

Du champ à l'assiette

**PRODUIRE
TRANSFORMER
CONSOMMER
AUTREMENT**
recueil de témoignages

SOMMAIRE

Éditorial	06
Produire, transformer et consommer autrement	
Produire autrement	09
[prɔdɥir] [otrəmã]	
Burkina-Faso Profession agriculteur	11
Mali Maraîchères et consommateurs locaux, même combat	14
Pérou Les paysans de <i>La Ville du Sauveur</i> ont fait surgir la vie	17
Guinée Les paysans gagnent le marché de la pomme de terre	20
Transformer autrement	23
[trãsfɔrmɛ] [otrəmã]	
Mali Nourrissante farine pour enfants... et mamans	25
Rwanda Des agriculteurs présents d'un bout à l'autre de la chaîne	28
Sénégal Du lait "made in Sénégal"	31
Consommer autrement	35
[kɔsɔmɛ] [otrəmã]	
Cameroun Le poulet camerounais se remplume	37
Sénégal La revanche des céréales locales	40
Togo Le maïs cimente la solidarité ville-campagne	42
Conclusion	47
Semons de nouvelles pratiques, récoltons un monde sans faim !	
À l'origine de ce recueil	
Syfia International	51
Le CFSI	52
Pour aller plus loin	53



Pérou

[prɔdujɪr] [otrəmã]



Sénégal

[trāsforme] [otrēmā]
[kōsōme] [otrēmā]

Mali

[prōdūir] [otrēmā]
[trāsforme] [otrēmā]

Burkina-Faso

[prōdūir] [otrēmā]

Guinée

[prōdūir] [otrēmā]

Togo

[kōsōme] [otrēmā]

Cameroun

[kōsōme] [otrēmā]

Rwanda

[trāsforme] [otrēmā]

ÉDITORIAL

Produire, transformer et consommer autrement

Jean-Louis Vielajus, délégué général du CFSI

Quand une famille africaine consacre plus de 70 % de son budget à la nourriture, la moindre hausse des prix a un effet très négatif sur son équilibre alimentaire. Et quand ces prix sont multipliés par quatre ou cinq en cinq ans, la sous-alimentation et la malnutrition se font à nouveau cruellement sentir. Avant la crise alimentaire qui s'est déclarée cette année, on comptait 854 millions de personnes sous-alimentées. En septembre 2008, la FAO (Organisation des Nations unies pour l'agriculture et l'alimentation) en dénombrait 925 millions, près de 75 millions de plus, soit l'équivalent des populations belges et françaises réunies !

Les causes de l'envolée des prix et de la situation actuelle sont connues : augmentation du prix du baril, dérèglements climatiques, utilisation des terres pour la culture d'agrocarburants, spéculation sur les matières premières agricoles, chute des stocks alimentaires. La leçon de la crise alimentaire tient en trois vérités intimement liées. D'abord, les pays qui ont subi les crises les plus graves sont ceux qui dépendent fortement, à l'exemple de l'Égypte ou du Sénégal, des importations de produits alimentaires. Ensuite, ce marché a structurellement changé. Après 20 ans d'une offre bradée de produits agricoles, les prix sont de plus en plus volatils. Enfin, l'idée que les pays riches, dotés d'une agriculture solide, devaient nourrir le monde, devient caduque.

De plus en plus de gens risquent d'être bientôt confrontés à l'insécurité alimentaire. Cette menace concerne directement de nombreux petits paysans, délaissés par leurs gouvernements et gravement pénalisés par le fonctionnement inéquitable du commerce international. Tout autant menacées, les millions de familles pauvres ou à revenus modestes des grandes villes doivent fortement réduire leurs achats de produits alimentaires importés.

Pour faire valoir le droit, pour tous, à une alimentation suffisante en quantité et en qualité, il faut réaffirmer le principe de la « souveraineté alimentaire », à savoir le droit des populations, de leurs États ou Unions, de mener une politique agricole et alimentaire adaptée à leurs besoins et sans dommages pour les autres pays.

Comment traduire ce principe en réalité ? En produisant, en transformant et en consommant autrement.

Produire autrement : priorité à l'agriculture familiale

Dans chaque pays, l'agriculture familiale doit produire en priorité l'alimentation nécessaire à sa population. Tous les experts s'accordent à dire que la planète est en mesure de nourrir 12 milliards d'êtres humains. Loin d'être synonyme de rendements misérables et de paysans résignés, l'agriculture familiale peut contribuer à relever ce défi, avec les soutiens nationaux et internationaux. Elle est la mieux placée pour produire la nourriture nécessaire à la population mondiale en accord avec les enjeux du développement durable. Au plan économique et social, elle fournit l'alimentation, crée des emplois. Au plan environnemental, elle favorise une gestion attentive des ressources naturelles.

Transformer autrement : produire une valeur ajoutée locale

Dans les pays « les moins avancés », et notamment en Afrique, les produits de l'agriculture subissent très peu de transformation. C'est le cas des produits tropicaux destinés à l'exportation, qui sont consommés tels quels ou transformés en Europe ou aux États-Unis.

C'est aussi le cas des produits destinés au marché intérieur ou aux pays voisins. Au-delà d'une transformation primaire (le décorticage, la mouture des céréales par exemple), ils sont écoulés « bruts » sur les marchés. Pendant ce temps, on trouve, dans les échoppes ou les petits supermarchés des villes, une kyrielle de produits importés, transformés, simples à l'emploi et très aguichants. Il s'agit même parfois de produits cultivés dans le pays, transformés dans un autre, puis réexpédiés sur place !

Il y a là, à l'évidence, une perte de valeur ajoutée quand on abandonne à d'autres ou qu'on omet de transformer ses propres produits agricoles. La somme de toutes ces pertes accumulées a un impact direct sur la création d'emplois et la distribution de revenus. Qui peut s'étonner, dès lors, que la pauvreté ne se résorbe pas ?

Consommer autrement : choisir d'abord le produit local

Ces dernières décennies, les consommateurs urbains ont pris des habitudes alimentaires sur lesquelles il sera sans doute difficile de revenir. Ainsi, le « pain quotidien » qu'on mange en Afrique est fait

de blé, même si le blé pousse sur d'autres continents. Pourtant, il existe bien d'autres céréales (mil, sorgho, etc.) cultivées sur place. Adaptées au goût et à la pratique culinaire, ces céréales peuvent retrouver leur place dans l'alimentation quotidienne des pays du Sud. Autre exemple : malgré les immenses troupeaux de bovins de certains pays africains, le lait est très majoritairement consommé sous forme de lait en poudre importé. Et dans quelques pays de ce même continent, l'élevage des poulets a été, il y a quelques années, quasiment interrompu du fait de la concurrence des abats de poulets importés.

Il est évident que toute l'alimentation d'un pays ne peut être produite par lui-même. Mais il est tout aussi évident que chaque pays doit pouvoir choisir de s'appuyer en priorité sur la production locale de son alimentation.

Une nouvelle donne est possible. Les efforts à réaliser sont connus : assurer l'accès à la terre et aux intrants, mieux former les jeunes en milieu rural, investir dans la recherche agronomique sur les produits tropicaux, promouvoir les petites et moyennes entreprises de transformation, protéger les marchés locaux, etc.

Des efforts qui nécessitent des investissements financiers très importants. Les montants à mobiliser sont cependant dérisoires en comparaison des centaines de milliards consentis en réaction à la crise financière de 2008 ! Rappelons que, dans le cas de la crise alimentaire, il s'agit d'assurer un avenir à la moitié de la population mondiale, c'est-à-dire aux ruraux qui trouveront difficilement un emploi en ville dans les années à venir.

Les pages qui suivent font état d'alternatives innovantes. Recueillis par Syfia International, agence de presse associative membre du CFSI, ces témoignages mettent en exergue des pratiques qui concrétisent cette nouvelle donne. Sélectionnés pour leur caractère exemplaire, nombre de ces projets sont portés au Sud par des organisations membres du CFSI.

Au fil de ce recueil, des exemples français nous offrent un éclairage plus familier. Car ces pratiques, quelquefois anciennes, se renouvellent également au Nord, établissant là aussi un nouveau rapport entre consommateur et producteur, entre ville et campagne.

Le monde a faim. Nos choix, au Nord comme au Sud, sont vitaux.



PRODUIRE AUTREMENT
→ [prɔdyir] [otrəmã]

PRODUIRE [prɔdɥir]

v.tr. (lat. *producere*)

1- Faire exister (ce qui n'existe pas encore)

> créer. [...]

3- Former naturellement *Cet arbre produit de beaux fruits.*

4 - Faire exister par une activité économique.

in Dictionnaire Le Robert 2009

BURKINA-FASO

Profession, agriculteur

Thierry Rolland Ouédraogo

Gomponsom, juillet 2008. Dans ce village burkinabé situé à une centaine de kilomètres au nord de Ouagadougou, la saison des pluies est bien installée. Le mil, le sorgho et le niébé, principales cultures du moment, poussent généreusement. L'esprit tranquille, Issaka Rabdo prépare la campagne de maraîchage à venir, activité majeure de la saison sèche. Avec d'autres paysans de l'union locale des producteurs, il est en train d'aménager une cave à oignons. *“ L'oignon peut vous enrichir comme il peut vous ruiner. Nous voulons tirer profit des fluctuations de prix en le conservant le plus longtemps possible pour bien le revendre ”*, explique-t-il.

La campagne écoulée, cet agriculteur a engrangé plus de 2,5 millions de FCFA (3 800 €), augmentant ses revenus de 30 %. Issaka Rabdo attribue sa réussite à la nouvelle approche qu'il a adoptée en 2006. Grâce à un ensemble de conseils, aussi bien techniques que de gestion, appelé Conseil à l'exploitation familiale (CEF), il utilise désormais moins d'eau pour arroser ses plantes et deux fois moins d'engrais chimiques. Son groupement est affilié à la Fédération des professionnels agricoles du Burkina, la FEPAB, qui compte près de 750 000 adhérents à travers le pays. Il est également partenaire de l'AFDI (Agriculteurs français et développement international) une ONG qui appuie techniquement et financièrement l'initiative. Des responsables de 13 groupements paysans ont ainsi été formés.

Démocratie familiale

“ Nous planifions nos activités agricoles et maraîchères en famille. Nous estimons tous ensemble nos dépenses et nos investissements. Nous identifions nos sources de financement et les mar-

[produit] [otremã]

[produire] [otremã]



**PRODUIRE
TRANSFORMER
CONSOMMER
AUTREMENT**
Recueil de témoignages

chés potentiels ”, explique Vincent Ouédraogo, un paysan. Après les récoltes, la planification se poursuit. “ Chez moi, on ne consomme plus les aliments au hasard. Grâce aux prévisions que nous faisons, je sais à peu près à quel moment le grenier sera vide, et je me prépare en conséquence. Rien ne peut plus me surprendre ”, affirme Mahama Zida, un maraîcher. Une sorte d'assurance, au moment où les prix des denrées alimentaires ne cessent d'augmenter.

La réflexion se poursuit au-delà du cercle familial, lors des rencontres du groupement. Les producteurs analysent ensemble les raisons de leurs succès ou de leurs échecs et, au besoin, réajustent ensuite leurs décisions en famille. Pour réduire les coûts, ils font par ailleurs des commandes groupées d'intrants (semences, engrais, etc.).

Si le CEF permet de sécuriser la production et les revenus des agriculteurs, plusieurs obstacles demeurent. L'analphabétisme empêche certains paysans de s'appropriier ces techniques. Par ailleurs, l'autorité du chef de famille reste pesante, si bien que la liberté d'expression et d'entreprise n'est pas toujours assurée. Pas de quoi, cependant, décourager des producteurs de plus en plus professionnels qui accueillent même de temps en temps des collègues d'autres régions du Burkina, venus s'inspirer de leur expérience.

MALI

Maraîchères et consommateurs locaux, même combat

Soumaila T. Diarra

Au sud-ouest du Mali, dans la vallée du fleuve Sénégal, bon nombre de paysans, découragés par l'aridité du climat et la dureté de la vie, laissent leurs champs et émigrent vers d'autres pays du continent, l'Europe, l'Amérique ou l'Asie. Désormais, dans plusieurs de ces villages, les seuls bras valides sont ceux des femmes auxquelles reviennent la lourde charge de nourrir la collectivité.

À Sobocou, dans la commune rurale de Sony, en amont de la ville de Kayes, chef-lieu de la région du même nom, elles sont 90 à entretenir un jardin collectif d'environ un hectare. À l'intérieur de ce champ protégé par une palissade qu'elles ont elles-mêmes dressée, chacune possède une parcelle d'environ 20 mètres sur 5. Une motopompe arrose le jardin tous les jours. Grâce à elle, les femmes produisent en saison sèche (décembre à avril) niébé, gombo, salade, carotte et épinards d'origine locale (*dakoumou*, en Bambara). Pendant la saison des pluies, elles cultivent l'arachide et des céréales (riz, maïs, etc.).

Elles vendent leurs produits au marché du village. Les feuilles d'épinards, ingrédients de plusieurs variétés de sauce, très prisées, y sont désormais disponibles toute l'année. *“Tout ce que nous produisons est immédiatement acheté par les habitants. Nous n'avons donc pas besoin d'aller vendre nos produits ailleurs”*, se réjouit Fatoumata Wadiou, trésorière de l'association des femmes du village.

Depuis l'acquisition de la motopompe, les femmes produisent plus, vendent davantage et vivent mieux. *“A moi seule, j'ai obtenu deux sacs de 50 kg de niébé cette année”*, se félicite Djeneba Dia, secrétaire de l'association, qui, auparavant ne récoltait même pas un sac. Occupée à cueillir des feuilles du

Le maraîchage bio au service de l'insertion

En France, les Jardins d'insertion mettent la production maraîchère au service de l'emploi et de la consommation. Présents un peu partout sur le territoire, notamment dans et autour des villes, on les connaît sous le nom de Jardins de la Solidarité, Jardins du Cœur et surtout Jardins de Cogne.

Souvent regroupés en association, leur fonctionnement est assez simple. Ce sont des jardins biologiques collectifs, où le travail agricole est réalisé par des personnes en situation d'insertion. Ces « jardiniers » sont accompagnés sur le plan agricole et social. Leur production est vendue à des clients abonnés à la saison, ou à l'année, qui viennent chercher leurs paniers de fruits et légumes frais chaque semaine ou se les font livrer dans des structures associées au système. Car cette démarche ne permet pas seulement de consommer des produits biologiques, ni de raccourcir les circuits de vente. Elle est aussi un moyen de se rendre solidaire d'une activité d'insertion et de promouvoir une agriculture durable.

dakoumou qu'elle s'apprête à vendre sur le marché, Nany Sellou se souvient des années de dur labeur qui ont précédé : *“ Le travail était vraiment pénible. Nous étions obligées de transporter l'eau entre le fleuve et le jardin. ”*

Premières recettes

C'est en 2006, dans le cadre du Programme d'appui au secteur horticole (PASH), que le Groupe de recherche et de réalisations pour le développement rural (GRDR) a fourni aux femmes de Sobocou une motopompe et les a aidées à mettre en place un réseau d'irrigation. Dans cette même

commune, le groupement féminin Sounpou Hati (fraternité, en Soninké) du village de Lany Mody a également été épaulé. Les 300 femmes de cette association ont divisé leur jardin en deux parties. L'une est un champ collectif dont les produits servent à financer l'entretien de la motopompe et à alimenter la caisse de l'association. En deux ans, cette caisse a fait près d'un million de Fcfa (plus de 1 500 €) de recettes. L'autre partie du champ est répartie entre les membres de l'association. Chaque paysanne exploite sa portion de terre comme elle l'entend.

Malgré certaines difficultés rencontrées ici et là, comme les pannes de la motopompe, les villages concernés apprécient déjà les premiers résultats de cette expérience. *“ Toute la communauté profite du jardin. Avant, nous ne pouvions pas avoir de salade, de gombo frais ou de chou-fleur pendant la saison sèche ”*, observe Amara Soumaré, un habitant de Lany Mody.

PÉROU

Les paysans de *La Ville du Sauveur* ont fait surgir la vie

Jean-Michel Rodrigo et Emmanuel de Solère Stintzy

“**P**arce que nous n'avons rien, nous ferons tout.” Il y a plus de 35 ans, la devise des fondateurs de Villa el Salvador (La Ville du Sauveur) paraissait utopique. Depuis, la petite cité péruvienne située à une quinzaine de kilomètres au sud de Lima, n'en finit pas de grandir et de surprendre. “*Nous ne pensions pas que nos rêves de croissance se réaliseraient à ce point. Cette terre qu'on nous a donnée parce qu'elle ne valait rien, aujourd'hui, c'est de l'or !*”, remarque Antonio, un fondateur.

Les fondateurs venaient pour la plupart des Andes qu'ils avaient fuies après le tremblement de terre de 1971. “*Vivre sur le sable du désert était un cauchemar. Pas d'eau, pas d'herbe, pas d'arbre. Rien. Nous avons fait surgir la vie. Une majorité d'entre nous avait grandi au milieu des champs de maïs et des troupeaux de moutons. Certains venaient d'Amazonie, il leur fallait des arbres et des perroquets*”, raconte Zoïla.

Des millions d'arbres ont donc été plantés. Les plus grands font aujourd'hui de l'ombre à des dizaines de jardins potagers qui approvisionnent des centaines de cuisines populaires et autant de cantines scolaires accessibles aux familles les plus démunies. “*Quand les crises économiques nous ont étranglés, nous avons travaillé ensemble au champ et avons mis tout ce que nous avons dans les gamelles collectives, comme nous avons l'habitude de le faire dans les Andes. Cela nous a sauvés de la famine*”, explique Julia. La responsable des cuisines du secteur 3 de Villa, se souvient, enthousiaste : “*Nous faisons des jardins potagers sur des tas d'ordures que nous prenions à peine le temps de brûler. C'était notre compost. Et, avec les eaux usées, nous irriguons les arbres. Nous n'avions aucun autre moyen*”.

[produit] [otremà]

Les AMAP, des paniers qui rapprochent

En France, dans le but de réduire la distance entre producteurs et consommateurs et de permettre en particulier aux citadins de pouvoir s'approvisionner en produits frais toute l'année, plusieurs systèmes de vente par paniers composés de différents produits (légumes, viande, pain, etc.) se sont mis en place.

Les AMAP (Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne) sont un emblème de cette démarche. Dans ce système qui repose sur un partenariat de proximité, un producteur local s'engage à fournir à un groupe de consommateurs des produits de sa ferme, qu'il a cultivés selon des modes de production durables et respectueux de l'environnement. Il leur livre des paniers tout au long de l'année. En retour, ceux avec qui il s'est engagé se mettent d'accord avec lui sur un certain volume de production et lui achètent par avance sa récolte. Grâce à ce préfinancement, le producteur couvre ses coûts de production de la saison, et, assuré d'être rémunéré, de pouvoir payer ses employés, et d'écouler ses produits, il peut se consacrer à son travail d'agriculteur.

Du paysan pauvre au citadin pauvre

Aujourd'hui, dans les quartiers, les jardins bios ont désormais le souci de produire sans " chimie " et de valoriser les produits des Andes. Ils contribuent à enrichir une alimentation très pauvre, à base de riz. On y trouve un peu de tout : papaye, banane, tomate, fèves, quinoa, quiwicha (une amarante très nutritive), lupin, etc. Crise alimentaire mondiale oblige, les habitants se souviennent de l'existence de la pomme de terre et de céréales andines qu'ils avaient jusque-là délaissées pour entrer dans la " modernité ".

La zone agricole, qui représentait à l'origine un quart de la ville a été en partie grignotée, mais on y pratique encore l'élevage (vaches, moutons, cochons) et différentes cultures. Entre producteurs et consommateurs, l'approvisionnement est direct. Face aux grandes crises alimentaires d'il y a une vingtaine d'années, la municipalité, soutenue par l'État, a expérimenté à Villa la vente directe du paysan pauvre au citoyen pauvre (*de la chacra a la olla*, du champ à l'assiette).

Les efforts des centaines de producteurs sont cependant insuffisants pour nourrir les quelque 500 000 habitants. “ *Nous n'avions pas mesuré à quel point la pression de la ville serait grande sur la zone agricole. Villa attire plus que les autres villes et le prix de la terre s'envole* ”, résume Antonio. Dans les cinq années à venir, la population de la ville, qui est désormais aux portes de Lima, pourrait doubler...

GUINÉE

Les paysans gagnent le marché de la pomme de terre

Alpha Camara

“**L**a capitale de la pomme de terre.” C'est ainsi qu'on appelle, en Guinée, Timbi Madina, une localité de 62 000 habitants, située au centre du pays, à 500 km au Nord-Est de Conakry. Siège de la Fédération des paysans du Fouta Djallon (FPFD), la région assure à elle seule près des deux tiers de la production nationale de pommes de terre. Forte de 20 000 membres (dont 70 % de femmes), répartis en 500 groupements, la FPFD a produit 16 000 tonnes en 2007, dépassant ainsi les besoins nationaux estimés à 10 000 tonnes par an. L'excédent est, en temps normal, acheminé vers les pays voisins (Sénégal, Côte d'Ivoire, Mali).

Pourtant, à ses débuts en 1992, les adhérents de la Fédération ne produisaient guère que 500 tonnes de ce tubercule... Thierno Balla Diallo, son coordinateur, rappelle la pression des paysans qui, par leur détermination, ont contraint l'État à limiter les importations européennes de pommes de terre, pour pouvoir occuper le marché. “*Depuis cinq ans, lâche fièrement Moussa Para Diallo, le président de la FPFD, le pays n'importe plus de pommes de terre, parce que nous produisons localement en qualité et en quantité.*”

La Fédération s'est beaucoup engagée sur le terrain de la formation. Depuis une dizaine d'années, l'alphabétisation et l'apprentissage des techniques agricoles ont permis à 5 000 paysans d'apprendre à lire, écrire, tenir leur comptabilité et améliorer leurs pratiques culturales. La FPFD finance également des voyages d'étude à l'étranger. “*Au Burkina Faso, j'ai partagé avec des paysans locaux des expériences sur la façon d'améliorer les rendements*”, déclare, satisfait, Tahirou Kane, une femme de 45 ans, bénéficiaire d'un de ces voyages.

[produir] [otremā]



[prduir] [otrémã]

**PRODUIRE
TRANSFORMER
CONSOMMER
AUTREMENT**
Recueil de témoignages

Difficultés récurrentes

Pour Moussa Para Diallo, la clé de la réussite réside aussi dans la capacité de son organisation à répondre à temps aux besoins de ses adhérents en intrants de qualité (semences et engrais), importés. Marie Camara, une productrice de pommes de terre raconte ainsi avoir emprunté l'an dernier onze millions de francs guinéens, qu'elle a entièrement remboursés, réalisant au passage un bénéfice de six millions de FG (plus de 850 €).

Mais, des blocages demeurent, comme l'accès au crédit. Les banques pratiquent en général des taux d'intérêt exorbitants, que la Fédération, faute d'aide, est obligée d'accepter. Autre problème : le mauvais état des routes, qui ralentit l'acheminement des produits vers l'intérieur du pays et les pays voisins.

L'absence de structures de conservation handicape aussi la filière : la teigne, un des pires ravageurs de cette culture, a ainsi détruit en 2007 environ 5 % de la production, soit une perte sèche de 4 milliards de FG (plus de 570 000 €).

En 2009, un dépôt réfrigéré devrait heureusement être financé à hauteur de 1 million de dollars par la Banque mondiale.

UNITÉ DE TRANSFORMATION
LAITIÈRE



TRANSFORMER AUTREMENT
[trãsforme] [otrëmã]

TRANSFORMER [trãs-
forme] v.tr. (lat. *trans*,
au-delà de, et *formare*,
former)

1- Faire passer d'une
forme à une autre,
donner un autre
aspect à > **Changer,**
modifier, renouveler
2- Transformer en :
changer en.

in Dictionnaire Le Robert 2009

Nourrissante farine pour enfants et... mamans

Soumaila T. Diarra

A Bamako, la capitale du Mali, les journées sont bien remplies à la coopérative féminine *Demba Nyouma* (bonne mère, en bambara). Dès l'ouverture de l'atelier de production de farine enrichie Misola, vingt à trente femmes s'activent. Elles trient et lavent des céréales (mil, soja) cultivées localement qu'elles font ensuite sécher au soleil. Puis elles réduisent les ingrédients (céréales et arachides) en poudre grâce à un moulin électrique fabriqué par un ingénieur local. Elles malaxent la semoule obtenue avec des composés faits de vitamines et de minéraux et grillent ce mélange dans un four électrique, également conçu sur place. Enfin, elles ajoutent du sucre, du sel et des compléments vitaminés et emballent la farine dans des sachets plastique fournis par une usine de Bamako. En bout de chaîne, leurs produits peu chers seront écoulés dans différents points de vente et à de gros clients : ministère malien de la Santé, UNICEF, PAM (Programme alimentaire mondial) et différentes ONG locales.

Autant d'organismes qui luttent contre la malnutrition. Au Mali, près d'un enfant sur trois de moins de trois ans en souffre. C'est une des causes les plus importantes de mortalité chez les tout-petits. La demande en farine nutritive est donc élevée. Son usage régulier prévient la malnutrition pendant la période d'allaitement. Celle de Misola répond aux normes de l'Organisation mondiale de la santé (OMS). “ *Nous analysons tous nos produits dans des laboratoires spécialisés et reconnus par l'OMS. C'est très important* ”, explique Abdoulaye Sangho, coordinateur de Misola Mali, satisfait à plus d'un titre : “ *Les femmes qui gèrent les unités de production maîtrisent toutes les étapes de leur activité, de l'achat de la matière pre-*

[trãsfôrme] [otrãmã]

|| trāsforme | lotremā



**PRODUIRE
TRANSFORMER
CONSOMMER
AUTREMENT**
Recueil de témoignages

mière à la vente des produits, en passant par la transformation. C'est en fait une industrie ”.

Enfants mieux nourris, femmes mieux payées

La farine protéinée est donc précieuse à la fois pour les enfants et pour ceux qui la préparent. À Demba Nyouma, Bintou Dounbia, présidente de cette association qui existe depuis 2000, aide les femmes à trouver un emploi. *“ Je suis très motivée pour ce travail. Ce n'est pas facile à cause des mesures d'hygiène à respecter, mais ce que je gagne me permet d'être indépendante financièrement ”*, déclare Hawa Doumbia. Cette dame gagne aujourd'hui entre 1 500 et 2 000 F CFA (entre 2,30 et 3 €) par jour, selon l'importance de la commande à réaliser. Une somme qui lui permet de subvenir à ses besoins et d'acheter des fournitures scolaires à ses enfants.

Au Mali, l'aventure Misola a commencé en 1991. S'inspirant du modèle créé près de 10 ans plus tôt au Burkina-Faso, une première unité de production a vu le jour dans un village. Aujourd'hui, le Mali compte 18 structures présentes dans la quasi-totalité des régions du pays et regroupées depuis peu au sein de la FUPAM (Fédération des unités de production artisanales du Mali). Plus de 300 femmes y travaillent et produisent environ 180 tonnes par an, soit sept fois plus qu'à leurs débuts. Elles envisagent aussi de commercialiser des biscuits.

C'est à présent au tour du Mali de servir de modèle et d'être sollicité dans des situations d'urgence. Ce fut le cas lors de la famine qui a touché en 2005 le Niger voisin. *“ Aujourd'hui, deux unités de production existent au Niger, et les agents d'encadrement ont été formés au Mali ”*, note Aly Cissé, délégué Misola pour le Mali.

RWANDA

Des agriculteurs présents d'un bout à l'autre de la chaîne

Jean de la Croix Tabaro

“ Je vends mon soja à l'usine 350 francs rwandais (0,4 €) le kilo. Les 30 000 Frw (35 €) que je gagne chaque mois me permettent de nourrir ma famille ”, se félicite Faïs Niyitegeka, une agricultrice qui est aussi ouvrière à l'unité de transformation de l'Initiative pour la promotion de la femme de Gikongoro (IPFG).

Au sud du Rwanda, cultiver le soja et le manioc devient vraiment rentable pour les agriculteurs. Non seulement, ils vendent leur production, mais depuis deux ans environ, ils créent des unités de transformation industrielle. Certains travaillent dans ces coopératives qui achètent, transforment et emballent leurs productions, puis revendent des produits finis de bonne qualité.

Grâce au soutien de l'ONG irlandaise Trocaire, des producteurs se sont ainsi équipés en machines et se sont lancés dans la transformation du soja. De son côté, la coopérative Terimberemunyarwandakazi (*Allez de l'avant femmes rwandaises*) de Kamonyi achète le manioc frais aux producteurs, le moule, le laisse fermenter dans l'eau, le sèche et en extrait une farine fine. L'unité pilote de l'ISAR (Institut des sciences agronomiques du Rwanda) fabrique des beignets, gâteaux d'anniversaire et biscuits, en mélangeant la farine de blé avec celle de manioc trois fois moins chère, diminuant l'achat des produits importés. L'ISAR fournit par ailleurs aux cultivateurs des boutures résistantes à la mosaïque du manioc (maladie qui a récemment frappé cette culture).

Produits abordables et de qualité

Hier encore uniquement transformé en farine, le soja se décline lui aujourd'hui aussi en lait et en tofu, une pâte de soja

[trāsforme] [otremā]



trăsormel | otramă

**PRODUIRE
TRANSFORMER
CONSUMER
AUTREMENT**
Recueil de témoignages

très riche en protéines. Comptable de la coopérative IPFG, Patrice Byiringiro explique que deux kilos de soja sec broyés avec quatre litres d'eau produisent huit litres de lait de soja qu'on peut coaguler à l'aide de vinaigre pour faire du tofu. Les clients apprécient ces nouveaux produits pour leurs prix abordables. Au marché, le lait de soja est deux fois moins cher que le lait local de vache. Il est devenu plus attractif que le lait en poudre importé dont le prix a presque doublé ces six derniers mois. Le tofu semble lui aussi avantageux. *“C'est un aliment de bonne qualité nutritionnelle et moins chère (deux fois moins que celle de bœuf sur certains marchés locaux, Ndlr)”*, résume Marguerite Niyibituronsa, une nutritionniste.

Leurs qualités nutritionnelles sont aussi reconnues par les consommateurs. L'IPFG produit ainsi chaque année 115 200 litres de lait de soja qu'elle écoule dans des écoles, des centres de santé auprès, de familles de la région et au-delà. *“Quand je prends un gobelet de ce lait le matin, je me sens assez forte pour cultiver. Mon mari et les enfants en réclament aussi”*, observe Marie Goretti Mukandamage, une ouvrière.

Même si elle est deux fois plus chère que la traditionnelle farine de manioc, celle des usines de transformation, obtenue à partir de manioc dont on a retiré l'acide cyanhydrique dangereux pour la santé, est, elle aussi, appréciée pour sa qualité. *“Dans ma famille, les enfants refusent toutes les autres farines !”*, soutient Emmanuel Ntihinyurwa, client de la coopérative de Kamonyi.

Avec des antennes ailleurs au Rwanda, l'ISAR sert de modèle à plusieurs coopératives et donne des idées à d'autres paysans. Des industries se montent au sud et à l'est du pays.

SÉNÉGAL

Du lait "made in Sénégal"

Madieng Seck

En rentrant le soir à Keur Mbaye Fall, banlieue située à une quinzaine de kilomètres de Dakar, la capitale sénégalaise, les vaches de El Hadji Bâ montrent des signes de faiblesse.

Toute la journée, elles ont erré dans la petite forêt la plus proche sans se remplir la panse. “ *Les vaches ne sont pas repues. Elles ne donnent chacune qu'entre trois et quatre litres par jour* ”, explique, désabusé, El Hadji Bâ. Une misère, en comparaison de celles des fermes modernes qui, dans cette même région, en fournissent trois à quatre fois plus...

Keur Mbaye Fall compte un millier de vaches pour une dizaine de petites fermes. Ces dernières se heurtent toutes aux mêmes difficultés : manque d'eau et de pâturages, pénurie d'aliments de bétail, problèmes d'hygiène, de collecte et de conservation du lait, etc.

Au Sénégal, c'est toute la filière lait qui cherche à mieux se structurer. Les mini-laiteries, entreprises de transformation qui interviennent juste après les éleveurs et proposent ensuite aux consommateurs divers produits (lait frais ou caillé, yaourt), ont besoin d'un approvisionnement régulier et sécurisé en lait de qualité pour être davantage présentes sur le marché local et faire face à la redoutable concurrence du lait en poudre importé qui coûte chaque année aux Sénégalais des milliards de FCFA. Un défi de taille, même si le prix du lait a fortement augmenté depuis 2006 sur le marché international, puisque, à l'heure actuelle, selon Abdoulaye Tandia, coordonnateur du Projet d'appui à la transformation et la valorisation du lait local au Sénégal (Prolait), le lait local ne couvre que 10 % de la demande nationale.

[trãsfɔrmɛ] [otɾemã]

transforme | otremã



PRODUIRE
TRANSFORMER
CONSOMMER
AUTREMENT

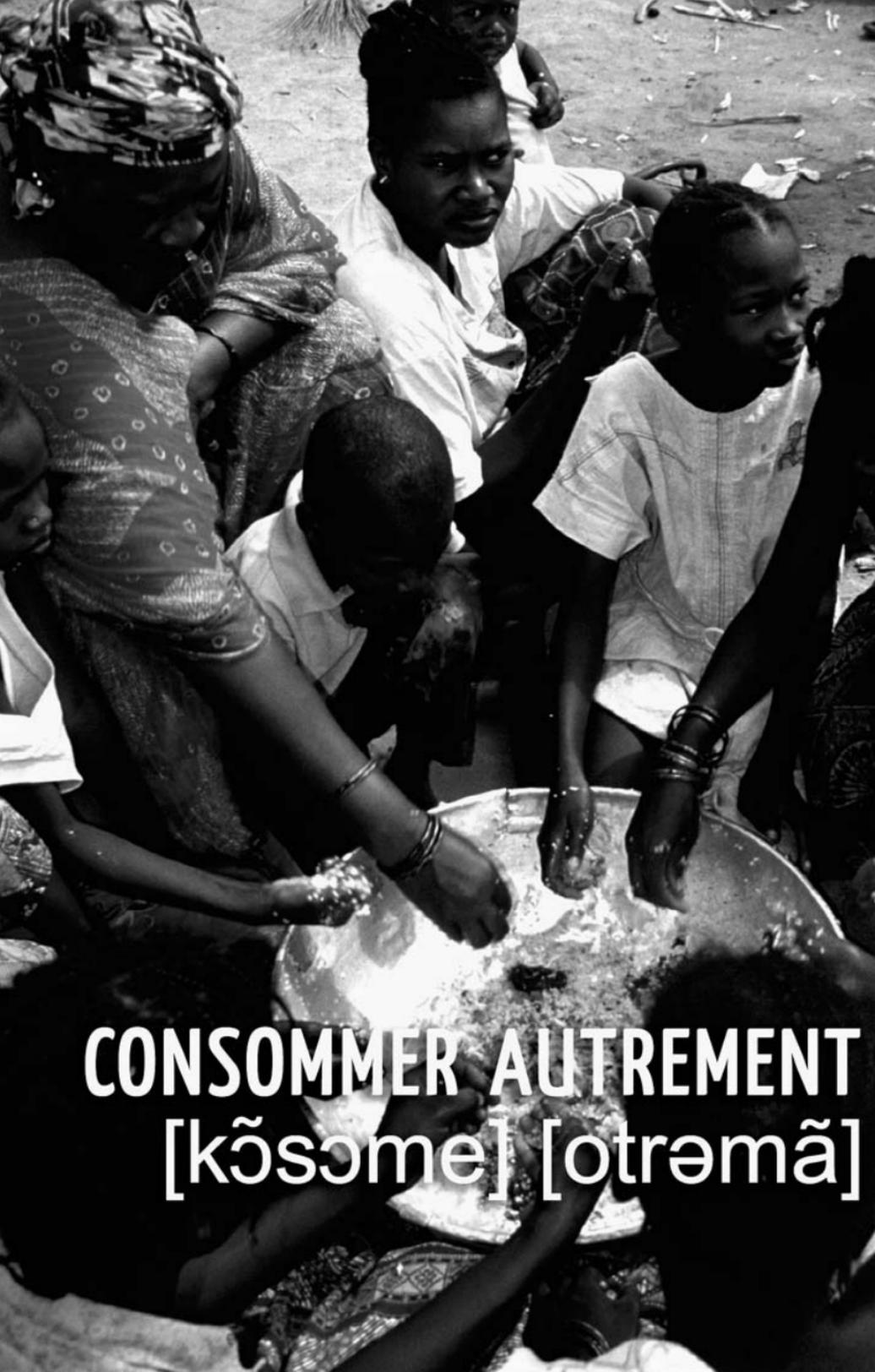
Recueil de témoignages

Formations, enquêtes, tests

Mis en place en 2008 pour une durée de trois ans, le Prolait, géré par l'ONG sénégalaise Enda graf et le Gret en collaboration avec la Fenafils (Fédération nationale des acteurs de la filière lait au Sénégal) et le ministère de l'Élevage, vise à structurer la filière lait local. Cinq fermes semi-intensives proches de Dakar et une quarantaine de mini-laiteries à travers le pays, les 2 000 éleveurs et collecteurs qui les approvisionnent ainsi que onze petites entreprises de distribution ont été ou sont ainsi accompagnés. Des enquêtes de satisfaction et des tests de dégustation ont été réalisés sur un échantillon de consommateurs. “ *Des formations en techniques de collecte et de transformation vont démarrer dans différentes localités* ”, annonce Moustapha Dia, secrétaire général de la Fenafils.

Au cours de ces formations, les éleveurs reçoivent des conseils sur l'hygiène (bonnes pratiques de traite et de collecte) et se familiarisent avec du matériel pour mesurer et contrôler la qualité du lait. “ *Tous les éleveurs qui livrent aux mini-laiteries et qui ont des problèmes de qualité bénéficient de ces formations et du suivi sanitaire du projet* ”, précise Abdoulaye Tandia, coordonnateur du Prolait.

Éleveurs, collecteurs, transformateurs, bailleurs de fonds... Tous mettent en commun leurs efforts pour améliorer la qualité du lait local et lui trouver de nouveaux débouchés. L'idée est de créer, d'ici 2009, un label “ *Lait made in Sénégal* ” avec des produits plus disponibles, mieux conditionnés et plus visibles sur le marché.



CONSOMMER AUTREMENT
[kõsome] [otrëmã]

CONSOMMER

[kɔ̃sɔm] v.tr. (lat. *consummare*).

I littér. mener (qqch.) à son accomplissement
consommer un forfait >
perpétrer.

II 1- Amener (qqch.) à destruction en utilisant sa substance
Consommer des aliments, de l'électricité [...]

3- (sujet chose) user (du combustible)

in Dictionnaire Le Robert 2009

CAMEROUN

Le poulet camerounais se remplume

Charles Nforgang

Au marché central de Douala, au Cameroun, la vente de volailles attire à nouveau les foules. Une dizaine de camionnettes déchargent des caisses que des revendeurs s'arrachent. Les poulets sont ensuite exposés dans de grands paniers bien aérés à la vue des clients. De nombreux jeunes plumiers proposent alors leurs services. *“ Il y a trois ans, je plumais au plus quinze poulets par jour contre soixante aujourd'hui ”*, fait remarquer Hervé, qui avoue avoir alors été tenté de changer de métier.

“ Un bon vendeur peut écouler aujourd'hui jusqu'à 2 500 poulets par semaine contre environ 850 avant la campagne contre les poulets congelés ”, résume Jean Noutchegmo, vice-président de l'association des commerçants vendeurs de volailles à Douala. Selon lui, hôteliers, restaurateurs, poissonneries, braiseurs et ménagères, autrefois abonnés aux poulets congelés comptent désormais parmi leurs clients. *“ Nous connaissons même parfois des pénuries d'approvisionnement ”*, observe Innocent Kouchie, un vendeur.

A la suite d'une campagne de plaidoyer menée en 2004 par l'Association citoyenne de défense des intérêts collectifs (ACDIC) et relayée en Europe notamment par le CFSI et SOS Faim, les pouvoirs publics camerounais ont diminué progressivement les importations massives (plus de 22 000 tonnes en 2003) de poulets congelés jusqu'à les interdire formellement en 2007. Depuis, l'aviculture nationale, qui, d'après l'association, avait perdu près de 110 000 emplois entre 1994 et 2003, se remet de la psychose qui avait envahi les consommateurs après la découverte du virus H5N1 de la grippe aviaire sur un canard mort dans le nord du pays en mars 2006.

[kɔ̃smɛ] [otramä]

La grogne des consommateurs

Aujourd'hui, le poulet local, généralement entier (d'1,5 à 2 kilos environ) se vend entre 1 800 et 3 000 F CFA (entre 2,7 et 4,5 €) sur les marchés (*poulets sur pieds*) et dans les " *poissonneries* " (lieux de vente des poulets prêts à cuire). Soit environ deux fois plus cher que le poulet congelé quand on le trouvait encore sur les étals... " *Avec les congelés, nous gagnions en temps et en argent. Aujourd'hui, il faut se rendre dans les marchés, faire plumer et couper en morceaux les poulets et les conserver* ", se plaint le propriétaire d'un restaurant.

ALIMENTERRE interpelle le grand public et les décideurs

En 2004, Oxfam France - Agir Ici lance avec l'ACDIC (Association citoyenne de défense des intérêts collectifs) au Cameroun, la campagne « Exportations de poulets : l'Europe plume l'Afrique ». Le CFSI s'y associe et relaie la campagne pour informer le grand public sur le scandale des importations de bas morceaux de poulets européens sur le marché africain, au détriment de la production locale.

Informer l'opinion publique sur les causes de la faim dans le monde et promouvoir le respect du droit à l'alimentation, c'est tout l'enjeu d'ALIMENTERRE.

Depuis huit ans, plus de 200 organisations en France, en Belgique et au Luxembourg, se mobilisent chaque année avec le CFSI autour de ses campagnes de plaidoyer et d'éducation au développement : « Lait : l'europe est vache avec l'Afrique » en 2006, « Le monde a faim, nos choix sont vitaux » en 2008, etc. Le CFSI entend ainsi défendre le principe de souveraineté alimentaire et le droit des pays africains à protéger leur agriculture. Il s'associe également aux campagnes d'autres organisations.

[kɔ̃sɔm] [otʁemã]



“ Les poulets sur pieds sont plus chers. En plus, il faut les tuer et les nettoyer et on ne les trouve pas partout ”, ajoute une ménagère qui vient tout de même d'en acheter deux. Bernard Njonga, le président de l'ACDIC, relativise les plaintes des consommateurs et assure que le poulet local a finalement peu augmenté en comparaison d'autres denrées alimentaires. “ Quand vous maîtrisez la production, vous maîtrisez le prix. Si les poulets importés étaient encore sur les marchés, leurs prix auraient augmenté comme ceux d'autres produits importés ”, analyse-t-il. “ L'objectif de la campagne lancée en 2004 a été atteint pour le moment à 75 %, estime Bernard Njonga. Les importations ont été interdites, les gens consomment le poulet local, l'aviculture a repris et l'État subventionne la filière. Il le sera à 100 % d'ici la fin d'année avec l'installation de chaînes d'abattage qui devraient permettre à la ménagère d'avoir le poulet (en morceaux, Ndlr) sur le marché en fonction de sa bourse comme c'était le cas avant avec les poulets congelés. ”

SÉNÉGAL

La revanche des céréales locales

Hamidou Sagna

“**Q**u'est-ce que le *consommer local* ? ” En mars 2008, aux premières séances du projet *Lek Mégnef Sénégal* (Mangeons local, en wolof) financé par la Fondation Slow Food international, certains enfants répondaient : “ *C'est manger Wolof !* ” L'animateur expliquait alors avec humour que “ manger Toucouleur ou Diola ”, c'était aussi “ manger local ”. Au départ, Fatmata Diaraye, comme la centaine de ses camarades de deux écoles primaires de Dakar, ne savait énumérer ni plats traditionnels, ni céréales locales. Quelques mois après, les enfants ont progressé et certains prennent désormais plaisir à inviter chez eux leurs petits camarades à manger des plats à base de céréales locales. “ *Après la dégustation, tout le monde m'a encouragée, mes parents m'ont dit de continuer* ”, se réjouit Fatmata (11 ans), élève de CE2. Au restaurant “ ? ” (*Le point d'interrogation*), en ce matin de juin, la leçon porte sur la préparation du Thiou fonio, une sauce tomate à la viande accompagnée de fonio cuit (une céréale locale très fine). Sur la table, des sachets de mil et de maïs brisés, de la farine de fonio et du riz local sont présentés aux petits. “ *Il s'agit de les familiariser avec nos produits du terroir. On peut concocter plein de recettes avec...* ”, explique Bineta, la directrice du restaurant, avec un ample geste du bras pour montrer les différentes céréales. À 13 heures, la leçon se termine. Et les élèves piaffent d'impatience de déguster ce qu'ils ont préparé. “ *Je croyais que c'était du thieb (thiébou-dienne, riz au poisson, plat national sénégalais, NdIrl). En tout cas, le fonio est bon en thieb* ”, lance le nez presque dans son assiette Bigué Sarr (10 ans) élève de CE2.

Préparations, dégustations, jeux, chansons

Jusqu'en juillet 2008, deux fois par semaine, les élèves ont

préparé puis dégusté des céréales locales et participé à différentes animations : jeux sur les produits et leurs zones de culture, apprentissage de vocabulaire et de chansons sur l'agriculture, etc.

Les premiers résultats, pour eux et leur entourage, sont encourageants. Bouillie de maïs à la place du petit déjeuner à l'occidentale, maïs au poisson à midi pour tenter de détrôner le " tyrannique " thiéboudienne... Les élèves découvrent et font découvrir de nouvelles recettes. " Hier matin, j'ai demandé à maman d'essayer la bouillie de maïs ", raconte Mamoune Diaw, (10 ans) élève de CE2, qui a reçu, en guise de récompense pour sa bonne participation au cours, un sachet de maïs brisé de 400 g.

" C'est une chance de pouvoir inculquer aux élèves les bienfaits des céréales locales ", commente Fatoumata Guèye, une institutrice. " Nombre de parents ont spontanément accepté de voir leur enfant participer à cette initiative ", ajoute une directrice Marième Camara Ndiaye. " Ne pas manger local, nous a appauvris ", résume l'un d'eux.

Des cantines à l'heure du bio et du local

Depuis quelques années, en France, le ravitaillement des cantines scolaires en produits bio et locaux connaît un véritable essor. Soutenue par des associations comme Manger-bio ou diverses plates-formes interprofessionnelles, la restauration collective en produits bio et locaux transforme le fonctionnement des filières et mobilise de véritables réseaux d'acteurs. Il faut gérer les produits, les transporter, les transformer, les conserver, les distribuer. Il faut également mettre en relation producteurs et établissements scolaires, accompagner les personnels qui passent les commandes et préparent les produits. Il faut enfin sensibiliser les élèves au goût et aux modes de production des aliments qu'ils consomment.

On le voit, la gestion de ces circuits est souvent complexe. Mais ils suscitent beaucoup d'intérêt car ils offrent de nouveaux débouchés aux producteurs, donnent aux usagers l'occasion de consommer des produits différents et permettent aux territoires de favoriser la production locale en s'inscrivant dans une démarche durable.

Le maïs cimenter la solidarité ville-campagne

Etonam Akakpo-Ahiany

“ **L**a crise a tellement affaibli notre pouvoir d'achat... Avec le peu de moyens que nous avons, nous ne pouvons pas manger à notre faim... ”, se plaint Magloire Mawuvi, un mécanicien auto. “ Avec une plus grosse 'boule' d'akoumé (pâte de maïs, Ndlr) dans mon assiette, je travaillerais mieux l'après-midi ”, assure Amélie Kaké, une employée de bureau.

A Lomé, la capitale togolaise, une perspective aiguë l'appétit des nombreux habitués des restaurants de rue. Il s'agit du programme Ville-Campagne mené par l'association Echoppe et l'ONG AVE/RAFP (Association Villages-Entreprises / Recherche Action et Formation Permanente). Depuis avril 2008, des producteurs et des restauratrices qui transforment le maïs, la céréale la plus consommée au Togo, pour en faire des plats locaux, se sont entendus sur un prix de vente garanti. Produit par les cultivateurs, il sera acheminé en petites quantités et à intervalle régulier durant une année dans la capitale. Les transformatrices le leur paieront environ 150 FCFA (0,20 €) le kilo, contre 250 FCFA en temps normal aux intermédiaires.

Les restauratrices s'engagent à répercuter ces baisses sur le consommateur. “ Le prix des 'boules' restera le même, mais elles seront bien plus grosses ”, promet Koffi Agossi, restauratrice et présidente du Groupement des femmes transformatrices de maïs (GFTM). Les membres de celui-ci suivront par ailleurs une formation sur l'hygiène et la qualité et se verront décerner un label qui devrait rassurer les consommateurs.

Commerce local et équitable

Dans un pays où le prix du maïs a plus que doublé entre 2007 et 2008, producteurs et restauratrices ont, semble-t-



||kössme||otramá

**PRODUIRE
TRANSFORMER
CONSOMMER
AUTREMENT**
Recueil de témoignages

il, tout prévu. “ *Au cas où le prix varierait de manière significative, nous privilégierons le dialogue pour définir de nouveaux prix avantageux pour nos deux parties* ”, précise encore Koffi. Dans ce commerce local et équitable, la bonne entente est indispensable. À terme, en effet, le projet ambitionne de supprimer les intermédiaires qui, jusqu'ici, achètent le maïs aux producteurs et le revendent très cher aux transformatrices.

Depuis mai dernier, plus de 200 producteurs d'Agriculteurs et vente collective (AVEC), un groupement d'intérêt économique, bénéficient de semences, d'engrais, d'un encadrement et d'un suivi technique. Adri Logosu, son président, rencontré dans son champ de maïs à Gbokopé, à environ

Commerce responsable

Située près d'Angers dans l'ouest de la France, *Terre et Terroirs* est une moyenne surface associative qui propose, côte à côte, des produits du terroir et du commerce équitable. Créé en 2007 en partenariat avec les agriculteurs d'Anjou, ce supermarché de 300 m² met en œuvre, à l'image de l'action d'Echoppe au Togo, une solidarité ville-campagne et promeut un commerce local ET équitable.

Car, loin de s'opposer, les démarches de commerce équitable et de préservation d'un mode de production " paysan " se complètent. Elles participent à l'enjeu plus global de développement durable et de lutte contre les précarités économiques.

Par son cahier des charges, son organisation interne, sa démarche et son offre, ce magasin de la consommation responsable est le premier du genre en France : cultivés ou fabriqués à 5 ou à 5 000 kilomètres, tous les produits garantissent à leurs producteurs une juste rémunération de leur travail.

120 km au nord-ouest de Lomé, est plutôt confiant :
“ Je suis content de la manière dont se développent nos plants.
Je vois à la couleur des feuilles et à la grosseur des épis qu'ils se
portent bien. ”

Pour garantir la sécurité alimentaire en ville et à la campagne, seule la moitié de la récolte de ces producteurs, soit 200 tonnes de maïs, sera acheminée à 40 restauratrices de Lomé. Le reste sera stocké et servira à leur consommation personnelle. “ Nous tenons à ce que la solidarité ville-campagne, qui est une valeur africaine, s'affirme davantage ”, résume Julien Nyuiadzi, responsable de l'AVE/RAFP qui espère voir le projet s'étendre dès 2009 à 300 producteurs et 60 restauratrices.

SEMONS DE NOUVELLES PRATIQUES, RÉCOLTONS UN MONDE SANS FAIM !

Les femmes et les hommes présentés dans ce recueil sont en première ligne du combat pour la souveraineté alimentaire. Ils s'efforcent avec succès de faire valoir les productions locales jusque dans les villes souvent nourries par les importations et les multinationales de l'agro-alimentaire. Des efforts à soutenir par tous et à étendre pour élever enfin un véritable rempart contre la faim.

Villes et campagnes, la faim en partage

Aujourd'hui encore la faim et la pauvreté touchent principalement les ruraux : sur 925 millions de personnes qui ont faim dans le monde, 600 millions vivent en milieu rural. Cependant la faim urbaine ne cesse de croître, comme en témoignent les images d' "émeutes de la faim" dans bien des villes du Sud. Les experts prédisent que 1,2 milliard de personnes dans le monde pourraient souffrir de façon chronique de la faim en 2025, soit environ une personne sur cinq. Restons un instant sur ce chiffre apocalyptique, indigne du XXI^e siècle. Globalement, il sera l'addition de deux groupes égaux : 600 millions d'urbains et 600 millions de ruraux. Cette situation est totalement paradoxale : **la campagne est censée nourrir les villes, mais elles n'ont que la faim en partage !**

Face à cette réalité, le risque est grand de voir émerger une bataille entre pauvres avec, d'un côté, des paysans qui revendiquent un juste prix pour leur production et une protection adéquate vis-à-vis de produits importés et, de l'autre, des familles urbaines pouvant difficilement supporter une hausse des prix de leur nourriture de base.

Le tableau serait incomplet si on n'y intégrait pas les entreprises de transformation des produits agricoles. Le spectre est large, de la micro-entreprise de transformation de base (mouture de la farine) à la petite entreprise préparant des plats cuisinés, jusqu'à la filiale nationale de la multinationale qui inonde le marché de produits plus standardisés, sous la houlette de la grande distribution, de plus en plus présente

dans les pays du Sud. Les premières sont loin d'occuper les segments de marché qui pourraient leur revenir. Quant aux dernières, elles ont une responsabilité importante vis-à-vis de leurs fournisseurs ruraux (exclusion des petits producteurs, iniquité des prix imposés, etc.).

Réinventer le lien entre producteur et consommateur

Partout, le lien entre le producteur et le consommateur s'est effrité du fait de l'urbanisation croissante et de l'industrialisation massive de la transformation des produits. Le consommateur ne peut plus estimer la valeur du travail de celui qui produit la nourriture. Il revendique des bas prix, injustes pour les petits producteurs.

Cependant, cette situation n'est pas inéluctable. Les témoignages de ce recueil sont la preuve qu'il existe des filières viables, s'inscrivant dans les principes de l'économie solidaire, où la valeur ajoutée est équitablement répartie entre les parties prenantes, avec une juste redistribution des revenus. Ces exemples doivent être mieux connus des acteurs, des décideurs et du public car ils présentent des alternatives pour des stratégies innovantes de développement autour du besoin fondamental de se nourrir. Nous espérons que cet ouvrage y contribuera.

Bousculer les pratiques, changer les règles pour, demain, nourrir le monde

Pour multiplier ces initiatives, il faudrait leur donner les moyens de se développer : que les acteurs du monde rural soient en mesure de négocier à armes égales pour produire, transformer, consommer autrement au service d'une agriculture durable :

- produire autrement, c'est accéder à la terre pour des productions alimentaires, à l'eau, aux semences, à la formation, aux savoirs, aux innovations techniques, aux crédits, etc., sans être dépendant des grandes entreprises du monde agricole.

- transformer autrement, c'est pouvoir vendre sur les marchés locaux des produits fabriqués localement et correspondant aux attentes des consommateurs notamment urbains. C'est aussi bénéficier de technologies adaptées ;
- consommer autrement, c'est avoir accès aux productions locales grâce à des filières organisées et des circuits de distribution efficaces . C'est aussi disposer d'un pouvoir d'achat suffisant pour pouvoir acheter ces produits.

Pour que ces filières innovantes fonctionnent, citoyens, collectivités locales, gouvernements et entreprises doivent aussi changer de comportement. Cependant, pour changer durablement la donne, une action politique forte sur plusieurs axes complémentaires est nécessaire :

- promotion de politiques agricoles nationales et régionales, en faveur des paysans travaillant dans des exploitations de petites ou moyennes tailles et qui donnent la priorité aux cultures vivrières économes en intrants et en eau ;
- développement de politiques alimentaires s'appuyant notamment sur la promotion des filières de transformation et de distribution des productions végétales et animales nationales et qui permettent aux consommateurs, surtout les plus pauvres, d'avoir accès à une alimentation de qualité à un prix juste ;
- engagement fort autour de la responsabilité sociale des entreprises, en particulier multinationales, sur leurs normes sociales et leur relation contractuelle avec les producteurs ;
- et régulation des échanges agricoles internationaux, afin de mieux contrôler l'entrée de produits alimentaires importés et de davantage protéger le marché national et régional.

Ces politiques devront, bien sûr, être conçues et suivies en concertation avec les acteurs de la société civile et les organisations paysannes.

SYFIA INTERNATIONAL

L' Afrique au quotidien

Syfia international est une association qui regroupe neuf agences de presse indépendantes dont six en Afrique (Bénin, Burkina Faso, Cameroun, Madagascar, RD Congo, Sénégal). Les 80 journalistes de l'équipe travaillent dans une trentaine de pays africains et produisent des articles diffusés à 500 journaux et radios du Sud et du Nord.

L'intégralité des archives (près de 5 000 articles) est disponible sur le site : www.syfia.info

Depuis 2004, l'association travaille au Burundi, en République Démocratique du Congo et au Rwanda, sur le projet Syfia Grands Lacs (SGL, "Mieux informer pour mieux réconcilier") : www.syfia-grands-lacs.info

Elle assure également, depuis 2004, la rédaction de *Spore*, magazine du CTA (Centre technique de coopération agricole et rurale) : <http://spore.cta.int>

L'agence de presse, Syfia est aussi une agence-école qui privilégie des apprentissages pratiques de longue durée des techniques journalistiques. Syfia veille également à favoriser un dialogue constructif entre les organisations de la société civile et les médias. Syfia, c'est enfin, près de 2 000 photos sur son nouveau site : www.syfia-photos.info



© Syfia International - Marie-Agnès Leplaideur



© Syfia International - Marie-Agnès Leplaideur

CFSI

Comité français pour la solidarité internationale



ONG de développement créée en 1960, le CFSI regroupe 26 organisations actives en solidarité internationale. Sa priorité : lutter durablement contre la faim, la pauvreté et les inégalités, en agissant sur les causes plutôt que sur les conséquences. Son champ d'action est triple : " agriculture et alimentation ", " économie sociale et solidaire ", " société civile et participation ".

Au Sud, le CFSI soutient la réalisation de programmes de développement en lien avec des partenaires locaux.

En France et en Europe, il coordonne **ALIMENTERRE**, une campagne d'information et de mobilisation pour porter la voix de ses partenaires du Sud auprès de l'opinion publique française et des décideurs européens.



Lancé par le CFSI en 2000, **ALIMENTERRE** vise ainsi à promouvoir la souveraineté alimentaire des pays du Sud et défend le droit à une agriculture familiale et durable.

Le temps fort d'**ALIMENTERRE** est une campagne de sensibilisation et de mobilisation conduite chaque année entre octobre et février. Reposant sur un réseau de 200 organisations françaises de nature très diverse, elle consiste en une série d'événements partout en France : festival de films, marchés alimentaires et solidaires, conférences-débats, cuisines d'ailleurs, animations scolaires et périscolaires, etc.

ALIMENTERRE, ce sont aussi des actions d'éducation au développement conduites toute l'année, par le biais d'expositions itinérantes ou d'outils pédagogiques.

Pour plus d'informations sur nos actions : www.cfsi.asso.fr

POUR ALLER PLUS LOIN

Vous trouverez ci-dessous les contacts des porteurs des initiatives citées dans ce recueil ainsi qu'une sélection d'acteurs engagés dans les champs de l'économie sociale et solidaire, du commerce équitable et du développement durable.

ACDIC

Association citoyenne de défense des intérêts collectifs. Lire l'article " Le poulet camerounais se remplume ", page 37
www.acdic.net

AFDI

Agriculteurs français et développement international : des agriculteurs engagés dans la coopération internationale.
www.afdi-opa.org

AMAP

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne : principe d'économie solidaire et distribution de paniers.
<http://alliancepec.free.fr>

Artisans du Monde

Premier réseau du commerce équitable en France
www.artisansdumonde.org

AVEC Rhône Alpes

Magasin de producteurs qui s'occupe de " produits de la ferme vendus par nous-mêmes "
www.avec-ra.fr

Biocoop

Réseau de distribution d'aliments biologiques, équitables et d'écoproduits et cosmétiques
www.biocoop.fr

Echoppe

Echoppe lutte contre la pauvreté et l'exclusion en milieu urbain par le soutien et l'accompagnement d'activités génératrices de revenus. Echoppe mène à ce jour ses actions dans les villes de Lomé (Togo) et de Cotonou (Bénin)
www.echoppe.org

Fédération nationale des CIVAM

Centre d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural : réseau qui promeut en France un développement durable pour des campagnes vivantes et solidaires.
www.civam.org

FPFD

Fédération des paysans du Fouta Djallon
Lire l'article " Guinée : les paysans gagnent le marché de la pomme de terre ", page 20
www.paysansdufouta.org

Fenafils

Fédération Nationale des Acteurs de la Filière Lait local du Sénégal
www.fenafils.org

GRDR

Groupe de recherche et de réalisations pour le développement rural. Le GRDR accompagne les dynamiques de développement induites par la migration. Sa démarche s'inscrit dans une approche intégrant l'Afrique et la France.
www.grdr.org

GRET

Groupe de Recherche et d'Echanges Technologiques. Association de solidarité et de coopération internationale
www.gret.org

Jardins de Cocagne

Jardins maraîchers biologiques à vocation d'insertion professionnelle
www.reseaucocagne.asso.fr

La Binée Paysanne

Magasin de producteurs sur internet
www.labineepaysanne.com

Le marché citoyen

Un annuaire national interactif pour consommer autrement

www.lemarchecitoyen.net

Les cafés bio de l'Hérault

Lieu de consommation bio et équitable mis en place à l'initiative du CIVAM 34

www.cafebio34.fr

Magasins Brin d'Herbe

Vente directe de producteurs sur deux sites d'Ille-et-Vilaine et commercialisation de produits équitables

www.boutique-solidaire-bretagne.com/detailsfournisseur?id=42

Manger bio

Association de producteurs réunis pour proposer une production biologique aux collectivités locales dans leurs services de restauration collective

Misola

Des groupements féminins qui produisent des compléments alimentaires à base de céréales locales

www.misola.fr

Paysans.fr

Plate-forme logistique pour livrer certains consommateurs de Paysans.net

www.paysans.fr

Paysans.net

Grand annuaire géographique et interactif des communautés de producteurs et des consommateurs

www.paysans.net

Planète Lilas

Association qui a développé un jardin maraîcher en milieu urbain, dans le Parc départemental des Lilas (93)

<http://planete-lilas.ouvaton.org>

Projet CROC

Projet économique et social pour renforcer l'emploi et favoriser la création d'activités durables en milieu rural et péri-urbain

www.equal-croc.eu

Slow Food International

Mouvement qui promeut les effets bénéfiques de la consommation d'une alimentation locale notamment via des programmes d'éducation du goût pour les adultes et les enfants

www.slowfood.com ; www.slowfood.fr

Terre et Terroirs

Moyenne surface associative regroupant producteurs de l'Anjou et Echoppe, opérateurs du commerce équitable

www.terre-terroirs.com

POUR AGIR AVEC NOUS

Conformément à la loi Informatique et Liberté du 6 janvier 1978, vous pouvez à tout moment accéder aux informations vous concernant, en demandant la rectification ou la suppression ou vous opposer à leur diffusion.

J'envoie mes coordonnées au CFSI

- pour recevoir des informations
 pour faire un don au CFSI



Prénom :

Nom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Email :

Je fais un don de : 15 € 30€ 50€ autre montant :

par chèque par carte bancaire cb n°

merci de noter les 3 derniers chiffres du numéro figurant au dos de votre carte :

expire fin : signature :

Si vous êtes imposable, vous bénéficiez d'une réduction d'impôt sur le revenu de 66 % dans la limite de 20 % de votre revenu imposable. Ainsi, lorsque vous faites un don de 50 €, vous ne dépensez réellement que 17 €.

AVEC LE CFSI

- ➔ **VOUS LUTTEZ CONTRE LA FAIM ET LA PAUVRETÉ** en donnant à des familles les moyens de devenir autonomes.
- ➔ **VOUS PRIVILÉGIEZ UN TRAVAIL SUR LA DURÉE** avec des associations locales, proches des besoins des populations.
- ➔ **VOUS PERMETTEZ À CES ASSOCIATIONS LOCALES DE PARTICIPER** pleinement au développement de leur pays ou de leur région.

Le CFSI soutient des actions réalisées par les organisations locales des pays en développement. Il mobilise à cet effet l'expérience et la compétence d'ONG françaises spécialisées en agriculture, élevage, artisanat, etc.

ASSOCIATION CRÉÉE
EN 1960, RECONNUE
D'UTILITÉ PUBLIQUE
NOS COMPTES SONT
DISPONIBLES SUR
DEMANDE.



COMITÉ FRANÇAIS POUR LA SOLIDARITÉ INTERNATIONALE - 32 RUE LE PELETIER - 75009 PARIS
TÉL. : 01 44 83 88 50 - FAX : 01 44 83 88 79 - E.MAIL : info@cfsi.asso.fr - www.cfsi.asso.fr

PRODUIRE TRANSFORMER CONSOMMER AUTREMENT

recueil de témoignages

Réalisé par le CFSI et Syfia International

Ont participé à ce recueil : Etonam Akakpo-Ahiany, Peggy Bucas, Alpha Camara, Jean de la Croix Tabaro, Typhaine Diouf, Marie-Agnès Leplaideur, Charles Nforgang, Isabelle Nicolas, Anne d'Orgeval, Thierry Rolland Ouédraogo, Sarah Pomeranz, Jean-Michel Rodrigo, Hamidou Sagna, Madieng Seck, Emmanuel de Solère Stintzy, Anne-Françoise Taisne, Soumaila T. Diarra, Jean-Louis Vielajus | **Conception graphique et mise en page** : Typhaine Diouf | **Création du visuel ALIMENTERRE** : Publicis Hourra ! | **Imprimé en octobre 2008 par Centr'Imprim** sur du papier issu de forêts gérées durablement



32 rue Le Peletier
75009 Paris - FRANCE
T : 33 (0)1 44 83 88 50
F : 33 (0)1 44 83 88 79
info@cfsi.asso.fr



20 rue du Carré du roi
34 000 Montpellier - FRANCE
T : 33 (0)4 67 52 79 34
F : 33 (0)4 67 52 70 31
icilabas@wanadoo.fr

