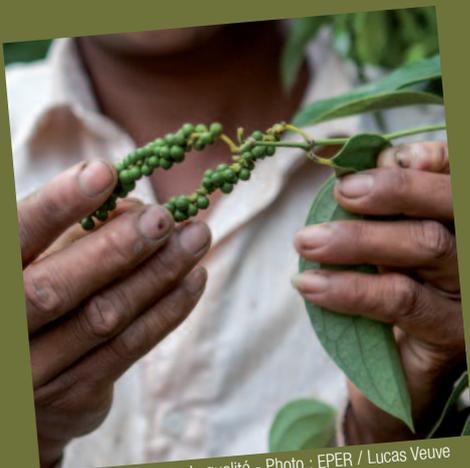




Photo : Montebello

Mettre fin à la pauvreté « partout et sous toutes ses formes »



Du poivre, oui ! Mais de qualité - Photo : EPER / Lucas Veuve

Editorial	2
La vie du mouvement	
Madeleine, douce comme du beurre	3
Dossier	
Les objectifs de développement durable : et le commerce équitable dans tout ça ?	4
Le commerce équitable, pionnier de l'économie durable	6
Du poivre, oui ! Mais de qualité !	8
La voix des producteurs	
A Montebello, on va au-delà du bio !	10
La recette	
Lapin à la cannelle	13
Le produit	
Authentiques savons d'Alep	14
Action citoyenne	
Initiative « Pour la souveraineté alimentaire »	15
Agenda	16
Merci de votre engagement pour que le commerce équitable progresse chaque année un peu plus !	

Impressum

Journal des Magasins du Monde
ex aequo n°61 - mars 2018
Tirage 800 ex. - 4 parutions par an
Lorsque la forme masculine est utilisée dans ex aequo,
elle désigne aussi bien les femmes que les hommes.
Le genre masculin est utilisé sans aucune discrimina-
tion 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 - Manuel Martinez de
Tejada - Nadia Laden - Andréa Rajman - Anaïs Monnin
Anne Monard

Ont collaboré à ce journal

Jannick Badoux - René Longet - Joëlle Herren
Elisabeth Piras avec l'aimable collaboration de Maria
Girolomoni - www.lesfillesatable.com - Catherine
Rollandin - Gérald Progin

Photos Jannick Badoux - Green Net - Gino
Girolomoni Cooperativa Agricola - Copiasuro
Libre de droits - Max Havelaar - EPER / Lucas Veuve
www.lesfillesatable.com - Anne Monard

Maquette et graphisme Atelier Diaphane

Relecture Daniel Devaud / L'équipe de rédaction

Impression Papier recyclé
Centre d'impression Le Pays SA, Delémont

Envois postaux Magasin du Monde Delémont

Travaillons ensemble pour construire un demain meilleur

Septembre 2015, les États membres de l'ONU se sont fixés 17 objectifs dont le but est, à l'horizon 2030, de dessiner un avenir sans pauvreté, où les activités humaines se font dans le respect de la planète et où chacun peut prospérer.

C'est à ces objectifs que le dossier de ce numéro d'ex aequo est dédié et au travers duquel il sera possible d'apprécier la contribution du commerce équitable dans cet effort commun.

Nous découvrirons également le portrait de Madeleine, engagée de longue date dans le mouvement des Magasins du Monde, qui à son échelle, fait aussi la différence.

Puis nous ferons le point sur l'initiative pour la Souveraineté alimentaire qui n'a pas pu résister aux oppositions politiques.

Soulignons quoi qu'il en soit que tout projet visant créer un avenir plus juste nécessite que chacun (individu, ONG, entreprise, État, etc.) réalise son potentiel d'action à son échelle et œuvre en commun à la réalisation de celui-ci.

L'équipe de rédaction

Votre spécialiste d'artisanat d'art de la Colombie

Bijoux en ivoire végétal (Tagua) / Sacs et accessoires en cuir

Bijoux en argent / Objets en bois / Bijoux en soie / www.shop.markatino.ch



Madeleine, douce comme du beurre



Nous aurions pu avoir la curiosité d'aller à la rencontre de Noémie Schmid, jeune actrice valaisanne qui brille à Paris... mais nous avons préféré rencontrer sa grand-maman, Madeleine !

Le mercredi 17 janvier, nous bravons donc la tempête pour rendre visite à Madeleine, à Riddes, dans le but de papoter avec elle de toutes ces années qu'elle a passées au Magasin du Monde de Martigny.

Joseph, son mari (qui a été pendant de nombreuses années le réparateur des menus objets arrivés cassés au magasin de Martigny) nous accueille. Il nous sert un café puis s'éclipse.

Madeleine, nous raconte son enfance, sa vie d'épouse de médecin de campagne, de maman, son activité au Magasin du Monde... tantôt émue, tantôt enjouée. Pendant la guerre, son papa - d'origine hollandaise - accomplit ses études dans la seule université catholique de Hollande. Lorsque cette dernière est détruite, l'Université de Fribourg invite les étudiants sans toit à poursuivre leur formation en sol helvétique. C'est dans cette ville qu'il fait la connaissance de la mère de Madeleine. Madeleine voit le jour le 27 juin 1927 dans le canton de Fribourg. Elle est la troisième enfant d'une fratrie de 12, composée de 5 filles et 7 garçons. Trois de ses sœurs vivent encore à Zurich, Maastricht et Utrecht. Madeleine fera la connaissance de Joseph grâce à son frère aîné, chef scout. Ce dernier invite régulièrement sa troupe à bricoler à la maison, où une pièce est entièrement dédiée à cette occupation, et où Madeleine ne passait pas inaperçue en apportant les tartines de confiture pour le goûter! Joseph fait ses études de médecine à Berne, alors que Madeleine rejoint le CHUV pour effectuer sa formation d'infirmière. Elle travaillera ensuite à Samedan. C'est à cette période que sa maman est victime d'une hémorragie cérébrale qui provoquera son décès. Madeleine rentre donc à la maison pour s'occuper de deux sœurs et d'un frère encore adolescents et travailler de nuit à l'hôpital. Madeleine et Joseph se marient en 1956. Puis arrive la petite Judith, première d'une jolie lignée de six enfants.

Sa formation de médecin généraliste terminée, Joseph prend la succession du médecin du village de Riddes. Tous les matins, Madeleine seconde Joseph dans son cabinet médical installé dans la maison familiale. Elle nous raconte avoir recueilli avec sa Simca, à la Tzoumaz (Mayens-de-Riddes), des skieurs blessés pour les amener auprès de Joseph. Le brancard dépassait l'arrière de la voiture, mais à cette époque cela n'était pas grave !

Elle s'occupait quotidiennement de ses 6 enfants, et s'engage au Magasin du Monde de Martigny car elle a du temps à disposition !... (C'est une manière de voir les choses !).

Madeleine a fait partie des premières bénévoles du Magasin du Monde de Martigny. Ce groupe avait un petit entrepôt, mais pas de local de vente. Le jeudi Madeleine entreposait donc la marchandise dans sa voiture pour aller la vendre au marché de Martigny. Il était important que les bénévoles soient ponctuelles afin d'avoir une place !

Puis le premier magasin a été ouvert dans une villa occupée par les architectes chargés de la construction de la Migros. Lorsque la grande enseigna a vu le jour, la villa a été détruite et les bénévoles ont dû trouver un autre local.

À cette époque déjà, les Magasins organisaient des séances plusieurs fois par an. Madeleine était une bénévole dynamique : elle a tenu les cordons de la bourse pendant près de vingt ans, et se déplaçait régulièrement en voiture aux réunions d'information de l'association romande des Magasins du Monde, faïtière de tous les magasins, à Yverdon.

Madeleine a également œuvré pour son village : elle était en effet impliquée, avec Joseph, dans l'organisation du CNEM (Concours National d'Exécution Musicale) à l'accueil des musiciens dans les familles de Riddes. Elle y a œuvré pendant plus de vingt ans, avant de passer la main l'année dernière.

Lorsque tous leurs enfants ont pris leur envol, les amoureux ont profité de voyager. Le plus beau souvenir de Madeleine reste un voyage en Islande : elle a été très émue de voir que des fleurs peuvent pousser dans la lave stérile des volcans, preuve que la vie est possible !

Récemment encore ils ont visité le Mali, où l'une de leurs petites-filles (le couple a douze petits-enfants) a vécu pendant six mois.

Fin 2016, Madeleine quitte son poste de bénévole du Magasin du Monde de Martigny, des problèmes de santé étant survenus qui l'ont empêchée de garder son indépendance. Elle a cependant retardé le moment fatidique où elle a dû se résoudre à rendre la clé du magasin.

Madeleine est toujours « époustouffée » de constater qu'il existe encore des personnes qui ne connaissent pas les Magasins du Monde !

À nous donc de nous démenar et de faire en sorte que Madeleine ne soit plus déçue. Nous lui devons bien cela, en guise de remerciement pour tout le temps qu'elle a consacré aux MdM !

Jannick Badoux

Les objectifs de développement durable : et le commerce équitable dans tout ça ?



Photo : Green Net

En septembre 2015, l'assemblée générale des Nations Unies a adopté les objectifs de développement durable (ODD). Il s'agit d'une liste de 17 objectifs visant, à horizon 2030, « à éradiquer la pauvreté, protéger la planète et garantir la prospérité pour tous ». Chaque objectif compte un certain nombre de cibles spécifiques ; pour être en mesure d'atteindre cette mission, tous les acteurs (gouvernements, organisations internationales, citoyens et ONG) doivent travailler ensemble, main dans la main. Le commerce équitable (CE) a sa part à apporter et contribue ainsi à la réalisation de 10 de ces 17 objectifs. Voyons cela de plus près :

Objectif 1 : pas de pauvreté

Le commerce équitable combat la pauvreté grâce à des relations commerciales à long terme avec des coopératives de producteurs de pays du Sud ; cette relation leur garantit un revenu juste et stable.

Objectif 2 : éradiquer la faim

Des contrats commerciaux fiables et équitables préservent les revenus des agriculteurs - cela contribue à la sécurité alimentaire des producteurs, des travailleurs, de leur famille voire de leur communauté.

Objectif 5 : égalité des sexes

Le commerce équitable vise à établir une égalité des droits entre hommes et femmes ; pour un travail égal, un salaire égal doit être accordé. En outre, les droits d'implication et de participation au sein d'une coopérative doivent être égaux.

Objectif 8 : travail décent et croissance économique

Le commerce équitable promeut le respect des droits de l'homme, condamne l'exploitation humaine sous quelque forme qu'elle soit et soutien des projets de développement pouvant notamment améliorer la qualité de vie d'une communauté ou encore développer de manière raisonnée la productivité des coopératives.

Objectif 9 : industrie, innovation et infrastructure

Le commerce équitable garantit aux producteurs une prime relative à leur ventes. Cette dernière est dédiée au financement de projets leur permettant notamment de développer leurs infrastructures ainsi que leurs méthodes d'exploitation et de production de manière durable.

Objectif 10 : réduction des inégalités

Le commerce équitable promeut l'égalité des chances et des droits au sein des coopératives qu'il soutient (accès à l'enseignement, au soin, égalité homme-femme, droit des enfants). En outre, il permet à des coopératives de moindre ampleur d'accéder au marché international sans pour autant être impacté par les logiques de l'offre et la demande grâce notamment au préfinancement des récoltes.

Objectif 12 : assurer des modes de consommation et de production durables

Au Nord, le commerce équitable sensibilise les consommateurs aux problématiques liées au commerce conventionnel et aux impacts positifs du commerce équitable pour les producteurs du Sud. Au Sud, il promeut des méthodes de production durables et respectueuses de l'environnement.

Objectif 13 : prendre des mesures immédiates pour lutter contre le réchauffement climatique et ses impacts

Les normes du commerce équitable relatives au développement durable visent à réduire les gaz à effet de serre lors de la production. Les agriculteurs sont sensibilisés à ces problématiques et bénéficient d'un accompagnement pour réduire leur impact environnemental et s'adapter aux effets du réchauffement climatique lors de formations et d'ateliers.

Objectif 16 : promouvoir des sociétés pacifiques et inclusives pour un développement durable

Le commerce équitable promeut une existence décente en veillant à l'égalité des droits, notamment entre hommes et femmes, et condamnant toute forme d'asservissement humain. Il veille à l'établissement d'une organisation démocratique au sein des coopératives associées.

Objectif 17 : renforcer les actions de mise en œuvre et donner une nouvelle vie au partenariat mondial pour le développement durable

Le commerce équitable est par essence un partenariat entre citoyens, consommateurs, producteurs, entreprises et États qui s'efforcent ensemble d'atteindre les ODD.

Anaïs Monnin et Manuel Martinez de Tejada

Pour en savoir plus

Site des Nations Unies, <http://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/>

Swiss Fair Trade, <http://www.swissfairtrade.ch/fr>



Photo : Gino Girolomoni Cooperativa Agricola

Le commerce équitable, pionnier de l'économie durable



René Longet
Président de la Fédération genevoise de coopération
Expert en développement durable

Contrairement à ce qu'affirment les partisans des traités de libre-échange, ni l'économie ni le commerce ne sont des buts en soi. Les relations économiques doivent être l'occasion d'un échange équitable, répondre à de vrais besoins et s'inscrire dans une gestion prudente des ressources de la planète. Actuellement, quelque 750 millions d'humains, un dixième de l'humanité, n'ont pas accès à de l'eau de qualité potable, sont privés de véritable toit, n'ont pas pu aller à l'école et ne mangent pas à leur faim. En même temps, notre empreinte écologique globale a clairement franchi les capacités de charge des systèmes naturels¹.

Tout nous indique que le dogme fondant le concept économique dominant, à savoir que l'intérêt général résulterait automatiquement de la poursuite par chacun de ses intérêts individuels (« main invisible »), nous conduit dans l'impasse. En réalité, nous avons à intégrer nos trajectoires personnelles dans un dessein collectif, et « c'est toute l'économie qui doit s'inscrire au service de l'humain et du vivant »². Il ne doit plus être possible de gagner sa rentabilité en détruisant de la valeur écologique, humaine et sociale, et il nous faut clairement un autre modèle économique, un autre mode de développement.

Pas de marché sans régulation (et vice-versa)

Depuis la nuit des temps, marché - la rencontre entre une offre et une demande - et régulation - la définition de l'intérêt public - se conditionnent mutuellement. Cela a commencé par la définition des moyens d'échange (monnaie et poids et mesures) et le contrôle de la loyauté des échanges (qualités alléguées, hygiène et sécurité, probité...). Puis il a fallu réglementer la banque, les taux d'intérêt, les relations de travail, plus récemment les aspects environnementaux... Mais c'est à chaque fois un combat entre intérêts particuliers et intérêt général, entre profit à courte vue et bien commun sur la durée.

Parmi les contributions significatives au bien commun : le commerce équitable. Né dans les années 1950 aux Pays-Bas et en Grande-Bretagne, il touche actuellement quelque 12 millions de bénéficiaires. Les labels équitables sont fondés sur la notion de juste prix, intègrent les exigences environnementales (agro-écologique, culture bio) et soutiennent la transformation locale. Le modèle diminue fortement - de moitié, dans le cas du café - le nombre d'intermédiaires. Si ces derniers dominent les filières usuelles, ici c'est le producteur qui est au centre d'une relation la plus directe possible.

Le commerce équitable, illustration de l'économie durable

Défini voici plus de trente ans, le concept de développement durable affirme le droit égal de tous les humains d'aujourd'hui et de demain aux ressources planétaires. Il formule aussi la priorité à donner aux besoins des plus démunis. Les 17 objectifs et 169 cibles de développement durable retenus par les Nations Unies en septembre 2015 en sont l'expression la plus actuelle. Quant à l'économie durable, c'est « une économie qui entraîne une amélioration du bien-être humain et de l'équité sociale tout en réduisant de manière significative les risques environnementaux et la pénurie de ressources »³. Les pratiques du commerce équitable s'inscrivent parfaitement dans cette définition et montrent la voie de l'économie de demain.



Photo : Copiasuro



Photo : libre de droits

1 <http://scientistswarning.forestry.oregonstate.edu/>
2 Passet R., L'économie et le vivant, Payot, Paris 1979.
3 Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE), Vers une économie verte, Nairobi 2011.

Commerce équitable et produits locaux

À l'heure où l'on redécouvre l'importance des savoir-faire locaux, l'importation - même équitable - de produits venant de l'autre bout de la planète reste-t-elle légitime ? Oui, car redonner toute sa place à la proximité ne signifie généralement pas viser l'autarcie. La Suisse présente un taux d'auto-production moyen de 50% ; sans importations, nous ne mangerions qu'un jour sur deux ! Et l'on peut rejeter la dictature des économies d'échelle et des délocalisations sans vouloir pour autant s'interdire de goûter des produits d'ailleurs...

Par ailleurs, la notion de commerce équitable n'est pas limitée aux relations lointaines, et recouvre également les revendications paysannes et les circuits courts dans le Nord comme dans le Sud. C'est ce que Swiss Fair Trade appelle «Domestic Fair Trade» ou «Équitable local⁴». Ainsi, choisir le commerce équitable, c'est prendre ses responsabilités globalement et localement.

Toutefois, si son volume annuel atteint désormais 7,7 milliards d'euros⁵ (2016), sur un flux global de marchandises de près de 16'000 milliards de dollars⁶, cela ne fait encore que 0,5%. L'apport des 17 ODD pourrait ici changer substantiellement la donne. En effet le financement des ODD, et c'est aussi leur principal intérêt, nécessite une réorientation des investissements du secteur public mais surtout privé. C'est entre 3'500 et 5'000 milliards de dollars par an qu'il faudrait rediriger pour les atteindre. C'est loin d'être impossible, ce n'est que 5% du PIB mondial.

Mais cela exige de modifier les critères de l'investissement, de sortir du court-termisme et de repositionner la finance comme moteur de l'utilité⁷. Tout le défi est là, comme il est également dans une régulation internationale mettant fin aux sous-enchères écologiques et sociales, par exemple en donnant valeur universelle aux conventions de l'OIT⁸ et en instaurant un prix du carbone correspondant à ses dommages environnementaux. En attendant, par leur option pour les produits du commerce équitable, des millions de consommateurs participent au quotidien à l'indispensable transition vers la durabilité.

René Longet



Photo : Max Havelaar



Photo : libre de droits

4 www.swissfairtrade.ch/fr/themes/domestic-fair-trade/

5 www.maxhavelaarfrance.org/le-commerce-equitable/le-commerce-equitable/en-chiffres.html

6 www.wto.org/french/news_f/pres17_f/pr791_f.htm

7 Voir à ce sujet Jung, A., Du nouveau en financement externe d'entreprise et son impact sur la création de valeur, in Entreprises vivantes, ensemble elles peuvent changer le monde, L'Harmattan, Paris 2017.

8 www.ilo.org/global/standards/introduction-to-international-labour-standards/conventions-and-recommendations/lang--fr/index.htm

Du poivre, oui ! Mais de qualité !



Si le poivre est très utilisé pour agrémenter nos plats, le terme « roi des épices » est parfois galvaudé. Comme un bon vin, sa qualité dépend de son terroir, mais aussi du soin apporté à la récolte, au séchage et au conditionnement. Zoom sur une démarche participative qui mise sur la durabilité.



Photos : EPER / Lucas Veuve

Parmi les poivres renommés, celui de Kampot, produit au sud du Cambodge depuis le 13^e siècle, est le seul à bénéficier d'une indication géographique protégée qui lui vaut d'être exporté dans le monde entier. Un succès qui n'a pas laissé indifférents les cultivateurs de la région de Memot, à l'est du Cambodge, dont le climat tropical est idéal. La hausse du prix du poivre et la chute du prix d'autres denrées les ont incités à planter cette épice depuis 2013. Ainsi, à Memot, les poivriers s'alignent sur des kilomètres : des rangées de lianes chargées de grappes de baies encore vertes s'agrippant au long de tuteurs hauts de quatre mètres. « Même si j'ai dû emprunter 1000 dollars pour acheter des tuteurs, le poivre rapporte bien plus que le caoutchouc et la noix de cajou et me permet d'envoyer mes enfants à l'école », explique Lim Leang, cultivateur avec sa famille.

Cette zone poivrière est devenue la plus étendue du pays, mais le Cambodge fait encore pâle figure dans les classements mondiaux, notamment parce que la grande majorité de sa production est bradée aux passeurs vietnamiens - les plus gros producteurs de poivre du monde - pour rehausser le goût de leur poivre de moindre qualité.

Comment parvenir à un produit de qualité quand on démarre dans la culture du poivre ? C'est cette question que se sont posée les différents acteurs de cette culture très délicate, aidés par le Cambodian Institute for research and development (CIRD), l'ONG partenaire de l'Entraide protestante suisse (EPER), active au Cambodge.

CIRD a monté trois coopératives regroupant 360 agriculteurs désireux d'améliorer leurs techniques pour atteindre les standards des bonnes pratiques agricoles. « Nous ne visons pas encore le bio, mais une qualité supérieure à ce qui se fait actuellement. Le poivre est une denrée non vitale d'assaisonnement. Il est donc important qu'il soit d'excellente qualité, sinon autant ne pas l'utiliser », explique Virak Cheng, responsable de CIRD.

En amont de la production, la question des engrais et des fertilisants est au centre des préoccupations. Car si les exportations ne tolèrent qu'une dose infime de produits chimiques, la lutte contre les champignons en cas de mauvais drainage du sol est cruciale. CIRD a mis les cultivateurs en relation avec Angkor Green, un distributeur d'engrais et de fertilisants bio, dont les pro-



Poivre noir, rouge ou blanc, quelle différence ?

Toutes les couleurs de poivre viennent du même plant. Le noir est récolté quand les fruits sont verts et séchés au soleil pendant 5 à 7 jours. Le rouge, dont le goût est plus rond, est récolté mûr, quand il est rouge-orangé et séché de préférence à l'ombre pour garder sa couleur. Le blanc vient du poivre rouge qui est trempé dans de l'eau froide pendant une semaine pour que le péricarpe qui entoure la graine se détache.

À Memot, la majorité du poivre produit est noir, car il n'est pas trié à la récolte. Mais les cultivateurs apprennent aussi à faire du poivre rouge lors des formations. Cela demande plus de travail, puisque la récolte, manuelle, est faite en plusieurs fois, mais au final, le poivre rouge se vend le double du prix du noir.

duits sont vendus dans une petite échoppe du marché de Memot. Celui-ci organise des formations pour apprendre à sprayer ses produits ou à faire du compost naturel. « Ces intrants sont un peu plus chers et moins efficaces à court terme que du chimique, mais font leurs preuves à long terme, explique le représentant d'Angkor Green qui a déjà formé plus de 500 personnes. La perspective d'atteindre des normes acceptables et de pouvoir faire passer le prix de vente du poivre au kilo de 8 à 12 dollars est un argument qui parle », explique Ou Chheng, le responsable du projet poivre de l'EPER.

En aval de la production, CIRDA a aussi prospecté auprès des distributeurs de poivre potentiels afin de viser les marchés internationaux pour les producteurs de ses

trois coopératives. Elle a amorcé des démarches collaboratives avec un grand distributeur basé à Memot ainsi qu'avec la plateforme suisse Gebana. Toutes deux ont des exigences de qualité élevées et opèrent des tests pour vérifier que le poivre produit est sain, sans pesticides et traité de manière hygiénique tout en conservant l'humidité nécessaire lors du séchage. « L'établissement de chaînes de création de valeur durables est difficile et nécessite un grand savoir-faire ainsi que des partenaires de confiance », explique Adrien Scherler, responsable des projets de l'EPER au Cambodge. La collaboration avec Gebana a permis aux cultivateurs cambodgiens de vendre près de 500 kg de poivre à 1000 personnes en Suisse.

Joëlle Herren



Photos : EPER / Lucas Veuve

Article plus détaillé

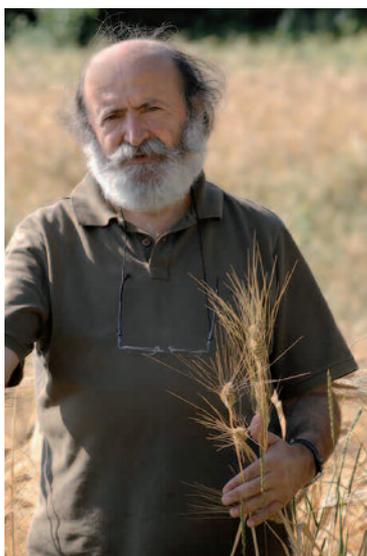
https://issuu.com/eper-heks/docs/magazine_agir_n26

À Montebello, on va au-delà du bio !



Photos : Gino Girolomoni Cooperativa Agricola

Depuis de nombreuses années, **claro fair trade** importe des pâtes bio italiennes à base de blé dur issu de trois anciennes variétés céréalières, d'abord sous la marque d'Alce Nero, puis de Montebello et à présent de Girolomoni. S'agirait-il de trois différents projets ? Non, c'est bel et bien la même coopérative, installée sur la colline de Montebello, qui les produit ! Elle a changé de nom, mais vise toujours l'objectif de départ, à savoir promouvoir le développement durable dans une région rurale marginale en y créant des opportunités économiques, sociales, culturelles et écologiques. Faire résonner sa voix dans ce numéro d'ex aequo consacré au développement durable prend donc tout son sens !



« Alce Nero » - le retour à la Terre Mère

« Alce Nero », la première coopérative italienne vouée à l'agriculture paysanne bio, a été fondée en 1977 par Gino Girolomoni, agriculteur et maire d'Isola del Piano dans les Marches, et 7 agriculteurs locaux. De fait, après un court séjour en Suisse, Gino avait décidé en 1971 de rentrer chez lui pour revaloriser les terres de sa famille, autrement dit de faire le chemin inverse des nombreux jeunes qui, faute de sources de revenu, ont quitté cette région du centre-est d'Italie délaissée à l'époque par le gouvernement. Mais pourquoi avoir choisi le nom d'un indien sioux, Alce Nero (Elan noir) ? L'introduction de l'agriculture bio avait bien sûr pour but de revaloriser les terres abandonnées afin d'assurer la subsistance familiale et un gagne-pain. Toutefois, ce choix reflétait aussi le désir de respecter, à l'instar des peuples amérindiens, la Terre Mère et de s'inspirer de leur manière de vivre en harmonie avec la nature et tous ses habitants...

« Montebello » - le renouveau

Montebello est le toponyme d'une des nombreuses collines d'Isola del Piano. C'est aussi le nom du monastère, construit sur son sommet en 1380, puis tombé en ruine. A l'initiative de Gino, le bâtiment a été rénové de fond en comble, pour accueillir, entre autres, un lieu de rencontre et un musée consacré à la civilisation paysanne. A proximité du lieu se sont ajoutés les bureaux de la coopérative, un moulin à pierre, l'usine de pâtes ainsi qu'un restaurant « du terroir » et un gîte.

Pas étonnant si lorsqu'en 2004 les droits de la marque Alce Nero ont été cédés à un grossiste de produits bio, le nom de « Montebello », ce lieu où selon ses fondateurs « l'utopie est devenue vie », s'est imposé tout naturellement...



Photos : Gino Girolomoni Cooperativa Agricola

« Girolomoni » - transmission et continuité

Depuis le décès de son fondateur en 2012, la coopérative s'appelle « Gino Girolomoni Cooperativa Agricola » et vend ses produits sous la marque « Girolomoni - Oltre il biologico ». Ce nom est certes un hommage, mais affirme aussi la volonté de la coopérative, et de la jeune génération qui a pris la relève de continuer à s'engager « au-delà du bio », à valoriser la culture paysanne, et à améliorer les conditions de vie dans les collines d'Isola del Piano et dans d'autres régions rurales d'Italie.

A Montebello, le développement durable n'est pas une utopie

Aujourd'hui, la coopérative Girolomoni compte 30 membres et travaille, pour compléter sa production, avec 200 paysans bio de plusieurs régions du pays en leur offrant des débouchés réguliers et des prix rémunérateurs. De fait, l'ensemble de la gamme (blé, riz, légumineuses, ingrédients pour les pâtes colorées, huile d'olive, etc.) est d'origine italienne, à l'exception du café d'Haïti, symbole d'un partenariat équitable et solidaire avec un pays du Sud.

L'implantation à Montebello de l'usine de pâtes et d'autres activités économiques telles que le restaurant procurent à 50 personnes un emploi stable, dans des conditions de travail exemplaires. Plus besoin de chercher ailleurs un travail, souvent précaire... ! L'écologie au quotidien y est une priorité (entre autres par le tri des déchets et le choix des emballages) et l'utilisation d'énergies renouvelables un acquis de longue date. En effet, une partie de l'électricité est produite par les panneaux photovoltaïques et les éoliennes installés sur place et le reste provient des centrales hydroélectriques des Dolomites. Dans le but de gagner encore davantage en autonomie, l'introduction de l'électricité par biomasse est actuellement à l'étude...

Et le commerce équitable « dans tout ça » ?

Pour la coopérative Girolomoni la question ne se pose pas... Sans s'y référer explicitement, et en dépit du charisme de son fondateur, elle applique depuis sa création les principaux critères du commerce équitable (travail décent, prix rémunérateur, plus-value au bénéfice des producteurs et transformateurs, respect des personnes et de l'environnement, structures démocratiques...). Par ailleurs, plus de 70% de la production se vend en dehors du réseau du commerce équitable, à l'exception de Rapunzel en Allemagne, de claro fair trade et, depuis peu, de Solidale Italiano. Lancé en 2011, ce projet de CTM Altromercato, organisation-sœur de claro, a pour but de soutenir des coopératives et d'autres collectifs de petits producteurs bio italiens, de promouvoir l'agriculture paysanne, et l'économie sociale, et de contribuer, ainsi, au développement durable du pays...



L'urgence de sauver « l'âme » du bio, menacée par l'agro-industrie

Le pari lancé dans les années 70 est gagné : la coopérative Girolomoni a relancé l'économie locale, freiné l'exode et contribué, de manière considérable, à l'essor de l'agriculture bio paysanne en Italie. C'est aussi grâce à cette réussite que les autorités régionales des Marches reconnaissent depuis quelques temps son importance et lui allouent des fonds. Toutefois, face aux efforts de l'agro-industrie de s'accaparer du bio et d'imposer l'édulcoration de ses normes, il est urgent de sauver « l'âme » du bio, à savoir une agriculture paysanne respectueuse de la terre et de tous ses habitants et qui applique rigoureusement les règles établies. À Montebello, « au-delà du bio » passe aussi par ce défi à relever !

Elisabeth Piras avec l'aimable collaboration de Maria Girolomoni

Envie d'en savoir encore davantage ?

Le site www.girolomoni.it propose de nombreuses informations (en partie disponibles en français) ainsi que des photos et des vidéos...



Photos : Gino Girolomoni Cooperativa Agricola

Du champ à l'assiette...

Dans les collines des Marches, on produit traditionnellement, comme dans d'autres régions de la péninsule, le « blé dur » qui donne son goût particulier aux pâtes italiennes. Dans le but de diversifier la production céréalière, d'augmenter la biodiversité des champs et de bénéficier de cultures plus résistantes, la coopérative Girolomoni a introduit, de plus, trois anciennes variétés dont Graziella Ra®, un blé ancestral, découvert lors de fouilles archéologiques en Egypte, qui se cultive aujourd'hui exclusivement à Montebello. Les deux autres variétés anciennes utilisées dans les pâtes Girolomoni sont le blé Senatore Cappelli à très haute tige (1,80 m !) et l'amidonniere ou Farro triticum dicoccum, un blé rustique, proche de l'épeautre. À l'instar de toutes les variétés anciennes, ces trois céréales sont peu productives, mais particulièrement riches en protéines et autres éléments nutritifs.

Soucieuse de ne pas se limiter à la vente du grain mais d'assurer l'ensemble de la chaîne de production et de bénéficier de la plus-value du produit transformé, la coopérative Girolomoni s'est dotée en 1980 d'un moulin à pierre, puis en 1989 d'une usine de pâtes. Tout en répondant aux exigences actuelles de sécurité alimentaire, la fabrication des pâtes se base sur l'ancien savoir-faire artisanal, et n'utilise que de l'eau fraîche provenant d'une source voisine. De plus, les pâtes fraîches sont séchées pendant de longues heures à basse température (max. 60°), ce qui permet de préserver les valeurs nutritives et organoleptiques du grain lors de la fabrication et de la cuisson.

Lapin à la cannelle

Pour 4 personnes

4 cuisses de lapin ou 4 râbles de lapin

2 oignons rouges

2 gousses d'ail

1 cs de cannelle en poudre et un bâton de cannelle

3 cs de persil haché

1 dl de crème liquide

1 cube de volaille

huile d'olive, sel, poivre

Servir avec de la **polenta**

Les produits indiqués en gras sont disponibles dans les Magasins du Monde et sont issus du commerce équitable.

Éplucher et émincer les oignons. Éplucher l'ail et l'écraser.

Dans une cocotte, faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile et faire revenir les morceaux de lapin. Dès qu'ils sont dorés, les mettre de côté et ajouter les oignons émincés dans la cocotte, les faire fondre.

Ajouter ensuite la cannelle en poudre et en bâton, l'ail écrasé et 30 cl d'eau dans laquelle on aura dilué le cube de volaille. Saler. Remettre les morceaux de lapin dans la cocotte.

Mélanger bien le tout et laisser cuire environ 30 minutes à couvert. Rajouter un peu d'eau si nécessaire lors de la cuisson. Ajouter alors le persil et la crème (si vous voulez une sauce plus onctueuse) et laisser cuire 5 minutes de plus. Servir bien chaud avec de la polenta. Si vous aimez un petit goût acidulé incorporer des pélatinos périnos semi-confites dans votre polenta.



Photo : www.lesfillesatable.com

Extrait de www.lesfillesatable.com



claro
FAIR TRADE

Haut en couleur et 100% équitable

Savourez nos délicieux oeufs de Pâques en toute conscience. 100% équitable. 100% bio.

Disponible dans les Magasins du Monde.

Authentiques savons d'Alep



Photo : Anne Monard



HELVETAS
www.fairshop.helvetas.ch

FAIRTRADE

Depuis 2004, Karawan Authentic cherche et développe des produits exclusifs en matières premières naturelles qui se trouvent le long de la route de la soie. Elle souhaite encourager et préserver l'artisanat traditionnel. Karawan Authentic s'engage pour l'économie solidaire et la durabilité dans chacun de ses points de production.

Savon de 100 g. Cèdre & romarin / Citron & encens

- Matières naturelles de producteurs locaux
- Préfinancement de la production, prix équitables selon les critères OIT Organisation Internationale du Travail
- Artisanat traditionnel

Karawan

L'entreprise a son siège à Lyon, en France. Les savons de Karawan sont faits exclusivement avec de l'huile d'olive d'Alep et des extraits d'essences de plantes soigneusement sélectionnées. C'est ce qui confère à ces savons leurs propriétés soignantes et nettoyantes qui font leur renommée. Pour un usage quotidien, pour tous types de peau, pour le visage et le corps ainsi que pour un masque de soin du visage occasionnellement.

Dans la ville d'Alep, en Syrie, une grande partie des fabriques de savon traditionnelles ont été détruites au cours de la guerre, mais elles sont en train d'être reconstruites. Le producteur de Karawan Authentic a déplacé une partie de ses activités près de la frontière avec la Turquie, pour pouvoir continuer d'assurer la production. Karawan Authentic s'engage pour ses producteurs à Alep, avec lesquels une collaboration s'est instaurée depuis 2004, et pour préserver cet artisanat traditionnel.

www.fairshop.helvetas.ch

Initiative « Pour la souveraineté alimentaire »

L'initiative « Pour la souveraineté alimentaire » a été déposée par l'alliance du même nom à fin mars 2016 avec 109'000 signatures. En automne 2017, le Conseil fédéral propose aux Chambres fédérales de soumettre cette initiative au peuple en recommandant le rejet. Mi-décembre de l'an passé, le Conseil national a approuvé ce rejet à une sérieuse majorité.

L'initiative, dont le nom complet est « Pour la Souveraineté alimentaire. L'agriculture nous concerne toutes et tous », a été déposée par plus de septante organisations, dont les Magasins du Monde font partie. Cette initiative souhaite favoriser une agriculture paysanne indigène diversifiée fournissant des denrées alimentaires saines qui répondent aux attentes sociales et écologiques de la population. Elle veillerait aussi à un libre accès des semences par les paysans, proscrierait les OGM, garantirait un prix équitable aux producteurs et interviendrait sur les droits de douane des importations pour éviter de « casser » les marchés locaux et éviter l'arrivée de produits ne répondant pas à des normes environnementales fixées. Elle souhaite aussi agir sur la réglementation des salaires du monde paysan et interdire les subventions à l'exportation. Par ces différents éléments, elle correspond donc pleinement aux objectifs des Magasins du Monde.

En novembre 2017, le Conseil fédéral a proposé le rejet de cette initiative sans contre-projet. Il estime qu'une partie des revendications a déjà été prise en compte dans la politique agricole actuelle. De plus, il estime que cette initiative va à l'encontre des règles du droit commercial international et irait creuser, plus encore, les différences des prix des denrées agricoles importées avec celles de la paysannerie suisse et favoriserait notamment le tourisme d'achat.

Un contre-projet a toutefois été déposé par le conseiller national Beat Jans (PS) qui, lui, reprend une part essentielle du texte de l'initiative mais insuffisamment aux yeux des initiants. Ainsi, le Conseil national devait se prononcer sur l'initiative et sur le contre-projet. N'ayant pas eu le temps de se prononcer sur l'initiative, il a balayé, dans sa séance du 17 décembre 2017, le

contre-projet d'un revers de main, reprenant à son compte les arguments du Conseil fédéral, notamment sur la question de la liberté de commerce et de concurrence. La majorité de ses membres estime aussi que la politique agricole 2022 répondra aux exigences d'une politique agricole moderne. Seuls les Verts ont défendu l'initiative et le contre-projet. Ce dernier a été refusé par 126 voix contre 49 et 6 abstentions.

Pour conclure ce premier chapitre, les Magasins du Monde ne peuvent qu'être d'accord avec Swissaid qui, dans un communiqué de presse, a déploré la position du Conseil national regrettant « l'occasion manquée d'envoyer un signal positif en faveur de l'agriculture biologique et de relations commerciales équitables » et de se démarquer de la volonté du Conseil fédéral de libéraliser le secteur agricole. Outre l'aspect équitable, une telle libéralisation ne peut qu'aller à l'encontre de l'environnement, de la survie d'une agriculture paysanne de proximité et à dimension humaine. Reste à attendre la position du Conseil des États et, par la suite, la votation populaire.

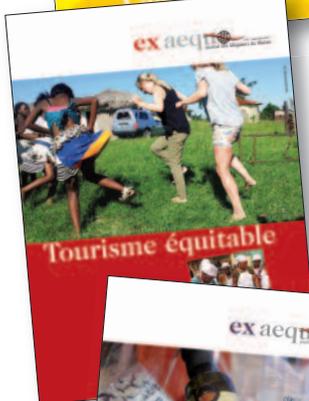
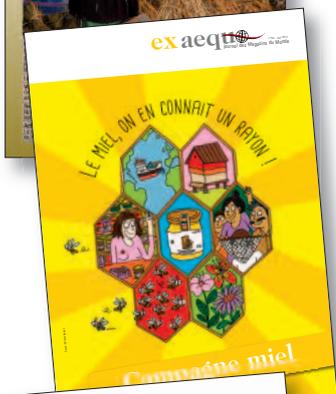
Gérald Progin





Mettez-y votre grain de sel

Photo : Anne Monard



Agenda

1^{er} mars au 15 avril : Festival du Film Vert
www.festivaldufilmvert.ch

8 mars : Journée mondiale de la femme

20-27 mars : Festival des films du Sud à La Chaux-de-Fonds
Stand Magasin du Monde
www.passioncinema.ch/festival-du-sud/

12 mai : Journée mondiale du commerce équitable
Lancement de notre campagne 2018, le café !
« En grains, sinon rien »

Abonnement 2018 : 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.

61