

DOSSIER SPÉCIAL
ALTERNATIVES
ALIMENTAIRES

UN AUTRE "SUPER" MARCHÉ EST POSSIBLE



**LES ALTERNATIVES EXISTENT,
CULTIVONS-LES !**

www.omdm.be/alternatives



OXFAM

Magasins du monde

DANS CETTE BROCHURE



DOSSIER
DEMAIN, C'EST AUJOURD'HUI

6



**D'AUTRES
SYSTÈMES
ALIMENTAIRES
SONT POSSIBLES**

10



8

**LA TRANSITION, UNE NOUVELLE
DYNAMIQUE EN MARCHÉ**



12

INTERVIEW
ELISABETH PIRAS,
BÉNÉVOLE
D'OXFAM-MAGASINS
DU MONDE



**Quand des citoyens
inventent une nouvelle
forme de
supermarché**

19

UNE PUBLICATION D'OXFAM-MAGASINS DU MONDE • Septembre 2016 • 81553
RÉDACTION ET RÉALISATION: Oxfam-Magasins du monde • Ont contribué
à ce numéro : Roland d'Hoop, Estelle Vanwambeke, François-Olivier
Devaux, Sébastien Maes, Quentin Crespel, Sophie Duponcheel,
Elisabeth Piras et Olivier De Schutter • redaction@mdmoxfam.be.
ILLUSTRATIONS : Thomas Mathieu (Coiffeurs pour dames) p.30 et 31
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 **.be**

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



OXFAM
Magasins du monde

EDITO

Bonne nouvelle !

Face à la crise économique, sociale et environnementale, etc. et après de nombreuses campagnes de dénonciation d'un système agroindustriel qui fait défaut à tous les niveaux, Oxfam-Magasins du monde s'arrête, respire et fait la fête aux alternatives ! Notre mouvement et son alternative évoluent dans un contexte où une multitude d'initiatives citoyennes fleurissent un peu partout.

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 à un système qui nous lasse et nous dépasse.

UN AUTRE « SUPER » MARCHÉ EST POSSIBLE !

Tel est le nouveau slogan porté par Oxfam-Magasins du monde en 2016-2017. S'ouvrir aux autres alternatives c'est valoriser le commerce équitable avec le Sud et le Nord, comme l'un des maillons des systèmes alimentaires alternatifs. C'est bénéficier de l'expérience de nos partenaires du Sud dans la mise en place d'initiatives citoyennes. C'est créer des synergies avec d'autres initiatives citoyennes locales pour transformer concrètement la société dans son ensemble.

Sébastien Maes

POSTER
DÉTACHABLE
calendrier des
légumes de saison
16

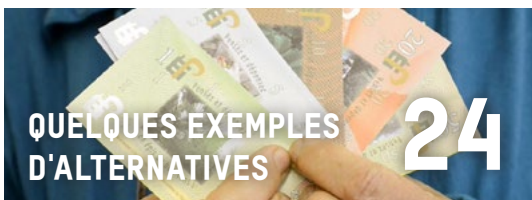
20



INTERVIEW
OLIVIER DE SCHUTTER

QUELQUES EXEMPLES
D'ALTERNATIVES

24



28

Boostez
votre
commune au
commerce
équitable

COMMUNES
DU COMMERCE
ÉQUITABLE

WWW.CDCE.BE



30

MONSANTO, LE PEUPLE AURA TA PEAU

Vous rêvez de voir un jour la multinationale sur le banc des accusés ? Prenez votre agenda et bloquez les dates du 14 au 16 octobre 2016. Réservez un billet de train pour La Haye (Pays Bas) et rejoignez le tribunal populaire contre Monsanto !

POURQUOI UN TEL TRIBUNAL ?

Monsanto est devenu le symbole de l'impunité des multinationales et de leurs dirigeants qui contribuent au dérèglement du climat et menacent la santé de millions de personnes.

Ce ne sont pas les soupçons qui manquent : lobbying auprès des autorités, mensonge et corruption, financement d'études scientifiques frauduleuses, pression sur les scientifiques indépendants, manipulation des organes de presse,... Le Tribunal s'appuiera sur différents textes juri-



©Greenpeace

diques internationaux et examinera la possibilité d'inclure le crime d'écocide dans le champ de la Cour Pénale Internationale.

De nombreuses personnalités, dont Vandana Shiva (écologiste, écrivain

et féministe indienne) et Olivier De Schutter (ancien rapporteur spécial pour le droit à l'alimentation du Conseil des droits de l'homme à l'ONU), participeront à ce Tribunal.

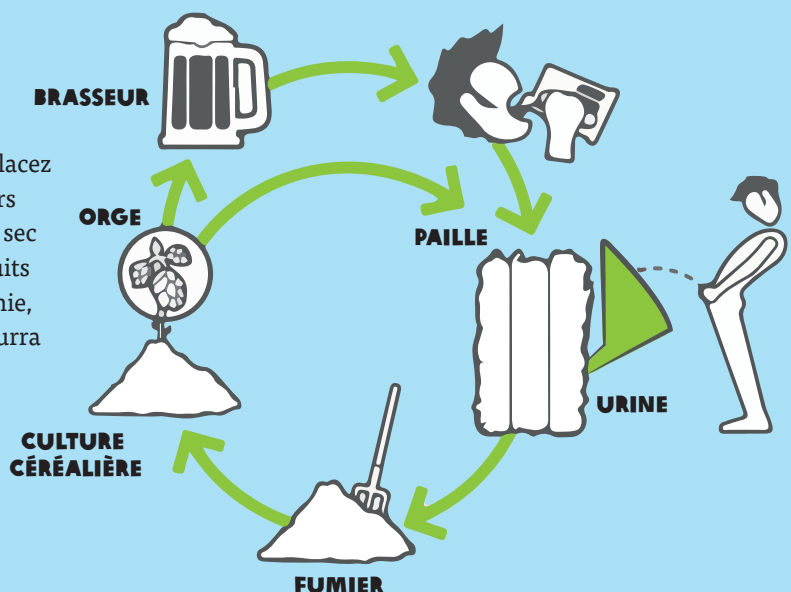
www.monsanto-tribunal.org

INSOLITE

POUR URINER SANS POLLUER

Imaginez un ballot de paille dans lequel vous placez un urinoir. C'est l'idée géniale de deux designers français du collectif "Les Ekovores". Cet urinoir sec évite le gaspillage d'eau et l'utilisation de produits toxiques pour la nature. Par la magie de la chimie, votre urine se transformera en compost qui pourra lui-même faciliter la pousse de vos légumes. Idéal pour les festivals, les campings ou même votre jardin. À quand un Uritonnoir pour les dames?

Plus d'infos sur www.uritonnoir.com

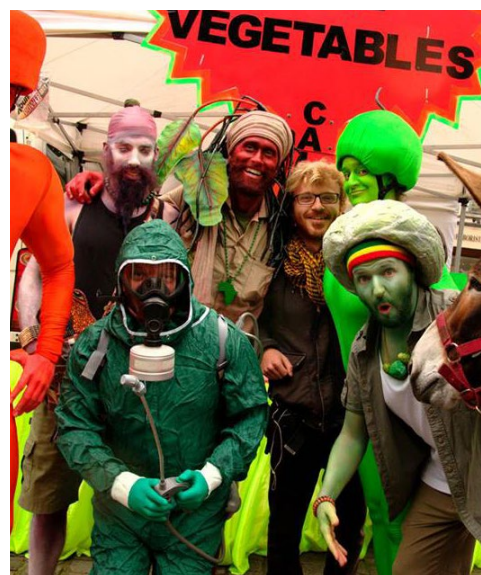


INSOLITE

POUR BOOSTER LES ÉNERGIES POSITIVES, UTILISEZ PANG !

On dirait une pub pour une marque de nettoyage. Mais pas du tout ! Si vous voulez attirer l'attention des passants sur des thématiques telles que l'écologie urbaine, la transition énergétique, alimentaire, la lutte contre les OGM, tapez vite « Pang » dans youtube. Et vous verrez les clips déjantés, les interventions comiques et énergisantes de ce « groupe bruxellois de rap bio, reggaeton, dancehall, musique congolaise, musique de la forêt, afrobeat, énergie des fleurs et on en passe ». Hautement recommandé pour vos fêtes et vos actions militantes. Une vidéo de Pang pour Oxfam-Magasins du monde est disponible sur :

www.omdm.be/alternatives



8^e ÉDITION • FESTIVAL DE FILMS

ALIMENTTERRE

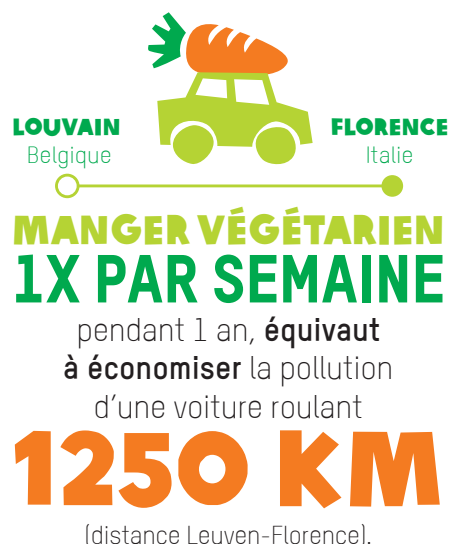
OCTOBRE & NOVEMBRE 2016

BRUXELLES
LIÈGE
NAMUR
CHARLEROI
ARLON
OTTIGNIES-LLN
WELKENRAEDT
COMBLAIN

www.festivalalimenterre.be

SOS FAIM BELGIQUE

EN CHIFFRES



En limitant le

GASPILLAGE ALIMENTAIRE

vous pouvez économiser

76€/AN



Avec le soutien de

LA COOPÉRATION BELGE AU DÉVELOPPEMENT **be**



CINEMA GALERIES

Imagine

lavenir.net



DOSSIER DEMAIN, C'EST AUJOURD'HUI !

Texte Roland d'Hoop - Photos Lorent Fritsche

“ On ne peut résoudre un problème avec le même raisonnement qui l'a créé.

Albert Einstein

Voilà que de plus en plus de gens découvrent d'autres modèles de consommation grâce au film « Demain ». Tant mieux, car le « système Terre », comme le disent Pablo Servigne et Raphaël Stevens dans leur livre « Comment tout peut s'effondrer »¹, est au bord du crash...

Les chercheurs d'une nouvelle discipline, la collapsologie (voir page 30), utilisent la métaphore de la voiture pour tirer la sonnette d'alarme : notre voiture, c'est la civilisation thermo-industrielle actuelle. Elle accélère de manière exponentielle, à l'infini... Cette accélération, c'est la croissance. Même si certains préfèrent l'ignorer, la croissance est limitée par la taille

de son réservoir d'essence : les réserves de pétrole, de métaux et des ressources en général.

« À un moment, il n'y aura plus suffisamment d'énergies pour continuer. Et ce moment, c'est aujourd'hui. On roule sur la réserve. On ne peut pas aller au-delà et on a déjà franchi au moins quatre frontières sur les neuf frontières

vitales au fonctionnement du "système Terre". Cela correspond à une sortie de route ! » Or, préviennent les deux « collapsologues », « non seulement nous continuons d'accélérer, mais en plus nous avons quitté l'asphalte pour une piste chaotique, dans le brouillard »².

D'où la nécessité de trouver de nouvelles routes. Parmi celles-ci, l'agroécologie et le mouvement de la transition sont portés par un nombre croissant de citoyens. Comme le commerce équitable, ces alternatives veulent réduire les intermédiaires entre producteurs et consommateurs et soutenir un modèle agricole durable. Pour Elisabeth Piras, bénévole Oxfam et agricultrice bio en-

gagée dans la défense de l'agriculture paysanne, toutes ces alternatives sont complémentaires et appartiennent à une même famille, dans laquelle on ne doit pas oublier la solidarité avec le Sud (voir page 12).

Celles et ceux qui pensent qu'il n'y a pas d'alternatives au modèle actuel et que l'agroécologie est utopiste, Olivier De Schutter (voir page 20) répond :

"Ce qui est utopiste, c'est de croire qu'on peut continuer sur le chemin qu'on a emprunté jusqu'à présent sans dommage considérable. Le réalisme aujourd'hui, c'est de changer radicalement le cours de la société."

Nos bénévoles n'ont pas attendu pour se mettre en action (voir tous les défis déjà en cours à la page 25). Chacune et chacun peut agir pour une consommation responsable et relever un défi à sa mesure.

Au printemps 2017, la campagne "Cultivons les alternatives" mettra l'accent sur la longue expérience de nos partenaires du sud en terme d'initiatives citoyennes.

Cette brochure et notre site www.omdm.be/alternatives peuvent vous aider à relever votre défi.

Malgré toutes les catastrophes, ne sombrons pas dans l'indifférence, la panique ou le fatalisme. Soyons le changement que nous voulons voir dans le monde, comme le disait si bien Ghandi. ■



Oxfam-Magasins du monde, un mouvement en transition pour une alternative équitable

Lorsque des citoyennes et des citoyens belges créent l'asbl Oxfam-Magasins du monde, en 1976, leur but était de créer un autre modèle de société et de résister face au néocolonialisme. On se trouve alors dans un contexte de « post-décolonisation », qui voit de nombreux mouvements de libération accéder au pouvoir. Pour soutenir ces mouvements, les membres d'Oxfam-Magasins du monde décident de commercialiser du café de Tanzanie, du vin d'Algérie, du café du Nicaragua et boycottent le régime d'Apartheid en Afrique du Sud.

Quarante ans plus tard, le commerce équitable d'Oxfam a beaucoup évolué en fonction du contexte mondial et des crises qui traversent nos sociétés. Aujourd'hui plus que jamais, les 5000 citoyennes et citoyens bénévoles qui portent le commerce équitable d'Oxfam, en Wallonie et à Bruxelles défendent et mettent en œuvre un modèle économique alternatif qui tente de remettre l'économie au service de l'humain et de son environnement. C'est en ce sens que le mouvement d'Oxfam-magasins du monde soutient et s'inscrit dans la démarche du mouvement de la Transition et cherche à contribuer à la mise en place de systèmes alimentaires alternatifs.

Sébastien Maes

1 « Comment tout peut s'effondrer ; petit manuel de collapsologie à l'usage des générations présentes », Pablo Servigne, Raphaël Stevens, Paris, Seuil, 2015.

2 Ces extraits sont inspirés de l'interview des auteurs sur Bastamag, voir www.bastamag.net/L-effondrement-qui-vient

DOSSIER

LA TRANSITION : UNE NOUVELLE DYNAMIQUE EN MARCHÉ

Un peu partout, de nouveaux projets locaux sont menés par des citoyens qui veulent réinventer et construire la société de demain. Cette dynamique a été particulièrement mise en avant par des films comme « Demain » ou « En quête de Sens », films qui ont à leur tour motivé des citoyens à faire le pas et se lancer dans l'aventure.

Une partie de ces nouvelles initiatives citoyennes se réclame du mouvement de la Transition, un mouvement lancé en 2006 en Grande-Bretagne, à l'initiative de Rob Hopkins (un formateur en permaculture). Le projet connaît alors un grand succès et le mouvement se répand rapidement dans le monde.

Aujourd'hui,
il existe plus de
3000 initiatives
de Transition
dans 50 pays.

C'est un mouvement qui part de la base, une sorte de laboratoire d'initiatives citoyennes qui, connectées en réseau, s'inspirent mutuellement. En Belgique, ce sont plus de 100 initiatives de Transition qui ont émergé. Elles se développent de manière virale (en Wallonie et à Bruxelles, le nombre d'initiatives a crû de 40% durant les 4 premiers mois de 2016) et sont dynamisées par des citoyens qui ont décidé d'apporter, à leur échelle, des réponses aux défis de notre temps.

Des projets qui partent de la base

Les "transitionneurs" mettent en place des projets citoyens concrets, locaux et conviviaux pour recréer des territoires



plus solidaires et qui prennent soin de l'environnement sans attendre que l'initiative vienne d'en haut. Au menu de leur projets: marchés gratuits, Repair Cafés, monnaies locales, coopératives économiques et énergétiques locales, marchés fermiers, groupes d'achats communs, Incroyables Comestibles, développement du bien-être et de la résilience du groupe, etc.

Un travail sur soi-même

Une particularité de la Transition est qu'elle s'enracine dans le soin de soi. Ce travail intérieur prend tout son sens dans notre société menacée d'épuisement. Dans la Transition, la recherche d'équilibre entre le faire et l'être ou encore l'agir et le ressentir se retrouve souvent au niveau individuel, mais également au niveau des groupes locaux de transition qui questionnent régulièrement la portée et la pertinence de leurs actions.

Rob Hopkins, fondateur du mouvement
"villes en transition".



©Jim Wileman



Ci-dessus, des militants occupent un terrain convoité pour le projet de prison de Haren et y plantent des patates

En 2012 le Réseau Transition a été créé afin de faciliter les échanges entre initiatives, diffuser les idées de la Transition de manière plus large, et soutenir le développement des compétences des "transitionneurs".

Alors que notre société fait face à des crises profondes, le mouvement de la Transition propose une voie créative et enthousiaste, pour se réapproprier collectivement notre destin. Alors, tenté-e par l'aventure ?

François-Olivier Devaux
(Réseau Transition)



LES PRINCIPES DE LA TRANSITION

1. Adopter une vision positive
2. Donner l'accès à une information de qualité et faire confiance aux personnes pour prendre les bonnes décisions
3. Inclusivité et ouverture
4. Activer le partage et la mise en réseau
5. Bâtir la résilience
6. Transition Intérieure et Extérieure
7. La Transition fait sens – la solution est de la même taille que le problème
8. Subsidiarité: auto-organisation et prise de décision au niveau approprié

LES INITIATIVES DE TRANSITION ONT POUR OBJECTIFS DE :

- Recréer du lien entre les membres d'une même communauté ;
- Elaborer une nouvelle façon de penser, de vivre et de travailler ensemble qui rendent la communauté plus résiliente et abondante ;
- Stimuler une économie locale saine ;
- Promouvoir des économies relocalisées pour une meilleure qualité de vie.

Plus d'infos :

www.reseautransition.be

D'AUTRES SYSTÈMES ALIMENTAIRES SONT POSSIBLES

31HA

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



RESSOURCES

517

POTAGERS COLLECTIFS
recensés en 2016 en
Wallonie-Bruxelles



PRODUCTION

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

114

COMPOSTS
collectifs et
de quartier
à Bruxelles.



**GESTION
DES DÉCHETS**

70

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



DISTRIBUTION

100 000

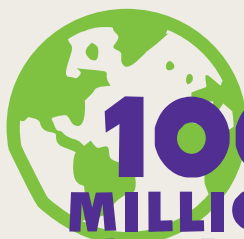
PERSONNES sont membres du
mouvement Slow Food
dans le monde.



CONSOMMATION

270

GAC ET GASAP
en Wallonie
et à Bruxelles



**100
MILLIONS
D'EMPLOIS**

dans les coopératives
au niveau mondial.



1/3
Un européen sur trois
est membre d'une coopérative.



10.000

Environ 10.000 wallons sont
membres d'un groupement d'achat

Parallèlement au système alimentaire agroindustriel, 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.

Les citoyens ne sont pas « obligés » de participer au système alimentaire conventionnel. Ils peuvent 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. Des modes d'accès et de gestion des ressources naturelles (semences, eau, terre) à la gestion des déchets en passant par les modes de production, de distribution et de consommation, des alternatives au système alimentaire conventionnel existent, s'agrandissent, se multiplient, se renforcent et tissent des liens entre elles pour boucler la boucle.

Attention, il n'existe pas « une » mais « des » alternatives au système conventionnel. Les typologies diffèrent d'un auteur ou centre de recherche à l'autre mais citons les "local food systems", "organic food systems", "cooperatives in food systems" ou encore "fair trade systems". Aucune d'elles n'est réellement hermétique vu qu'il est aujourd'hui possible d'acheter localement de la nourriture produite selon les principes de l'agriculture biologique, distribuée de manière équitable par une coopérative.

De façon générique, c'est l'appellation « système d'alimentation durable » (sustainable food system) qui est retenue par les Nations-Unies pour qualifier ces alternatives.

Bien entendu, ces alternatives ne sont pas totalement indépendantes du système conventionnel, elles s'inscrivent davantage dans les fissures du système agroindustriel qu'en dehors et elles en subissent l'influence. En retour, ces alternatives sont également capables d'influencer le modèle conventionnel.



La source principale de cet article provient du carnet d'accompagnement de l'outil "Potentia" rédigé par Quinoa asbl, Rencontre des Continents asbl et Oxfam-Magasins du monde.

PLUS D'INFORMATIONS :

www.quinoa.be/formations-animations/formations/potentia/



DES NOUVELLES DE TERRE-EN-VUE

Depuis 2015, Oxfam-Magasins du monde est partenaire de Terre-en-vue (TEV) dans sa lutte pour préserver l'accès à la terre aux agriculteurs et agricultrices belges. Créée entre 2011 et 2012, Terre-en-Vue accompagne aujourd'hui 10 projets dont 7 ont abouti à l'acquisition de terres, grâce notamment au soutien des dons et des coopérateurs. En effet, Terre-en-Vue rassemble des citoyennes, des citoyens, des organisations et des acteurs publics qui souhaitent faciliter l'accès à la terre en Belgique. Qu'il s'agisse de faire un don à la fondation de Terre-en-Vue, de devenir coopérateur ou membre de l'association en participant notamment à un groupe de travail ou en devenant ambassadeur/rice... les pistes d'actions sont multiples et toutes porteuses de changement.

www.terre-en-vue.be



La ferme de la Sarthe, projet soutenu par Terre-en-vue



INTERVIEW ELISABETH PIRAS

Propos recueillis par Roland d'Hoop

Elisabeth Piras est une bénévole d'Oxfam-Magasins du monde. Engagée dans le mouvement du commerce équitable en Suisse romande, elle débarque à Neufchâteau où elle perpétue avec son compagnon la tradition de l'agriculture paysanne et bio. Son histoire illustre bien les liens entre les producteurs du Sud et du Nord.

QUEL A ÉTÉ LE DÉCLIC DE TON ENGAGEMENT EN FAVEUR DU COMMERCE ÉQUITABLE ?

C'est le résultat de plusieurs rencontres. En voyage en Sardaigne, j'ai vu des maisons isolées les unes à côté des autres dans une très belle vallée mais sans accès à l'eau et sans électricité. Ce plan de développement ne correspondait pas du tout à la culture des habitants. Plus tard, j'ai vécu en Suisse dans le Jura Bernois. Mes amis achetaient le café du Nicaragua dans le Magasin du monde du coin par solidarité avec le mouvement sandiniste. Je ne le trouvais pas très bon et un peu cher mais j'ai compris qu'en buvant ce café, je soutenais aussi une cause importante. Et puis j'ai voyagé au Maroc. J'y ai découvert une vie empreinte de sobriété. Cela me plaisait bien, cela correspondait sans doute aux valeurs transmises par ma famille et mon entourage, d'obédience protestante. Quand je suis revenue en Suisse, j'ai été très choquée en

étant à nouveau confrontée à nos modes de (sur)consommation. C'est ce choc qui m'a poussée à changer de manière de vivre et à devenir qui je suis.

ET COMMENT S'EST DÉVELOPPÉ TON ENGAGEMENT DANS L'AGRICULTURE PAYSANNE ICI EN BELGIQUE ?

C'est d'abord Roland, mon compagnon, qui a développé ce projet de ferme avec sa première femme. Ils avaient été fort marqués par un séjour en Algérie. À leur retour, ils ont voulu concevoir un lieu de vie basé sur l'idée du partage, avec une maison simple et ouverte à toutes les personnes de passage. Quand je suis arrivée bien plus tard, je me suis dit que c'était exactement la manière dont je voulais vivre, c'était chez moi. Cette vie à la ferme où l'on

travaille avec ses mains, et un cheval de trait. Cela m'a beaucoup aidée à comprendre la situation des petits paysans dans le Sud : être

IL Y A 30-40 ANS, LES GENS RIGOLAIENT DE NOUS. ILS ÉTAIENT ÉTONNÉS DU FAIT QUE L'ON PUISSE VIVRE DE 6 HECTARES ET DE 3 VACHES. AUJOURD'HUI, CES MÊMES PERSONNES NOUS RESPECTENT ET SURTOUT RESPECTENT NOTRE PERSÉVÉRANCE. ILS COMPRENNENT QUE L'ON ÉTAIT EN AVANCE.



Elisabeth et son compagnon, au début de leur activité de ferme didactique bio.

INTERVIEW

dépendant de la météo, du prix du marché, vouloir vivre de manière libre et autonome et en même temps subir toutes les contraintes extérieures. J'ai eu la chance d'accueillir des partenaires d'Oxfam-Magasins du monde dans notre ferme.

SES NOMBREUSES RENCONTRES AVEC LES PARTENAIRES D'OXFAM DANS LE SUD T'ONT-ELLES INFLUENCÉE DANS TES CHOIX DE VIE ICI EN BELGIQUE ?

Elles ont plutôt confirmé mes choix. C'était toujours un échange où nous comprenons appartenir à une même famille. Le fait d'accueillir des partenaires du Sud à la ferme m'a donné une certaine légitimité pour pouvoir parler ensuite de leur projet.

QUEL ÉTAIT LEUR REGARD SUR VOTRE FERME ?

Ils étaient évidemment étonnés, tout comme les personnes d'ici, que l'on puisse vivre de 6 hectares et de 3 vaches. Il y a 30-40 ans, les gens rigolaient de nous. Roland a toujours été un ardent défenseur du bio et de la traction animale. Aujourd'hui, ces mêmes personnes nous respectent et surtout respectent Roland pour sa persévérance. Ils comprennent qu'il était en avance, que c'était un bon choix avec le monde qui change.

JE TROUVE QUE C'EST BEAUCOUP PLUS DIFFICILE AUJOURD'HUI. ON ÉTAIT BEAUCOUP PLUS LIBRE, IL N'Y AVAIT PAS AUTANT DE CONTRAINTES COMME LES EXIGENCES DE L'AFSCA.

ET COMMENT VOIS-TU AUJOURD'HUI L'ÉMERGENCE DE TOUTES CES INITIATIVES DE TRANSITION : LE RETOUR AUX CIRCUITS COURTS ET À UNE AGRICULTURE PAYSANNE ?

Cela me rassure. Nous ne sommes pas un modèle, notre ancienne ferme ardennaise n'est pas bien isolée... Mais nous avons pu quand même donner envie à des jeunes de vivre un peu comme nous, en leur donnant le goût du travail manuel, de la traction animale et d'une certaine autonomie. C'est encourageant de voir des initiatives positives alors que l'on dit que le monde court à la catastrophe.

LES CONTRAINTES QUE DOIVENT AFFRONTER LES JEUNES PAYSANS AUJOURD'HUI SONT-ELLES LES MÊMES QUE CELLES DU PASSÉ ?

Je trouve que c'est beaucoup plus difficile aujourd'hui. On était beaucoup plus libre, il n'y avait pas autant de contraintes comme les exigences de l'AFSCA. Mais nous étions très isolés. Il y avait bien sûr d'autres petits agriculteurs bio dans la province de Luxembourg, mais vivant éloignés les uns des autres, il était compliqué de se mettre en réseau.



INTERVIEW

LE BIO ET LE COMMERCE ÉQUITABLE SONT AUSSI RÉCUPÉRÉS PAR LA GRANDE DISTRIBUTION. N'Y A-T-IL PAS UN RISQUE À CE PHÉNOMÈNE ?

Je ne sais pas, c'est quand même aussi grâce à la pression des petits producteurs que l'on a pu introduire le bio et le commerce équitable dans ce système. C'est toujours la même question qui se pose, on en débattait déjà en mai 68 durant mes études à Francfort : vaut-il mieux faire la révolution dans le système, en le modifiant, ou de l'extérieur. Je n'ai toujours pas de réponse à cette question.

POUR TOI LE BIO OU LE COMMERCE ÉQUITABLE EST UN LUXE RÉSERVÉ AUX RICHES ?

Je pense que c'est une question de choix. Certaines personnes qui ont peu de moyens, font le choix d'acheter dans les Magasins du monde-Oxfam. Alors que des personnes beaucoup plus riches vont dire que c'est trop cher.

AUJOURD'HUI, ON PRÔNE LES CIRCUITS COURTS ET LE RETOUR À UNE AGRICULTURE LOCALE. EST-CE QUE L'ON N'OUBLIE PAS LE SUD ?

Absolument. Quand on a créé le MAP (Mouvement d'Action Paysanne), j'ai vraiment lutté pour que l'on adopte le café et le sucre équitable pendant les réunions. Notre province veut s'inscrire dans la campagne « Communes du commerce équitable » et devenir la première province wallonne équitable. Pourtant, lors des États généraux des circuits courts en

NE PRÔNER QUE LE LOCAL EST UN LEURRE. DANS LE LOCAL, IL Y A DE TOUT, CELA VA DE L'AGRICULTURE INDUSTRIELLE À LA PETITE FERME PAYSANNE.

COMMENT TRANSMETTRE LES VALEURS DE L'AGRICULTURE PAYSANNE AUX JEUNES ?

Nous avons accueilli plusieurs stagiaires, notamment dans le cadre de l'ÉPI, l'Ecole Paysanne Indépendante organisée par le MAP. Certains ont continué et

mènent aujourd'hui leur propre projet. Ce sont des petites graines, parmi bien d'autres : le woofing, les nouvelles filières liées à la transition, les rencontres entre paysans du Nord et du Sud... Il y a plein de belles initiatives qui fleurissent ici et ailleurs ! ■



Des mangues séchées BIO et équitables, porteuses de progrès pour les petits paysans et les femmes qui transforment ce produit du soleil.



Lors d'un voyage au Burkina Faso début 1987, Elisabeth rencontre le coordinateur du CEAS (Centre écologique Albert Schweitzer) qui la met sur la piste d'un projet pilote de séchage de mangues à Ouahigouya. Là-bas, on met en pratique la politique de souveraineté alimentaire imaginée par Thomas Sankara, un des précurseurs en la matière. Le nouveau président veut permettre à la population de s'affranchir de « l'impérialisme qui commence dans l'assiette » et de manger à sa faim. Il l'encourage donc à "consommer burkinabé" et à abandonner les cultures de rente et de « contre-saison » telles que le haricot vert, destiné presque exclusivement à l'exportation vers l'Europe, pour les remplacer par la production d'aliments de base traditionnels. Parallèlement, de nouvelles technologies de production et de conservation sont introduites. Dans ce cadre, l'Institut burkinabé de l'énergie s'est chargé, à la demande de Sankara, de développer et de vulgariser des simples séchoirs utilisant la chaleur du soleil afin de sécher des fruits et légumes qui, autrement, ne peuvent être conservés.

Car la majorité des Burkinabés vivaient au village, et ne possédaient ni caves, ni frigos, ni congélateurs ou appareils stérilisateurs. Au début, la production est uniquement destinée à la consommation familiale et à la vente sur le marché local.

Elisabeth met en contact ces femmes qui sèchent les mangues au Burkina avec Claro fair trade (à l'époque OS3) afin d'envisager une exportation vers la Suisse (et plus tard vers les magasins du monde Oxfam de Belgique). Le succès est immédiat, les commandes affluent, d'autres femmes rejoignent le projet et bientôt, le volume des commandes permet d'associer d'autres unités de séchage, constituées principalement de femmes.

Aujourd'hui, **ces mangues sont toujours le symbole de la souveraineté alimentaire et de la solidarité Nord/Sud**, même si c'est une autre organisation (Upromabio, Union des producteurs des mangues bio) qui a pris la relève des exportations de mangues séchées BIO et équitables vers l'Europe¹.

¹ et dès cet automne, vers nos magasins du monde en Belgique.

PRINTEMPS

AVRIL

MAI

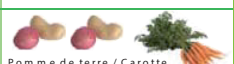
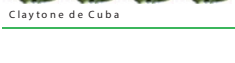
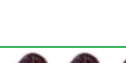
JUIN

JUILLET

AOÛT

SEPTEMBRE

OCTO

 Poireau					
 Oignon botte et alette			 Oignon Echalote Ail		 Oignon Echalote Ail
 Pomme de terre		 Pomme de terre / Carotte			
	 Chou fleur	 Chou fleur / Brocoli			
		 Chou rave		 Chou rave Chou vert	
				 Chou chinois / Ch. blanc / Ch. rouge	
 Chou de Bruxelles					
		 Betrave Bette			
 Radis		 Radis Navet		 Rutabaga	 Radis noir
 Epinard			 Tétragone		 Epinard Tétragone
		 Asperge	 Céleri branche	 Céleri rave	
			 Chicorée		
		 Fenouil			
		 Courgette			
				 Potiron	
		 Concombre	 Concombre / Tomate		
			 Poivron / Aubergine		
 Salade					 Salade / Mâche
 Clayton de Cuba		 Pourpier			
		 Petit pois	 Haricot / Petit pois	 Haricot	
 Panais					
 Cerfeuil					
 Rhubarbe		 Rhubarbe / Groseille / Cassis		 Prune	
	 Fraise	 Fraise / Framboise	 Myrtille	 Myrtille	 Fraise / Framboise
 Mûre			 Mûre	 Mûre	 Châtaigne
		 Cerise		 Pomme / Poire	

**Le calendrier des fruits
et légumes BIO de saison
produits en Wallonie**

REALISÉ PAR NATURE & PROGRÈS BELGIQUE

www.natpro.be

AUTOMNE			HIVER		
BRE	NOVEMBRE	DECEMBRE	JANVIER	FEVRIER	MARS

COMMENT RÉUSSIR UN BON COMPOST?

Pour réussir un bon compost au jardin gardez toujours à l'œil les 7 règles suivantes.

1 Commencez au printemps, en été ou en automne. Démarrer un compost en hiver n'a pas de sens. Le processus du compostage est ralenti par temps froid et les matières se décomposent lentement.

2 Apportez la matière organique aussi fraîche que possible dans la compostière. Vous éviterez ainsi des problèmes d'odeurs qui seraient dûs à une décomposition partielle des déchets en anaérobiose (sans air).

3 Ne mettez pas des déchets trop gros. Plus les matières organiques que vous incorporez au compost sont petites, plus rapide en sera la décomposition. Pour les déchets de jardin faites de même.

4 Bien mélanger. Pour composer de manière optimale il est indispensable de veiller à un équilibre (50/50) et à un bon mélange entre les matières vertes/humides et les matières brunes/sèches. Idéalement, il ne faut donc pas travailler par couches mais en mélange.

5 Éviter des grosses quantités en une seule fois. Surtout s'il s'agit d'un seul type de déchets à composter (ex : Tontes de pelouse).

6 Veiller à une aération optimale. L'apport d'air est en effet primordial pour permettre aux organismes du compost de faire leur travail correctement. L'aération peut se faire soit avec une tige aératrice ou par retournement. Cette manipulation encourage par ailleurs la hausse des températures dans le compost et donc, l'hygiénisation du compost. L'idéal est d'atteindre des températures entre 50 et 60 °C afin de détruire les graines de mauvaises herbes ou les maladies.

7 Éviter de rajouter de la terre. La terre est essentiellement composée de matières minérales. Elle n'apportera aucune valeur ajoutée au compost et augmentera la masse de votre compost.



À vous de jouer !

Ces conseils techniques nous ont été donnés par l'asbl WORMS qui organise notamment des formations gratuites sur le thème du compostage au jardin, du vermicompostage et du compostage de quartier. WORMS accompagne également les citoyennes et les citoyens qui se lancent dans l'aventure de la création d'un compost de quartier.

www.wormsasbl.org



QUAND DES CITOYENS INVENTENT UNE NOUVELLE FORME DE SUPERMARCHÉ

BEES coop, c'est le premier supermarché coopératif et participatif à Bruxelles. Il est co-construit par des citoyen-ne-s désirant créer une alternative à la grande distribution classique. Le but est de proposer des produits de qualité respectueux de l'homme et de l'environnement, à un prix intéressant.

L'idée de base de ce supermarché d'un nouveau genre est toute simple. Chaque client, en plus de faire ses courses, donne un coup de main à l'organisation du magasin – 3 heures toutes les 4 semaines.

Grâce au travail des clientes et clients coopérateurs, la coopérative réussit à diminuer ses coûts de fonctionnement, ce qui se répercute aussi sur les prix. Le projet est porté par ses membres, avec une gouvernance innovante et participative, où les coopérateurs décident de l'organisation et des orientations de leur supermarché.

BEES coop favorise les produits issus d'une démarche respectueuse de l'humain et de l'environnement, en donnant la priorité à des produits durables venant d'échanges équitables. La priorité est donnée aux producteurs locaux, aux circuits courts, aux produits cultivés de manière écologique et de saison, à la lutte contre le gaspillage alimentaire et à la réduction des emballages alimentaires via la promotion du vrac.

Le projet s'inscrit dans l'open coopérativisme. Plutôt que d'entrer dans une logique de concurrence, la coopérative entend partager son modèle et ses outils en utilisant des licences ouvertes et partageables et en favorisant l'échange avec d'autres initiatives partageant ses objectifs sociaux, économiques et environnementaux. Actuellement BEES coop collabore avec COOPECO à Charleroi, l'Epi à Uccle, La Louve à Paris, SuperQuinQuin à Lille et est en contact avec d'autres projets en Europe.

Plus qu'un simple magasin, BEES coop est un endroit convivial et multiculturel, reflétant la diversité sociale et culturelle bruxelloise. **BEES coop travaille à rendre accessible l'alimentation durable au plus grand nombre.** Par le biais de l'alimentation, BEES coop favorise également la mise en place de partenariats étroits et solidaires avec ses producteurs associés.



À côté des produits locaux, Bees Coop vend aussi des produits Oxfam et Ethiquable issus du commerce équitable (du Nord comme du Sud).

Pour rejoindre l'aventure et participer à la construction de BEES, rien de plus simple. Il vous suffit d'assister à une séance d'information – les dates sont disponibles sur le site. Vous pouvez ensuite souscrire des parts de la coopérative. Il existe plusieurs types d'engagement. Pour les coopérateurs qui souhaitent faire leur course dans le magasin, ce sont les parts A. Pour des personnes qui souhaitent participer au financement du projet vous pouvez souscrire des parts C (voir info sur bees-coop.be). ■



Informations pratiques

Où ? BEES coop a trouvé un local de 500 m² dont 250 m² de surface commerciale prêt à accueillir le projet à Schaerbeek.

Quand ? Si tout va bien, au printemps 2017 les premiers coopérateurs pourront y faire leurs courses.

Toutes les infos sont sur www.bees-coop.be et sur Facebook : **CooperativeBEES**



INTERVIEW **OLIVIER DE SCHUTTER**

Propos recueillis par Sébastien Maes

Il faut donner envie aux gens de changer les choses, de se changer afin de changer le monde...

Olivier De Schutter est incontournable lorsqu'il s'agit d'évoquer les systèmes alimentaires, tant ceux liés à l'agroindustrie 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.

QUELLES SONT POUR VOUS LES PLUS GRANDES FORCES ET FAIBLESSES DU COMMERCE ÉQUITABLE ?

Le modèle proposé par le commerce équitable devrait inspirer l'ensemble de nos relations commerciales avec les producteurs du sud. Il protège les producteurs contre les impacts négatifs de prix de plus en plus volatils, et il permet aux communautés concernées d'investir dans certains biens publics, utiles à l'ensemble des membres de la communauté, ce qui peut jouer un rôle clé dans la réduction de la pauvreté (construction de moyens de stockage, d'une école, d'un dispensaire, etc.). En même temps, le commerce équitable peut créer une dépendance des producteurs à l'égard de filières dont la pérennité n'est



©Lorent Fritsche

pas nécessairement garantie. Et il peut conduire certaines communautés à se spécialiser dans un type de production déterminé (café, quinoa, ou bananes, par exemple), au détriment de pratiques agricoles favorisant la diversité. Or, la diversité entretient mieux la santé des sols, et favorise la résilience face aux chocs climatiques. Enfin, le commerce équitable, qui traditionnellement soutenait des coopératives des petits agriculteurs, s'est étendu progressivement aux plantations, par exemple pour le thé qui est plus largement pratiqué à grande échelle (il en va autrement du café). Or, le respect des règles du commerce équitable et de son éthique est plus difficile dans ce contexte, où s'installent des rapports d'autorité et de dépendance entre l'employeur et les travailleurs agricoles. Ce sont donc d'importants défis que le monde du commerce équitable doit à présent relever.

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 standards de base : une rémunération équitable du producteur, le respect des droits au travail et notamment de conditions de travail justes et favorables (article 7 du

Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels), 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 (afin de ne pas devoir importer des quantités aussi massives de céréales fourragères du Brésil ou d'Argentine pour nourrir le bétail chez

nous) 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 de comportement,



Le modèle proposé par le commerce équitable devrait inspirer l'ensemble de nos relations commerciales avec les producteurs du sud.



INTERVIEW

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. C'est cela que le film "Demain" permet de faire passer comme message. Au lieu de se contenter de solutions pensées par d'autres, les personnalités mises en scène dans le film « Demain » sont des "faiseurs": ils inventent leurs propres solutions, deviennent acteurs. C'est là-dessus qu'aujourd'hui nous devons miser.

PLUS LARGEMENT, EN TANT QU'ANCIEN RAPPORTEUR SPÉCIAL DE L'ONU POUR LE DROIT À L'ALIMENTATION, PENSEZ-VOUS QUE LES INITIATIVES CITOYENNES ONT LE POTENTIEL DE CONTRER, INFLUENCER OU REMPLACER LE SYSTÈME AGROINDUSTRIEL ?

Je pense que les agricultures doivent se décliner au pluriel, comme le doivent les systèmes agro-alimentaires: différents circuits servent différents besoins, fonctionnent selon différentes logiques, impliquent différentes constellations d'acteurs. Ce qui est requis, c'est de gérer cette coexistence par des politiques différenciées: de même que les

Au lieu de se contenter de solutions pensées par d'autres, les personnalités du film « Demain » sont des "faiseurs": ils inventent leurs propres solutions, deviennent acteurs. C'est là-dessus qu'aujourd'hui nous devons miser.

besoins de l'agriculture de montagne ne sont pas ceux de l'agriculture de plaine, les besoins d'une petite exploitation agricole familiale ne sont pas identiques à ceux d'une très grande exploitation fortement mécanisée, même si elles se situent sur un territoire présentant les mêmes caractéristiques.

QUELLE VISION ONT LES DIRIGEANTS POLITIQUES QUE VOUS AVEZ PU CÔTOYER, DE L'ÉMERGENCE DE CES INITIATIVES CITOYENNES QUI TENTENT DE CRÉER DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES ALTERNATIFS ?

Certains politiques voient cela comme une menace: ils se sentent un peu déstabilisés, car dans notre culture politique la séparation est nette entre les gouvernants et les gouvernés, les dirigeants et les exécutants. L'idée que les citoyens mettent sur pied leurs propres solutions sans que l'impulsion vienne d'en haut nous est devenue étrangère. Notre mémoire est courte pourtant. N'oublions pas que l'Etat providence a sa source dans les initiatives de syndicats ouvriers qui ont créé des caisses d'assistance mutuelle. Par ailleurs, l'économie sociale et solidaire est en forte croissance, et reflète bien des dimensions de l'économie "participative" dont on vante tant la nouveauté. Cette méfiance des politiques doit être surmontée. En fait, les politiques doivent voir cela comme une chance, une opportunité d'élargir l'imagination politique et de se "brancher" sur l'énergie citoyenne. C'est aussi une façon de rebâtir la légitimité du politique pour que celui-ci se mette au service des initiatives citoyennes, en levant

les obstacles et en créant des cadres qui les facilitent sans, naturellement, céder au phantasme de vouloir les commander. ■

En Europe et en Belgique, des milliers de producteurs laitiers sont touchés par la chute des prix du lait. Cette situation injuste a des conséquences jusqu'au Burkina Faso. Les producteurs de lait locaux font face à la concurrence du lait en poudre européen, bien moins cher que le lait burkinabè. A leur tour, ils ne peuvent vivre de leur production. D'où le projet de collaboration entre Oxfam-Solidarité, Fairebel, et UMPL Burkina. www.oxfamsol.be/fr/burkinalait

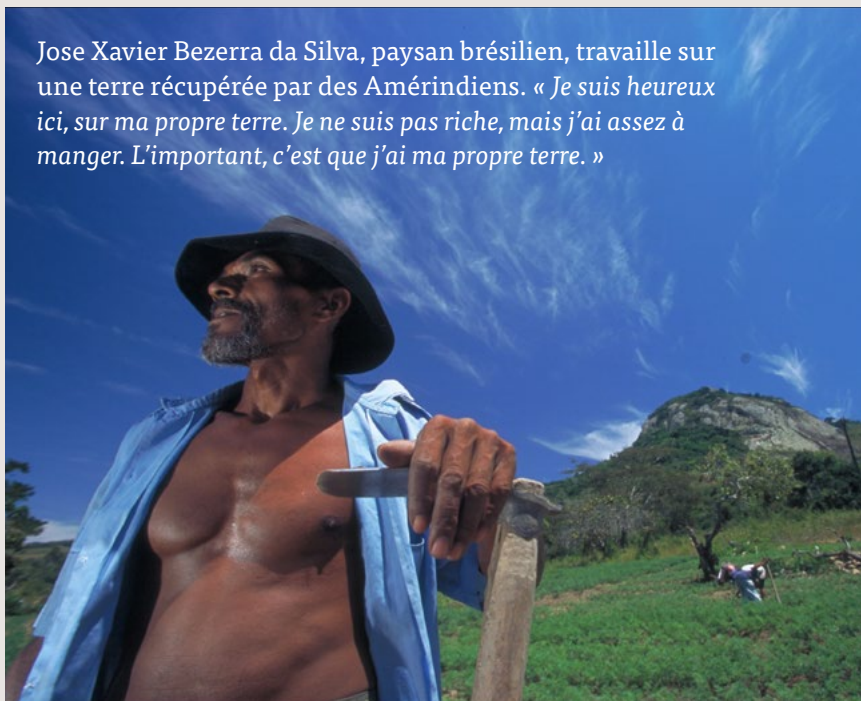


©Tineke d'Haese

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. D'où le risque de privilégier, comme le souligne Olivier De Schutter, de grandes plantations employant beaucoup de main d'œuvre salariée, afin de garantir la livraison de grandes quantités. 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 (Oxfam Fair Trade importe par exemple son thé auprès de deux coopératives partenaires au Sri Lanka et au Laos).

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. »



©Gilvan Barreto

BELGIQUE :

AGROECOLOGY IN ACTION

POUR UNE NOUVELLE STRATÉGIE EN FAVEUR DE L'AGROÉCOLOGIE ET L'ALIMENTATION SOLIDAIRE

Trop souvent, les produits de qualité sont vus comme des produits de luxe réservés aux riches. Or, si l'on veut que le modèle agroécologique porte ses fruits, il faut qu'il soit accessible au plus grand nombre. D'où l'idée de définir une nouvelle stratégie pour renforcer l'alternative agroécologique. **Plusieurs ONG et associations issues de la société civile se rassembleront ces 9 et 10 décembre.**

Objectif : mieux combattre les politiques qui favorisent l'agroindustrie, l'agrochimie, la concentration agroalimentaire, la compétition internationale... et entravent l'agroécologie, la Souveraineté Alimentaire et l'alimentation solidaire.

SAVE THE DATE
9-10 DÉCEMBRE

N'hésitez pas à participer à cet événement.
Plus d'infos : stephane.desgain@cncd.be





VOUS AUSSI, RELEVEZ UN DÉFI !

Notre mouvement a décidé de s'engager résolument dans la transition. Nos bénévoles relèvent déjà plusieurs défis. Vous pouvez les découvrir à travers des petites capsules vidéo sur notre site

www.omdm.be/alternatives

N'hésitez pas à vous en inspirer.



OXFAM
Magasins du monde

ALTERNATIVES

OXFAM ANDERLECHT : ÉQUITABLE, LOCAL ET SOLIDAIRE

Depuis l'approbation du plan stratégique « Oxfam 2020 », Oxfam-Magasins du monde veut saisir les opportunités de se lier avec d'autres initiatives qui partagent la même volonté de produire et consommer autrement dans le respect de la terre et des êtres humains. Le but ultime étant d'offrir des espaces permettant aux citoyens sensibilisés de consommer sain, bio, éthique, équitable c'est-à-dire de pouvoir faire ses courses autrement plus facilement.

Les bénévoles d'Anderlecht ont lancé le mouvement. Oxfam-Magasins du monde, la Ferme Nos Pilifs et Oxfam Solidarité innovent rue Saint-Guidon. Tout d'abord, l'équipe bénévole d'Oxfam-Magasins du monde a conclu un partenariat avec la Ferme Nos Pilifs pour compléter la gamme de produits alimentaires vendus en magasin. Aux côtés de l'artisanat et de l'épicerie équitables, vous pourrez découvrir des pâtes à la farine d'insectes, des vinaigres, des olives et autres saveurs de la Ferme Nos Pilifs. Le Magasin du monde-Oxfam deviendra également lieu de dépôt de produits à commander via le site **www.fermenospilifs.be**. À terme, du pain réalisé dans l'atelier de boulangerie artisanale de la ferme sera proposé au magasin anderlechtois.

Mais ce n'est pas tout! Des livres de seconde main prendront leurs quartiers au 1er étage du magasin. Un coin livres y sera créé pour prendre le temps de s'arrêter et de déguster une tasse de café équitable. Oxfam Solidarité est également partenaire de ce projet.

Si le projet anderlechtois est déjà sur les rails, ailleurs en Wallonie et à Bruxelles, des bénévoles agissent pour faire évoluer les espaces de vente (coopérative à Ciney) ou encore pour offrir aux citoyens un espace de mobilisation, au-delà d'un espace de consommation, comme à Malmédy.

Plus d'informations :

Le magasin est situé au 13 rue Saint-Guidon à Anderlecht.

L'équipe est à la recherche de candidat-e-s volontaires, plus d'infos en appelant au magasin. Tél : 02 / 522 17 63.



AU MAGASIN OXFAM DE VIRTON, ON PEUT ACHETER AVEC DES ÉPIS

C'est quoi l'épi ?

L'Épi lorrain est une des premières monnaies locales wallonnes créées par des citoyens habitant la Gaume et le pays d'Arlon.

D'où vient l'idée ?

L'Épi est né de la volonté des membres de l'asbl Solidairement. Ces citoyens avaient déjà créé à Meix-devant-Virton l'Épicentre, la première épicerie coopérative wallonne. Leurs objectifs sont de favoriser l'économie locale et durable, de conscientiser les citoyens aux enjeux liés à la finance et d'inviter le gouvernement wallon à s'intéresser aux monnaies complémentaires.

Comment ça marche ?

L'Épi existe depuis 3 ans déjà et compte aujourd'hui plusieurs centaines d'utilisateurs et environ 120 commerces ou prestataires de services qui l'acceptent. L'Épi existe sous forme de billets et de monnaie électronique. L'Épi Lorrain, c'est aussi le soutien à des projets locaux, grâce au micro-crédit et au partenariat avec Crédal.

Dans sa Charte, l'Épi promeut un commerce local et des liens économiques respectueux de la nature et de la vie, tout en encourageant la création de circuits courts. Il soutient également les associations locales grâce au projet « Associations ».

Quelle est l'implication d'Oxfam-Magasins du monde ?

Le magasin de Virton figure parmi des prestataires de services qui acceptent l'épi. C'est un lieu où on peut devenir membre de l'asbl « l'Épi lorrain » et où on peut changer des euros en épis sur présentation de la carte de membre. Le conseil d'administration de la coopérative compte un bénévole Oxfam dans ses administrateurs. Celui-ci assure également une permanence dans l'épicerie une fois par semaine. Le Magasin du monde-Oxfam de Virton fournit l'Épicentre en produits alimentaires du commerce équitable.

Plus d'informations : www.enepisubonsens.org

Voir aussi l'analyse « Réseauter, vite dit vite fait » sur www.omdm.be/2015/12/reseauter-vite-dit-vite-fait/

À TABLE AUTREMENT

Et si nous partagions un repas qui fait la part belle à la solidarité ? C'est l'idée qui se cache derrière « À table autrement », un projet de tables d'hôtes porté par Oxfam. Il consiste à proposer à des citoyennes et citoyens de préparer un repas (préparé avec des produits de qualité, de saison, locaux, bio et issus du commerce équitable) pour d'autres amateurs de bonne cuisine, de découverte et de partage.

Les participants choisiront le projet d'Oxfam Solidarité auquel seront versés les bénéfices du repas. Un bon d'achat Oxfam-Magasins du monde de 30€ sera également offert à chaque organisateur.

Plus d'informations :

Marcel Adler, mad@oxfamsol.be
0475 57 92 25





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 faces 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'aurons 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).

Des fermes pour alimenter nos villes

Dans le joyeux méli-mélo d'initiatives d'agriculture urbaine qui déferlent dans nos villes, on entend de plus en plus parler de fermes urbaines sans toujours bien comprendre ce que ce terme recouvre.

Les fermes urbaines sont une version renouvelée des pratiques agricoles héritées des jardins familiaux apparus au 19^{ème} siècle pour lutter contre la précarité des familles ouvrières. Si l'amélioration des conditions de vie des individus reste une constante dans les motivations des fermier-e-s urbains contemporains, ce sont les crises auxquelles ils font face, les objectifs poursuivis et les manières d'opérer qui ont muté. En effet, à l'instar de villes comme Detroit aux Etats Unis -cas d'école de ville résiliente par l'agriculture urbaine- les fermes urbaines investissent çà et là les toits, les friches et autres recoins sous-utilisés des villes modernes pour répondre aux crises du 21^{ème} siècle: la paupérisation de quartiers suite à la délocalisation d'activités industrielles; la méfiance des consommateurs suite aux catastrophes écologiques et aux polémiques sanitaires qui affectent leur assiette...

Des motivations diverses

Ces crises nouvelles échappent de plus en plus aux mains des gouvernements et des marchés, et demandent des réponses citoyennes toujours plus innovantes. Par les temps qui courent, les fermes urbaines apparaissent ainsi comme des innovations adaptées aux besoins de résilience sociale, économique et écologique des habitants et des territoires. Souvent éloignées des représentations classiques de la ferme agricole, ces unités de production alimentaire citadines prennent des formes et des organisations variables selon qu'elles soient portées par une volonté de changement de modèle de

société, ou par des enjeux commerciaux. Dans le premier cas, les projets sont généralement organisés dans un souci de démocratie, coopération et horizontalité entre les membres, et sont animés par des objectifs nourriciers et économiques - mais pas lucratifs -, pour une communauté définie et solidaire.

Dans le second cas, les structures prennent des formes plus hiérarchiques et sophistiquées, souvent verticales, pour y cultiver des aliments qui répondent aux attentes d'une niche de marché en développement (fraîcheur, traçabilité, écologie...), tout en restant rentable pour l'entreprise.

Dans tous les cas, qu'ils soient impulsés par un collectif de citoyens, une institution publique, un supermarché ou une entreprise d'électronique (comme on observe au Japon), les projets de fermes urbaines convergent tous vers un dénominateur commun : la volonté de reprendre le contrôle sur l'ensemble d'une chaîne de production alimentaire éclatée et souvent opaque, pour produire et distribuer localement leurs propres aliments frais et de qualité, tout en limitant leur impact carbone. Ils s'accompagnent souvent d'espaces de sensibilisation et d'apprentissage destinés aux usagers, faisant le pari de l'éducation à l'environnement et à la consommation responsable.

Estelle Vanwambeke.

Pour en savoir plus sur le sujet, lire en ligne l'analyse "Sous toutes les formes, des fermes pour alimenter nos villes" sur www.omdm.be



Le designer français Damien Chivialle a imaginé un modèle de ferme urbaine composé d'unités modulables (les UFUs) de la taille d'une place de parking. Ces unités sont constituées chacune d'une serre montée sur un container, et fonctionnent en aquaponie, un système de culture hors-sol associant la culture de végétaux à l'élevage de poissons. Une UFU a d'ailleurs été installée en 2012 à Bruxelles en face du Kaaitheater.

BOOSTEZ VOTRE COMMUNE AU COMMERCE ÉQUITABLE

ET OUBLIEZ VOS PRÉJUGÉS: LE COMMERCE ÉQUITABLE, CE N'EST PAS QUE DU NORD-SUD

Lancée en Angleterre en 2000, la campagne « Communes du commerce équitable » (CDCE) a gagné une stature internationale en l'espace de quelques années. Actuellement, 28 pays y participent et 1.808 communes sont titrées. En Wallonie et à Bruxelles, Oxfam-Magasins du Monde porte la coordination avec ses partenaires : Miel Maya Honing et Fairtrade Belgium. En Belgique, 173 communes ont obtenu le titre de « Commune du Commerce Equitable ».

À l'international, les communes qui souhaitent obtenir le titre de « Communes du Commerce Equitable » doivent remplir **5 critères** liés au commerce équitable :

- 1 L'autorité communale vote une résolution en faveur du commerce équitable et s'engage à consommer deux produits équitables ;
- 2 Des commerces et établissements horeca installés sur le territoire de la commune proposent au moins deux produits équitables à leur clientèle ;
- 3 Des entreprises, institutions, associations et écoles de la commune consomment des produits équitables et sensibilisent leurs travailleurs et les élèves au commerce équitable ;
- 4 La commune communique sur sa participation à la campagne ;
- 5 Un comité de pilotage coordonne la campagne.

En Belgique, nous avons également voulu mettre à l'honneur les agriculteurs de chez nous. Dès lors, la campagne belge compte un 6ème critère : au sein de la commune, les produits agricoles locaux et durables doivent être valorisés.

L'idée est de soutenir, à l'échelon local, les produits issus du commerce équitable qui ne peuvent être produits chez nous (café, thé, certains jus de fruits, l'artisanat, etc.) et les produits issus de l'agriculture locale.

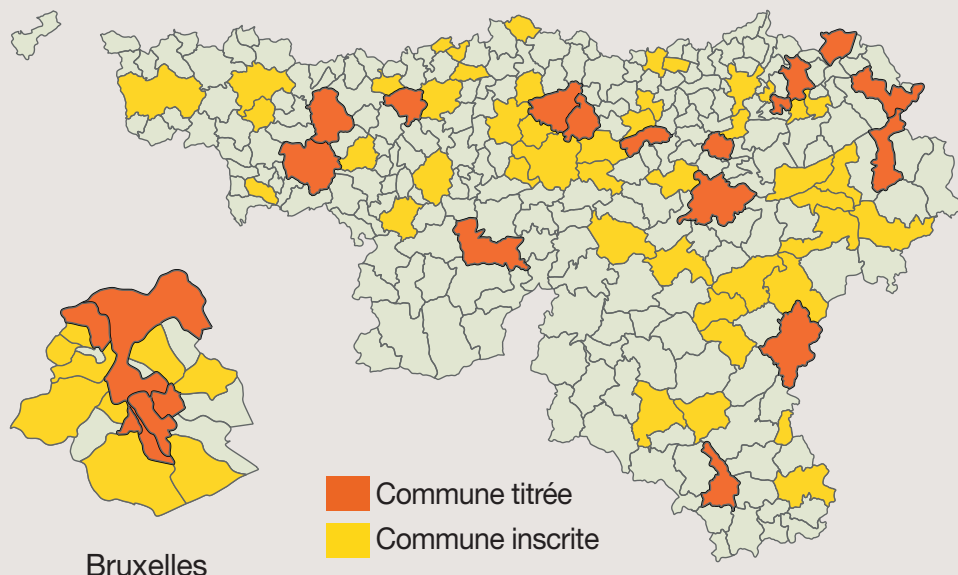
« Communes du commerce équitable », une initiative locale pour le Nord et le Sud

Avec la campagne CDCE, vous pouvez donc garantir une juste rémunération aux producteurs du Sud mais aussi à ceux de votre commune. Objectif : les aider à développer leur activité à long terme et améliorer leur niveau de vie. Chaque citoyen-ne peut jouer un rôle dans cette campagne, en fonction de ses talents et de ses envies :

- au niveau éducatif, vous pouvez proposer un projet à une école ;
- au niveau économique, proposez à votre entreprise de consommer équitable et durable ; organisez une activité de sensibilisation et de dégustation ;
- au niveau politique, incitez vos élus communaux à s'inscrire dans la campagne ou à renouveler leurs engagements.



Quelques exemples d'actions menées par des équipes de bénévoles pour implanter le commerce équitable au niveau local.



ARLON obtient le titre cette année. Jean-Pierre Monseur, bénévole de l'équipe nous témoigne : « M'impliquer dans Communes du Commerce Équitable est très dynamisant et enthousiasmant, c'est une réelle reprise en main de la vie publique par les citoyens ».

BERTRIX organise un café citoyen afin de présenter la campagne CDCE.

DISON pose sa candidature au titre de commune du commerce équitable.

NEUFCHÂTEAU développe la campagne au sein de la commune avec l'aide de l'Agence de Développement Local.

MOUSCRON présente la campagne aux « 24H de Mouscron ».

WATERMAEL-BOISFORT présente la campagne à une myriade d'acteurs (horeca, commerces, écoles, etc.) Participe à la Fête des fleurs. La commune obtiendra le titre en octobre.

IXELLES organise une rencontre avec des échevines pour relancer la dynamique « Commerce Équitable » au sein de la commune.

WATERLOO organise une action de sensibilisation durant l'expo « Et Si On Faisait Autrement ».

RIXENSART organise une action de sensibilisation durant la Semaine du Commerce Équitable.

En Wallonie et à Bruxelles, 21 communes ont été titrées. N'hésitez pas à consulter le site internet www.cdce.be et à découvrir davantage d'actions et à vous en inspirer.

Dans les pays ► producteurs, la campagne se développe et a toute son importance. Au Liban, « Communes du Commerce Équitable » est un véritable moyen de changement et de développement pour les femmes de la coopérative de Fourzol (production d'humous). Pour Wafa, productrice de la coopérative « le commerce équitable est une alternative qui bénéficie à toute notre société ».



Sortir du Sentiment d'IMPUISSANCE.

2016



2050



2051



Pendant 4 ans, Pablo Servigne et Raphaël Stevens ont fait des recherches sur le risque de KRACH de notre civilisation en analysant les différentes crises et comment elles se renforcent entre elles.



Petit à petit l'idée d'un Krach à court terme de nos sociétés industrielles est devenue de plus en plus plausible. Elle fait même l'objet d'une discipline nouvelle:

La Collapsologie



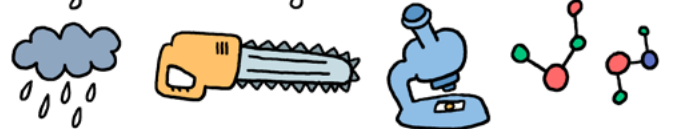
Transgresser ces frontières, c'est prendre le risque que l'environnement et les sociétés réagissent de manière abrupte et imprévisible.



Leurs résultats sont effrayants.



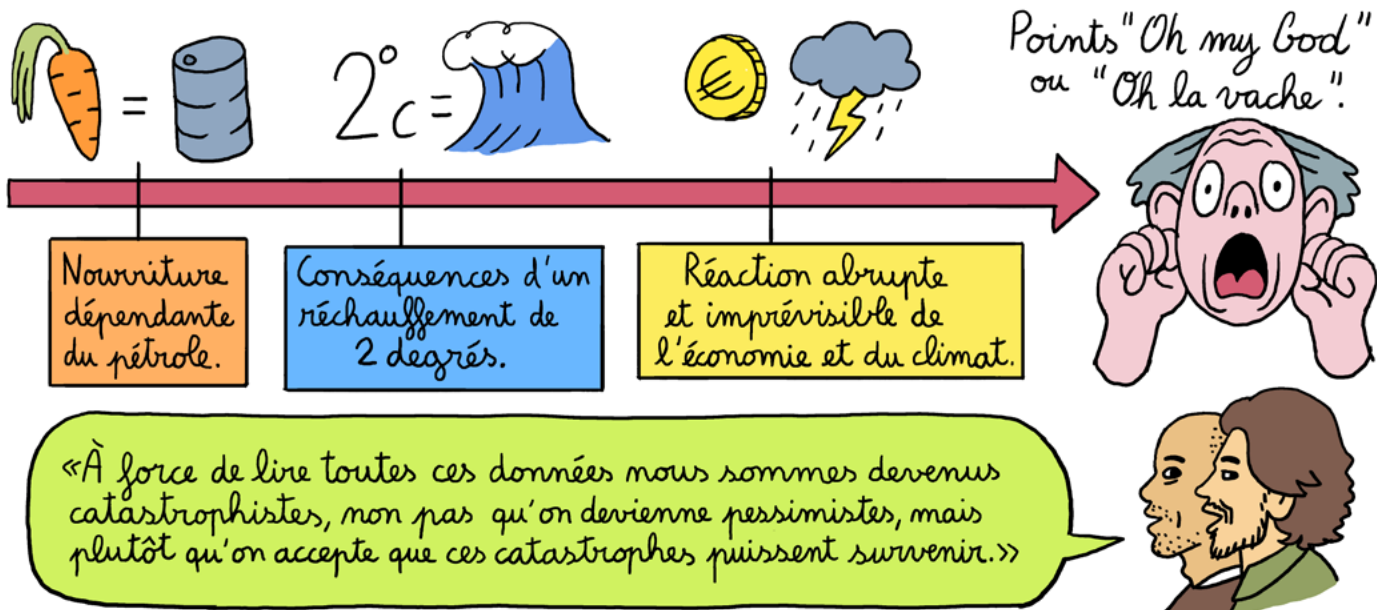
Sur les 9 frontières vitales du "système Terre" au moins 4 ont déjà été transgressées.



(Climat, déforestation, biodiversité...)

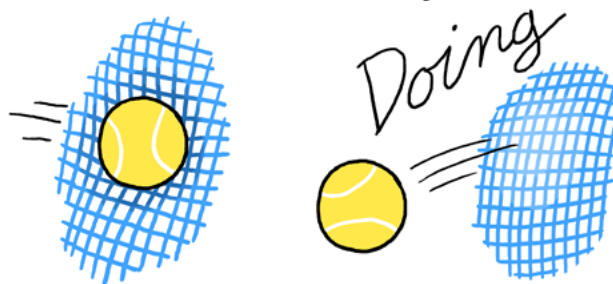
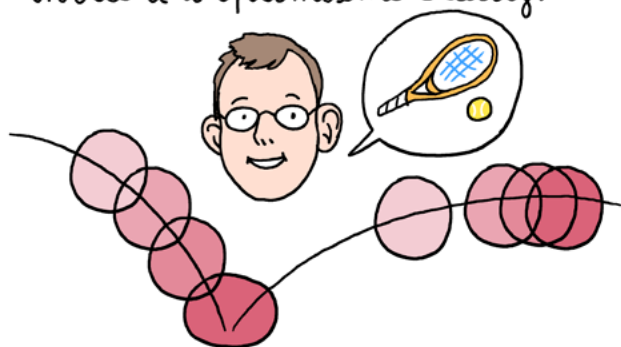
Nous rejoindrions ainsi la longue liste des civilisations humaines éteintes faute d'avoir su instaurer une relation durable à l'environnement et aux ressources.



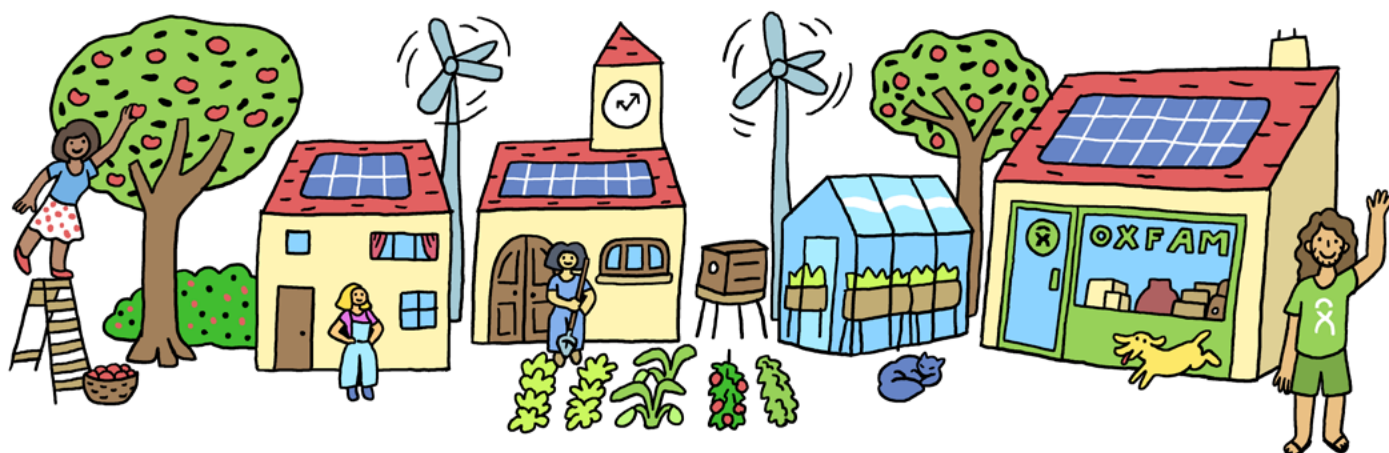


Le mouvement de la transition inventé par Rob Hopkins nous invite à l'optimisme créatif.

Pour cela, il met en avant le concept de "résilience". Pour que notre société puisse rebondir au choc de l'après pétrole, il est indispensable d'être inventif.



Les "Villes en Transition" sont un bon exemple de collaboration politique et citoyenne. Il est possible de rassembler toutes les énergies positives pour continuer à transformer la société et préparer un meilleur avenir aux générations futures. Chez Oxfam-Magasins du Monde, nous y croyons et nous voulons inscrire notre mouvement dans celui de la transition.



(Cette BD est inspirée de l'analyse « Transition écologique. Sortir du sentiment d'impuissance, de l'individuel au collectif », Bénédicte Quinet, CEFOC, 2015.)

À LA CHASSE AUX RESSOURCES !

Je trouve des terres dans mon jardin ou dans ma région pour y créer un potager.

Je crée mes propres semences.

ON MET LES MAINS DANS LA TERRE...

Je crée un potager familial ou collectif.

Je rends mon jardin accueillant pour les abeilles en plantant des fleurs et en excluant les pesticides.

RELEVEZ LE DEFI AVEC OXFAM !

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

Jamais sans mes sacs/bocaux pour faire mes courses : objectif zéro déchet pendant un mois...ou plus !

Je crée un compost familial ou collectif.

VOUS AVEZ DIT D'AUTRES « SUPER » MARCHÉS ?

Je m'inscris dans un groupement d'achat alternatif (GASAP, GAC,...).

Je milite pour engager ma commune dans la campagne « Communes du commerce équitable ».

À TABLE AUTREMENT

Je réduis ma consommation de viande et favorise les produits du jardin, les produits équitables, locaux et de saison.

J'organise une table d'hôtes « À table autrement » au profit d'Oxfam.

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