quito en Equateur à Sao Carlos au Brésil, du Cap en Afrique du Sud à Gand en Belgique, les initiatives ne manquent pas !

Roland D'Hoop

Commerce équitable à tous les étages

À la fois local et global, le commerce équitable peut contribuer à atteindre les objectifs du millénaire du développement durable (ODD) fixés pour 2030 par l'ONU. Un kit réalisé par le bureau européen FTAO² propose des exemples très concrets pour aider les autorités locales à se mettre en action, avec quelques exemples à la clé :

GAND, LA « CAPITALE BELGE DU COMMERCE ÉQUITABLE »

En Belgique, Gand fut la première ville à obtenir le titre de « commune du commerce équitable » et est une des rares à avoir mis en place un service dont la mission princi-

pale est de faire vivre et développer le commerce équitable sous toutes ses formes³. Ainsi, les touristes de passage peuvent suivre la « route du fair trade » et découvrir à la fois l'histoire économique et industrielle de la ville et les boutiques éthiquement et écologiquement responsables⁴. Chaque année, la ville organise en partenariat avec le magasin Oxfam- Wereldwinkel différentes foires (foires de la mode, de la nourriture équitable). La « Fair Fashion Fest » ne se contente pas de

promouvoir les stylistes et boutiques qui s'engagent dans la mode équitable, elle questionne également les dérives de l'industrie du textile et les solutions à envisager⁵. Enfin, la ville soutient les entrepreneurs qui souhaitent améliorer leurs chaînes d'approvisionnement internationales sur la base de critères éthiques. À Gand, on est bien loin du cliché de la « bonne action » se limitant à l'achat de café ou de jus équitable pour les réceptions de la ville... Comme pour l'écologie, l'équitable se révèle un secteur économique capable de créer de l'emploi durable, à la fois au niveau local et dans les pays en voie de développement.

PROMOUVOIR LE COMMERCE ÉQUITABLE SUD-SUD

Au Brésil, plusieurs villes dont São Carlos, São José dos Pinhais ou Itajai Londrina ont adopté des lois ou des

décrets pour promouvoir l'économie solidaire. Le Ministère du Développement Agricole et des Municipalités a également élaboré un nouveau label d'agriculture familiale afin d'encourager les organisations brésiliennes de commerce équitable.



1 Voir www.fairtradetowns.org
2 Fair Trade Advocacy Office, voir www.fairtrade-advocacy.org/
3 <http://gentfairtrade.be/>
4 Voir <http://ghent.citypath.eu/path/fair-trade>
5 Voir <http://fairfashionfest.be/>

table à vendre leurs produits sur le marché local avec le label « Ici nous faisons de l'agriculture familiale (en portugais : « Aquí Tem Agricultura Familiar »).

SUR LA ROUTE DU ROOIBOS

En Afrique du Sud, les autorités se sont associées aux autorités provinciales du nord et de l'ouest du Cap, à des ONG et aux producteurs de thé pour créer la route touristique du patrimoine du Rooibos. Une manière de sensibiliser les nombreux touristes aux impacts positifs du commerce équitable...

L'alimentation durable, ça commence à l'école !

Certaines autorités locales françaises ont décidé de mettre le paquet en termes d'alternatives alimentaires. Ainsi, le département de la Drôme en France invite les cantines scolaires des collèges à sensibiliser les élèves à l'importance des menus équilibrés et durables, tout en mettant en place une plate-forme informatique favorisant les circuits courts et l'approvisionnement auprès des producteurs locaux. Une attention particulière est apportée à la composition des menus, largement élaborés à base de produits frais, locaux et de saison, avec un objectif de 25 % de produits bio.⁶

En Belgique, le guide « Simply Food » permet aux professionnels de la restauration collective d'intégrer les principes de l'alimentation durable dans leurs pratiques quotidiennes⁷. Un cahier des charges s'adresse plus spécifiquement aux cantines scolaires et les aide à proposer une alimentation équilibrée, en veillant à une présentation des repas attrayante, contenant moins de sel, moins de sucre et moins d'acides gras saturés et privilégiant l'alimentation durable (fruits et légumes de saison, recours à des circuits courts)⁸. ■



La Belgique, bientôt « pays du commerce équitable » ?

Sophie Duponcheel

Afin de contribuer aux objectifs du millénaire pour le développement durable (ODD), les autorités locales ont la possibilité de s'impliquer dans la campagne « Communes du Commerce Équitable » (CDCE) - une initiative citoyenne permettant de réellement ancrer le commerce équitable au niveau local⁹. Cette campagne a pour double objectif la sensibilisation et la consommation responsable de produits équitables et de produits locaux ! À travers cette campagne, nous soutenons les produits issus du commerce équitable qui ne peuvent être produits chez nous (café, thé, l'artisanat, etc.) et les produits issus de l'agriculture locale durable.

25 communes sont déjà titrées en Belgique francophone contre environ 180 en Flandre. Au-delà de cette participation des autorités locales, les Etats peuvent également s'impliquer et c'est ce que s'apprête à faire la Belgique en postulant au titre de « Pays du Commerce Équitable » d'ici à 2020. Ambition déjà complétée par la Suède ainsi que le Pays de Galles et l'Ecosse (sous le nom de « Fair Trade Nation »).

En Belgique, ce défi initié par la CTB, la Coopération Technique Belge, se veut cohérent avec les réalités agricoles du Sud mais également avec les réalités des producteurs locaux. À l'instar de la campagne CDCE, pour devenir « pays du Commerce Équitable », la Belgique devra répondre à un ensemble de critères impliquant toute une série de dimensions en termes de consommation, de sensibilisation, de présence médiatique, etc.

Une belle opportunité pour notre pays de dynamiser la campagne « Communes du Commerce Équitable » et ainsi permettre aux producteurs et aux productrices du Sud et du Nord d'accéder à des conditions de vie décentes ! ■

6 Voir www.ladrome.fr/les-grands-projets/la-filiere-bio

7 <http://simplyfood.be/onewebmedia/GIDS-100214-GuideCantinD-FR.pdf>

8 <http://mangerbouger.be/Cantines-scolaires-nouveau-cahier-special-des-charges>

9 Voir www.cdce.be

COMMUNES
DU COMMERCE
ÉQUITABLE



Photo © Michel Fieux

LA BRASSERIE DE LA LESSE. QUAND L'ÉCONOMIE EST AU SERVICE DE L'HUMAIN

Depuis 2013, les magasins du monde-Oxfam vendent des bières vraiment spéciales. Elles proviennent de la Brasserie de la Lesse, une coopérative à finalité sociale créée en 2011 par une bande de vieux copains du coin. Passionnés par la bière, soucieux de l'avenir de leur terroir et désabusés par le fonctionnement du système économique dominant, ils souhaitent participer à la relocalisation de l'économie et à la création d'activité en milieu rural tout en minimisant au maximum leur impact sur l'environnement. Rencontre avec Norbert Buyse, l'administrateur délégué.

Propos recueillis par Roland d'Hoop

Norbert BUYSE (en haut à gauche sur la photo) est un des fondateurs de la Brasserie de la Lesse, créée en 2011. Sa fonction est d'assurer la gestion quotidienne de l'entreprise et de faire le lien entre l'entreprise et le conseil d'administration, sans oublier la gestion de tous les aspects liés à la coopérative.

Quelles sont les principales valeurs qui soutiennent votre brasserie ?

La Brasserie de la Lesse est une coopérative à finalité sociale dont les valeurs s'articulent autour de trois axes majeurs : social, environnemental et artisanal. La dimension sociale est le fil conducteur majeur. L'entreprise est au service de l'être humain, et non l'inverse, comme

dans la vision productiviste classique. Ceci s'applique aux travailleurs, mais également dans nos relations avec nos coopérateurs, nos administrateurs, nos fournisseurs, nos clients, nos visiteurs, nos voisins, etc.

L'aspect environnemental se traduit d'une part par l'utilisation d'ingrédients issus de l'agriculture biologique et par la volonté de développer un outil de production ayant le minimum d'impact possible sur l'environnement. L'objectif ultime (utopique ?) est l'autosuffisance. Le caractère artisanal garantit que nos bières sont produites selon un processus 100% naturel, sans forçage, que ce soit par procédé mécanique ou chimique.

Le commerce équitable est, le plus souvent, associé au commerce avec le Sud.

Avez-vous le sentiment que votre activité correspond à la même démarche, chez nous, en Wallonie ?

Nous attachons une grande importance à la juste rémunération de chaque intervenant, depuis la production des matières premières jusqu'à la vente au consommateur final, avec une attention toute particulière pour les intermédiaires les plus vulnérables comme les petits commerçants. L'équité et la durabilité de nos partenariats sont inscrites dans nos statuts et constituent la raison d'être de notre coopérative.

Vous allez acheter de nouvelles installations. Est-ce pour produire plus ou surtout pour diminuer votre impact sur l'environnement ?

Non, nos nouvelles installations ne permettront pas d'augmenter la production. Si nous voulons acquérir de nouvelles installations, c'est pour différentes raisons : nous devons remplacer le matériel actuel, qui

est vétuste et inadapté ; nous cherchons toujours des moyens pour améliorer la qualité de nos bières ; enfin, ces nouvelles installations vont nous permettre d'optimiser les rendements des matières premières ainsi que des ressources énergétiques.

Une bière zéro carbone, c'est possible ?

C'est en tout cas notre volonté. Nous menons actuellement une étude d'innovation technologique avec le département des ingénieurs industriels de l'Institut Pierrard (Virton), sub-

ventionnée par la DG06 (Wallonie). Pendant un an, deux ingénieurs nous aident à créer une brasserie qui fonctionne sans énergie fossile. L'étude est en cours depuis 6 mois, et les premiers résultats sont très prometteurs.

Est-ce qu'un jour vous pourrez contrôler l'ensemble de la filière, depuis les semences et la culture de houblon jusqu'au recyclage des bouteilles ?

C'est la direction que prend progressive-

ment notre brasserie. Nous travaillons actuellement avec GreenFarm pour relancer une culture locale et équitable d'orge brassicole biologique. Le projet est déjà bien avancé. Nous nous concentrons également sur le houblon pour relancer sa culture à grande échelle en Wallonie. De plus en plus de brasseries sont intéressées par des matières premières locales. Ces deux points peuvent donc être considérés comme acquis, il s'agit juste d'une question de temps. Plus globalement, une maîtrise de la filière de bout en bout fait partie des objectifs à long terme. ■

Pour plus d'informations :
www.brasserie dela lesse.be

Un souci permanent de protection de l'environnement

La Brasserie de la Lesse

s'efforce de limiter au maximum son impact sur l'environnement

- En favorisant les circuits courts (marché local, refus de toute exportation)
- En choisissant des matières premières biologiques (pour plus de 95% en poids)
- En refusant l'utilisation de produits chimiques nocifs pour l'environnement lors du nettoyage des installations
- En organisant un système de consignes des bouteilles
- En mettant les rejets polluants en fosse afin de les neutraliser avant de les envoyer à la centrale d'épuration
- En réutilisant les anciens casiers de l'Abbaye Trappiste de Rochefort
- En recyclant la drêche, c'est-à-dire le résidu de la bière après le brassage, qui est donnée à un fermier du village pour ses vaches.



Les Systèmes Participatifs de Garantie, une alternative citoyenne au label Bio

Et si les labels étaient basés sur la confiance et la proximité ? C'est le pari des « Systèmes Participatifs de Garantie (SPG) ». Explication sur ces nouveaux labels alternatifs.

Sébastien Maes

En tant que consommateurs et consommatrices avertis, les labels nous sont familiers et nous offrent toute une série de garanties sur les produits que nous achetons. À l'instar des labels équitables, le label européen AB (Agriculture Biologique) se base sur une combinaison de standards et de certifications via des audits effectués par des organismes certificateurs externalisés. Mais ça n'a pas toujours été le cas et de nombreux systèmes de certification alternatifs ont émergé de façon spontanée un peu partout dans le monde. Ces initiatives portées par des citoyennes et des citoyens producteurs et consommateurs désireux de défendre l'agriculture paysanne, familiale, biologique, durable et humaine, proposent des systèmes de certification basés sur la confiance et le dialogue entre producteurs et consommateurs au niveau local : les Systèmes Participatifs de Garantie – SPG.

S'ils bannissent la certification par des tiers, les SPG répondent à des critères de base communs, et reconnus par la Fédération Internationale des Mouvements de l'Agriculture Biologique – IFOAM. Outre le critère de proximité géo-

graphique entre les producteurs et les consommateurs, les membres d'un SPG partagent :

1. Une vision commune des objectifs du SPG et du niveau de garantie, partagée par les producteurs et les consommateurs du groupe;
2. La transparence du système et de ses acteurs ;
3. La confiance comme base du système ;
4. La participation de tous les membres ;
5. L'horizontalité, qui induit une égalité décisionnelle entre les parties prenantes ;
6. Un processus d'apprentissage et d'échanges de savoirs et de savoir-faire entre les membres.

Pour Serge Peereboom (photo-ci contre), paysan maraîcher à la Ferme Arc-en-Ciel et coprésident du Mouvement d'Action Paysanne (le MAP), « la certification européenne AB est devenue du non-chimique... et encore. Cette réglementation ne tient ni compte des questions environnementales afférentes à l'utilisation d'énergie fossile, ni des questions de justice sociale. De plus, c'est un système qui sanctionne au lieu de réfléchir à des solutions avec les producteurs ».

Les Systèmes Participatifs de Garantie (SPG) sont des systèmes d'assurance qualité ancrés localement. Ils certifient les producteurs sur la base d'une participation active des acteurs concernés et sont construits sur une base de confiance, de réseaux et d'échanges de connaissances»
(Définition du SPG selon IFOAM)

En 2014, après avoir été pionnier dans la vente de paniers de légumes en Wallonie et à Bruxelles, et à l'initiative de la création des trois premiers GASAP¹ à Bruxelles grâce à l'asbl *Le Début des Haricots*, Serge décide de relocaliser son activité. Rejoints par Stéphane Vancollie, Serge et son beau-père réfléchissent à la mise en place d'un SPG avec des consommateurs et des consommatrices de leur localité. « Avec le SPG on a trouvé un outil beaucoup plus utile et beaucoup plus complet, qui permet à des consommateurs et à des producteurs d'être en lien et de réfléchir ensemble à un modèle de production et de consommation cohérent pour toutes et tous ».

Aujourd'hui, le SPG de la Ferme Arc-en-ciel rassemble une vingtaine de personnes, de « partenaires », comme ils se définissent eux-mêmes. Ce processus, basé sur la confiance et la transparence, permet aux producteurs d'entendre les attentes des consommateurs mais aussi d'inviter ceux-ci à réfléchir à la manière dont ils se nourrissent : « Cette réflexion sur leur alimentation les amène à se poser des questions plus larges sur notre mode de vie occidental principalement axé sur la (sur)consommation » ; « en invitant

les mangeurs à changer leur modèle d'alimentation, les SPG participent à la transition agroécologique ». Pour Serge et Stéphane, ce processus d'apprentissage et d'échange entre les membres du SPG est tout aussi important que l'apposition finale du label SPG sur leurs produits. À l'opposé de ce qui se fait dans un système de certification par des organismes tiers indépendants, la dynamique qui existe au sein des SPG permet de réfléchir ensemble et de manière horizontale à des solutions plutôt que de sanctionner un producteur qui ne correspondrait pas à la norme établie : « L'espace de débat est la base du SPG ».

Les prix sont définis de manière transparente en fonction des coûts de production des producteurs paysans et idéalement du salaire des partenaires consommateurs, afin que chacune et chacun s'y retrouve. À terme, le SPG de la Ferme Arc-en-ciel souhaite rassembler 80 partenaires, soit 40 familles ce qui leur permettrait, en cultivant un hectare de terre, d'engendrer un revenu de 8€ de l'heure pour un temps plein.

Les SPG en Wallonie et à Bruxelles

Le SPG de la ferme Arc-en-ciel n'est pas le seul de Wallonie-Bruxelles, d'autres associations et coopératives comme le MAP, les GASAP, Terre en vue, ou Agri-covert, y travaillent. En marge et lors du forum Agroecology in action, plusieurs organisations porteuses d'un projet de SPG se sont rassemblées en vue d'unifier le processus de certification des SPG en Wallonie et à Bruxelles, afin que producteurs.trices et consommateurs.trices s'y retrouvent et aient la garantie qu'en se rendant dans un autre SPG pour vendre ou acheter des produits, le processus soit le même. À cet effet, une rencontre est prévue en janvier avec les personnes concernées ainsi qu'un week-end d'écriture d'un référentiel SPG au printemps prochain. ■



© l'Avenir Luxembourg



En terme de labels alternatifs dans le secteur du commerce équitable on pense souvent au SPP (« Symbole des Petits Producteurs » ou « Tu Simbolo ») créé par et pour les petits producteurs en Amérique Latine. Ce label utilise les mêmes grands principes que les autres du secteur, c'est-à-dire une combinaison de standards et de certifications via des audits. Mais le SPP adopte néanmoins une gouvernance, des couts et des exigences bien spécifiques vis-à-vis des acheteurs qui sont favorables aux petits producteurs.

Pour plus d'informations :

Analyse Oxfam-Magasins du monde, Sébastien Maes « *Les Systèmes Participatifs de Garantie, une alternative citoyenne au label Bio* », 2016.

Analyse Oxfam-Magasins du monde, Patrick Veillard « *Tu Simbolo : le label équitable par et pour les petits producteurs* », 2013.

1 GASAP – Groupes d'Achat Solidaires de l'Agriculture Paysanne

Agroécologie : un combat de femmes

L'industrie agro-alimentaire confisque à des pans entiers de population le droit à une nourriture saine et suffisante. Les femmes paysannes des pays dits du "Sud", qui produisent plus de 60 % des cultures vivrières, souffrent de cette expropriation. Dans le recueil d'entretiens de Vandana Shiva. "Pour une désobéissance créatrice", Lionel Astruc présente la parole engagée de cette militante altermondialiste indienne, défenseuse de l'agroécologie et de la place des femmes, souvent oubliées, dans les alternatives écologiques. Elle nous invite à poser des actes concrets pour recréer une agriculture nourricière, à taille humaine et respectueuse du vivant.

Nina Sirilma

Née des expériences brésiliennes des Sem Terra (les paysans "sans-terre") et du réseau mondial des syndicats paysans Via Campesina, l'agro-écologie est un mouvement social centré sur l'autonomie paysanne, sur un ensemble de pratiques qui remettent en question le système alimentaire dominant, de la production à la consommation, et qui défendent les droits des humains qui les réalisent. C'est un projet de société axé sur la "souveraineté alimentaire" : "le droit des peuples à définir leurs propres méthodes agricoles et leurs propres systèmes alimentaires", explique Vandana Shiva. "L'agro-écologie implique l'accès du plus grand nombre à une alimentation saine et appropriée à leur culture, produite avec des méthodes respectueuses de l'environnement et de la société." Une notion indissociable du maintien d'une agriculture locale mise en œuvre par les femmes paysannes depuis des siècles.



L'activité paysanne est historiquement occupée par des femmes, pour leur besoin et pour leur consommation.

© CC Climate Change, Agriculture and Food Security

temps la faim bat tous ses records. 925 millions de personnes souffrent de faim chronique et 24.000 individus en meurent chaque jour. En Inde, ce contraste est flagrant : le pays affiche un taux de croissance de 9 % alors qu'une Indienne sur trois est sous-alimentée et que 42 % des enfants souffrent de malnutrition. "Ce fléau s'amplifie aujourd'hui alors même que notre agriculture produit plus qu'avant : la nourriture, détournée par l'industrie, n'arrive pas aux estomacs", s'indigne la militante.

À la base de cette perte, l'abandon imposé de l'autosuffisance semencière. Les grandes multinationales cherchent à contrôler

les semences en vue de promouvoir les "monocultures", c'est-à-dire les cultures d'une seule espèce de plante, destinées à l'exportation et à la production de biocarburants, des aliments pour le bétail et de matières premières pour l'industrie des pays développés. Des graines, autrefois produites et sélectionnées en vue d'améliorer les productions locales et vivrières, disparaissent aujourd'hui

Au commencement était le vol

"Le monde semble n'avoir jamais été si riche et si moderne, affirme Vandana Shiva, mais dans le même

sous le poids de la standardisation forcée. Un exemple: les ravages de PepsiCo dans la région du Bengale, première productrice de pommes de terre en Inde. La multinationale américaine y "*transforme des pommes de terre vendues ensuite sous forme de chips*", explique Vandana Shiva à Lionel Astruc. "*PepsiCo fait savoir aux fermiers qu'elle est prête à acheter des grandes quantités de pommes de terre. Une perspective de revenu qui séduit les paysans et stimule la propagation de ces patates, qui grignotent le territoire et empiètent sur les cultures vivrières. Parallèlement, la firme vend des semences et n'achète que les pommes de terre des paysans qui les utilisent.*" Les paysans abandonnent les variétés locales, et les semences disparaissent peu à peu. En même temps, les marchés locaux étant délaissés, les populations autochtones sont obligées d'acheter ailleurs et plus cher ce qu'elles produisaient auparavant. "*Finalement, seules 10 % des pommes de terre PepsiCo sont effectivement vendues à l'industrie et le reste de ces patates, énormes et creuses à l'intérieur, pourrit rapidement*". Ce phénomène est courant et ses effets pervers impactent aussi le Nord, souligne Vandana Shiva: "*la fin du contrôle des citoyens sur la composition et l'origine de leurs aliments est une première étape insoupçonnée mais cruciale de perte de souveraineté alimentaire en Europe ou aux États-Unis.*"

"L'agro-industrie s'attaque directement à la dimension vivrière et écologique de l'activité paysanne historiquement occupée par les femmes."

Femmes bâtisseuses

L'agro-industrie s'attaque donc directement à la dimension vivrière et écologique de l'activité paysanne, historiquement occupée par les femmes, orientées "*à produire pour leurs besoins, pour leur consommation [...] plutôt qu'à approvisionner l'industrie et le marché, alors que les hommes pratiquent des cultures de rente à vocation commerciale*", explique Vandana Shiva. Pour cette "écoféministe", qui met en relation et critique la domination des hommes sur les femmes et celle des humains sur la nature, il existe un modèle idéal dans lequel la nature et les femmes associeraient leurs intelligences. Que l'on soit d'accord ou non avec cette vision un peu essentialiste, il est urgent que l'agroécologie reconnaisse le rôle clé joué par les paysannes, et répare les inégalités sexuées qui se cachent encore à l'intérieur du mouvement.

"Le monde semble n'avoir jamais été si riche et si moderne, mais dans le même temps la faim bat tous ses records."

C'est le défi que Gloria Patricia Zuluaga Sanchez et Sonia Irene Cardenas Solis posent à l'agro-écologie dans une étude sur les paysannes colombiennes. Pour ces chercheuses, "*60% des aliments consommés dans le pays sont toujours issus de petites exploitations paysannes au sein desquelles les femmes jouent un rôle central, bien qu'occulté.*" Alors que le travail gratuit d'approvisionnement en eau, bois de chauffage ainsi que le soin des membres de la famille reposent essentiellement sur leurs épaules, ces femmes bâtissent une alternative durable au jour le jour. Elles œuvrent à la diversification animale et végétale, sélectionnent, multiplient et échangent ces variétés dans un cadre de circuits courts, développent des techniques d'entretien et de conservation du sol. Du pain béni, mais encore méconnu, pour le mouvement agroécologique, qui a tout intérêt à valoriser les processus d'autonomisation des femmes. ■

Cet article a été publié dans le magazine Axelle, n°176, février 2015

Vandana Shiva

est une icône de la révolution écologique. Partie à pied sur les chemins de son pays natal, l'Inde, dans les années 80, à la recherche de semences menacées par l'industrie agroalimentaire, cette docteure en physique quantique et en philosophie a fini par prendre la tête de plus de 500.000 manifestants, paysans et militants, et par fonder des centaines de "banques de graines". Elle a reçu de multiples récompenses, parmi lesquelles le prix Nobel alternatif.

©DR



Défendons le droit à la terre !

Pour les communautés locales et les peuples autochtones, le droit à la terre ne représente pas seulement un concept abstrait, c'est une question de survie. Pourtant, les accaparements de terres et les violences envers les défenseurs de l'environnement n'ont jamais été aussi nombreux à travers le monde. Oxfam s'associe au mouvement « Land right now » pour défendre les droits fonciers des peuples autochtones et des communautés locales. Ce sont leurs terres, leur droit et leur vie. Il est temps d'agir : www.standforlandrights.org.

Selon Global Witness, l'année 2015 a été la plus meurtrière pour les défenseurs de l'environnement avec 185 morts dans 16 pays. Les pays les plus touchés en 2015 étaient le Brésil (50 meurtres), les Philippines (33) et la Colombie (26). En 2015, près de 40% des victimes provenaient de peuples autochtones. « L'industrie mondiale pousse toujours plus loin dans les terres pour obtenir du bois, des minéraux et de l'huile de palme afin de répondre à la demande des consommateurs. Mais les communautés qui prennent position se retrouvent dans la ligne de mire des forces de l'Etat et des entreprises privées. Le marché des tueurs à gages est de fait en plein essor » explique l'ONG.

Honduras : Berta Cáceres, encore un symbole assassiné !

Militante écologiste hondurienne issue de la communauté lenca, Berta Cáceres (ci-contre) est surtout connue pour sa défense du fleuve Gualcarque. Assassinée en mars 2016 à son domicile, après avoir été victime de menaces pendant plusieurs années, elle était un des symboles de la lutte pour le respect des droits des communautés indigènes. En six ans, 109 Honduriens ont été tués pour avoir pris position contre des projets de barrage hydroélectrique, d'exploitation minière, forestière ou agro-industrielle !



Australie : Cissy lutte pour le droit à la terre des Aborigènes

Cissy est une femme aborigène qui appartient aux groupes de Jaru et de Kija. Pour Cissy, la lutte pour

une plus grande reconnaissance du droit à la terre des Aborigènes est très importante : « En Australie, les gouvernements semblent avoir peur de donner pleinement aux peuples aborigènes le droit à prendre des décisions concernant leurs terres. Nous représentons une menace car nous faisons entendre notre voix et demandons le respect de nos droits. Nous sommes déterminés et continuerons de lutter et de repousser les barrières que nous impose le gouvernement. »

Sri Lanka : le paradis perdu de Paanama

Dans le village de Paanama, au Sri Lanka, 350 familles d'agriculteurs et de pêcheurs ont été expulsées de leurs terres par l'armée, afin d'y construire des hô-

tels. Rathnamali et sa famille vivent désormais très à l'étroit, loin du lagon où l'époux de Rathnamali avait pour habitude de pêcher. "La vie est devenue difficile lorsque nous avons perdu nos terres", déplore Rathnamali. Après des années de contestation, le gouvernement a décidé en 2015 que les terres seraient rendues à la communauté, mais il n'a pas encore tenu sa promesse.

Pérou : Teddy, leader d'une communauté quechua : "Ils n'ont aucune envie de nous permettre de vivre ici en sécurité"

Teddy (grande photo page 27), chef de la communauté quechua de Nuevo Andoas, s'inquiète des ravages de la pollution suite aux forages pétroliers sur les terres de son village. De nombreuses familles ont perdu leurs



"Nous vivons sous la crainte de voir le gouvernement vendre nos terres à des compagnies pétrolières à n'importe quel moment."

Teddy, leader d'une communauté Quechua (Pérou)

**Pour plus
d'informations :**

www.standforlandrights.org

enfants. Teddy a demandé à l'État d'enquêter sur les raisons de ces intoxications. « *Ces terres nous ont été transmises par nos ancêtres. Elles nous appartiennent, et elles appartiendront bientôt à la prochaine génération. Mais nous vivons avec la crainte de voir à tout moment le gouvernement accorder à des sociétés pétrolières une autorisation d'exploitation* ».

Mozambique : Namonaro, une villageoise expulsée qui ne se laisse pas faire

Du jour au lendemain, Namonaro a tout perdu : sa maison, les manguiers et les bananiers de son village, les champs où elle cultivait du maïs et des haricots pour elle et ses deux enfants. Un jour, deux employés d'une entreprise sont apparus au village. « *Ils m'ont fait signer un document, sans m'expliquer son contenu alors que je ne sais pas lire* », confie Namonaro. Les villageois ont été priés de quitter leurs terres immédiatement. Namonaro n'a reçu qu'une somme dérisoire en compensation. Les personnes tardant à quitter leurs terres ont été expulsées de force. Les membres de la communauté de Namonaro, soit environ 200 personnes, n'avaient nulle part où aller et n'ont reçu aucune aide pour se reloger. ■

BONNES NOUVELLES D'OUGANDA

Au terme de quinze mois de négociations, les habitants de Mubende ont trouvé un accord avec la New Forests Company (NFC) qui voulait leur imposer un projet de plantation forestière sur leurs terres. « *Je suis optimiste en ce qui concerne l'avenir bien que tout dépende de la rapidité avec laquelle nous pourrions obtenir des terres. Actuellement, nous ne cultivons pas ni n'élevons des animaux, mais j'espère que, par le biais de la coopérative, nous serons en mesure d'acheter des terres et d'aller de l'avant* », a déclaré Emmanuel Bagibariho, un représentant de la communauté de Mubende qui a fait partie de l'équipe ayant négocié l'accord au nom de la communauté affectée. Oxfam a soutenu cette communauté tout au long du processus de négociations.



Réduire le gaspillage alimentaire grâce à votre smartphone, c'est possible !

Selon un rapport de la FAO, dans le monde, 1'300'000'000 tonnes de nourriture sont jetées chaque année. C'est comme si vous jetiez le tiers de vos courses directement à la poubelle. Pour être plus précis, 290 kg de nourriture par personne sont jetés chaque année en Europe et en Amérique du Nord.

Jessi Ranaivoson

Des solutions créatives peuvent être mises en place pour réduire le gaspillage alimentaire. C'est du moins le pari de plusieurs développeurs d'applications pour smartphone... et quand la technologie s'en mêle, les résultats inventifs sont au rendez-vous !

Dans la restauration

Les restaurateurs sont souvent amenés à jeter leurs invendus à la fin de la journée. Plusieurs applications ont été développées dans le but de réduire ce gaspillage.

Foodzor: Cette application active sur Bruxelles permet aux traiteurs d'écouler leurs invendus de la journée à des prix très attractifs. Cela permet aux consommateurs de trouver le traiteur le plus proche à travers la géolocalisation et de récupérer de bons produits qui autrement passeraient à la poubelle. Les plats sont mis en ligne avec des prix réduits. Les consommateurs peuvent directement payer leurs plats depuis leurs smartphones ou tablettes et

venir les chercher à l'heure convenue avec le commerçant.

Rékub : Dans la même lignée, l'application anversoise Rékub permet aux utilisateurs de géolocaliser les aliments invendus à proximité. Le consommateur paie son achat directement au commerçant et profite d'un produit de qualité à un prix très rentable. Ce système s'applique tant pour les produits en magasin que pour les traiteurs. Rékub a fait ses débuts en Flandre mais se lance bientôt à Bruxelles et dans toute la Belgique.

Pour du Slow dans vos assiettes

Slow Food Planet : les fans du Slow Food sont de plus en plus nombreux dans le monde et la Belgique ne fait pas exception. Face à l'emprise des Fast-food sur nos modes de consommation, ce mouvement né en Italie en 1986 a pour but de privilégier l'appréciation de la production alimentaire locale, mais aussi le plaisir de « bien

manger » au sens large. Bref, c'est un mode de consommation mais aussi une philosophie de vie ! L'application permet de recenser les restaurants, les commerces, les marchés locaux, les cafés... qui adoptent ce mode de production mais aussi de vie.

Dans nos frigos

Vous souvenez-vous de cette boîte de cornichons achetée pour la dernière coupe du monde et qui a fait son cocon dans le fond du frigo ? Si sa présence fait désormais partie du décor, il n'en va pas de soi pour les futurs aliments que vous achèteriez, car les applications visant à améliorer la gestion des frigos et des placards se multiplient à vue d'œil.

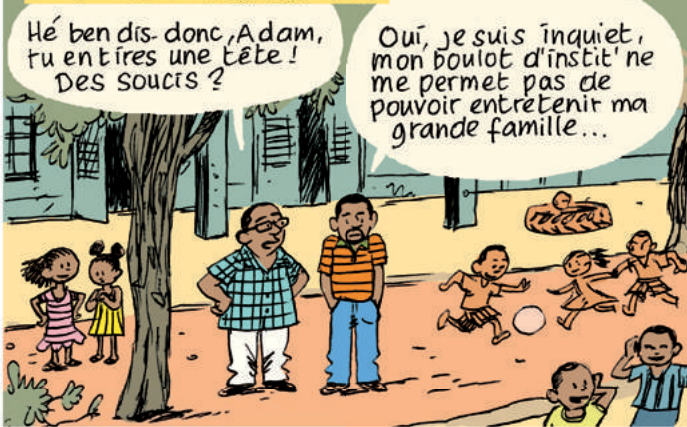
Check Food: son slogan ? « Je mange, je donne, je ne jette plus ». Le principe est simple : on scanne le code barre, on insère la date de péremption et voilà ! L'appli se charge de vous envoyer une notification à quelques jours de la date de péremption du produit. Le consommateur a deux possibilités : soit il décide de le consommer, soit de le donner. En effet, Check Food vous met en contact avec des associations qui peuvent redistribuer ces aliments aux plus démunis. L'application est disponible sur l'App Store.

Frigo magique : le plus souvent, un aliment n'est pas consommé car « on ne sait pas que faire avec ». Ce phénomène se présente à la fin de la semaine, quand on a plus le temps de cuisiner, quand la fatigue arrive et que les idées de plats manquent. Cette application permettra de réaliser vos rêves... et cauchemars culinaires. Première étape, on encode les ingrédients qu'on a à disposition et l'application les combine en magnifiques recettes... Pas envie de spaghettis à la confiture de fraise ce soir ? Pas de panique, il est toujours possible d'ajuster la recette ! ■



Des "Caporaux" dans les champs d'Italie

OUAGADOUGOU, BURKINA FASO



Quelques jours plus tard



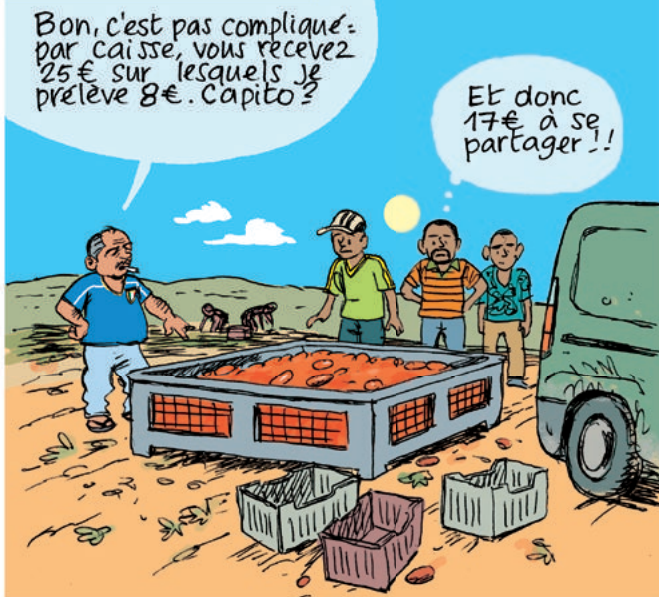
Quelques semaines plus tard



En Italie



Le lendemain matin



Plus tard, au "grand ghetto"...



A dam n'est, hélas! pas le seul à se retrouver dans cette situation. Ils sont des milliers à se retrouver ainsi piégés dans plusieurs régions d'Italie. Voyez plutôt :

Le caporalato, une nouvelle forme d'esclavage ?

Le sort d'Adam est partagé par 100.000 autres immigrés qui chaque année durant la période de récolte, peuplent les champs de toute l'Italie. Le caporalato, aujourd'hui puni par la loi italienne, reste tout de même très répandu car l'on est sanctionné que si l'on se fait prendre. Or, c'est très difficile de prouver qu'une personne pratique le caporalato.

Il caporale, sono io!



Principales régions d'Italie où se pratique le plus le caporalato.

Et les citoyens dans tout ça ? Depuis 2011, des mouvements d'indignés sont nés un peu partout dans les campagnes italiennes. Les syndicats et plusieurs associations soutiennent la loi "STOP CAPORALATO" approuvée au parlement en octobre 2016.



La CGIL-FLAI, un syndicat italien, a mis en place un système de "syndicat mobile" visant à rencontrer les migrants sur place. Les syndicats mobiles sont actifs dans les 12 régions les plus touchées par le phénomène du "caporalato". Depuis 2011, les "syndicats mobiles" représentent un symbole de l'affirmation des droits des travailleurs agricoles.



Le réseau "Campagne in lotta" réunit des chercheurs, des agriculteurs, des immigrés, des groupes d'achat solidaire pour informer et sensibiliser l'opinion publique autour du phénomène du "caporalato". Et ce, au travers de conférences, de débats, de manifestations et de formation sur le travail décent dans le secteur agricole.

Le mouvement "SOS Rosarno" a organisé autour de la ville de Rosarno, une des villes symboles du mouvement anti-caporalato, des groupes d'achat commun qui renforcent tant les petits producteurs que les immigrés. De cette manière, il est possible de payer les cueilleurs avec un salaire décent et de protéger les petits producteurs des pressions du système alimentaire dominant.



À LA CHASSE AUX
RESSOURCES !

ON MET LES
MAINS DANS
LA TERRE...

RELEVEZ LE DEFI AVEC OXFAM !

RIEN NE SE PERD,
RIEN NE SE CRÉE, TOUT
SE TRANSFORME

VOUS AVEZ DIT D'AUTRES
« SUPER » MARCHÉS ?



À TABLE
AUTREMENT

À VOUS DE JOUER !

Relevez quelques-uns
de ces défis ou créez le votre.
Inscrivez ensuite votre démarche
sur la carte interactive de :
www.omdm.be/alternatives



OXFAM

Magasins du monde

DÉCOUVREZ **axelle**, LE MAGAZINE FÉMINISTE OÙ LES FEMMES FONT L'INFO



- + **axelle**, c'est un mensuel féministe belge francophone destiné à un large public. Le magazine, édité par l'asbl Vie Féminine, est réalisé par une équipe de rédaction et par des journalistes indépendant-es depuis janvier 1998.
- + Parce qu'encore aujourd'hui, en Belgique et dans le monde, l'information gomme une femme sur deux, **axelle** ouvre 100 % de ses pages à la moitié de l'humanité et porte haut les couleurs féministes. Ainsi, **axelle** participe à la construction d'une société où l'égalité entre les femmes et les hommes deviendra enfin une réalité !
- + Des articles à découvrir, des histoires à partager, des infos sur les différentes formules d'abonnement : www.axellemag.be