

LE MIEL, ON EN CONNAIT UN RAYON !



Dessin : Adrienne Barman

Campagne miel

Editorial	2
La vie du mouvement	
Magasin de Saignelégier	3
30 ans, ça déménage !	4
20 ans d'engagement pour ex æquo !	
Dossier	
Le miel, on en connaît un rayon !	6
Témoignages de 2 bénévoles	7
Le miel pour ouvrir le dialogue	8
La voix des producteurs	
Derrière les spéculoos Maya, un partenaire apicole à découvrir !	11
La recette	
Légumes-racines rôtis au miel	12
Le produit	
Peau neuve pour les miels aux douceurs exotiques	13
Action citoyenne	
Fair Trade Town Communes équitables, solidaires et responsables	15
Equigeste n° 29	
Agenda	16

Impressum**Journal des Magasins du Monde**

ex æquo n°58 - mai 2017

Tirage 800 ex. - 4 parutions par an

Lorsque la forme masculine est utilisée dans ex æquo, elle désigne aussi bien les femmes que les hommes. Le genre masculin est utilisé sans aucune discrimination et dans le seul but d'alléger le texte.

Editeur

Association romande des Magasins du Monde

Rue de Genève 52 - 1004 Lausanne

Tél. 021 661 27 00

info@mdm.ch - www.mdm.ch

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

Abonnements 2017

Bénévole MdM CHF 30.- Ami-e CHF 70.-

Soutien CHF 110.- Parrainage CHF 360.-

L'équipe de rédaction

Elisabeth Kopp-Demougeot - Giada de Coulon

Anne Monard - Nadia Laden - Andréa Rajman - Anaïs

Monnin - Manuel Martinez de Tejada

Ont collaboré à ce journal

Jannick Badoux - Marie-Thé Ciana - Claude Spicher

Elisabeth Piras - Isabelle Mioche Henry - claro fair

trade

Dessins Adrienne Barman**Photos** Anne Monard - MdM Saignelégier - ASRO -

Martine Guex - Miel Maya Honing

Maquette et graphisme Atelier Diaphane**Relecture** L'équipe de rédaction**Impression** Papier recyclé

Centre d'impression Le Pays SA, Delémont

Envois postaux Magasin du Monde Delémont

Du miel du monde entier ?

Pourquoi importe-t-on du miel alors qu'il existe une production locale?

Notre première réponse est celle de constater que nous n'en produisons pas assez localement ! Non seulement parce que les exploitations sont souvent le fruit d'activités accessoires mais aussi parce que la floraison, sous nos latitudes, est très courte.

Il s'agit dès lors de faire venir du miel de l'étranger. Et dans ce cas-là, notre réponse est unanime : favorisons le miel équitable. Il s'agit non seulement d'un acte de solidarité envers des producteurs défavorisés, de s'alimenter d'un produit élaboré dans le respect de l'environnement mais également de découvrir de nouvelles saveurs qui se déclinent au gré de plantes indigènes.

Pour pouvoir mieux comprendre la complexité des réalités qui rassemblent ou qui différencient l'apiculture et les miels, ne ratez pas nos deux rendez-vous du mois de mai. Deux membres de la coopérative apicole COPIASURO du Guatemala seront présents, tout comme Benoît Olivier, spécialiste du miel équitable qui nous a accordé un entretien dans ce numéro et bien entendu des représentants de l'apiculture locale ! Quoi de mieux pour vous mettre l'eau à la bouche ?

L'équipe rédaction

Ne ratez pas ces occasions de les rencontrer :

18 mai 2017, dès 18h30. Table ronde : « Miels d'ailleurs et d'ici.

Enjeux locaux d'une production équitable ». Jardin botanique de **Lausanne**

20 mai 2017, dès 10h. Divers ateliers : « Miels du Sud et miels du Nord : enjeux et complémentarités ». Evologia, **Cernier**

fb

fairbrands
l'équitable incontournable.

Nos projets et produits équitables dans l'artisanat et la confection

Découvrez-les sur :
www.shop.fairbrands.ch
www.fairbrands.ch

Notre magasin spécialisé dans la confection équitable

Nordring Fair Fashion
Lorrainestrasse 4
3013 Bern

SWISS FAIR TRADE

Fairbrands est membre de Swiss Fair Trade

Magasin de Saignelégier

30 ans, ça déménage !

En 1987, l'ouverture s'est faite autour d'une brochette de bénévoles. Aujourd'hui c'est fort de la volonté de 28 bénévoles que le magasin tourne et se déplace pour quadrupler dès le 1^{er} avril sa surface de vente. Sis au cœur des Franches Montagnes, le commerce équitable s'est fait un nom !



Photo : MdM Saignelégier



Photos : Anne Monard

Il est parlant de savoir que le début de ce magasin régional se fait à quelques kilomètres de là, au Noirmont. En effet, l'enseigne y est déjà présente depuis 6 ans, lorsqu'en 1987 les bénévoles loitchois (habitant-e-s de Saignelégier) qui y participent concrétisent leur envie d'avoir pignon sur rue dans leur propre village.

L'aménagement du point de vente avait pu être réalisé grâce à des dons divers et surtout à la quête faite lors du mariage d'une sympathisante qui a rapporté plus de 300 francs. Une dizaine de bénévoles étaient engagées; d'ailleurs quelques unes font encore partie de l'équipe à ce jour !

Depuis son ouverture, le magasin s'est agrandi et s'est fait connaître en participant à différents marchés locaux. De même, l'offre de produits issus du commerce équitable s'est élargie et diversifiée : des fruits frais TerrEspoir à la vente en vrac, le magasin cherche à se diversifier tout comme à répondre aux préoccupations solidaires et environnementales de ses bénévoles et de sa clientèle.

Au delà de la vente, le travail d'information à la clientèle est également une mission que se donne l'équipe, tout comme l'ensemble des 38 magasins fédérés par l'Association Romande. Au travers de dégustations et de campagnes de sensibilisation, les mécanismes d'un partenariat équitable sont mis en valeur. Ce travail est ce qui continue à différencier les Magasins du Monde des grandes surfaces où les labels du commerce équitable se développent, suivant des principes moins restrictifs toutefois. N'oublions pas que ce double mandat de vente et d'information est soutenu à bout de bras par des personnes qui donnent de leur temps pour la cause ! Pas question d'être rémunérées pour soutenir en Suisse des producteurs et productrices défavorisés travaillant dans des pays structurellement plus pauvres.

Aujourd'hui, le défi qu'est prêt à relever l'équipe, c'est un nouveau magasin avec trois grandes vitrines, posté au centre ville. Longue vie à ce groupe dynamique contribuant à faire rayonner l'aura d'un commerce alternatif et attractif !

Giada de Coulon

20 ans d'engagement pour ex æquo !

Pourquoi diable n'avons-nous jamais rendu hommage à Elisabeth Sauvain, qui assure la mise sous pli de notre publication trimestrielle depuis 20 ans ?!



Photos : ASRO

Peut-être parce qu'Elisabeth est un modèle de discrétion qui, elle le dit elle-même, a « le bénévolat dans le sang ». Elle commence à s'engager au sein du Magasin du Monde de Delémont en 1971, il y a 45 ans. En 1997, le magasin de Rolle, qui s'occupe à l'époque de faire imprimer et d'envoyer le journal, lance un appel dans le réseau pour passer la main. L'imprimerie de Delémont, avec une proposition de prix intéressante, remporte l'appel d'offre. Pour des raisons pratiques, ce sont les bénévoles du magasin le plus proche qui sont sollicités pour la mise sous pli et l'envoi. Elisabeth accepte immédiatement la mission et c'est le début d'une longue histoire qui, depuis 2001, se perpétue à son domicile, pour le plus grand bonheur des bénévoles, qui préfèrent de loin l'ambiance paisible de la maison à celle, extrêmement bruyante, de l'imprimerie où le rendez-vous avait lieu jusque-là.

Depuis 20 ans, donc, Elisabeth réunit tous les trois mois une équipe de fidèles et efficaces bénévoles pour plier, tamponner, coller, insérer, empiler et, finalement... boire un café bien mérité ! L'équipe a sans cesse évolué au cours du temps mais depuis huit ans, ce sont les mêmes cinq comparses qui partagent ce moment de labeur convivial. Autour d'Elisabeth, toujours assises aux mêmes

places « comme à l'école », Vèrène, Geneviève, Danièle, Michèle et Yanick s'activent tout en plaisantant, mais pas trop, car « l'œil de Moscou » veille au grain... Ce surnom, Elisabeth le doit au fait que, attentive aux activités de chacune, elle ne laisse passer aucune erreur. Et il faut dire que ce n'est pas une mince affaire que de coordonner les nombreuses tâches tout en s'assurant que chaque geste ait été correctement effectué. Que chaque enveloppe ait bien reçu ses deux coups de tampons, celui des Magasins du Monde et celui de l'oblitération de la poste, que chaque étiquette d'adresse ait bien été collée, que la lettre d'accompagnement et le prospectus qui est parfois joint à l'envoi aient bien été pliés et ajoutés dans le bon sens...

Elisabeth prépare plus tard les envois spéciaux (quelques exemplaires partent à l'étranger – Belgique, France, et quelques adresses reçoivent des exemplaires multiples). Combien de temps pour tout ça ? Quand André, le mari d'Elisabeth, a déjà tamponné toutes les enveloppes la veille et qu'il n'y a que le journal à mettre dans l'enveloppe (pas de lettre ni de prospectus), le café est servi vers 15h30. Parfois c'est un peu plus long, mais le dynamisme de l'équipe est impressionnant et l'affaire est rondement menée !

Elisabeth a gardé tous les bordereaux d'envoi. C'est ainsi que l'on apprend, non sans regret, qu'en 2004 il y avait 1'573 abonnés, contre 600 aujourd'hui... Résister à l'appauvrissement actuel de la presse est un réel défi et c'est grâce à l'investissement de personnes telles qu'Elisabeth et son équipe que de petites publications spécialisées telles que la nôtre peuvent exister ! N'hésitez jamais à faire la promotion du journal autour de vous, qui sait ?... un jour nous pourrions peut-être à nouveau égaliser ce record !

Un grand grand merci à Elisabeth et à ses acolytes pour leur engagement depuis toutes ces années !

Nadia Laden



Le miel, on en connaît un rayon !

L'amour que l'homme voue au miel date d'il y a plus de dix mille ans. Cet aliment a accompagné les plus anciennes civilisations dans leur évolution – des peintures rupestres racontent la récolte de miel sauvage par les hommes préhistoriques. Et de tout temps on lui a rattaché une riche symbolique, dont celle d'être la nourriture des dieux.

Or, le miel est également un des plus anciens produits commercialisés par le mouvement Fair Trade. Afin que chacun comprenne mieux les enjeux du commerce de ce produit, notre campagne établit un parallèle entre nos miels issus de productions locales, et les miels des producteurs du Sud.

La réalité de la production de miel est souvent méconnue du grand public.

- La Suisse ne produit pas assez de miel par rapport à la demande des consommateurs. Chez nous, la plupart des apiculteurs sont des amateurs : les professionnels se comptent sur les doigts d'une main.
- L'importation de ce produit se doit de favoriser le commerce équitable tel que pratiqué par les Magasins du Monde, en assurant une traçabilité complète des filières et en permettant à des agriculteurs regroupés en coopératives d'obtenir un revenu juste. De plus, l'apiculture ouvre de nouvelles perspectives d'emploi à la population – les femmes y ont accès – et freine l'exode rurale.
- En terme de développement durable, l'apiculture représente des avantages conséquents. C'est une activité agricole qui peut être pratiquée en altitude, sur des terres escarpées, et qui permet une diversification des cultures.

Par cette campagne, notre volonté est plurielle :

- Informer sur les réalités peu connues de l'apiculture en Suisse (petites productions locales, nombre important de producteurs amateurs, inégalité offre/demande).
- Sensibiliser sur la production de miel dans les pays du Sud, essentiellement en Amérique latine.
- Renseigner sur l'apport du commerce équitable comme soutien pour les exploitants à taille humaine, dans un souci également de respect de l'abeille.
- Contribuer à la discussion sur l'importance de la survie des abeilles pour la biodiversité (l'abeille participe à près de 80% de la pollinisation des espèces végétales).
- Soutenir le travail des coopératives partenaires des Magasins du Monde.



Photos : libres de droit

- Valoriser la commercialisation de miel équitable comme complément cohérent à la production de miel suisse.

La culture apicole en Suisse est très dynamique.

En effet, le pays peut se vanter de posséder le plus haut taux d'apiculteurs au km². Toutefois, avec ses 18 kg par année, le rendement par ruche est parmi les plus faibles au monde. Cela est notamment dû à notre climat qui ne permet une floraison que de courte durée.

Les apiculteurs sont en majorité des amateurs, ne possédant que peu de ruches, exerçant essentiellement par passion, et ne cherchant pas à vivre de leur production. Ils effectuent généralement deux récoltes : une au printemps et une en été.

En Suisse, la production est entièrement écoulee sur le marché local. Mais elle ne répond qu'au tiers de la demande du consommateur (en moyenne 1.4 kg de miel par année et par personne). Les deux tiers restants sont par conséquent importés.



Photo : Martine Guex



Photos : Miel Maya Honing

Le miel originaire d'Amérique latine

L'apiculture est une activité pratiquée dans le monde entier. Les méthodes de production et la consommation de miel diffèrent d'un pays à l'autre. Si au Nord le miel est un produit de table essentiellement consommé pour son pouvoir sucrant, dans d'autres contrées il ne sera utilisé que pour ses vertus thérapeutiques.

Dans certains pays d'Amérique latine, l'apiculture s'est développée comme activité annexe pour des producteurs agricoles. Au Mexique, par exemple, de petits producteurs de café ont vu leur revenu chuter lors de la crise de 2003. L'apiculture s'est présentée comme un moyen de le compléter : elle demande peu de terrain et ne nécessite pas de gros investissements de départ. Les abeilles favorisant la pollinisation des caféiers, les deux productions entrent en synergie. Un producteur du Sud peut faire trois récoltes par année, pour une production moyenne de 30 à 45 kg par ruche. Dans certains pays, comme le Guatemala, la production est supérieure à la demande locale. C'est pourquoi il est nécessaire d'exporter.

En Amérique latine il est courant que les apiculteurs s'organisent en coopératives, ce qui leur permet notamment d'avoir plus facilement accès aux subsides de l'État (achat de matériel apicole). De plus, cela leur permet de négocier plus avantageusement les conditions de vente (ce processus nécessite toutefois d'attendre la fin de la récolte de tous les producteurs associés). En début de saison, lorsque la demande est haute, le prix du miel est au maximum et ne fait que décroître à mesure que la saison avance et que l'offre augmente.

Le miel équitable

Les principaux pays producteurs se trouvent dans l'hémisphère nord. Or, comme ce sont également eux les plus gros consommateurs de miel, leur production n'est pas suffisante. C'est pourquoi, le Nord importe du miel du Sud.

Qu'il provienne du Nord ou du Sud, de Suisse ou d'ailleurs, le miel se doit d'être commercialisé dans des conditions équitables, permettant au producteur de recevoir pour son travail un revenu juste, dans un partenariat fondé sur l'égalité, la transparence et le respect. Les ventes de miel issues du commerce équitable représentent 9% des ventes de miel importé en Suisse, selon une étude publiée en 2015. Dans les faits, la vente équitable de miel assure un revenu plus élevé et une situation financière plus stable pour les petits paysans. Grâce au préfinancement des récoltes, la concurrence que crée le rapport entre offre et demande est neutralisée. La prime du commerce équitable permet aux producteurs d'investir dans différents projets de développement (accès à l'eau, à l'électricité, école, soins médicaux, construction de dépôts, etc). Ce principe d'économie solidaire apporte une contribution importante au développement de régions rurales, de même qu'à l'encouragement pour une agriculture responsable.

Les miels commercialisés par les Magasins du Monde assurent une traçabilité parfaite, car l'ensemble du circuit est connu – de la production à la vente – prévenant ainsi toute fraude et toute altération du produit. Les Magasins du Monde garantissent ainsi un miel de qualité, 100% pur, aux saveurs typiques, produit dans le respect de l'environnement et de l'être humain.

Jannick Badoux





Photo : Martine Guex

Témoignage

Dans les années 70 j'ai travaillé deux ans comme volontaire au Tchad. M'engager dans un Magasin du Monde était pour moi une suite logique. Contribuer par mon travail à l'amélioration des conditions de vie des producteurs me motive encore et toujours. Mais le bénévolat m'apporte aussi beaucoup, des amitiés magnifiques et une ouverture sur le monde, entre autres !

L'apiculture, j'y suis venue récemment, d'abord par obligation. Mais les abeilles n'ont pas tardé à me passionner. J'aime travailler au rucher, entourée du bourdonnement des abeilles qui s'affairent pour le bien de toute la ruche. En ce début de printemps, elles rentrent les premières pelotes de pollen et de précieuses gouttelettes de nectar qu'elles transformeront en miel. Nous, les humains, avons une grande responsabilité envers le peuple des abeilles. L'apiculteur, bien sûr, qui doit veiller à leur bien-être. Mais nous tous devons nous engager pour un monde sans pesticides tueurs d'abeilles, en commençant par notre balcon et notre jardin !

Marie-Thé Ciana,
Magasin du Monde Sainte-Croix



Témoignage

Je suis apiculteur, formateur en apiculture et collaborateur au MdM Fribourg. Pour moi, le miel est un cadeau de la nature ! Il est le résultat d'une collaboration entre l'abeille et l'homme.

Une colonie (env. 50'000 abeilles) donne annuellement quelques kilos de miel suivant la floraison de l'endroit où elle se trouve.

A la belle saison, le travail des abeilles que j'observe est impressionnant. Une abeille visite journalièrement env. 700 fleurs pour rechercher le nectar et le pollen. Ce nectar, une fois travaillé par l'abeille, devient le miel. La pollinisation est d'une importance capitale pour assurer notre alimentation en fruits et légumes.

La campagne de l'Association Romande des Magasins du Monde nous informe que l'apiculture est également pratiquée dans les pays du Sud. Avec la mise sur le marché de leur miel, les nombreuses coopératives d'apiculteurs en tirent profit pour survivre.

Acheter du miel provenant des pays du Sud, c'est participer au développement de cette magnifique activité qui procure une part de revenu aux apiculteurs-indigènes.

Claude Spicher,
Magasin du Monde Fribourg



Le miel pour ouvrir le dialogue

Benoit Olivier, coordinateur de l'ONG belge Miel Maya Honing, va venir nous visiter et participer aux deux évènements de notre campagne les 18 et 20 mai prochains avec 2 membres de la coopérative apicole COPIASURO du Guatemala (voir ex aequo n°47). En attendant de rencontrer Benoît Olivier, nous lui avons posé quelques questions sur l'univers du miel qu'il explore depuis de nombreuses années.



Photo : Miel Maya Honing

Si vous deviez décrire Miel Maya Honing en quelques mots pour les lecteurs, que diriez-vous ?

Miel Maya Honing est une ONG de coopération au développement qui appuie des organisations apicoles du Sud pour améliorer les conditions de vie de leurs membres, grâce à l'apiculture.

J'ai lu que vos aventures ont commencé en 1975 avec l'arrivée de 10 tonnes de miel du Guatemala en Belgique, c'est incroyable !

En réalité, c'était 20 tonnes, mais c'est tellement incroyable que le responsable du site web de la coopérative n'a jamais voulu croire que c'était possible et qu'il a laissé la mention de 10 tonnes que vous avez trouvée. À l'époque, un missionnaire belge voulait appuyer un projet de développement dans le nord du Guatemala. Il a trouvé cet énorme stock d'inventus et il a eu l'idée de le commercialiser en Belgique pour générer un revenu pour ce projet. Le commerce équitable était balbutiant à cette époque et ce que les acheteurs conventionnels lui proposaient comme prix ne lui convenait pas, alors il a décidé de créer une association afin de vendre ce miel au prix juste !

Le miel a donc été le déclencheur de la mission de sensibilisation, et 40 ans après, vous êtes devenus des spécialistes du miel : que pourriez-vous dire aux bénévoles des Magasins du Monde qui démarrent une campagne sur ce produit ?

Que le miel est un produit qui présente de nombreux avantages. Que son prix est relativement stable, pas aussi fluctuant et spéculatif que celui du café par exemple. Que son prix est aussi relativement élevé, et ce depuis de nombreuses années. Que souvent les producteurs de miel sont aussi producteurs de café et que cette combinaison miel-café est gagnante : on a remarqué que les coopé-

Vous allez venir nous voir en mai, avec les apiculteurs de la coopérative COPIASURO du Guatemala, les connaissez-vous déjà ?

Oui, Miel Maya Honing a collaboré avec COPIASURO dans le passé. Nous avons un projet de travail de recherche et développement de miels monofloraux, non produits en Europe. Nous avons vendu ces miels pendant deux ans, sans un grand succès commercial. Je me réjouis de les revoir pour connaître le bilan qu'ils font de cette expérience. De manière générale, ce type de rencontre est toujours très enrichissant !



ratives qui diversifient leurs activités s'en sortent mieux financièrement et, par ailleurs, le café, avant d'être un fruit, est une fleur. Avoir des ruches à proximité aide donc à la pollinisation. Que c'est un produit qui se conserve bien, se transporte facilement, se stocke et se vend sur plusieurs mois, ce qui est pratique pour nous, mais permet aussi aux producteurs de se créer une épargne, dans la mesure où ils ne sont pas obligés de le vendre tout de suite. Et enfin, que c'est une activité qui ne demande pas de terres ou d'investissement important, donc accessible aux petits paysans.

Et au niveau de la sensibilisation vers le public ? Nous avons près de 1'000 bénévoles dans les Magasins du Monde et ce sont eux et elles qui vont porter le message de la campagne...

Le miel permet souvent d'ouvrir le dialogue avec la clientèle. Par exemple sur le fait qu'on le produise aussi en Europe. Pourquoi le faire venir de loin, le laisser concurrencer le miel européen ? En Suisse comme en Belgique, nous avons la réponse, puisque nous ne produisons respectivement qu'un tiers et un cinquième de notre consommation.

Et il y a le problème, très discuté actuellement, de la mortalité des abeilles. Chez Miel Maya Honing on vous demande souvent « comment vont les abeilles » ?

L'enjeu essentiel de la préservation de l'abeille est un langage commun car il concerne notre survie. Nous travaillons donc sur deux axes : la sensibilisation au commerce équitable et le dialogue avec le public et les apiculteurs belges sur le thème de l'abeille comme alliée des politiques environnementales. Si on interdit aux gens certaines activités néfastes pour l'environnement (en imposant par exemple des réserves naturelles), il faut leur donner des alternatives : l'apiculture en est une.

À ce propos, que penser de l'apiculture vue comme une exploitation des abeilles, je pense notamment aux vegans qui disent qu'on leur « vole leur nourriture pour la remplacer par du glucose ».

Il y a plusieurs manières de pratiquer l'apiculture. Dans le commerce équitable, l'apiculture est durable, respectueuse de l'abeille, même s'il est vrai que l'on donne un peu de sucre aux abeilles pendant la période d'hivernage, cela n'a rien à voir avec une pratique intensive, qui existe. De plus l'apiculture permet aux populations locales de se procurer un revenu, ce qui est une alternative, notablement dans les pays d'Amérique du Sud, aux activités de déforestation.

D'ailleurs, l'apiculture est proposée en Afrique par le WWF comme activité annexe aux planteurs qui ont pour mission de replanter la forêt dans des réserves naturelles. Il faut savoir que la principale source de nectar pour les abeilles, ce ne sont pas, contrairement à ce qu'on imagine, de grands parterres de fleurs mais plutôt les fleurs des arbres ! Tout est donc très lié.

Il existe paraît-il des miels entièrement synthétiques...

Oui, les Chinois sont très forts pour ça. Le miel est un mélange de fructose, de glucose, d'eau et de toute une série d'autres sucres, de vitamines, d'enzymes et d'oligo-éléments qui en font un cocktail très complexe. Il y a des gens qui arrivent à créer un miel de synthèse qui est très difficile à détecter lors des contrôles... Par contre, j'ai rencontré récemment une personne qui fabrique des pansements pour cicatriser les plaies des chevaux de compétition. Pour cela elle utilise du miel. Elle a essayé de fabriquer elle-même du miel de synthèse, avec du fructose, du glucose : elle n'a jamais obtenu les mêmes résultats de cicatrisation qu'avec du « vrai » miel...

Propos recueillis par Nadia Laden



Miel Maya Honing, Maya Fair Trade : de quoi s'agit-il au juste ?

Les anciens militants, pour un commerce équitable, s'en souviennent sans doute. Dans les années 1980, claro fair trade (à l'époque OS3) a importé du miel provenant de petits apiculteurs du Chiapas à travers l'association belge Miel Maya Honing (MMH), qui avait travaillé, avant la guerre civile et la répression militaire au Guatemala, avec des petits apiculteurs de ce pays. L'achat du miel sur la base des critères du commerce équitable avait un double objectif : procurer des revenus rémunérateurs aux apiculteurs mexicains, en majorité d'origine maya, et soutenir, avec les bénéfices des ventes, des réfugiés guatémaltèques au Chiapas. Après les accords de paix en 1996, MMH a repris ses activités au Guatemala en y œuvrant, comme dans d'autres pays d'Amérique latine et depuis quelque temps d'Afrique, pour que l'apiculture devienne, en appliquant les critères du commerce équitable et du BIO, une véritable alternative de développement. Après avoir mené l'ensemble des projets par ses propres soins, MMH a cessé, début 2006, de gérer le domaine commercial, assuré, depuis lors, par la société coopérative à finalité sociale Maya Fair Trade.

Elisabeth Piras



Photos : Miel Maya Honing

Derrière les spéculoos Maya, un partenaire apicole à découvrir !

Traditionnellement, les spéculoos se consommaient – entre autres en Belgique – pendant la période de l’Avent, et surtout le jour de la fête de la Saint-Nicolas, dont l’épithète latin « speculator » (surveillant) pourrait être à l’origine de leur nom. Aujourd’hui, cette friandise aux épices et au miel est prisée toute l’année. C’est pourquoi l’association belge Miel Maya Honing (MMH) – qui souhaitait augmenter les ventes de ses partenaires apicoles par la commercialisation de produits à base de miel – a créé, fin 1990, un partenariat avec une petite entreprise familiale également belge et a relevé le défi de produire des spéculoos dont le miel, le sucre de canne et la cannelle sont issus du commerce équitable. Après les premiers essais, tout à fait réussis, l’entreprise a même décidé d’utiliser pour l’ensemble de sa production de spéculoos uniquement du miel importé par Maya Fair Trade, la branche commerciale de MMH !

Actuellement, il s’agit de miel provenant des montagnes du Chiapas, récolté par des membres de Maya Vinic, un partenaire à découvrir !



Photo : Miel Maya Honing

sources de revenu leur permettant de vivre dignement. Au fil des siècles, des nombreuses révoltes ont été réprimées de façon violente par les grands propriétaires terriens et les gouvernements successifs. Toutefois, depuis le début des années 90, les nombreuses manifestations de résistance autochtone à l’occasion des célébrations commémorant les 500 ans de la « découverte des Amériques » et le soulèvement de l’Armée zapatiste de libération nationale en 1994, ont changé peu à peu la donne. Après des ripostes violentes du gouvernement aux revendications indigènes et des exactions paramilitaires, la région s’est progressivement stabilisée, de telle sorte que les familles paysannes d’origine indigène sont aujourd’hui en mesure de développer des activités telles que la production de café, de miel, et d’autres produits agricoles. Les conditions de vie vont en s’améliorant, le travail journalier dans une plantation peut être évité, et l’émigration ne constitue plus la seule alternative.

Forgés par un passé tragique, les membres de Maya Vinic vont de l’avant

Travailler en collectif, dans le respect de chacun et de l’environnement, fait partie des principales valeurs de certains peuples indigènes. De nombreuses coopératives de petits producteurs telles que Tzeltal-Tzotzil (une autre coopérative apicole mexicaine) se réclament de cette tradition qui leur permet d’affirmer leur identité, et de disposer de plus de pouvoir face aux intermédiaires.

Il n’en va pas autrement pour Maya Vinic (« l’homme Maya » en langue tzotzil). Cette coopérative doit sa fondation en 1999 à

Le Chiapas, une terre maya en pleine évolution

Le Chiapas est un des Etats du Mexique présentant le plus haut taux de pauvreté. Avec ceux d’Oaxaca, de Puebla et de Guerrero, il a également le pourcentage de la population d’origine indigène le plus élevé. Ces deux éléments sont en corrélation. En effet, depuis la colonisation espagnole, les indigènes sont majoritairement privés de leurs terres, de leurs droits, et de

Las Abejas (« les abeilles »), une association civile basée à Acteal, dans Los Altos, la région montagneuse du Chiapas, qui défend les droits des peuples indigènes en s'inspirant de la théologie de la libération et en pratiquant la non-violence. En 1997, lors d'une journée de jeûne et de prière pour la paix à Acteal, 45 membres sont assassinés par des paramilitaires. En réaction, Las Abejas a choisi de poser un acte d'espoir, autrement dit de promouvoir, à travers Maya Vinic, la commercialisation directe de café et d'autres produits agricoles. Leurs buts sont d'obtenir de meilleurs prix, de valoriser les potentialités des communautés et de renforcer, ainsi, leur autonomie.

Les membres de Maya Vinic – actuellement 680 – sont tous originaires des peuples Maya Tsotsil, Tzeltal et Cho'í. Répartis sur près de 50 communautés, pour la plupart isolées et peu accessibles, ils cultivent du maïs, des haricots et quelques fruits et légumes pour la famille et produisent du café et du miel pour la vente. Cette « culture de rente » procure à la population locale souvent le seul revenu monétaire. Cependant, comme ils sont souvent exploités par des intermédiaires, les producteurs n'y trouvent pas leur compte. Seuls le réseau des organisations du CE et la certification Fairtrade – accordée à Maya Vinic en 2003 pour le café, en 2009 pour le miel – garantissent des prix rémunérateurs et des avantages tels qu'une prime. Cette dernière a permis à la coopérative, entre autres, d'acheter, près de ses installations à Acteal, un terrain et d'y construire un « Centre didactique écologique » comportant plusieurs volets dont une pépinière de plants de café, un potager dont la production est destinée aussi bien aux repas des réunions qu'à la vente ou encore un rucher-école qui renforce le projet apicole de la coopérative.

« Les abeilles sont la vie et l'espoir »

Les montagnes du Chiapas, recouvertes largement de forêt, offrent des conditions idéales pour les abeilles et l'activité apicole : climat tropical humide, peu de routes, pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. Pour quelques membres de Maya Vinic, la vente de miel rapportait, déjà, un petit revenu complémentaire. En 2005, la coopérative distribua une ruche à chaque membre dans le but de diversifier les sources de revenu ; mais faute d'encadrement, la plupart des membres abandonnèrent ce projet. La coopérative, par

contre, continuant à y croire, mit sur pied un « comité Miel », chargé de suivre des formations puis initier d'autres personnes aux pratiques apicoles. Fin 2008, Maya Fair Trade noua des contacts avec Maya Vinic, puis soutint, avec MMH, la professionnalisation du projet apicole, en organisant, entre autres, un système d'assistance technique et des formations. Ayant, déjà, fait ses preuves dans le domaine du café, Maya Vinic réussit à obtenir, en 2009, la certification Fairtrade du miel. Parallèlement, les méthodes de l'apicul-



Photos : Miel Maya Honing

ture BIO ont été introduites pour l'ensemble de la production. Une grande partie du miel est aujourd'hui certifiée.

Ces dernières années, le nombre des apiculteurs – et des ruches - ne cesse d'augmenter, car non seulement le miel constitue un complément nutritif apprécié par les familles, mais il pallie aussi au manque à gagner dû à la chute de la production du café, frappée par la maladie. Grâce à la prime du CE, du matériel apicole a pu être acheté, favorisant l'amélioration de la production et de sa qualité.

En 2016, Maya Vinic a compté 113 apiculteurs, tous convaincus, comme le dit l'un d'eux, que « les abeilles sont la vie et l'espoir » !

Produire du miel ne se fait pas sans entraves

Comment garantir la traçabilité qui passe, principalement, par des écrits, si le producteur est analphabète, et ne parle que sa langue indigène ? C'est un problème que Maya Vinic espère résoudre à terme, en misant sur la formation des anciens, et sur l'implication de jeunes ayant eu l'opportunité de faire des études. Toutefois, le



projet apicole dépend aussi de facteurs plus difficiles, peut-être même impossibles à maîtriser. Disposant seulement de quelques petits lopins de terre destinés à assurer la subsistance familiale, les apiculteurs placent les ruchers entre les caféiers, à plusieurs heures de marche des villages et des routes. Ils s'y rendent aussi souvent que possible en fonction de leurs autres travaux, mais n'ont aucun moyen d'empêcher des vols ou des actes de vandalisme. De plus, les maladies, la prolifération des abeilles africanisées, et les effets du changement climatique tels que les pluies abondantes au moment de la floraison, diminuent la production de miel de façon inquiétante.

Il n'y a pas que les abeilles qui essaient !

Si Maya Vinic est en train d'améliorer considérablement les conditions sociales et économiques de ses membres, tout en préservant, voire cimentant leur identité, c'est grâce à l'union et l'entraide cultivées au sein de la coopérative. Ce même souci du vivre ensemble la motive, également, à tisser des liens avec d'autres coopératives

indigènes de la région, et à appuyer, à travers des interventions du « comité Miel », le développement de projets apicoles. De plus, les coopératives moins bien loties peuvent utiliser le réseau internet du siège administratif de Maya Vinic à San Cristóbal.

L'apiculture, un frein à l'émigration et un avenir pour la jeunesse !

A l'instar des organisations apicoles du Guatemala CIPAC et COPIASURO (voir ex aequo 47), Maya Vinic considère que grâce au commerce équitable, l'apiculture est une activité rentable et, par conséquent, un frein à l'émigration. C'est pourquoi, Maya Vinic s'attelle à former des jeunes – filles et garçons de 11 à 24 ans – et leur procure ensuite de quoi commencer leur propre production. La relève est assurée !

Elisabeth Piras

Envie d'en savoir plus ?

Le site www.maya.be vous propose de nombreux renseignements, témoignages et photos.



Photos : Miel Maya Honing

Le bar à café Maya Vinic – un pari réussi !

Au centre de San Cristóbal de las Casas, dans une rue piétonne très animée, se trouve un bar à café pas comme les autres. En effet, c'est le seul dans cette région à être créé et géré par une petite coopérative paysanne indigène! Un défi que Maya Vinic relève, depuis 2011, grâce à ses propres efforts et au partenariat avec des clients japonais, dans le but de valoriser son café, torréfié par ses propres soins, ainsi que son miel, et de créer de l'emploi. Parallèlement, il s'agit aussi de sensibiliser la population locale et les touristes aux valeurs de leur communauté, et de contribuer, ainsi, à un changement de mentalités vis-à-vis des peuples indigènes !

Les débuts n'étaient pas faciles, mais petit à petit, le nombre de clients augmente, et l'offre des produits à consommer ou à emporter se diversifie. Pâtisseries, gâteaux, tartes, barres de chocolat à base de cacao des basses terres du Chiapas et autres friandises proviennent de petites entreprises de la région. La gestion quotidienne de leur bar et des ventes est assurée exclusivement par des filles et fils des membres de Maya Vinic. Disposer d'un emploi, assumer des responsabilités – tout en étant encadrés par la direction de la coopérative et un consultant extérieur – renforce leur autonomie et les prépare à prendre d'autres engagements.

Gageons que cette success story permettra à d'autres organisations paysannes de la région et d'ailleurs de croire en leurs potentialités.



Légumes-racines rôtis au miel

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°.
Dans un bol, mélanger au fouet l'huile, le vinaigre et le miel.
Mettre les légumes dans un plat de cuisson, verser la sauce dessus et bien mélanger.
2. Cuire au four 45 minutes en remuant de temps en temps (les légumes sont confits mais encore un peu croquants).
3. Servir chaud.

Pour 4 personnes

- 4 carottes en bâtonnets
- 2 betteraves crues en bâtonnets
- 1 oignon rouge en grosses tranches
- 2 gousses d'ail pelées et écrasées
- 3 cs d'huile d'olive**
- 3 cs de vinaigre balsamique**
- 2 cs de miel**
- Sel et poivre



Photo : Libre de droit

Vous pouvez utiliser tous les légumes-racines que vous aimez, mais par exemple avec des patates douces, c'est délicieux !

La plupart d'entre nous ne connaissent le miel que sur les tartines du petit déjeuner ou comme ingrédient de recettes de pâtisserie. Mais que ce délicieux produit extrait des ruches soit plus qu'idéal pour les sauces à salade doit mettre la puce à l'oreille de celles et ceux qui aiment les douceurs. Avec une délicieuse sauce au miel, votre salade sera un régal ! Essayez plusieurs sortes de miels dans vos sauces, chaque vinaigrette prendra un caractère individuel.

Isabelle Mioche Henry



Peau neuve pour les miels aux douceurs exotiques



Photos : claro fair trade

Chez claro, nous avons tout récemment revisité une partie de nos pots de miel avec un nouveau design et une nouvelle contenance (500g). L'excellente qualité de son contenu reste inchangée, grâce aux partenariats que nous tissons depuis de longues années avec des producteurs d'Amérique latine. La continuité, c'est notre plus grande force, au Sud pour les fournisseurs comme au Nord pour les consommatrices et consommateurs fidèles.

- L'accès au marché de micro-producteurs et productrices est un atout du commerce équitable à échelle humaine que nous favorisons. Un de ses bénéfiques indirects transparait par exemple dans la coopérative COPIASURO, où aujourd'hui le 100% de ses membres peuvent envoyer leurs enfants à l'école.
- En plus de répondre à une demande qui dépasse l'offre de miel local, ces miels équitables apportent une diversification

des goûts intéressante pour les amatrices et amateurs. Certains miels monofloraux sont issus de fleurs que nous ne connaissons pas dans notre pays comme l'azahar, l'acahual ou l'eucalyptus qui leur procure cette douce saveur d'exotisme. Laissez-vous transporter vers d'autres contrées en dégustant leurs doux arômes !

Spécialités de gebana:

Mangues fraîches

Nos mangues fraîches sont cultivées dans le sud-ouest du Burkina Faso. Les conditions climatiques y sont excellentes pour les petits producteurs de fruits bio.

Précommandez maintenant les mangues douces, la livraison est prévue pour le début du mois de juillet, juste après la récolte.

Vente en ligne:
www.gebanashop.ch

Marché paysan mondial
www.gebana.ch



Fair Trade Town

Communes équitables, solidaires et responsables

Le 13 février dernier, Berne est devenue la troisième ville de Suisse à porter le titre de Fair Trade Town, rejoignant ainsi les 1700 communes qui ont reçu cette distinction dans le monde. L'Association romande des Magasins du Monde est membre de Swiss Fair Trade (SFT) qui porte la campagne Fair Trade Town. Comment avance cette campagne en Suisse romande ? Les équipes des Magasins du Monde de Delémont, Montreux, Porrentruy et La Chaux-de-Fonds nous livrent leur témoignage.

Une ville ou une commune doit remplir cinq critères pour obtenir la distinction Fair Trade Town :

1. La ville ou la commune se prononce en faveur du commerce équitable.
2. Un groupe de travail coordonne l'engagement de la ville ou de la commune en faveur du commerce équitable.
3. Les commerçants et les restaurateurs proposent plusieurs produits issus du commerce équitable.
4. Les institutions et les entreprises utilisent des produits issus du commerce équitable.
5. La population est sensibilisée au commerce équitable.



Photo : Fair Trade Town - 13 février 2017
Berne est la première grande ville de Suisse à porter officiellement le titre de Fair Trade Town. C'est à la Haute école spécialisée bernoise que les membres du conseil municipal Reto Nause et Franziska Teuscher ont reçu la précieuse distinction des mains de Tobias Meier, président de Swiss Fair Trade.

Chacun peut participer à Fair Trade Town et prendre l'initiative de faire de sa ville ou de sa commune une Fair Trade Town (FTT). Plusieurs communes de Suisse romande se sont intéressées à l'obtention de la distinction. Qu'en est-il à Delémont, Montreux, Porrentruy et La Chaux-de-Fonds, communes où un Magasin du Monde s'est impliqué dans la démarche FTT ?

En 2015, Delémont est la première ville suisse qui s'intéresse à la démarche

Un politicien local intéressé par la démarche FTT dépose au Conseil de ville une motion qui sera acceptée le 27 avril 2015. L'équipe du Magasin du Monde qui soutient la démarche incite les différents commerces de Delémont à se fournir en produits équitables en préparant un modèle de lettre pour sensibiliser les cafés, restaurants, hôtels, administrations publiques, musées, bibliothèques à l'effort commun que représente l'obtention de la distinction. En 2015, la presse annonce à tort que Delémont a décroché la distinc-

tion. Pour Michèle, du Magasin du Monde de Delémont, la suite n'a été que déconvenues : « Nous n'avons pas eu de nouvelles des lettres qui auraient dû être envoyées par Swiss Fair Trade. Aucun commerçant ne s'est adressé à nous consécutivement à ces démarches pour s'approvisionner en produits équitables. Le politicien qui avait réussi à faire passer la motion a déménagé. Au sein du magasin, l'investissement demandé pour lancer une réelle dynamique et trouver d'autres relais était gigantesque par rapport aux forces actives. Nous n'avons plus eu le temps d'entamer d'autres démarches. Actuellement, ce sont majoritairement des élan individuels qui répondent à la démarche FTT. Cette initiative est importante, mais un Magasin du Monde ne peut pas porter un tel élan seul. Il aurait fallu constituer un groupe de travail ! »

Non-entrée en matière de Porrentruy, La Chaux-de-Fonds et Montreux

A Porrentruy, le projet FTT n'a pas été accepté par le Conseil de ville. La motion tombait mal dans l'agenda politique de la commune qui venait d'obtenir son statut de Cité de l'énergie et procédait à une réforme de ses services communaux. Les bénévoles du Magasin du Monde avaient démarché de nombreuses entreprises mais ont le sentiment qu'un groupe de travail aurait été nécessaire pour les soutenir.

A La Chaux-de-Fonds, deux motions déposées au Conseil général de la Ville, l'une pour FTT et l'autre pour encourager les achats publics responsables, selon la

démarche de Solidar (membre de SFT) ont été refusées. Les finances de la Ville sont dans le rouge et selon le classement de Solidar, La Chaux-de-Fonds se classe avant-dernière en Suisse romande pour les achats publics équitables. Pour Anne, responsable du Magasin du Monde, « il faudra attendre des jours meilleurs pour la Ville et de nouvelles autorités plus à même d'entreprendre la démarche ».

A Montreux, le projet présenté juste après que la commune s'est investie dans un projet de réduction de la consommation de l'éclairage public a également échoué au législatif communal. L'équipe du Magasin du Monde continue toutefois de fournir les commerces et entreprises alentour en produits équitables.

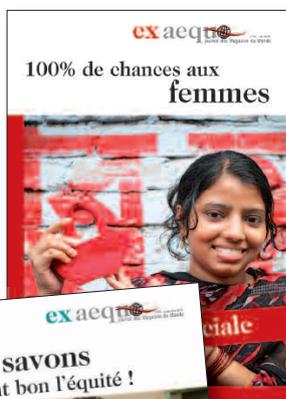
Comme le montrent ces exemples, la démarche FTT a un certain potentiel mais n'a pas encore eu le succès escompté en Suisse romande. En effet, de nombreuses distinctions communales entrent en concurrence (villes et villages fleuris, Green award, Cité de l'énergie, etc.) et demandent toutes un fort investissement en temps et en énergie. Les équipes des Magasins du Monde sont très ouvertes à la démarche mais attendent un soutien efficace des responsables de la campagne FTT. Ceux-ci ont d'ailleurs empoigné ce problème et ont lancé un nouveau système d'ambassadeurs et de parrainages. Affaire à suivre...!

Elisabeth Kopp Demougout



Photo : © Martine Gueux

Illuminez d'un rayon d'équitable votre table du petit déjeuner



Agenda

- 13 mai :** Journée mondiale du commerce équitable.
- 18 mai :** Jardin botanique de Lausanne, dès 18h30.
Table ronde : « Miels d'ailleurs et d'ici. Enjeux locaux d'une production équitable ».
- 20 mai :** Evologia, Cernier, dès 10h. Divers ateliers : « Miels du Sud et miels du Nord : enjeux et complémentarités ».
- Du 19 au 21 mai :** 7^e édition de la Fête de la Nature.
- 27 juin :** Fête de la Solidarité au Collège de Delémont organisée par la FICD.
- 20 août :** Sur les quais de Morges, Colibri festival.
Stand Magasin du Monde.

Tous les événements de la campagne « **Le miel, on en connaît un rayon** », organisés par les Magasins du Monde, seront annoncés sur le site internet : www.mdm.ch

Abonnement 2017 : je m'abonne à *ex æquo* à titre de

Bénévole	30 CHF	<input type="checkbox"/>	Membre soutien	110 CHF	<input type="checkbox"/>
Ami-e des Magasins du Monde	70 CHF	<input type="checkbox"/>	Parrain/Marraine	360 CHF	<input type="checkbox"/>

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

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Code postal - Localité _____

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