



Photo : © TerrEspoir

Des partenariats qui changent leurs vies

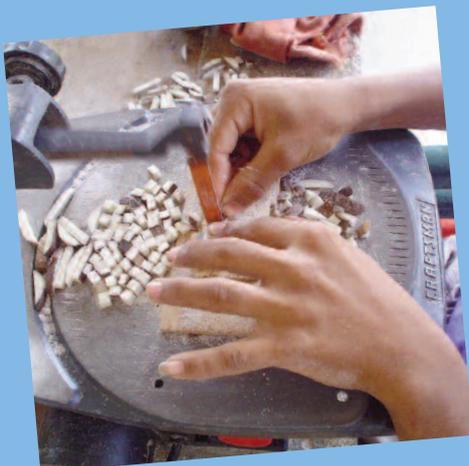


Photo : © Caman

Éditorial	2
Dossier TerrEspoir : 25 ans d'engagement au Cameroun	3
Paroles de chauffeurs	6
De l'espoir entre les lignes courbes...	8
La voix des producteurs Comment ne pas dépendre uniquement de l'exportation ?	10
Le produit Des mains du monde pour la mode Unica	12
La recette Riz et lentilles sautés à la libanaise	13
Actions citoyennes Notre nourriture, notre première médecine	14
Fair Trade Town Fribourg, 10 ^e commune	16
Agenda	16

Impressum - Journal des Magasins du Monde

ex aequo n°67 - septembre 2019
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.

Éditeur

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 2019

Bénévole MdM CHF 30.- Ami-e CHF 70.-
Soutien CHF 110.- Parrainage CHF 360.-

L'équipe de rédaction

Nadia Laden - Bernadette Oriet - Anne Monard

Ont collaboré à ce journal Christophe Reymond,
TerrEspoir / Sylviane Blanche DJOU, coordinatrice
TerrEspoir Cameroun / Elisabeth Piras / Josef Zisyadis,
Directeur de la Fondation pour la Promotion du Goût,
Co-président de Slow Food Suisse / Claude Spicher

Illustration et photos

TerrEspoir - Camari - Libre de droits - HempAge
LangerChen - Bernadette Oriet - Semaine du Goût
Fair Trade Town - Frangipanier

Maquette et graphisme Anne Monard

Relecture

L'équipe de rédaction

Impression Papier recyclé

Centre d'impression Le Pays SA, Delémont

Envois postaux

Magasin du Monde Delémont

Récits de voyages

« Flygskam » signifie en français « la honte de prendre l'avion » - c'est un néologisme suédois qui traduit le sentiment de culpabilité face aux effets très néfastes du transport aérien sur l'environnement. J'ai ce sentiment de culpabilité à chaque fois je prends l'avion et je tends à éviter au maximum, comme beaucoup de gens autour de moi, ce mode de transport. Éviter de prendre l'avion peut tout à fait ne pas être ressenti comme une privation, mais comme une satisfaction, un accomplissement. A-t-on vraiment besoin de sillonner la planète de long en large pour être heureux ? Quand on voyage peu, les récits de voyages lointains retrouvent l'intérêt qu'ils avaient avant l'avènement du low cost. Du temps de nos grands-parents, les récits de voyages faisaient même l'objet de livres, tant ils étaient exceptionnels...

Lors de notre assemblée générale, j'ai donc eu un immense plaisir à écouter Isabelle Mioche-Henri nous raconter sa visite des plantations de café à Sumatra et sa rencontre avec les grands singes. Par son humour et grâce aux photos qu'elle a rapportées, elle a réussi à nous faire voyager avec elle ! De son récit, je garde une image nette du projet Orang Utan Coffee : un îlot de forêt tropicale préservée au milieu d'immenses étendues de cultures intensives de palmiers à huile... Dans le train retour, Catherine Bigler, nouvellement bénévole à Châtel-St-Denis et engagée de longue date pour la Fondation TerrEspoir, m'a dit qu'au Cameroun c'était exactement la même chose. Alors continuons à lutter pour préserver ces îlots de résistance ! Et vive les produits des Magasins du Monde, qui sont aussi un rempart à la déforestation !

Nadia Laden

LE COURRIER

**Votre abonnement,
la garantie d'un
média indépendant**

**Essai Web
2 mois: CHF 19.-**



www.lecourrier.ch

TerrEspoir : 25 ans d'engagement au Cameroun

Des ananas succulents, des mangues parfumées, des papayes savoureuses, sont vendus aux quatre coins de Suisse romande quelques jours après leur cueillette à maturité. C'est la récolte et le défi que relève TerrEspoir avec des petits cultivateurs camerounais depuis plus de 25 ans. En 1993, au démarrage du projet, TerrEspoir importait du Cameroun entre 80 et 100 kg de fruits par semaine. Aujourd'hui ce sont plus de 3 tonnes qui transitent chaque semaine par la centrale de Bussigny avant d'être distribuées dans différents points de vente dont la plupart sont des Magasins du Monde de Suisse romande. Compte-rendu de 25 ans d'activités par Christophe Reymond, coordinateur de TerrEspoir.

À l'origine de TerrEspoir ce fut le choc de la dévaluation du franc CFA

Le Cameroun ? « Un agonisant au cou duquel on aurait passé la corde du pendu », avait-on coutume de dire à cette époque...

L'agonie, c'est le fruit empoisonné de la dévaluation du franc CFA en 1994 - synonyme de flambée des prix - qui s'ajoute aux autres problèmes internes. La corde du pendu, c'est la cure d'austérité imposée par le Fonds monétaire international, qui se traduit notamment par des suppressions massives d'emplois, la prolifération des impôts, et la plongée des salaires.

Comment s'en sortir ? Pour le cultivateur, familial appauvri par la chute des prix des matières premières et la concurrence des produits vivriers du nord et d'Asie, marginalisé par la déficience des filières de commercialisation locales, la lutte pour la survie est âpre et quotidienne. Au Cameroun, comme partout, le vrai problème n'est pas la production (généralement bien maîtrisée), mais bien la commercialisation. Sans débouché, le paysan se décourage et va grossir le flot des miséreux s'entassant en périphérie des grandes villes.

C'est pour répondre à ce défi que TerrEspoir a vu le jour. Fondation au service du commerce équitable, TerrEspoir a été cofondée par Pain Pour le Prochain et le DM – Échange et Mission, deux organisations protestantes engagées dans la politique de développement et l'échange de personnes.

Une évolution en dents-de-scie

Si le projet TerrEspoir a réellement démarré en 1993, c'est en 1996 qu'il s'est structuré en Fondation. TerrEspoir vient donc juste de fêter ses 25 ans d'engagement. Après une période de forte croissance des



Photo : © TerrEspoir

ventes durant les premières années (de 80 kg/semaine à plus de 1'000...), le volume a augmenté de façon plus modérée dès 1997. L'année 1998 s'est révélée particulièrement difficile. Afin de renforcer la Fondation, de lui donner des moyens pour pallier aux coups durs et de l'appuyer dans le domaine de la promotion, une Association de soutien fut créée en 1999.

De 2000 à 2004, les exportations ont augmenté régulièrement de 3 à 7%. S'ensuit une période de stabilisation qui durera jusqu'en 2010. Depuis lors on assiste à une diminution faible mais régulière du niveau d'exportation. Cette érosion peut s'expliquer par plusieurs facteurs.

Contrainte du transport

TerrEspoir se fait un point d'honneur de ne pas transporter ses fruits par avion-cargo. Nous profitons simplement de l'opportunité d'avions de ligne rentrant en Europe avec

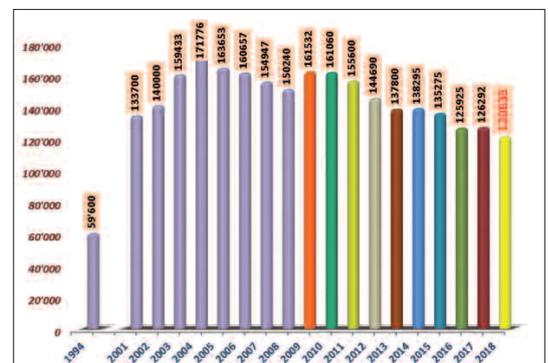




Photo : © TerrEspoir



des cales à moitié vides. Cependant l'abandon de la ligne Douala-Genève par SWISS nous a obligés à travailler avec SN Bruxelles. Ce qui implique une escale supplémentaire et pas mal de tracasseries.

Défense d'une agriculture familiale

Travailler avec la base paysanne plutôt qu'avec de grosses structures comme le font les grands acteurs du commerce équitable est un défi permanent... ne serait-ce qu'au niveau de la régularité dans l'approvisionnement. En effet, les structures familiales sont plus fragiles et soumises aux coups durs et variations saisonnières de production. De plus la problématique de la mouche de la mangue fait que les autorités phytosanitaires bloquent depuis quelques années les autorisations d'exportation de ce fruit à partir de fin mai.

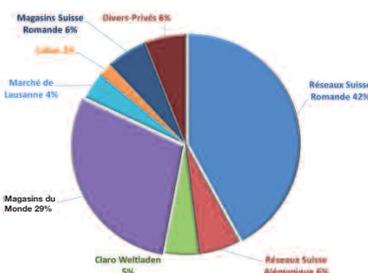
Nos filières d'écoulement

Finalement si on analyse les filières de commercialisation de TerrEspoir en Suisse on voit que plus de 80 % de nos fruits sont écoulés via des filières bénévoles (réseaux, paroisses et Magasins du Monde). C'est à la fois une force et une faiblesse vu qu'avec les années, les forces bénévoles tant au niveau paroissial qu'ailleurs ont tendance à s'essouffler.

Notre philosophie : filière intégrée et produits du terroir

La coopérative TerrEspoir au Cameroun compte plus de 120 familles et 8 groupements de transformateurs. La Fondation TerrEspoir Suisse accorde une importance particulière au suivi des partenaires pour le respect des critères de qualité, des techniques de production ou du fonctionnement démocratique des groupements de producteurs. TerrEspoir, contrairement à d'autres acteurs du commerce équitable, est une filière intégrée qui suit les cultivateurs de la production jusqu'à l'exportation. Les valeurs fondamentales de TerrEspoir sont celles des pionniers du commerce équitable : à savoir la défense d'une agriculture familiale.

Mangue émeraude, avocat de Mbouda, banane douce de Tiko, ... autant de variétés traditionnelles, à l'aspect moins lisse mais dotées d'une belle résistance et d'une qualité gustative hors du commun. TerrEspoir soutient ses partenaires dans la pratique de l'agriculture biologique. Cependant ses produits sont vendus en Suisse sous appellation « produit naturel du terroir africain ». En effet, si plusieurs produits sont certifiés bio localement (mangue, banane et



une bonne partie des ananas), un certain nombre de produits ne le sont pas encore pour des raisons de dispersion géographique (par ex. l'avocat) et de coûts.

TerrEspoir soutient également ses membres par la création de fonds d'épargne individuels. L'organisation se veut donc complémentaire à d'autres structures du commerce équitable. Le créneau de TerrEspoir est celui des petits producteurs du Sud qui n'entrent pas dans les grandes structures de la distribution de masse. Elle veut offrir un espace à des projets et à des produits spécifiques qui arrivent par des voies non habituelles.

Les nouveaux défis

Les nouveaux défis auxquels se trouve confrontée TerrEspoir touchent à la fois à la situation politique et phytosanitaire au Cameroun et au problème de l'érosion des ventes en Suisse.

Crise anglophone

Même si les médias en parlent peu, le Cameroun est secoué par une grave crise politique dans les provinces du sud-ouest (en bordure du Nigeria). Or ce sont de ces régions que viennent nos mangues et une bonne partie des avocat. On compte plus de 500'000 déplacés dans cette zone et la situation sécuritaire fait courir de gros dangers à nos producteurs.

Le maintien de la qualité

Un autre défi est celui de pouvoir respecter dans nos productions bio/naturelles le

contrôle des parasites. Et depuis plusieurs années, le développement du parasite « mouche de la mangue (mangofly) » nous cause de gros soucis.

La lutte s'est organisée au niveau de tout le sous-continent et des contrôles très stricts (et très coûteux pour nos partenaires) sont mis en place, pouvant amener jusqu'à la saisie totale à Genève des lots contaminés.

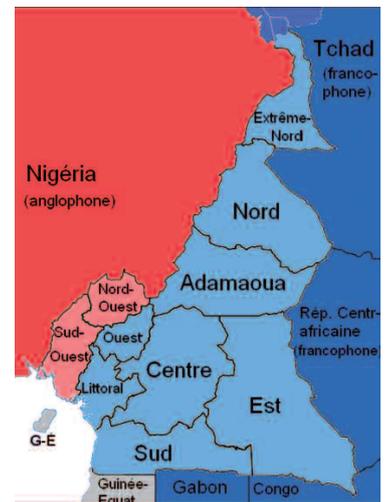
Nous y répondons du mieux que nous pouvons à travers des formations et la pose de pièges non toxiques à grande échelle.

Le renforcement du volume d'importation

Aussi bien TerrEspoir Cameroun que TerrEspoir Suisse doivent atteindre un certain volume de ventes pour pouvoir s'auto-financer. Les calculs récents le situent aux environs de 135 à 140 tonnes /an.

En Suisse, le Conseil de Fondation a pris à bras le corps cette problématique et a mis sur pied diverses actions dont le développement d'un concept de vente en ligne appelé « le cabas TerrEspoir ».

Ce site offre la possibilité aux clients de pouvoir obtenir dans un certain nombre de dépôt un cabas standard de 2.5 kg de fruits ou d'en composer eux-mêmes le contenu et le volume. À ce jour, une quinzaine de dépôt sont opérationnels (avant tout dans la région lausannoise mais aussi à Bottens, à Echallens et à Neuchâtel). Ce mode de commercialisation devrait nous permettre de toucher d'autres profils de consommateurs.



Un partenariat qui change leurs vies

TerrEspoir améliore les conditions et la qualité de vie de dizaines de familles camerounaises et vous fait découvrir des fruits savoureux, cueillis à bonne maturité, frais ou transformés. Les avantages dont bénéficient les partenaires de TerrEspoir sont multiples: une juste rémunération du travail qui équivaut au plus du double de celle fixée par le marché local, l'accès à une filière directe qui brise la dépendance à des intermédiaires ainsi qu'un encadrement par des formations régulières.

TerrEspoir permet également de créer de nombreux emplois grâce à la transformation par séchage, la fabrication de confitures..., ainsi que par la manufacture de cartons. Ainsi au Cameroun ce sont deux groupes de jeunes qui fabriquent ces derniers au moyen de cartons issus du recyclage. Finalement l'accès au microcrédit permet un développement pour les plus vulnérables.



Photo : © TerrEspoir

Paroles de chauffeurs

Il nous a paru important de donner la parole à ces employés « de l'ombre » de TerrEspoir au Cameroun, les chauffeurs du camion qui transportent chaque semaine les fruits de TerrEspoir. Moins exposés aux flashes des projecteurs, mais beaucoup plus aux dangers de la route... Ils sont deux. L'ancien, Gabriel Nonno, dit Tess, 61 ans, marié avec 8 enfants, vient de prendre sa retraite, après 23 ans auprès de TerrEspoir. Et le nouveau, Michel Fotsing, 43 ans, marié, père de 6 enfants âgés de 2 à 17 ans, qui vient d'être engagé.



Photos : @ TerrEspoir



Tess, le début

Il y a plus de 20 ans, Gabriel travaillait comme chauffeur pour une société française en difficulté et qui allait fermer. Un ami lui a parlé de TerrEspoir et il a pu s'y intégrer progressivement avec l'appui de son ancien employeur. Après 6 mois, il est devenu le chauffeur principal de TerrEspoir. Il y est resté car ce travail lui permettait de faire vivre sa famille, payer la scolarité de ses 8 enfants, mais aussi parce que TerrEspoir était devenue sa seconde famille. Il n'a pas pu faire d'économies, mais il a rempli toutes ses obligations envers sa famille.

Un homme aux nombreuses ressources

À l'actif de Tess, de nombreuses activités. Premièrement, la conduite des camions, il y en a eu 5, entre Douala, Mbouda, Bafoussam et Yaoundé. Ensuite, il ne restait pas les bras croisés : il rendait service aux producteurs sur le terrain, aidait à ramasser les fruits, participait au conditionnement, donnait même un coup de main à l'administration... Aujourd'hui, Gabriel va rentrer dans son village d'origine pour vivre sa retraite dans sa maison familiale.

Le camion de TerrEspoir, c'est le « camion de Tess » !

En 23 ans, Tess n'a jamais eu un accident, même pas effleuré la peinture - ce qui est un miracle quand on connaît les routes au

Cameroun. Et il n'a jamais manqué un jour de travail pendant toute la durée de son engagement. Bien sûr, il a connu son lot de problèmes techniques, tous résolus grâce à des techniciens compétents. Le dernier camion, âgé maintenant de 9 ans et importé grâce à la Fondation TerrEspoir Suisse, n'a heureusement pas connu de problème majeur. Tess s'est occupé du camion de TerrEspoir comme si c'était le sien. Les problèmes que Tess a pu rencontrer concernaient des relations et conflits entre personnes au sein du GIC (groupement d'initiatives communes). Mais c'est le comité de gestion, composé en fait des producteurs, qui sont les véritables patrons de la structure. Et quelque fois, les intérêts personnels priment sur les intérêts collectifs.

Message de Tess aux consommateurs suisses

Tess entend d'abord leur adresser un grand, grand merci pour leur soutien au travers de l'achat des produits TerrEspoir. Sans eux, la structure ne pourrait pas survivre au Cameroun. C'est un véritable partenariat. « Si Dieu a donné aux Suisses leur pouvoir d'achat, ils savent redonner les mains ouvertes. Il faut donner du temps pour le développement de la structure au Cameroun. Il faut surtout nous pardonner nos erreurs ! »



Photos : @ TerrEspoir

TerrEspoir, une entreprise responsable

Michel Fotsing a longtemps travaillé pour des patrons indépendants chez lesquels il n'était qu'un numéro, sans aucune perspective d'avenir. Avec TerrEspoir, « j'ai trouvé une entreprise responsable, qui paie les charges sociales. » Son père est un ancien producteur de TerrEspoir. C'est donc en toute connaissance de cause qu'il a postulé pour remplacer Tess.

Une famille avec plusieurs « mamans »

L'ensemble des collaborateurs de TerrEspoir Cameroun ont représenté pour Michel Fotsing une véritable famille. Comme dans toutes les familles, des problèmes subsistent, rien n'est facile. Les vieilles mamans productrices sont presque devenues comme « ses mamans ». Et elles-mêmes le considèrent comme leur enfant ! Tous les membres du GIC sont ses patrons, « mais ce sont de bons patrons. »

Les obstacles...

Lutter contre l'individualisme et l'égoïsme de certains producteurs, prêts à tout pour ven-

dre en priorité leurs fruits. Veiller que les quantités collectées soient réparties équitablement. Comme collecteur sur le terrain, faire respecter les règles établies est de sa responsabilité. « Chacun doit développer sa conscience professionnelle ».

...et les difficultés

« L'ancien chauffeur, Tess, était admirable. Il avait tout organisé de manière parfaite et m'a tout transmis. Conduire un camion n'est pas facile au Cameroun, le danger guette à chaque détour, la plupart des conducteurs sont inconscients. Quand ce n'est pas la police ou la sécurité qu'il faut payer pour pouvoir continuer son chemin... ». Pour Michel, la conduite nocturne multiplie les dangers.

Message de Michel Fotsing aux consommateurs suisses

« Les fruits TerrEspoir sont naturels et produits par de petits producteurs responsables. Vos commandes les encouragent dans leur travail et les soutiennent ainsi que leur famille. Nous avons besoin de vous ! »



Ces fruits de l'espoir vous intéressent ?

Alors vous pouvez les commander sur le site www.terrespoir.ch et vous les faire livrer dans de nombreux dépôt dans votre région. Vous voulez faire connaître et développer cette démarche solidaire, par exemple en ouvrant un dépôt chez vous ou sur votre lieu de travail ?

Merci de nous contacter au 021 703 00 42 ou par mail sur info@terrespoir.com

À bientôt !

De l'espoir entre les lignes courbes...



Photos : @ TerrEspoir

Créée en 1992 puis légalisée officiellement comme association de droit camerounais en 1995, TerrEspoir Cameroun est acquise à la cause des petits agriculteurs et à leurs problèmes sociaux économiques, dans un environnement difficile.

En effet, malgré leurs efforts considérables, les paysans camerounais doivent composer avec un environnement hostile. Entre manque d'expérience, production en dents-de-scie, mauvaises ventes souvent imposées par la conjoncture d'un climat économique défaillant, le paysan est sans nul doute un laissé pour compte auquel il était urgent d'apporter un accompagnement. Dans cet environnement, les efforts de ces parents responsables de familles et même de jeunes pas ou peu scolarisés, qui pensaient trouver dans l'activité de la terre un gagne-pain, se transforment bien vite en frustrations. Une situation qui, trop souvent dans le cas des jeunes, se transforme en exode vers les zones urbaines où, sans repères, ils se retrouvent souvent exposés au banditisme, à la consommation de stupéfiants, à la prostitution, etc.

TerrEspoir s'est alors donné pour mission de réinjecter de l'espoir dans l'activité de cette couche fragile. Le projet est lancé avec une quinzaine de producteurs et rapidement, divers besoins se font sentir, notamment

celui de la formation. Avec l'appui des partenaires et promoteurs, des financements sont rassemblés pour recruter un agronome et ouvrir un pôle *Suivi et Accompagnement* qui ne tarde pas à produire des résultats palpables, avec des rendements quantitatifs et qualitatifs en hausse constante, pour le plus grand bonheur des paysans. L'implication bénévole de partenaires occidentaux permet de booster les commandes hebdomadaires, qui passent de 300 kg à plus de 3'500 en 2015. Le nombre de producteurs grimpe, passant de 15 pour culminer à plus de 100. Les répercussions sur les indices de développement humain sont perceptibles : meilleure scolarisation des enfants, amélioration de la couverture sanitaire, etc.

Seulement, la vie n'est pas rose tous les jours, expéditions manquées, grèves en Europe, contraintes climatiques imposent parfois des pertes non anticipées. Plus encore, le durcissement de l'Union Européenne sur le contrôle des produits à l'importation entraîne de nouvelles complications que les petits producteurs doivent subir



avec la hausse des coûts d'exploitation. C'est dans ce contexte que nous devons désormais faire face à la suspension à fin mai des exportations de mangues, alors que ce marché qui s'étendait jusqu'au mois d'août constituait un pan important de nos activités. Nous sommes ainsi passés d'une moyenne annuelle de 25 tonnes de mangues exportées sur ces dernières années, à moins de 15 tonnes en 2019. Un manque à gagner et des pertes considérables, auxquels il faut ajouter un surcoût considérable occasionné par les nouvelles procédures phytosanitaires.

À ces difficultés s'ajoutent des complications conjoncturelles et la dégradation sécuritaire du pays, tiraillé entre la profonde « crise anglophone » à l'ouest, la guerre contre les djihadistes de Boko Haram et l'afflux constant de réfugiés à l'est. Cette situation affecte les producteurs de TerrEspoir qui ne peuvent plus vaquer sereinement à leurs activités.

Pour faire face à tous ces aspects qui nous fragilisent, nous avons organisé en février dernier un séminaire d'auto évaluation interne et pris des mesures. Nous avons engagé une réorganisation structurelle qui

aboutira à un changement de forme juridique pour passer sous forme de coopérative, plus agile et dynamique. Nous travaillons également à une meilleure intégration de la jeunesse, afin de préparer la relève des membres vieillissants.

Sur le plan patrimonial, nous avons récemment acquis une camionnette pour faciliter la collecte de bananes, et poursuivons les travaux d'aménagement de notre nouveau siège.

Par ailleurs, en dépit du contexte, nous gardons des objectifs de croissance satisfaisants. Nous avons ainsi récemment conclu avec une société locale un bail à titre gratuit pour l'exploitation d'un terrain de 6 hectares, que nous consacrerons à l'agriculture biologique, avec en ligne de mire un projet de production de jus de fruits pour lequel nous sommes en recherche de financement.

Nonobstant les difficultés, TerrEspoir demeure confiante et poursuit sa croissance afin de réaliser son objectif de constituer un espoir pour les couches défavorisées.

Par Sylviane Blanche DJOU
Coordinatrice TerrEspoir Cameroun



Photos : © TerrEspoir

Comment ne pas dépendre uniquement de l'exportation ?

C'est une question à laquelle nos partenaires n'arrivent pas à répondre facilement. Pour les familles paysannes, la vente locale de produits agricoles est, certes, une importante source de revenus complémentaires, mais va souvent de pair avec une autre dépendance, celle vis-à-vis des intermédiaires qui monopolisent le marché et fixent les prix dans leur intérêt. Quant à des débouchés locaux pour l'artisanat, ils se limitent en général aux magasins principalement fréquentés par des touristes.



Photos : @ Camari

Toutefois, des alternatives existent ! Certaines sont récentes comme le point de vente de l'UPROMABIO au Burkina et le bar à café de la coopérative mexicaine Maya Vinic (il en était question dans « la voix des producteurs » ex aequo 55 et 58). D'autres ne datent pas d'hier. GreenNet, par exemple, s'attelle au niveau national depuis ses débuts en 1994 à construire - comme son nom l'évoque - un réseau vert afin de créer des liens entre producteurs et consommateurs et de favoriser les ventes locales en Thaïlande (ex aequo 57). C'est avec ces mêmes objectifs que l'organisation équatorienne Camari, qui fournit à claro des bijoux en tagua, a lancé dans les années 1980 son projet pionnier de « magasins communautaires ».

L'amélioration des conditions de vie passe par le développement social...

Confrontés à l'extrême pauvreté des populations rurales et urbaines, quelques prêtres italiens, en mission en Équateur, se sont mis, au nom de la « théologie de la libération », à jeter les bases d'un changement social radical.

C'est dans ce cadre qu'au début des années 1970, plusieurs organisations de développement ont vu le jour, dont la fondation FEOP (Fondo Ecuatoriano Populorum Progressio). Depuis lors, elle mène de nombreux projets dans les domaines les plus divers tels que microcrédits, approvisionnement en eau potable, alphabétisation et formations professionnelles, assistance technique, soins de santé, promotion du travail des femmes, reconnaissance des droits des minorités indigènes...



Des bijoux en ivoire... végétal !

Les noix de tagua sont les graines du fruit d'un palmier qui ne pousse que dans les forêts pluviales d'Amérique du Sud. Elles portent aussi le nom d'ivoire végétal en raison de leur texture et de leur couleur qui évoquent l'ivoire animal.

Jusque dans les années 80, les noix de tagua ont été fort prisées en Europe et aux États-Unis, en particulier dans la confection industrielle de boutons ; supplantées par le plastique, elles ont perdu leur importance sur le marché mondial. Mais entretemps, la donne a changé : la menace de disparition d'éléphants et l'interdiction du commerce international d'ivoire ont favorisé la revalorisation de l'ivoire végétal. Ce nouvel intérêt préserve les palmiers et freine la destruction de la forêt pluviale où ils sont implantés. Par ailleurs, la récolte des noix ne génère aucun impact environnemental négatif, car seuls les fruits tombés par terre sont ramassés.

Parallèlement, les noix de tagua procurent des revenus indispensables aux familles paysannes qui récoltent les fruits deux, trois fois par an et en extraient les noix ainsi qu'aux artisans qui les transforment en bijoux et autres articles.

De la noix au produit fini : un travail artisanal laborieux

Le fruit contient en général de 4 à 6 noix. Après leur extraction, elles sont séchées au soleil puis décortiquées à l'aide d'un marteau en bois. Ensuite, les artisans leur donnent la forme souhaitée, en utilisant une petite scie circulaire, puis les perforent et lissent les parties rugueuses. Puis, afin d'obtenir l'aspect brillant caractéristique de l'ivoire végétal, il faut effectuer un polissage. Pour terminer, si la commande le demande, l'objet est immergé dans un bain de coloration. Les couleurs utilisées sont conformes aux critères du label écologique de l'Union européenne pour produits textiles.

... et économique

Rapidement, la FEPP s'est rendu compte que permettre aux petits paysans et artisans d'améliorer leurs compétences et la qualité de leurs produits n'était pas suffisant. Il fallait aussi résoudre des problèmes de commercialisation, autrement dit, il fallait les aider à trouver des débouchés et à obtenir des prix rémunérateurs. Parallèlement, il s'agissait d'offrir à la population défavorisée la possibilité d'acheter à bon prix des aliments et d'autres biens de consommation. Afin de relever ces défis, la FEPP s'est dotée, en 1981, d'une branche commerciale basée sur les principes du commerce équitable. Ce « système solidaire de commercialisation » porte le nom de Camari, ce qui signifie en quechua, une des langues indigènes du pays, « cadeau ». Camari soutient ses bénéficiaires - actuellement plus de 7'000 familles - avec de nombreux services tels que la création et l'encadrement de coopératives, le développement de produits, l'introduction de l'agriculture bio, la mise à disposition d'équipements et de matières premières, la promotion de produits transformés dont la plus-value profite à tous les intervenants de la filière...

« Nous travaillons pour que les producteurs ne restent pas victimes du marché, mais deviennent protagonistes, acteurs et gagnants. » (Camari)

Camari est depuis 1997 membre de l'Organisation mondiale du commerce équitable WFTO et du Réseau latino-américain du commerce communautaire RELAAC. Les principes du commerce équitable sous-tendent aussi bien les activités économiques que sociales - menées en collaboration avec la FEPP - que le projet pionnier de commercialisation locale. Tandis que le secteur agricole est en général géré par des hommes, les ateliers d'artisanat occupent principalement des femmes. Tous ont acquis les capacités et les moyens d'assurer leur subsistance et de s'émanciper. Autrement dit, l'objectif de Camari est atteint : auparavant victimes impuissantes, ces hommes et ces femmes sont devenus protagonistes, acteurs et gagnants...

Elisabeth Piras

Informations complémentaires : www.camari.org



Photos : @ Camari

Des « magasins communautaires » qui pratiquent la commercialisation directe, équitable et solidaire

Dans les années 1980, jeter un pont entre la ville et la campagne et briser le monopole des intermédiaires était un défi d'envergure que Camari a relevé en lançant les premiers « magasins communautaires ». Aujourd'hui, il en existe, à travers le pays, plusieurs dizaines. On y trouve des aliments de toutes sortes : céréales, pain, fromage, poulets, œufs, sucre, miel, confitures, café, cacao, chocolat, légumes ...

Pratiquant le commerce équitable, ces magasins permettent à tout le monde d'y trouver son compte : la commercialisation directe procure aux producteurs des prix rémunérateurs, les consommateurs ont accès à des produits de qualité... De plus, la gestion des entrepôts, moulins et magasins crée des sources de revenus supplémentaires, indispensables dans un pays où les sans-emploi sont nombreux et les allocations de chômage inexistantes...



Qui a créé les bijoux en tagua importés par claro ?

Les bijoux en tagua en vente dans votre Magasin du Monde proviennent de MYA, un des 4 ateliers spécialisés dans la création de bijoux en tagua qui bénéficient des services de Camari. Certains modèles sont conçus au sein de l'organisation, d'autres proposés par la responsable « achats » d'EZA, l'organisation autrichienne du commerce équitable qui importe les bijoux distribués par claro.

L'atelier MYA, situé près de Quito, occupe 13 personnes, dont 12 femmes. Les noix de tagua brutes sont récoltées en partie par les artisans eux-mêmes, en partie achetées directement à des petits paysans de la région à un prix supérieur à celui offert par les intermédiaires.

Des mains du monde pour la mode Unica

Unica, c'est à la fois le nom des boutiques reprises par claro sa à Fairness Handel et celui d'une marque de vêtements et d'accessoires. Unica a fait le pari du commerce équitable dans le sillage de Fairness, selon les critères usuels du commerce équitable et en dispensant des prestations sociales à ses partenaires de production.



Tricots /
HempAge



Vêtements de pluie /
LangerChen

Durant de longues années, les clients des Magasins du Monde ont été habitués à trouver sur les étiquettes des articles d'artisanat le nom du pays de provenance et de l'organisation productrice. Pour des questions de marketing face à la concurrence, le commerce équitable des filières a cédé à la logique de la marque. Dans le même temps, si elle prive le consommateur de la possibilité d'identifier les producteurs, elle favorise sa fidélité. Un exemple : c'est la marque **anukoo** qui est apposée sur les articles en alpaga importés par l'organisation autrichienne EZA d'Autriche. Toutes les pièces en alpaga sont réalisées au Pérou ou en Bolivie et vendues sous cette marque dans les magasins Unica en Suisse. Dans notre pays, l'étiquetage de l'origine est volontaire. Par ailleurs, les informations détaillées sur toutes les marques que les magasins Unica ont dans leurs échoppes, sont à disposition du client sur internet. Il faut juste se donner la peine de les chercher.

Unica ne produit pas en Europe parce que son objectif est de soutenir des personnes dont les conditions de travail sont déplorables et de les orienter vers la production alternative et équitable. Au Pérou, les alpagas élevés à plus de 4'000 mètres d'altitude fournissent de la laine de grande qualité qui est traitée sur place (lavée, cardée, filée), dans un centre d'Inti Raymi situé à Tinki. Le tissage ou le tricotage se fait à Lima.

Les groupes d'artisans fournissant des articles à Unica sont devenus très nombreux et ce ne sont pas moins de 12 marques qui composent sa collection. A titre d'exemple, cela va des vêtements de pluie fabriqués à partir de coton 100% écologique, de polyester recyclé, de percale 100% coton, le tout provenant de Chine et 100% fair trade depuis 2013. Ils sont vendus sous la marque **LangerChen**.

Sous la marque **anukoo**, Unica vend aussi des vêtements en coton d'Inde.

Une autre gamme très intéressante est proposée par Unica sous la marque **HempAge** : il s'agit de vêtements en chanvre (véritable fibre de cannabis Sativa) mélangé à du coton écologique de Chine. Pour les tricots, **HempAge** utilise de la laine fine de yack. Elle fournit aussi des vêtements éco-responsables créés à partir du recyclage de chutes de tissus.

Scout Handmade (membre de WTO), une organisation engagée en Afghanistan, a développé le Projet Silai en faveur des réfugiées afghanes en Inde et qui fabriquent des poupées pour la liberté. Elles utilisent des restes de tissu de l'industrie.

Vous êtes peut-être comme moi, vous découvrez les dessous d'un commerce équitable que nous ne connaissons pas dans les Magasins du Monde. Étonnamment riche et créative, cette filière nous appelle à un rapprochement avec celle des Magasins du Monde et nous insite aussi à oser passer la porte d'un magasin Unica. Ce que j'ai fait ce printemps, médusée par la beauté des articles et de leur mise en valeur.

Bernadette Oriet



Photos : Bernadette Oriet / Tinki, Pérou / cardage / fillage

Riz et lentilles sautés à la libanaise



Photo : libre de droits

Pour 2 personnes. Préparation 20 min. Cuisson 35 min.

100g de riz basmati
100g de lentilles vertes
3 cs d'huile d'olive
2 gros oignons
2 gousses d'ail
20 cl de bouillon de poule
2 branches de persil plat
1/2 cc de cannelle
1/2 cc de curcuma
Sel, poivre

Mettez le riz dans un grand bol et recouvrez largement d'eau bouillante. Mélangez et réservez.

Mélangez la cannelle et le curcuma. Effeuillez et ciselez le persil. Réservez.

Pelez et émincez les oignons. Faites-les revenir dans une sauteuse avec l'huile d'olive tout en remuant de temps en temps. Salez, poivrez et faites-les bien colorer. Réservez.

Pendant ce temps, mettez les lentilles dans une sauteuse, couvrez d'eau froide. Portez à ébullition et laissez cuire 20 min. Égouttez-les et remettez-les dans la sauteuse.

Égouttez le riz et ajoutez-le aux lentilles ainsi que la moitié des oignons. Pelez et écrasez l'ail au presse-ail, ajoutez-le.

Versez le bouillon, ajoutez les épices. Portez à ébullition puis couvrez et laissez cuire à feu doux 12 à 15 min en remuant de temps en temps. Le riz et les lentilles doivent être tendres. Dressez avec les oignons frits dans un bol. Servir avec un yaourt de chèvre.

Les produits notés en gras sont disponibles dans les Magasins du Monde

FAIRSHOP

L'équitable, beau et bon



Le renommé designer suisse romand **Frédéric Dedelley** a conçu une collection exclusive de céramique pour le **Fairshop Helvetas**. Les produits au motif traditionnel tunisien sont fabriqués à la main dans des conditions équitables par le producteur tunisien Le Souk Céramique.

Découvrez toute la collection et beaucoup plus sur www.fairshop.helvetas.ch



GRANDE
ASSIETTE
«ERIN» Fr. 24.90



Notre nourriture, notre première médecine

La 19^e édition de la Semaine du Goût aura lieu du 12 au 22 septembre 2019. Un temps fort pour se ressourcer et manifester sa solidarité avec les producteurs d'ici et d'ailleurs.



Photos : @ Semaine du Goût

En 50 ans, l'industrie agro-alimentaire a révolutionné le contenu de nos assiettes. Elle a réussi à ce que 80% des aliments sur notre table soient transformés. Ils ont reçu des additifs, des colorants, des OGM, des pesticides. Ils ont subi des irradiations. Ils ont été assaisonnés d'acides trans et de graisses hydrogénées. Ils ont été farcis de sucre ajouté et de sel caché.

Ce programme est simple : la bouffe doit aller vers le zéro préparation, zéro vaisselle, zéro mastication, zéro calorie. Et vous verrez bientôt arriver sur le marché les premiers logements sans cuisine...

Mais il n'y a aucune fatalité à cet horizon obscur. Car, cela résiste de partout. Un nouveau modèle agricole est en marche avec l'agro-écologie. De leur côté, les mangeurs veulent retrouver le chemin de la cuisine et du circuit court. La meilleure preuve de l'avenir du bien manger : ceux et celles qui ont quitté les autoroutes de la malbouffe... ne reviennent jamais en arrière !

Ils veulent faire disparaître le lien entre l'humain et la nature ? Retissons des liens de plaisir et d'humanité avec les hommes et les femmes qui font la nourriture au quotidien. Prenons le pain, le pain artisanal, le pain maison qui sera à l'honneur cette année pendant la Semaine du Goût. Abandonner le pain industriel, mou, précuit-surgelé avec son cortège d'allergies est un réflexe pour le mangeur exigeant. Y compris au restaurant ! Retrouver le geste simple millénaire du pétrissage à la maison avec ses enfants est un instant de bonheur qui devrait s'enseigner à l'école dès le plus jeune âge.

Justement, l'éducation au goût à l'école fait enfin son irruption au Parlement fédéral. L'initiative populaire du mouvement Slow Food « Jeunesse + Goût » a été déposée au Conseil national par le Syndic de la Ville suisse du Goût 2019. Tout un symbole et le débat ne fait que commencer.

Nous ne gagnerons pas avec les remèdes du moralisme, du diététisme et de l'interdiction. Notre ambition est de faire monter l'exigence du droit à l'alimentation saine. Ce chantier pourrait parfaitement commencer par les lieux de restauration collective, notamment ceux du service public.

La Semaine du Goût a grandi. Mais elle a toujours pour boussole de changer le quotidien de la nourriture de notre pays. C'est finalement un enjeu de santé publique.

Plus de 50 partenaires (dont bien sûr les Magasins du Monde !) font désormais partie de cette plateforme pour le bien manger qui fait de cet événement gourmand le plus important de Suisse. Avec Montreux Ville suisse du Goût 2019 et nos 22 marraines - les Artisanas du Vin Suisse -, la fête du goût peut prendre ses quartiers dans tout le pays.

Josef Zisyadis
Directeur de la Fondation pour la Promotion du Goût
Co-président de Slow Food Suisse

Fair Trade Town

Fribourg, 10^e commune



Fribourg s'engage pour une consommation responsable et devient Fair Trade Town. En juin 2019, la ville de Fribourg a mis à l'honneur la consommation durable, locale et équitable, par l'organisation d'évènements au cœur de la cité, dans le quartier du Bourg, en collaboration avec son groupe de travail sur la consommation responsable.

Après deux ans de travail en collaboration avec les acteurs locaux actifs, la ville de Fribourg s'est vue distinguer le label « Fair Trade Town », qui valorise l'engagement de la commune et de ses concitoyens en faveur du commerce équitable. Fribourg est ainsi la 10^e ville du commerce équitable suisse.

En effet, à la suite d'un postulat déposé en 2017 par un membre du Conseil Général de la commune de Fribourg, un groupe de travail a été constitué pour étudier les exigences de ce label (voir site : fairtradetown.ch) et à élaborer un projet.

Le groupe de travail s'est donné pour mission de sensibilisation auprès des acteurs sur les thèmes suivants :

- consommer local
- éviter le gaspillage
- utiliser son propre récipient (take away, food-truck)
- sensibiliser de manière permanente au respect de la nourriture
- favoriser le commerce équitable.

Pour ce faire, le groupe de travail a visité des restaurateurs, des cuisiniers d'entreprise, des responsables d'accueil extra-scolaire, de « take-away » ainsi que de « food trucks », afin de les informer sur cette nouvelle démarche. Il a particulièrement travaillé sur la question du gaspillage dans la restauration. Comment remédier à ce problème ? Faut-il réduire les portions ? Est-ce qu'à l'avenir, dans la restauration rapide, le client pourrait se présenter avec son propre récipient ? Une foule de questions-réponses auxquelles le groupe travaille encore et s'investit. La démarche est envisagée sur le long terme et beaucoup de sujets seront abordés. Bravo pour cette initiative !

Claude Spicher, Magasin du Monde Fribourg



M. Tobias Meier, président de Swiss Fair Trade,
Mme Aline Hayoz-Andrey,
déléguée au développement durable, Ville de Fribourg
Mme Andrea Burgener Woeffray,
conseillère communale



Photo : © frangipancier

Je n'achète plus de vaisselle jetable

Agenda

7 septembre : La Chaux-de-Fonds, repas équitable

Du 12 au 22 septembre : Semaine du goût.

Nos Magasins du Monde s'activent, voir www.mdm.ch
Chablais, Fully, Lausanne, Martigny, Monthey, Neuchâtel, Sion
St-Maurice, Yverdon, ... Vous pouvez toujours vous inscrire !

14 septembre : Alternatiba, Genève

14-15 septembre : Saignelégier, marché bio, promotion du vrac

14-15 septembre : Alternat'yv, Yverdon

21 septembre : The Meal, Plaine de Plainpalais, Genève

12-20 octobre : Expo de Coss, Cossonay, stand, dégustations



Abonnement 2019 : 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.

67