



Photo : © Magalie Monard

Paysans d'ici et d'ailleurs, même combat !



Photo : © Terra Verde

Éditorial	2
Dossier	
Le commerce équitable est essentiel pour les familles paysannes du monde entier	3
Le commerce équitable devrait aussi concerner les relations commerciales Nord/Nord !	6
Les Magasins du Monde et l'agriculture suisse, un rapprochement est nécessaire	9
Économie locale	
Vinaigre balsamique Tradition familiale et savoir-faire ancestral	10
Huile d'olive Rotondella, Frantoio, Carpellesse, Ogliarola, Leccine et Pendula... ... ça chante l'Italie	13
La recette	
Tagliatelles carbonara au vinaigre balsamique	14
Action citoyenne	
Manifeste - Pour un marché suisse juste et équitable	14
Agenda	16

Impressum - Journal des Magasins du Monde
ex aequo n°69 - mars 2020
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 discrimination 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 2020
Bénévole MdM CHF 30.- Ami-e CHF 70.-
Soutien CHF 110.- Parrainage CHF 360.-

L'équipe de rédaction
Nadia Laden - Lara Baranzini - Bernadette Oriet
Anne Monard

Ont collaboré à ce journal
Jacques Bourgeois - Paola Ghillani - claro fair trade
Uniterre

Photos
Magalie Monard - Gepa - André Frutschi - USP
Magasin du Monde Delémont - Terra Verde - ASRO
Anne Monard

Maquette et graphisme Anne Monard

Relecture
L'équipe de rédaction - Françoise Duffey - Laurence Nicod

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

Envois postaux
Magasin du Monde Delémont

Commerce équitable : la Suisse aussi le réclame

L'Union Suisse des paysans a édité en 2017 un rapport dans lequel elle affirmait « il n'y aura pas d'agriculture suisse sans commerce équitable ». Quand on voit que nos paysannes et paysans revendiquent un marché équitable pour leurs produits, on ne peut que se demander pourquoi et comment nous en sommes arrivés là !

La crise traversée par la production viti-vinicole, laitière et agricole suisse a poussé Uniterre à lancer, en novembre dernier, le « Manifeste paysan pour un marché juste et équitable ». Le souhait du syndicat est de fédérer l'ensemble des paysannes et paysans suisses face à la concurrence déloyale du libre-échange à laquelle est soumise la production agricole suisse. Le but étant de rappeler aux pouvoirs politiques l'importance du maintien d'une agriculture indigène, diversifiée, familiale et respectueuse des humains, de la terre et des animaux.

Leurs revendications rejoignent de façon déconcertante les principes que le mouvement du commerce équitable soutient, depuis des décennies, pour les relations commerciales Nord/Sud. Que s'est-il passé ?

Pour trouver des éléments de réponse, nous avons rencontré Paola Ghillani, ancienne directrice de Max Havelaar Suisse, qui, en mai 2017 avait fait la une des journaux en déclarant, sur la RTS lors des 25 ans de Max Havelaar, qu'« il faudrait lancer un label de commerce équitable pour les agriculteurs sous nos latitudes ».

Nous vous souhaitons une bonne lecture.

Lara Baranzini



frangipanier




artisanat équitable et authentique des villages d'asie du sud-est



www.frangipanier.ch - nathalie@frangipanier.ch - 079 899 67 81

Le commerce équitable est essentiel pour les familles paysannes du monde entier

Des prix équitables et des relations commerciales durables dans un esprit de partenariat représentent deux piliers du commerce équitable pour lesquels des améliorations restent possibles, en Suisse également. Voici pourquoi il en est ainsi et comment faire avancer les choses.



Photo : © Gepa



Photo : © André Frutschi

Qu'est-ce que le « commerce équitable » ?

Quand il est question de « commerce équitable », les images qui viennent à l'esprit de la plupart des gens sont celles du planteur de cacao en Amérique centrale, de la cultivatrice de café en Afrique, du cueilleur de thé au Sri Lanka ou encore de la productrice de coton en Inde. À juste titre !

Presque tous les labels du commerce équitable ont pour objectif d'imposer un référentiel et des contrôles en faveur des familles paysannes dans les pays en développement. Des prix minimums, permettant de gagner un revenu fiable et décent, font partie de ce mécanisme. La transparence apparaît comme la condition sine qua non à une fixation équitable des prix. Des relations commerciales durables dans un esprit de partenariat constituent un autre élément

essentiel. Les producteurs doivent être assurés qu'ils pourront encore vendre leur produit à un prix équitable des années plus tard. Cet aspect revêt une importance particulière dans l'agriculture, car la production va souvent de pair avec des investissements considérables. Les planteurs de cacao, par exemple, doivent mettre en place leurs cultures et les entretenir même si elles ne leur procurent aucun ou qu'un faible rendement les premières années, en attendant la première véritable récolte. Le respect de normes sociales et environnementales représente le troisième pilier du commerce équitable. Ces normes servent à préserver les bases de production (ressources naturelles et humaines) à long terme. Quant aux produits, ils se vendent surtout dans les pays industrialisés riches, comme la Suisse.



Photo : © Anne Monard



Photos : © André Frutschi

Quid de la Suisse ?

Les familles paysannes de Suisse ne font pas face à des conditions aussi précaires que les agriculteurs et agricultrices dans les pays pauvres. D'une part, elles reçoivent un soutien de l'État sous forme de paiements directs et d'autre part, notre pays dispose d'assurances sociales étatiques pour venir en aide aux personnes et aux familles pauvres si nécessaire. Il n'empêche que l'agriculture fait partie des secteurs aux revenus les plus faibles. Malgré leurs longues journées de travail, souvent sept jours sept, beaucoup de familles paysannes ont du mal à joindre les deux bouts. La cause en est le recul constant des prix à la production au cours des dernières années. Les recettes réalisées sur le marché sont vitales pour l'agriculture indigène.

Aujourd'hui, les familles paysannes vendent chaque année des produits et des services pour une valeur de près de 11 milliards de francs. Les paiements directs s'élèvent à 2,8 milliards de francs. Par conséquent, les familles paysannes gagnent les trois quarts de leur revenu sur le marché. On comprend donc l'immense importance que revêtent, aussi pour les familles paysannes de Suisse, les éléments du commerce équitable évoqués en introduction.

Là où le bât blesse

Comme mentionné, les prix à la production ont accusé une baisse constante ces dernières années. Les prix à la consommation, par contre, sont restés stables ou ont augmenté. Cela veut dire que la production agricole reçoit une part toujours plus petite de la valeur ajoutée produite par l'industrie alimentaire. Cette part n'est plus que de l'ordre d'un quart aujourd'hui. En d'autres termes, le paysan touche en moyenne 25 centimes pour chaque franc dépensé par le consommateur. Les 75% restants sont captés par le commerce de détail et la transformation. Il arrive que cette répartition soit juste, car certains produits s'obtiennent aujourd'hui après une transformation beaucoup plus importante. Les plats préparés, comme la salade déjà lavée et coupée ou les repas prêts à consommer, bénéficient d'une demande croissante. Le même rapport est toutefois en cours pour d'autres produits, comme une pomme ou une brique de lait. Ici, la cause réside tout simplement dans l'accroissement injuste des marges par le commerce. Le phénomène tient pour l'essentiel aux rapports de force inégaux sur le marché. Nous pouvons les comparer à un sablier, avec une foule de producteurs d'un côté, une petite poignée de transformateurs et de détaillants au milieu, et encore une foule de consommateurs de l'autre côté. Le milieu corres-



Photo : © Anne Monard

pondant à un oligopole puissant. Personne a pas d'autre choix que de lui destiner la production, il n'y a pour ainsi dire aucune autre option. Le problème s'est accentué avec la concentration croissante du marché, et les gros acheteurs et le commerce de détail peuvent agir quasiment à leur guise.

L'exemple du lait

L'exemple du lait est révélateur de la situation insatisfaisante dans laquelle se trouvent les paysans suisses. Le prix réel du lait se situe en permanence 4 à 5 centimes au-dessous du prix indicatif fixé d'un commun accord par l'interprofession. Et ce prix indicatif est déjà si bas qu'une production rentable relève de la gageure pour de nombreuses exploitations. En outre, des retenues sur le prix du lait sont monnaie courante dans la branche laitière. Elles permettent de répercuter sur les paysans les risques du marché, comme les aléas du taux de change. Les producteurs de lait, eux, peuvent se contenter des miettes. Pas la moindre trace d'une relation commerciale dans un esprit de partenariat ou de prix équitables. Dans la production laitière, l'évolution des structures qui en résulte est impressionnante : le nombre d'exploitations a baissé d'un tiers ces dix dernières années. Une deuxième conséquence est l'apparition, en Suisse, de plusieurs initia-

tives au niveau local pour vendre du lait équitable : à petite échelle, celles-ci sont très bien accueillies par les consommateurs. Faute d'intérêt, ces briques n'envahissent toutefois encore pas les rayons des détaillants. Pour ces derniers, offrir de la transparence, des prix corrects et des conditions de prise en charge à long terme reviendrait à devoir de nouveau supporter un risque d'entreprise accru. Et à se retrouver dans une posture beaucoup moins confortable qu'aujourd'hui. En Suisse aussi, nous avons vraiment besoin de plus d'équité et d'un commerce plus juste !

La base nécessaire est pourtant déjà posée. La charte de l'Association Stratégie Qualité, que tous les acteurs de la chaîne de création de valeur ont signée en 2012, stipule : « Nous mettons en œuvre un partenariat de marché fondé sur l'estime mutuelle, le fairplay, le respect et la confiance. Grâce à une coopération dans le pays axée sur la compétitivité, nous créons de la qualité et de la valeur ajoutée pour tous. » Cette promesse, le commerce de détail devrait la prendre à cœur. Fini les beaux discours et les intentions restées au stade du papier, place aux actes !

Jacques Bourgeois,
directeur de l'Union suisse des paysans



Photo : © USP

Le commerce équitable devrait aussi concerner les relations commerciales Nord/Nord !

Nous avons rencontré Paola Ghillani, ancienne directrice de Max Havelaar Suisse qui, en mai 2017, avait fait la une des journaux en déclarant sur la RTS lors des 25 ans de Max Havelaar (MH) : « il faudrait lancer un label de commerce équitable pour les agriculteurs sous nos latitudes ».



Pharmacienne de profession, Paola Ghillani commence sa vie professionnelle dans l'industrie pharmaceutique. Après avoir passé la première partie de sa carrière dans les multinationales elle devient, de 1999 à 2004, CEO de la Fondation Max Havelaar. Elle rejoint, durant la même période, le conseil d'administration de FLO International (Fair Trade Labelling Organizations) dont elle sera présidente de 2001 à 2004.

En 2005, Paola Ghillani a créé sa propre entreprise, Paola Ghillani & Friends SA, active dans le conseil en stratégie et gestion d'entreprise et dans la promotion et la mise en place concrète de l'innovation liée au développement durable dans l'économie.

Comment se fait-il qu'aujourd'hui on ait besoin d'un label de commerce équitable pour les producteurs et productrices suisses ?

Le changement climatique, la crise de l'agriculture suisse, le suicide de nos paysannes et paysans sont, dans le fond, la facture qui nous arrive. Ça fait longtemps qu'on aurait dû commencer à la payer. En réalité ça fait depuis 2004-2005 que les effets de la mondialisation sont palpables chez nous mais presque personne n'a voulu les voir.

Tout a commencé avec la libéralisation des marchés et la suppression des mécanismes de régulation : la surproduction a entraîné une chute des prix et une spirale négative obligeant les paysans à vendre à des prix inférieurs aux coûts de production. Les paysans des pays du Sud ne pouvaient pas s'en sortir ! D'où le développement de la filière équitable pour les soutenir. Aujourd'hui, on voit le même mécanisme chez nous, avec nos produits. Maintenant c'est ici et les gens s'en rendent bien compte. Le manifeste qu'Uniterre vient de publier est l'illustration de la mondialisation des problématiques paysannes (voir page 15) !

L'exemple du lait, avec la libéralisation qui a eu lieu sous Monsieur Couchepin¹, est emblématique et n'est que la pointe de l'iceberg ! J'ai toujours regretté que MH, dans ses statuts, n'ait considéré que les échanges Nord/Sud. Certains paysans me demandaient déjà à l'époque de les aider avec un label local.

Qu'en est-il du projet de label équitable Nord/Nord ?

J'ai toujours été favorable au développement d'un label équitable Nord/Nord, déjà chez MH et et à la suite de ma déclaration à la

radio en 2017. Pour ce faire, j'aurais besoin d'avoir des paysans, des producteurs derrière moi et des fonds pour en financer le développement.

D'ailleurs, on n'est pas obligés d'avoir un label. La coopérative « Lait Équitable » n'a pas développé de label. Ce que fait Anne Chenevard, présidente de la coopérative, est extraordinaire. Je suis pleine d'admiration. Elle a regroupé des producteurs de lait elle a négocié : « Voilà, moi j'ai ce lait, produit selon certains critères de production. Et pour ces critères de production on paie un prix équitable ». Tout le monde pourrait faire comme ça.

Je pense que ce qui s'est développé avec le lait équitable est quelque chose qui va croître car les consommateurs sont heureux d'avoir la possibilité d'acheter du lait à un prix juste. Il y a une population croissante de consommateurs conscients qui préfèrent acheter peut-être moins, mais équitable. Et je pense qu'il y a d'autres distributeurs qui vont aussi vouloir avoir quelque chose de similaire. Le consommateur suisse est prêt pour un label de commerce équitable Nord/Nord. Il attend ça.

D'après ce que j'ai compris, l'Union suisse des paysans a pris contact avec les personnes qui ont développé le lait équitable et veulent aussi prendre contact avec Max Havelaar. Peut-être arriveront-ils à se mettre d'accord pour développer un label Nord/Nord ?

Dans le contexte actuel, avec la mobilisation des jeunes pour le climat, la vague verte et une sensibilisation croissante à la production locale, quel avenir pour le commerce équitable Nord/Sud ?

Effectivement, ce que tout le monde veut aujourd'hui, c'est un commerce régional le

1. 1^{er} mai 2009 : abandon des contingentements laitiers dans le cadre de la stratégie de libéralisation des marchés agricoles de la Confédération. Conséquence dans le secteur laitier : les prix du lait ont chuté de manière vertigineuse et ne couvrent de loin pas les coûts de production. Les producteurs et productrices de lait sont payés aujourd'hui aux alentours de 71 centimes pour le lait vendu sur le marché suisse* alors que, selon les chiffres d'Agriidea (2016), le coût de production est aux alentours de 98 cts/litre de lait, soit presque 1.- Fr. par litre.



Photo : © André Frutschi

plus respectueux possible de l'environnement. Ce qu'on n'a pas tout à fait réalisé correctement au niveau de Max Havelaar, c'est d'aider beaucoup plus les paysans du Sud à se développer et à commercialiser localement leurs produits. Ils ont concentré leurs efforts de production autour de l'exportation pour accéder aux monnaies fortes qui ont beaucoup plus de valeur que leur monnaie locale. Je suis persuadée que si on veut aider les gens, il faut d'abord les aider à se développer localement. Ils peuvent faire en parallèle du commerce international, mais sans laisser de côté le local, le régional. Et c'est aussi l'erreur qu'on fait aujourd'hui sous nos latitudes. Importer des produits comme la banane, le café ça fait sens car ils ne poussent pas chez nous. Mais ça n'a pas de sens d'importer massivement des produits qu'on cultive chez nous.

Si les Magasins du Monde avaient du frais, je verrais bien le lait équitable dans leurs magasins. Le commerce équitable doit sortir de cette vision Nord/Sud. Le contexte a changé et les conditions sont réunies pour un commerce équitable Nord/Nord et Sud/Sud en plus de celui Nord/Sud. Les Magasins du Monde pourraient jouer un rôle pour une filière équitable au Nord. Je pense que vous avez vraiment un rôle à jouer. Et en plus, vous êtes déjà considérés comme des magasins de commerce équitable et vous n'auriez même pas besoin de label.

Le lait équitable a été lancé en 2019 par la coopérative « Lait équitable ». Les producteur-trice-s engagé-e-s dans la coopérative touchent 1.- CHF par litre (contre les actuels 0.71 centimes, moins les déductions, soit 0.65 centimes le litre, alors que le prix de production se situe à 0.98 centimes !). Au moment du lancement, en septembre 2019, la coopérative comptait 12 producteur-trice-s.

<https://www.faireswiss.ch/fr/lait-equitable>

Nos producteurs ont des normes plus sévères pour la protection de l'environnement, la limitation des intrants chimiques, les standards pour la protection du bien-être animal, etc. Ces réglementations seront renforcées si les deux initiatives sur les produits phytosanitaires sont acceptées en 2020. Si on rajoute à cela les nouveaux traités de libre-échange en discussion, comment la production agricole suisse pourra-t-elle rester concurrentielle ou tout simplement subsister ?

Je crois que les consommateurs suisses comprennent que les paysans suisses ne peuvent pas être concurrentiels vis-à-vis des producteurs européens qui reçoivent des milliards de subventions. Nos paysannes et paysans, même s'ils reçoivent des paiements directs, ne seront d'ailleurs jamais concurrentiels avec qui que ce soit. C'est juste une question de surfaces. Si nous, les Suisses, nous voulons continuer à manger correctement, nous devons nous opposer aux accords de libre-échange qui mettent en jeu notre agriculture et soutenir le monde



Photos : libre de droit





Photos : © André Frutschi



Lors du World Economic Forum qui a eu lieu en ce mois de janvier, les États-Unis ont annoncé vouloir un accord de libre-échange avec la Suisse.

On sait qu'un des points sensibles liés à ces accords concerne les questions agricoles. En particulier, le secteur de la viande. Quand les journalistes ont fait remarquer à l'ambassadeur des États-Unis que de nombreux suisses sont attachés à une agriculture de proximité et qu'ils nourrissent une certaine méfiance à l'encontre du bœuf aux hormones, la réponse de l'ambassadeur a été « j'ai survécu 55 ans en mangeant ce bœuf américain et j'en mange beaucoup... je pense que c'est un mythe de penser que les Suisses n'aiment que leur propre bœuf et rien d'autre ». Cf RTS info.

paysan. Le problème est qu'au niveau politique il y a plein de gens qui pensent différemment et sont tout fiers d'aller signer des grands deals avec les grandes puissances. Mais ça, ça va tuer notre paysannerie ! L'agriculture suisse court le risque d'être sacrifiée pour ouvrir des marchés aux assurances, au monde financier et à l'industrie des machines.

Les accords bilatéraux et multilatéraux qu'on négocie sont problématiques pour notre agriculture. A travers l'accord de libre-échange avec le Mercosur, les États-Unis nous disent : « la Suisse, ne sera jamais efficace avec son agriculture ! ». Ils ne se rendent pas compte que nous avons juste envie de nous nourrir localement et correctement. On n'a pas envie de leur steak aux hormones ou de leur soja génétiquement modifié !

Le citoyen suisse, de par la démocratie directe, est le seul à pouvoir s'exprimer sur ces accords. On n'a pas besoin de descendre dans la rue, mais s'il faut on le fera !

La filière alimentaire suisse va être moins concurrentielle au niveau du prix, mais par contre, au niveau des aspects sociaux et environnementaux nous pouvons vraiment être pionniers. On peut devenir la vallée du développement durable et de la santé !

D'ailleurs, je suis persuadée que si on votait aujourd'hui sur l'initiative pour la souveraineté alimentaire, on gagnerait ! On voit ce qui se passe dans la rue, on a vu la décision du tribunal qui a acquitté les activistes du climat ayant fait un match de tennis dans les locaux du Crédit suisse. La jurisprudence se développe. En Hollande aussi, il y a eu un jugement historique de la cour suprême qui a condamné l'état néerlandais pour avoir agi en violation de son devoir de diligence et l'a condamné à réduire les émissions de gaz à effet de serre.

J'ai beaucoup d'espoir avec la meilleure représentativité des femmes à Berne et la mobilisation pour le climat. Heureusement, aujourd'hui cette nouvelle génération va dans la rue pour dire « ce n'est plus possible ! ». Et, je trouve ça génial. J'ai toujours été pionnière dans le monde de l'économie avec ma volonté d'intégrer le développement durable dans la stratégie et la gestion d'entreprise en tant que valeur ajoutée. On me prenait quand même pour une idéaliste. Et maintenant, quand je parle en public ou dans les conseils d'administration, c'est devenu une évidence.

Propos recueillis par Lara Baranzini

Nous remercions chaleureusement Paola Ghillani pour son accueil et les réflexions dont elle nous a fait part !

Plusieurs organisations, dont Uniterre, ont lancé le 27 janvier 2020 un référendum **Stop huile de palme** contre l'accord de libre-échange avec l'Indonésie. Comme ils l'annoncent eux-mêmes dans le communiqué de presse, ils « osent l'impossible » en lançant le premier référendum contre un accord de libre-échange en Suisse.
<https://uniterre.ch/fr/thematiques/stop-huile-de-palme-referendum-contre-laccord-de-libre-echange>

Les Magasins du Monde et l'agriculture suisse, un rapprochement est nécessaire

Depuis l'époque où les Magasins du Monde évoquaient l'idée de vendre des produits de l'agriculture familiale suisse, les temps ont bien changé. C'était en 1986 lors de l'adoption de la stratégie « Vendre et informer ». Aujourd'hui, qu'en est-il ?

On assiste à un vrai déferlement du commerce équitable touchant de nombreux secteurs de la production agricole, artisanale et même industrielle. Du café aux produits agricoles locaux, en passant par le carburant, de nombreux secteurs se sont emparés de ce marché, mais tous n'ont pas la même vision de l'équité.

En 2017, c'est au tour de l'Union suisse des paysans (USP) d'affirmer qu'il n'y aura pas d'agriculture suisse sans commerce équitable, position reprise par la Production Intégrée (PI) et la Fédération nationale des coopératives (FENACO). Peu de voix du monde agricole se sont élevées avec vigueur contre les accords de l'OMC signés à Marrakech en 1994 pour libéraliser les échanges agricoles. Même les œuvres d'entraide suisses ont souscrit à leur thèse principale. Pour elles, ce dispositif « allait contribuer à la croissance économique et au bien-être des peuples en libéralisant le commerce international et en l'établissant sur des bases stables ».

Mais la promesse n'a pas été au rendez-vous. Bien au contraire. C'est la baisse drastique des prix de produits agricoles qui a fait son œuvre depuis cette décision irresponsable d'intégrer l'agriculture aux accords de l'OMC.

En Suisse, le quintal de blé était payé 22.- CHF en 2018, alors qu'en 1990 il pouvait monter jusqu'à 106.- CHF. C'est choquant !



Photos : © Magasin du Monde Delémont

La dérive de cette mondialisation réduisant tout à une valeur marchande est telle qu'elle a fini par provoquer un électrochoc. Des foules entières sont en train de sortir de cette anesthésie générale et de dénoncer les effets pervers du néo-libéralisme. Les citoyens sonnent le glas de la mondialisation et il faudra bien survivre à sa chute.

Certains pans de l'économie et de la société jouent déjà les précurseurs en embrassant dans une même visée, l'agriculture familiale de tous horizons. Selon Paola Ghillani, « c'est l'agriculture des petits paysans de la terre entière qui sauvera le monde ».

En Suisse, cette ouverture est plus que d'actualité puisqu'une coopérative produit désormais du lait équitable payé aux producteurs au coût réel de production, soit 1.- la brique de 1 litre.

Et les Magasins du Monde dans ce décor ?

À Delémont, le Magasin du Monde a pris les devants. Peu après notre déménagement en 2011, nous avons conclu un partenariat avec le groupe apéro (femmes paysannes) du Cercle agricole de Delémont, dont le but est de promouvoir les produits locaux. Dès lors, le Magasin du Monde a mis à sa disposition une étagère où les paysannes peuvent mettre en vente les produits qu'elles fabriquent elles-mêmes : confitures, sirops, pâtes, huiles, meringues, biscuits, jus de pommes, articles d'artisanat. Le choix des produits incombe à leur association, qui est aussi responsable du ravitaillement. En échange, les paysannes s'engagent à mettre en avant les activités du Magasin du Monde à chaque fois que l'occasion se présente. Elles participent au loyer de cette étagère (800.-/an) et un nouveau partenariat a été établi avec la Chambre d'agriculture AgriJura qui prend en charge le montant de 500.- de cette location. Le chiffre d'affaires a augmenté régulièrement pour atteindre plus de 11'000.- en 2018. Les produits locaux des paysannes trouvent un très bon accueil chez les clients de notre magasin.

Afin de faire face à notre crise de civilisation, des foyers de résistance et d'émancipation sont à construire. Les actions des Magasins du Monde en font partie et ils participent du rapprochement entre le monde paysan suisse et le commerce équitable, entre l'ailleurs et l'ici. Rétablir la justice et instaurer une autre logique économique dans l'ouverture va servir de rempart à la tentation d'un parti pris du tout local et d'un repli sur soi.

Bernadette Oriet

Tradition familiale et savoir-faire ancestral



Photos : © Terra Verde

Loin de l'industrie agro-alimentaire, le secret de la production traditionnelle de vinaigre balsamique est transmis de génération en génération dans la famille Cattani depuis le milieu du XIX^e siècle. La "Casa del Balsamico" se trouve dans la province de Modène, au cœur de la région de l'Émilie-Romagne. Lina, la grand-mère de Giuseppe Cattani, lui a légué sa "batterie" de précieux fûts balsamiques, qu'elle avait elle-même reçue de sa mère. Giuseppe est passé à la culture biologique dans les années 1980. Il a été le premier producteur à recevoir le certificat de production de vinaigre balsamique issu de l'agriculture biologique contrôlée. Commercialisé sous le label Terra Verde, c'est un produit totalement naturel, uniquement composé de jus raisins élevé en fûts de bois qui se transforme, après un certain temps, grâce à l'effet de la chaleur, du froid, et de l'air.



En plus des variétés Lambrusco et Pignoletto, les raisins Trebbiano blancs bien mûrs font partie de la composition de l'aceto balsamico Cattani. Les agriculteurs laissent mûrir leurs raisins sur les vignes jusqu'à ce que la fraîcheur de l'automne mette fin à l'été. Ce long processus de maturation augmente la teneur en sucre des raisins, ce qui donne à l'aceto balsamico son goût sucré incomparable. Après la récolte, les raisins sont pressés doucement. Le jus obtenu est ensuite chauffé à feu ouvert et stérilisé.

Une partie du jus de raisin est bouillie brièvement et transférée dans une cuve dans laquelle commence la phase délicate de la fermentation. Le vigneron observe méticuleusement la première fermentation de sa récolte comme un scientifique. Après environ 8 mois, le moût fermenté est versé dans

de grands fûts de chêne et stocké pendant encore 3-4 ans avant d'être affiné davantage dans la "Batteria" (une rangée de fûts en bois avec des contenances toujours plus petites). L'autre partie du jus de raisin est cuite à feu doux jusqu'à ce qu'elle ait perdu plus de la moitié de son volume d'origine. À la suite de cette procédure, la concentration augmente la teneur naturelle en sucre et le sucre de fruit caramélise. Ce moût est ensuite décanté pendant environ 8 mois.

Après cela, ce moût concentré est mélangé avec une partie du moût stocké en fûts de chêne et transféré dans le plus grand fût en bois du début de la "Batteria". Ce n'est qu'à ce stade que le processus de création de l'aceto balsamico commence. Différents bois contribuent à l'arôme complet. Le fût de châtaignier lui donne un goût tannique aci-

dulé, le fût de cerisier ajoute une composante fruitée, le mûrier assure la concentration et dans le dernier fût de chêne le vinaigre balsamique prend un délicat parfum de vanille. Chaque année, l'aceto est transféré dans un baril différent et gagne en arôme et en concentration. Pour que la fermentation continue, les fûts ne sont pas fermés hermétiquement. L'ouverture est simplement recouverte d'un chiffon pour protéger le précieux contenu de la poussière. Les tonneaux ne sont pas dans un sous-sol sombre et frais, mais dans le grenier, où le froid de l'hiver et la chaleur de l'été sont ressentis plus intensément. Et cela se remarque, car la différence de température répartie sur une année à Modène peut aller jusqu'à 50 degrés Celsius. Le vinaigre balsamique transpire et s'évapore en été, il se repose en hiver et dépose des matières en suspension. Il reste exposé à ces bains alternatifs saisonniers tout au long de sa maturation. Ce n'est qu'après des années de stockage qu'un vinaigre balsamique devient un baume pour le palais et l'âme.

Les archéologues ont trouvé les premières traces de vinaigre sur des pots en argile égyptienne d'environ 5000 avant JC. Dans la Bible, le vinaigre est également mentionné fréquemment et dans divers contextes. De nombreux peuples de l'époque ont découvert que la chaleur et l'air transformaient le vin en vinaigre. Les Indiens, les Grecs et les Romains utilisaient du vinaigre pour faire des boissons gazeuses médicinales, ainsi que des assaisonnements et des conservateurs. Les légionnaires de l'Empire romain ont mélangé, dans une boisson destinée à renforcer leur système immunitaire pendant leurs longues marches, du moût bouilli et un peu de vinaigre. On sait également que les Juifs ont ajouté des jus de fruits, des épices et une cuillerée d'huile d'olive au vinaigre. Ils ont conservé ce mélange dans un endroit frais pour en profiter plus tard comme boisson rafraîchissante. Le vinaigre était principalement utilisé

comme remède médicinal. Il était couramment utilisé pour désinfecter les plaies, raviver l'inconscient ou encore pour des difficultés respiratoires. Lors d'une épidémie de peste à Milan, les gens ont lavé les assiettes utilisées par les malades avec du vinaigre. Ils pensaient que cela empêcherait la propagation de la maladie mortelle. Mais les citoyens du moyen-âge ne se sont pas longtemps contentés du jus aigre, pur et non comestible. De multiples expériences ont été menées pour affiner le vinaigre. L'intérêt pour la poursuite du développement de ce que l'on appelle l'or brun n'a pas faibli, même après les premiers succès. Au XVII^e siècle, de nombreux chercheurs et alchimistes ont traité du développement du vinaigre. Leurs connaissances ont inspiré l'imagination à un point tel que des tests de fermentation avec des framboises, des cerises acides, des mûres, des baies de sureau, des herbes, des fleurs et de la bière ont également été effectués.

Le producteur

La famille Cattani vit dans la province de Modène depuis des générations et a développé un vinaigre balsamique influencé par l'agriculture bio et la durabilité. À la cinquième génération, Ciro Cattani dirige maintenant la société "Casa del Balsamico Modenese", que son père Giuseppe a fondée en 1973.

Les Cattanis : Ciro, Giuseppe et Emilia

La production de balsamique remonte à Zefferino Volpogni né en 1840. La première pierre de la saga familiale des Cattanis a été posée par l'arrière-grand-mère Genoveffa, qui au début du 20^e siècle gérait le restaurant "La Cavalliera" dans le Monte Baranzone à proximité. Elle était connue pour son excellente cuisine. Jambons et salamis suspendus au sous-sol, tomates séchées et olives marinées toujours à disposition... une seule chose manquait : un excellent vinaigre. Le vinaigre balsamique a une place importante dans la cuisine de Modène car il donne aux salades, aux



Photos : © ASRO





Photo : © Terra Verde



Mûri pendant 5 ans dans des fûts de chêne !

Bouquet d'arômes intenses aux composantes douces et acidulées parfaitement équilibrées et délicieuses. Pour sublimer les sauces pour viandes et poissons, les légumes, le fromage et les desserts.

légumes, à la viande, au poisson et même aux bonbons une note mystérieuse. Le cuisinier n'atteint cette sophistication qu'avec un aceto de haute qualité. Genoveffa a donc commencé à produire non seulement des pâtes mais aussi son propre aceto. Un succès. Elle a pu léguer une batterie entière à sa fille Lina (la série de barils de taille décroissante remplis de différents millésimes). Et Lina l'a léguée à son petit-fils Giuseppe dans les années 1960. Ce n'était pas une évidence. La famille était pauvre et, dans les années difficiles de l'après-guerre, Giuseppe a dû être boulanger et coiffeur avant d'ouvrir son propre restaurant, la "Trattoria Giuseppe" près de la place Garibaldi à Modène. Même dans les moments les plus difficiles, il n'a jamais envisagé de vendre les fûts et leur précieux contenu. C'est ainsi que les Cattanis ont produit du vinaigre balsamique pendant des décennies pour les invités, la famille et les amis. C'est Giuseppe qui a transformé cette passion privée en profession. Il a vendu sa trattoria et a fondé en 1973 la "Casa del Balsamico Modenese", qu'il a enregistré en 1983 en tant qu'onzième fabricant d'Aceto balsamico di Modena.

Giuseppe a une autre passion : il aime la nature, prend soin d'elle. Pas étonnant qu'il ait voulu faire un aceto balsamico tradizio-

nale à partir de raisins issus de l'agriculture biologique. Sa cave de Savignano sul Panaro, qu'il a acquise en 1992, suivait les règles de l'agriculture biologique depuis le début. Giuseppe a été le premier producteur de Modène à recevoir le certificat de production de vinaigre balsamique issu de l'agriculture biologique contrôlée en 1993. Aujourd'hui, il a transmis les barils de Genoveffa et Lina à son fils Ciro qui dirige la "Casa del Balsamico Modenese" comme une entreprise familiale italienne typique avec sa femme Emilia.

Le vinaigre balsamique dans la cuisine

Grâce à sa combinaison raffinée aigre-douce, le vinaigre balsamique peut être utilisé de multiples façons et fait partie intégrante d'innombrables plats. Il est utilisé pour la cuisson et le rôtissage ainsi que pour affiner les sauces et les marinades. Que ce soit du tofu, des légumes ou de la viande de veau ou de lapin, ou avec quelques gouttes sur des morceaux de parmesan, vous surprenez et ravirez vos invités. De nombreux desserts aux fruits peuvent également être combinés avec le vinaigre balsamique. Quelques gouttes de vinaigre balsamique se marient aussi parfaitement aux épices et parfums de la cuisine asiatique.

claro fair trade

Rotondella, Frantoio, Carpellesse, Ogliarola, Leccine et Pendula... ... ça chante l'Italie



Photos : libre de droit

Au cœur du parc national du Cilento en Campanie, dans le sud de l'Italie, existe un endroit merveilleux : l'oliveraie où est née Terra Verde en 1996. Terra Verde est un projet socio-écologique qui a son siège à Zurich et qui a su combiner les besoins de la nature avec les besoins de la population locale. Terra Verde est aussi un label bio-gourmet garantissant la production bio et la qualité de toute une série de produits alimentaires et de vin.

La région était très pauvre et subissait les conséquences de l'émigration. Vidée de sa population partie chercher du travail dans le Nord, les oliveraies étaient abandonnées et s'atrophiaient. Dans les années 1970, Peppino Cilento, professeur d'histoire italienne, préoccupé par cette misère, a fondé la coopérative « Nuevo Cilento » pour relancer la production d'olives. Lors de sa première visite à Cilento, Jürg Weber a convaincu les agriculteurs de la coopérative de passer à la production biologique pour acquérir ainsi une position forte sur un marché de niche. Les ventes ont été reprises par Terra Verde, la production a augmenté et la qualité a été optimisée.

Aujourd'hui, différentes variétés d'olives sont cultivées sur des parcelles gérées en culture biologique par plusieurs agriculteurs, qui peuvent compter sur un revenu constant. L'ensemble de la flore et de la faune du parc national bénéficie du passage à la production biologique. Grâce à l'élimination des engrais et des pesticides artificiels, les espèces d'oiseaux en voie de disparition telles que le torcol et le rougequeue du jardin trouvent suff-

isamment d'insectes pour se reproduire, les lézards et les geckos se sentent en sécurité dans les murs en pierre sèche réparés. Mais surtout, le paysage montagnard typique de la région de la coopérative est préservé : les oliviers à forte croissance cohabitent avec les vignes, les amandiers et les abricotiers.

Comme nous l'explique Verena Weber, membre du Swiss Olive Oil Panel : "Non seulement les méthodes de culture biologique ont été développées, mais les systèmes techniques pour la production d'huile ont également été continuellement modernisés". Les nombreux agriculteurs du projet ne pressent plus leurs olives dans un moulin à pierre, mais dans une hulerie moderne, où elles sont lavées et immédiatement pressées dans des conditions hygiéniques contrôlées. Une fois les olives pressées, l'huile est mise en bouteille au niveau local en générant de nouveaux emplois et permettant une reprise économique durable.

L'huile extra vierge de Nuevo Cilento

Rotondella, Frantoio, Carpellesse, Ogliarola, Leccine et Pendula... autant de variétés d'olives que l'on retrouve dans l'huile extra vierge de Nuevo Cilento. La variété Frantoio, par exemple, est très aromatique, avec un fruité intense qui rappelle les agrumes, tandis que la Leccine a une amertume qui donne à l'huile une structure solide. Leur assemblage crée une huile d'olive extra vierge parfaite et harmonieuse de la plus haute qualité.

claro fair trade



Photo : © ASRO

Tagliatelles carbonara au vinaigre balsamique



Photo : libre de droit

Pour 2 personnes **250 g de tagliatelles bio ***
25 cl de demi crème
150 gr de lardons fumés
1 échalote
1 cs de vinaigre balsamique*
2 jaunes d'œufs extra frais
3 cs de parmesan râpé
sel et **poivre du moulin***

* sont disponibles dans les Magasins du Monde, www.mdm.ch

Temps de préparation : 30 minutes

Faire revenir les lardons dans une poêle. Peler et émincer finement l'échalote, faire blondir avec les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les égoutter sur du papier ménager afin d'éliminer la graisse de cuisson. Les remettre dans la poêle et déglacer avec le vinaigre balsamique.

Ajouter la crème et le parmesan. Laisser chauffer à feu doux pendant une dizaine de minutes, sans faire bouillir. Saler (pas trop car le parmesan et les lardons sont déjà passablement salés !) et poivrer.

Pendant ce temps faire cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée. Les égoutter.

Dresser les assiettes en plaçant les tagliatelles, puis la sauce au milieu. Placer délicatement un jaune d'œuf sur chaque assiette et terminer en parsemant un peu de parmesan et en ajoutant un brin de persil.



claro
FAIR TRADE

«Le secret du bonheur ne se trouve pas dans la recherche du plus, mais en développant la capacité de jouir de moins.»

Socrate

Pour un marché suisse juste et équitable

Nous, paysannes et paysans suisses, sommes unis dans cette action !

Nous, paysannes et paysans, vigneronnes et vigneron, maraîchères et maraîchers, éleveuses et éleveurs, productrices et producteurs de lait, arboricultrices et arboriculteurs, horticultrices et horticulteurs, nous toutes et tous qui travaillons la terre, demandons plus de respect et de reconnaissance sur le caractère indispensable de notre métier. Aujourd'hui, nous exigeons des prix équitables pour nos produits, un marché transparent et une concurrence loyale.

Aujourd'hui, un nombre croissant de citoyennes et citoyens s'engagent pour le climat et le développement durable et de nombreux politiciens reprennent leurs discours. Pourtant le Conseil Fédéral s'acharne avec l'appui de certains d'entre eux à négocier tous azimuts des accords de libre-échange en pleine contradiction avec ses engagements et ses prises de positions en faveur du climat, de la durabilité, de la sécurité et de la souveraineté alimentaire.

Par ce manifeste nous dénonçons le libre marché qui détruit, dans le monde entier, la paysannerie et le climat, ceci en déstabilisant la société dans son ensemble !

Le Conseil Fédéral facilite les importations, et le marché n'arrive pas à absorber la production locale de denrées alimentaires.

Nous ne pouvons pas respecter les normes suisses de rémunération et de durabilité, et à la fois être concurrentiels avec les importations étrangères. Le marché globalisé pèse sur tous les secteurs de la production agricole, bio y compris. L'agriculture suisse s'en trouve affaiblie et quasi au bord de l'implosion.

Les importations de pain industriel et autres surgelés à base de céréales en provenance de trusts agroalimentaires des pays de l'Est (tout particulièrement de Pologne) ont doublé en 10 ans. Elles représentent 120'000 tonnes par an, écoulées majoritairement par la grande distribution, alors que les céréales et oléagineux cultivés selon les normes IP-Suisse, extenso et bio sont déclassés, car le marché est saturé.

Le lait est en crise, dans un marché piloté au profit des transformateurs et de la grande distribution, au détriment des productrices et producteurs qui, ne parvenant plus à couvrir leurs frais, abandonnent la production laitière.

Le vin produit en 2018 est encore dans les cuves et que trouve-t-on dans les grandes surfaces ou dans le réseau de distribution Landi de Fenaco (sauf Genève) ? Des vins étrangers en action et au commerce beaucoup plus rémunérateur. Près de 40% des vins importés le sont à moins de 1.50 CHF le litre. Les vins suisses, face à cette concurrence déloyale, perdent des parts de marché et ne représentent plus que 35% des ventes. Tandis que, depuis 20 ans, les principales solutions proposées sont la promotion et l'exportation.

Les tomates d'Almería inondent les grandes surfaces depuis des années, et comme par enchantement, elles deviennent bio,

marché oblige ! Les entreprises qui y gèrent les serres sont régulièrement mises en cause pour non-respect des droits humains par exploitation esclavagiste des ouvrières et ouvriers agricoles, pour pollution, contamination et assèchement des nappes sous-terraines et des sources.

Malgré cette situation, notre gouvernement continue à signer des accords de libre-échange qui vont faciliter les importations de produits agricoles.

La production industrielle de viande dégage quatre fois plus de CO2 que la viande suisse issue de bétail nourri à l'herbe. L'élevage industriel est complice des incendies de la forêt amazonienne par l'utilisation de maïs et de soya provenant de ces régions sinistrées réaffectées à la production de masse.

Un accord de libre-échange pour l'huile de palme a été signé avec l'Indonésie, un autre est en cours de négociation avec la Malaisie. La production d'huile de palme est responsable de la déforestation, elle saccage les ressources des populations locales et elle concurrence la production d'huiles végétales suisses !

Un nouvel accord avec le Mercosur (Amérique du Sud) permettra d'importer encore plus facilement de la viande industrielle, du vin, des fruits et des fleurs d'Amérique du sud sur plus de 12'000 km ! Un projet similaire est en discussion avec les États-Unis.

La libéralisation du marché des fleurs coupées, en 2017, a fait grimper l'importation de fleurs provenant de l'étranger, notamment du Kenya et de la Colombie. Aujourd'hui les fleurs suisses ne représentent que 3% de celles vendues en grandes surfaces.

La volonté du peuple suisse de favoriser une agriculture familiale dans un marché juste et équitable n'est pas respectée. Nous ne voulons plus être divisés par les promesses non-tenues de la Confédération. Nous exigeons des règles de marché équitables.

Par ma signature, je reconnais le bien-fondé des valeurs exprimées dans ce Manifeste et m'engage à les promouvoir afin que soit pris en compte le péril qui menace aujourd'hui les paysannes et les paysans. Je souhaite que me soient rendu le respect et la dignité dans le métier que j'exerce au service de la communauté.

uniterre.ch



Photo : © ASRO

Fini les sacs plastiques !



Agenda

- 6-8 mars** **Monthey** - Festival du Film Vert à la salle du Kremlin. Présence du Magasin du Monde.
- 6, 13 et 20 mars** **Martigny-Ville** (salle communale) de 11h30 à 13h30 Soupes de Carême.
- 21 mars** **La Chaux-de-Fonds** - Soupe de Carême devant le magasin.
- 24-31 mars** **La Chaux-de-Fonds** - Festival des films du sud, cinéma ABC, stand ouvert à chaque film.
- 27 mars** **Martigny-Croix** (salle de l'Eau Vive) - Soupe de Carême.
- 17 avril** **Moutier** - Foire aux Cramias, banc devant le magasin, 9h à 18h. Café offert accompagné de douceurs.
- 25 avril** **Fully** - Marché de printemps. Stand du Magasin du Monde.

Abonnement 2020 : 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 à l'Association romande des Magasins du Monde
Rue de Genève 52, 1004 Lausanne
CCP 12-6709-5, IBAN CH83 0900 0000 1200 6709 5.

Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Code postal - Localité _____

Bulletin à retourner à l'adresse ASRO, rue de Genève 52, 1004 Lausanne.