

BELGIQUE - BELGIE
P.P.
1000 BRUXELLES 1
1/1836

BUREAU DE DEPOT
BRUXELLES 1

Echos du COTA

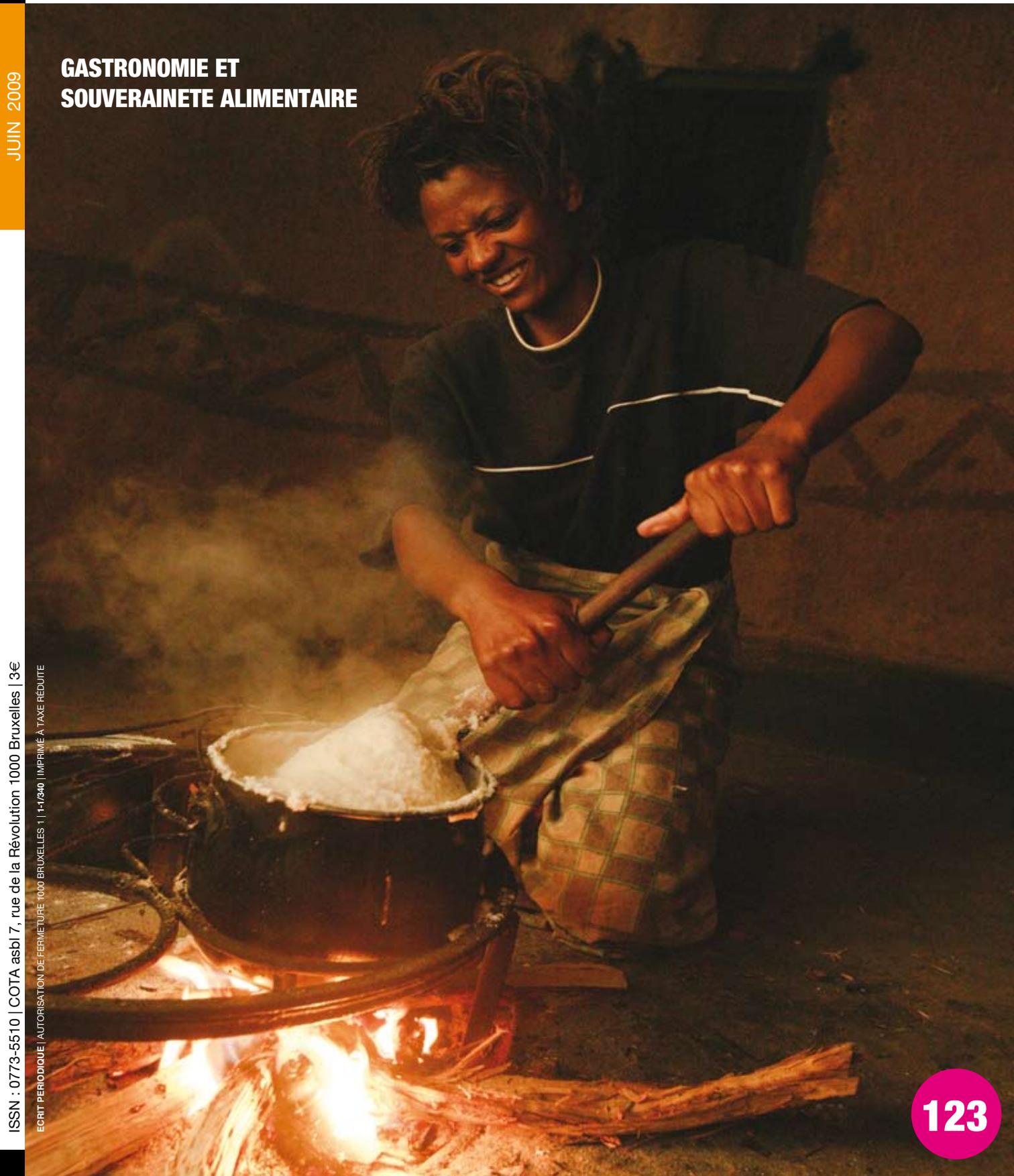
BULLETIN TRIMESTRIEL D'INFORMATION DU COTA ASBL

**GASTRONOMIE ET
SOVERAINETE ALIMENTAIRE**

JUIN 2009

ISSN : 0773-5510 | COTA asbl 7, rue de la Révolution 1000 Bruxelles | 3€

ECRIT PERIODIQUE | AUTORISATION DE FERMETURE 1000 BRUXELLES 1 | 1-12340 | IMPRIMÉ À TAXE RÉDUITE



123

éditorial

EDITEUR RESPONSABLE COLETTE ACHEROY
7 RUE DE LA REVOLUTION 1000 BRUXELLES
BELGIQUE

RÉDACTION STEPHANE BOULC'H
[STEPHANE.BOULCH@COTA.BE]

GESTION DES ABONNEMENTS ROSE MARTINEZ
[ROSE.MARTINEZ@COTA.BE]

GRAPHISME FREDERIC PIRON
[FREDERIC.PIRON@COTA.BE]

PHOTO DE COUVERTURE CRISPIN HUGHES /
PANOS PICTURES

FORMULES D'ABONNEMENT
ANNUEL : 10 € [4 NUMEROS]
ANNUEL PARRAINÉ : 7 € [4 NUMEROS]
PRIX AU NUMERO : 3 €

POUR LES ÉCHANGES DE PUBLICATIONS,
VEUILLEZ CONTACTER LA RÉDACTION

COORDONÉES BANCAIRES
DEXIA BD PACHECO 1000 BRUXELLES
SWIFT-BIC : GKCCBEBB
IBAN : BE730682 1270 4960
068-2127049-60

POUR LE PAYEMENT À L'ÉTRANGER, NE PAS
ENVOYER DE CHÈQUE, MAIS UTILISER LE MANDAT
POSTAL INTERNATIONAL OU LE VIREMENT DE COMPTE
À COMPTE (FRAIS À VOTRE CHARGE)

COTA ASBL
7 RUE DE LA REVOLUTION
1000 BRUXELLES
BELGIQUE
TÉL. : 00 32 [0]2 218 18 96
FAX. : 00 32 [0]2 223 14 95
INFO@COTA.BE // WWW.COTA.BE

Amuse-gueule

Comme toutes les grand-messes, celle qui s'est tenue en avril dernier à Cison di Valmarino (Italie) sur la crise alimentaire mondiale et qui réunissait les ministres de l'agriculture du G8 et du G5, ne nous a pas laissé grand chose à nous mettre sous la dent. Qu'en retient-on ? Qu'il faut accroître la production agricole, élaborer un "code de conduite" concernant l'acquisition par des pays étrangers de terres arables dans d'autres pays, mettre sur pied un système de surveillance et d'analyse des facteurs qui affectent potentiellement la volatilité des prix. En somme, pas de grande avancée en perspective. La multitude qui subit les conséquences de la crise alimentaire reste sur sa faim et il n'y a aucune raison de penser que le prochain Sommet des chefs d'État et de gouvernement des pays du G8 programmé pour juillet prochain révolutionne cette routine ronronnante.

L'approche de ce non-événement planétaire nous a donné l'idée de consacrer un numéro de notre revue aux questions de la souveraineté et de la sécurité alimentaire. En préparant le dossier, nous nous sommes rapidement aperçus qu'en dépit des discours sur les dimensions culturelles et identitaires de l'alimentation, les lignes d'action proposées n'abordaient quasiment pas ces aspects. C'est la raison pour laquelle, nous nous sommes demandés s'il était possible de considérer la cuisine et la gastronomie comme des champs d'intervention pertinents. Les pages qui suivent tendent à répondre par l'affirmative.... Pourquoi ? Comment ? Espérons que le lecteur y trouvera au moins quelques éléments d'inspiration.

Ce numéro a été conçu et réalisé par Sophie Cailliau, stagiaire au COTA, sous la supervision de Stéphane Boulc'h.

» sommaire

- 3 LA GASTRONOMIE, UN LEVIER DE DÉVELOPPEMENT ? (S. CAILLIAU)
- 7 DÉVELOPPER LE MARCHÉ DES PETITS PRODUCTEURS DE MIL... (C. BROUTIN, K. SOKONA)
- 12 LE COTA CE TRIMESTRE
- 13 LES SUCRERIES DE FRUITS... (H. NEIRYNCK)
- 16 FICHE-OUTILS
- 17 LES INTÉRÊTS DES GASTRONOMES RENCONTRENT CEUX DES PRODUCTEURS (H. BELIN)
- 21 ALIMENTATION SAIN ET SOUVERAINE DANS LES ANDES PÉRUVIENNES (E. CAPOEN)
- 25 GUINÉE BISSAU. TERRA SABI (CIDAC)
- 28 SUR LE THEME DU TRIMESTRE...
- 30 NOUVEAUTES EN BIBLIOTHEQUE
- 33 PERIODIQUES
- 33 FORMATIONS
- 34 ACTUALITES



Photo : Slow Food

La gastronomie, un levier de développement ?

*Sophie Cailliau**

La gastronomie n'a pas seulement une valeur identitaire ou culturelle. À ce titre, ne serait-il pas intéressant de l'intégrer davantage dans les stratégies destinées à améliorer la souveraineté et la sécurité alimentaire ?

Les stratégies actuellement développées sont principalement basées sur des analyses et des approches purement sanitaires et socio-économiques, voire essentiellement économiques.

Pour ne citer que deux textes récents, relevons que pour faire face au problème de l'insécurité alimentaire mondiale, la FAO recommande d'accroître la production et la productivité dans les pays en développement et de s'assurer que les populations les plus pauvres aient accès aux aliments de base. Elle préconise une approche sur deux fronts : des mesures permettant aux petits agriculteurs des pays en développement de répondre à la crise alimentaire et des mesures sociales pour les personnes qui souffrent le plus de cette situation¹. Dans un document récent,

l'OCDE indiquait la nécessité de développer des stratégies à moyen et long terme afin d'éradiquer la faim. Elle rappelle que pour atteindre cet objectif, il faut supprimer les barrières qui restreignent le commerce et l'ouverture des marchés, augmenter la part d'Aid-for-Trade dans l'Aide Publique au Développement².

Les multiples facettes de l'insécurité alimentaire

Les pratiques agricoles défendues par le modèle productiviste et les révolutions vertes ont engendré un réel désastre écologique. Elles ont certes permis de doper les rendements agricoles de certains pays mais elles ont également détruit les paysages, pollué les sols, épuisé les ressources hydriques, rendu les terres stériles et entraîné la disparition de nombreuses semences et cultures productives. Les semences OGM apparaissent aujourd'hui comme une menace supplémentaire pour la diversité biologique. L'exemple du Pendjab est particulièrement frappant. Il y a 40

ans, l'Etat indien y a entamé une révolution verte afin de garantir la sécurité alimentaire du pays. Cela a permis au Pendjab de devenir un des Etats les plus riches de l'Inde. Mais au fil des ans, les agriculteurs, afin de produire toujours plus, ont utilisé de doses de plus en plus conséquentes d'engrais et de pesticides. Ils n'ont plus respecté la rotation des cultures et ont puisé sans réserves dans les nappes phréatiques. Aujourd'hui, le niveau des nappes a baissé tandis que les terres, mal drainées et gorgées d'eau, ne permettent plus d'obtenir des rendements importants. L'exode rural augmente et beaucoup de paysans doivent s'endetter pour continuer à produire. La révolution verte y a donc donné lieu à des pratiques non durables avec pour résultat l'appauvrissement des sols et des populations³.

Dès les années 80, la Banque mondiale et le FMI ont prôné une politique de désinvestissement des Etats, de privatisation et de libéralisation des marchés. Cette démarche devait stimuler la croissance et la diversification agricole. Au lieu de cela, les monocultures d'exportation se sont généralisées tandis que les exportations de denrées alimentaires provenant des pays développés ont commencé à inonder les marchés du Sud, entraînant leur déstructuration et empêchant les petits producteurs d'écouler leurs productions⁴. Ces derniers finissent par abandonner leurs exploitations et rejoindre les villes, espérant y trouver des lendemains meilleurs. Certains pays qui se trouvaient il y a quelques dizaines d'années encore en situation d'autosuffisance alimentaire dénombrent aujourd'hui un pourcentage élevé d'habitants souffrant de sous-alimentation. Les inégalités ne cessent donc de se creuser entre les pays mais également en leur sein.

Partout dans le monde, l'agriculture familiale, qui constitue pourtant toujours le principal moyen de subsistance de plus d'un milliard d'individus⁵, est de plus en plus marginalisée. L'essor des échanges qu'a permis la mondialisation profite quasi essentiellement aux multinationales de l'agro-alimentaire. Celles-ci ont les moyens de se mécaniser et de se fournir en intrants chimiques tout en pratiquant une politique du prix le plus

bas. Les petits agriculteurs, eux, ne peuvent rivaliser. Ainsi, deux fermes disparaîtraient chaque minute dans l'Europe des 27 où l'agriculture familiale ne représente plus que 6% de l'agriculture pratiquée⁶.

D'une agriculture à taille humaine, constituée de petites exploitations, on s'est donc peu à peu dirigé vers une agriculture de type intensive prenant la forme de grandes exploitations gérées par un nombre toujours plus réduit d'individus et entraînant la disparition de nombreux agriculteurs.

La sous-nutrition

Les troubles politiques liés à la situation alimentaire sont de plus en plus fréquents. En 2007 et 2008, des émeutes de la faim ont éclaté dans de nombreux pays suite à la flambée des prix des céréales au niveau mondial. Ainsi, les coups d'Etat et les guerres peuvent être à l'origine de déplacements de population, de confiscation des terres, de famine, etc⁷.

Malgré la ratification des Objectifs du Millénaire par les 189 membres de l'ONU en 2000, le modèle agricole productiviste continue d'être promu aux quatre coins de la planète. La faim dans le monde ne cesse de progresser. En 2008, 963 millions de personnes en souffraient toujours. Selon la FAO, elle pourrait encore s'aggraver avec la crise financière : "le recul de la demande dans les pays développés menace les revenus tirés des exportations dans les pays en développement"⁸. Divers rapports indiquent pourtant que nous disposons de suffisamment de ressources pour nourrir 12 milliards d'individus⁹.

La malbouffe

Aujourd'hui, les paysans sont de plus en plus nombreux à défendre le concept de souveraineté alimentaire c'est-à-dire "le droit des peuples, des pays ou de groupes de pays à définir leurs politiques agricoles et alimentaires, sans faire du dumping dans d'autres pays"¹⁰. Il est vrai que les mutations qui affectent nos sociétés ont un im-

pact considérable sur les pratiques alimentaires.

Le lien producteur-consommateur se perd peu à peu tandis que les consommateurs se trouvent dans une situation de dépendance croissante envers l'industrie agro-alimentaire et la grande distribution. Ils n'ont plus aussi facilement accès à des aliments de qualité et ne sont plus à même d'identifier qui les nourrit¹¹.

Les nouvelles générations sont de moins en moins liées à la terre et ne savent plus déterminer l'origine des denrées alimentaires qu'elles consomment. Les cuisines sont aujourd'hui désertées par les citoyens issus de toutes les classes sociales. En effet, les modes de pensée dominants imposent des modes de vie effrénés et poussent les gens à s'orienter vers la restauration rapide¹². Les manières de table et la périodicité des repas changent partout et le repas a de plus en plus tendance à s'individualiser, surtout en milieu urbain.

Suite à la multiplication des échanges, la plupart des denrées aujourd'hui consommées ne sont plus produites localement. De nombreux savoir-faire culinaires traditionnels se perdent. On relève également une uniformisation des produits disponibles et une standardisation du goût au niveau mondial, même si une diversification est parfois remarquée à l'échelle locale¹³. Certains gourmets tendent à penser que les sens du goût auraient tendance à s'atrophier.

Les multiples ressorts de la gastronomie

La gastronomie est souvent à tort assimilée à une cuisine fine, élitiste et coûteuse. Elle fait pourtant référence à l'ensemble des pratiques et savoir-faire culinaires relatifs au boire et au manger propres à une localité, une région ou un pays. Les ingrédients, les techniques de cuisson, la présentation et la consommation en font partie intégrante¹⁴.

L'alimentation est bien sûr une des composantes qui permet de définir l'identité culturelle d'un peuple. Les pratiques culinaires et les produits

de base varient en effet d'une société à l'autre. On consomme principalement le maïs en Amérique latine alors que l'on privilégie davantage le riz en Afrique ou en Asie. Les interdits alimentaires, les références mytho-historiques ou religieuses et la charge symbolique associée à la nourriture peuvent différer¹⁵. Ainsi, alors que les colons espagnols associaient la pomme de terre aux Ténèbres, les peuples de Bolivie la considéraient comme un don de la déesse-mère¹⁶.

Des chercheurs éthiopiens ont pu constater que les agriculteurs, en situation difficile, se tournaient vers des semences hybrides importées. Celles-ci nécessitent l'usage d'engrais et de pesticides que beaucoup d'agriculteurs ne peuvent se payer¹⁷. Beaucoup de préparations traditionnelles à base d'espèces (sauvages) locales ne sont plus transmises suite à l'arrivée dans les villages de ces produits ou semences importés. La gastronomie peut s'avérer essentielle pour la sauvegarde de certaines espèces végétales. Les populations locales les recultivent une fois qu'elles admettent leurs qualités nutritionnelles et apprécient leurs propriétés gustatives. La gastronomie peut également favoriser le maintien et le développement de la médecine traditionnelle en reconsidérant certaines espèces.

Le repas est à l'origine de pratiques d'hospitalité, d'échanges et de circulation des aliments dont la fonction sociale est importante. Prenons l'exemple des Ambuun, peuple de RDC. Le statut social qu'occupe chacun dans la société influe sur les divers mécanismes de redistribution. Ainsi, les aînés sont toujours servis avant les plus jeunes et les adultes reçoivent les meilleurs morceaux. Les individus peuvent être classés en fonction de leurs lignages d'origine rien qu'en observant leurs interdits alimentaires¹⁸.

Même si beaucoup de prescriptions alimentaires disparaissent aujourd'hui sous l'effet des conditions économiques et de l'évolution des mentalités, la nourriture reste un facteur de socialisation considérable, surtout pour les jeunes enfants qui apprennent ainsi la vie en groupe et les obligations collectives¹⁹.

Enfin, la gastronomie a un fort potentiel économique. Elle peut favoriser l'émergence d'une agriculture locale. Pour pouvoir réduire la dépendance de la population vis-à-vis des produits importés et se rapprocher de l'autosuffisance alimentaire, il est essentiel de soutenir cette agriculture, de développer un commerce local et de promouvoir cette production en milieu urbain. En Bolivie, la culture de plusieurs tubercules andins a été réintroduite dans la région de Cochabamba. Les apports nutritifs des populations se sont enrichis et nuancés. Les disettes dues aux maladies affectant une culture ont pu être évitées. La commercialisation de chips de tubercules en milieu urbain a permis à ses populations d'obtenir un revenu non négligeable²⁰. Appuyer systématiquement ce type d'agriculture et prôner la diversification peut permettre d'éviter les famines en cas d'augmentation du coût des produits importés. La gastronomie peut également être à la base du développement de nouvelles formes de tourisme. Au Burkina Faso, des circuits sont désormais organisés pour apprendre aux vacanciers à identifier certaines plantes et à expérimenter leurs utilisations culinaires, pharmacologiques, domestiques, etc²¹. L'Observatoire du tourisme du Pérou en a fait un des axes principaux de recherche et de promotion du tourisme dans le pays²².

Il pourrait être judicieux d'orienter davantage toutes ou une partie des stratégies de lutte contre l'insécurité alimentaire vers la conservation et la revalorisation des gastronomies et des pratiques sociales, culturelles et économiques qui s'y rattachent. C'est une manière de préserver la biodiversité, de résoudre une partie des carences alimentaires en restaurant des produits oubliés et en réintroduisant des recettes anciennes à base d'espèces locales (en les adaptant éventuellement aux contingences modernes), de créer de nouveaux services et débouchés commerciaux (notamment par le tourisme), de maintenir l'équilibre social en favorisant l'entretien de certaines pratiques de convivialité ou en accompagnant les populations dans le changement et la création de nouvelles pratiques de sociabilité (ex : en milieu urbain).

¹ Etudiante en Animation Socioculturelle et Education Permanente à l'Ihecs, stagiaire au COTA.

² FAO, "Etat de l'insécurité alimentaire dans le monde 2008", <http://www.fao.org/docrep/011/i0291f/i0291f00.htm>, 2008.

³ OCDE, "High-level meeting OECD-FAO, remarks by the OECD Secretary-General" http://www.oecd.org/document/20/0,3343,en_2649_37401_42705364_1_1_1_1,00.html, 2009.

⁴ DASGUPTA Kumkum, Courrier UNESCO, "Pas si rose, la révolution verte !", http://www.unesco.org/courier/2001_01/fr/doss22.htm, 2001.

⁵ VANNOPPEN Jan et KESTELOOT Thierry, "Agriculture familiale et sécurité alimentaire", <http://www.oxfamsol.be/fr/Agriculture-familiale-et-securite.html>

⁶ DESGAIN Stéphane et ZÉ Oumou, Nourrir la planète. Comprendre la souveraineté alimentaire, Editions Luc Pire, Bruxelles, 2008.

⁷ Saveurs paysannes, "Manifeste national des paysans et artisans", http://www.saveurspaysannes.be/m/index.php?option=com_content&task=view&id=16&Itemid=31, 2007.

⁸ MARTIN Marie Alexandrine, "Changements politiques et pratiques alimentaires au Cambodge", in Dynamique des pratiques alimentaires, Editions de la maison des sciences de l'homme, Paris, 1998.

⁹ FAO, "963 millions de sous-alimentés dans le monde", <http://www.fao.org/news/story/fr/item/8836/icode/>, 2008.

¹⁰ Idem que 6

¹¹ Via Campesina, http://www.viacampesina.org/main_fr/index.php?option=com_content&task=blogcategory&id=27&Itemid=44

¹² PETRINI Carlo, Bon, propre et juste. Ethique de la gastronomie et souveraineté alimentaire, Editions Yves Michel, Gap, 2006.

¹³ Idem

¹⁴ GARRIGUES-CRESSWELL Martine et MARTIN Marie Alexandrine, "L'alimentation : entre mondialisation et expression identitaire", in Dynamiques alimentaires, Editions de la maison des sciences de l'homme, Paris, 1998.

¹⁵ van der ZALM Jeroen, "Tasty food, policy and durability", <http://www.krachtvancultuur.nl/en/current/2007/december/gastronomy>, 2007.

¹⁶ Idem que 13

¹⁷ Interview J-F Ledent, Responsable «Unité d'écophysiologie et amélioration végétale» à l'UCL, 2009.

¹⁸ LACROIX Pattie, "L'Ethiopie, un laboratoire vivant de biodiversité", <https://idl-bnc.idrc.ca/dspace/bitstream/123456789/23690/1/112043.htm>, 1995.

¹⁹ MUNZELE Munzimi Jean-Macaire, Les Pratiques de sociabilité en Afrique. Les mutations culinaires chez les Ambuun, Editions Publibook, Paris, 2005.

²⁰ Idem

²¹ GUIDI e.a., Promoción de la Diversidad de los Tubérculos Andinos y sus Productos Transformados, 2007.

²² ASPAC-BURKINA, <http://www.aspac-burkina.com/index.php?ref=1091865453&resto=>, 2009.

²³ observatorioturisticodelperu.com



Développer le marché des petits producteurs de mil par la promotion des produits transformés (et de leur utilisation) : expériences au Sénégal

*Cécile Broutin , Khanata Sokona***

Photo : PPCL D.Sjy / BPC / PPCL / Gret-Enda Graf

En s'appuyant sur les valeurs symboliques et culturelles du mil, le Projet de promotion des céréales locales (PPCL) a cherché à développer et adapter l'offre de produits (amélioration de la qualité, de la présentation et diversification) et à stimuler la demande des consommateurs par des actions de promotion des produits et de diffusion de recettes, dans un double objectif de reconquête du marché urbain et de croissance des revenus des acteurs de la filière.

A la fin des années 80, le gouvernement sénégalais initiait un programme de relance de la consommation de mil à Dakar. L'objectif était double : développer un marché urbain pour les paysans producteurs de mil, et réduire la dépendance vis-à-vis du riz et du blé importés. Initialement, le programme sénégalais de promotion du mil s'appuyait sur une minoterie industrielle (1989-1995) avant de s'intéresser aux petites entreprises et à la restauration de rue, dans le cadre d'un Projet de promotion des céréales locales (PPCL), sous tutelle du ministère de l'Agriculture, mis en œuvre par le Gret et Enda Graf sur financement de l'Union européenne (1997-2001).

Les valeurs symboliques et le rôle social et religieux du mil

Comme le conclut une étude réalisée en 1998, "le Dakarais a le mil dans le cœur et le riz dans la peau"¹. Le riz est apprécié et consommé en grandes quantités, mais certaines connotations négatives lui sont fréquemment associées. Il a un impact négatif sur la santé (constipation, béri-béri, diabète, maladies cardio-vasculaires...) et contribue à la perte de la tradition : sur le plan social, le riz est une sorte "d'arriviste", d'intrus, porteur de contradictions et de conflits socio-économiques, source de discorde entre parents et enfants. A l'inverse, les céréales locales disposent d'un capital de notoriété et de "sympathie" auprès des consommateurs. On reconnaît au mil de nombreuses vertus qui ont trait essentiellement à :

- la santé (le mil élimine les impuretés du corps, donne de la force, stimule l'appétit, permet d'être en bonne santé et de vivre longtemps. Il est également considéré comme un laxatif léger et un remontant) ;

- la nutrition (en particulier pour les bébés, en raison de la valeur énergétique, de l'apport en protéines, en sels minéraux et en vitamines de la bouillie de mil, pour les femmes enceintes et allaitantes).

Le mil est à la fois le symbole de la maternité, de la jeune fille infatigable, de la femme épanouie, de la force et de la puissance physiologique, de la nature.

Il a en outre un rôle social et religieux. Dans beaucoup de communautés, il a une fonction d'entraide et de solidarité. Sous forme d'épis, de grains ou de plats, il fait souvent partie des dons remis aux visiteurs de passage au village, aux membres de la famille installés à Dakar, aux parents ou aux amis en signe d'affection et d'amitié.

Il est également associé à chaque événement familial ou religieux important, auquel correspond une préparation spécifique : laax (bouillie à base de mil et de lait) pour le baptême et durant tout le mois du Ramadan, nakk pour les funérailles, sanglé et laax à la fin du Ramadan (la Korité), couscous le soir de la Tabaski (ou Aïd el Kébir, jour du sacrifice du mouton), au dîner de la Tamkharit (premier jour de l'an musulman), ngalakh le Vendredi Saint, etc.²

Des contraintes de consommation importantes en milieu urbain

Au début des années 90, consommer du mil suppose soit un travail important de la ménagère (achat du grain brut au marché, décorticage manuel, mouture dans les ateliers de quartiers, roulage manuel de la farine en coucous), soit l'achat de farines, semoules et couscous frais au marché pour une préparation immédiate, car les produits artisanaux sont humides et ne se conservent pas longtemps. Certains consommateurs les jugent d'ailleurs de mauvaise qualité hygiénique³.

Les ménages urbains privilégient les plats à base de riz ou à base de pain, plus rapides à préparer et plus variés, pour satisfaire leur souhait de diversification de l'alimentation. Les ménagè-

res dakaroises connaissaient en effet peu de recettes à base de céréales locales. Enfin les valeurs culturelles associées au mil lui confèrent aussi une forte image de produit traditionnel qui limite son utilisation en milieu urbain, associé à la modernité.

Ces facteurs se conjuguent et signent le déclin de la consommation du mil en zone urbaine, d'autant que le marché est approvisionné par des brisures de riz importées à bas prix.

Un appui diversifié, notamment en faveur des petites entreprises

Initialement, le programme sénégalais de promotion du mil s'est appuyé sur une minoterie industrielle : la société Sentenac. En 1989, des farines et semoules en sachets ont été mises sur le marché avec l'appui d'une vaste campagne publicitaire qui s'est poursuivie plusieurs années. La semoule (sanxal) a rencontré un certain succès et Sentenac a alors été rapidement imitée par de plus petites entreprises⁴. On en comptait une dizaine en 1996. Cependant le marché des céréales locales restait limité.

L'adaptation de l'offre en produits transformés aux attentes des consommateurs et la promotion d'une image moderne et positive des céréales locales sont les leviers d'action retenus par le Projet de promotion des céréales locales (PPCL), pour relancer la consommation et créer des débouchés pour les producteurs.

Les actions se concentrent sur les villes de Dakar et de Thiès, où les contraintes sont les plus fortes, mais où le potentiel est également le plus important. D'autant que la consommation en milieu rural a tendance à reprendre les évolutions du milieu urbain. Les interventions concernent toutes les filières de transformation pour impulser une dynamique d'ensemble. Cependant, un accent particulier est mis sur "la petite entreprise semi-industrielle", secteur émergent et dynamique, très peu appuyé jusqu'à présent, se situant à mi-chemin entre l'artisanat et l'entreprise industrielle.

L'appui fourni a consisté à faciliter l'accès à des petits équipements, notamment des décortiqueuses abrasives motorisées et des moulins à marteaux, à renforcer les compétences des opérateurs (formation et appui-conseil sur les techniques de transformation, la qualité, la gestion, la commercialisation), à suivre et mettre à disposition les informations sur les marchés (enquêtes ménages et commerçants), à améliorer la présentation des produits et à financer des actions de promotion médiatiques et sur les lieux de vente⁵.

Une promotion qui s'appuie sur les valeurs symboliques et culturelles du mil

Les actions de promotion visaient, d'une part, à ancrer dans l'esprit des consommateurs une image positive et moderne des céréales locales et, d'autre part, à promouvoir les vertus et les savoir-faire culinaires pour diversifier leur utilisation. Environ un tiers du budget du projet a été consacré chaque année à la campagne médiatique et aux actions de promotion de proximité, ce qui illustre l'importance qui lui est accordée dans le dispositif d'appui.

Redéfinir l'image des produits

En 1994, la plupart des petites entreprises emballent leurs produits dans des sachets neutres, sans marque ni dessin. Un bureau d'études a réalisé des réunions de groupe qui ont permis de préciser les couleurs, les mots et les images associées à ce type de produit, ainsi que ceux qui sont à proscrire.

Par exemple, le jaune, l'orange et le vert sont les couleurs à privilégier, le bleu à éviter. Tout ce qui peut rappeler la pénibilité de la transformation (pilon, mortier) doit être proscrire. Des dessins de machines ou rappelant la ville et la modernité sont au contraire positifs. Les mots les plus fréquemment évoqués sont sakkan (économique), nopal (repos), reew mi (mon pays)... Les entrepreneurs ont ainsi pu choisir leur marque (nom commercial, logo, couleur) et emballer les produits dans de nouveaux sachets.

Une médiatisation d'envergure

La campagne de promotion (affiches, spots à la radio et à la télévision) concerne les produits en sachet, et notamment le sanxal et plus globalement les céréales locales (mil, maïs). La cible retenue est la ménagère, à l'origine des achats alimentaires. Les spots mettent en avant les valeurs nutritives et symboliques du mil et la diversification des plats au petit-déjeuner, au déjeuner, au goûter et au dîner. Une action spécifique concernant le "pain riche", à base de farine composée (blé/maïs, blé/niébé), est menée en 1999.

La campagne de proximité vise, quant à elle, à soutenir la politique de distribution des produits en sachets et à promouvoir des recettes à base de céréales locales.

La diffusion de recettes à base de céréales locales

Il existe beaucoup de plats à base de mil, de maïs et de sorgho originaires de différentes régions du Sénégal. De nombreux citadins n'en consomment pas en raison d'une perte de savoir-faire ou d'une méconnaissance des modes de préparation. Le PPCL a cherché à diffuser les recettes traditionnelles, complétées par la description de plats nouveaux ou originaires d'autres pays.

Un premier livret de recettes a été réalisé et diffusé en 7000 exemplaires en 1996 et une deuxième édition en 1998, en collaboration avec le relais national Procelos. Il est vendu dans les librairies, les restaurants, les unités de transformation. Les ménagères dakaroises n'ont pas, pour la plupart, l'habitude d'utiliser un livre de recettes. Le programme a donc financé des actions de promotion du livret et des plats, à travers :

- des concours et démonstrations culinaires dans les quartiers de Dakar avec des partenaires tels que l'Association des femmes restauratrices du Sénégal (Afres), l'Association sénégalaise de défense de l'environnement des consommateurs (Asdec), la Caisse d'épargne et de crédit (Cec) des femmes de

Grand-Yoff, la Fédération des associations féminines du Sénégal (Fafs) et le GIE Bokk jom de Thiès ;

- une couverture médiatique : communiqués à la radio Sud FM, radio éducative rurale en langues nationales, émissions télévisées “Ngon” et “Pasteef” ;
- Diffusion de 20 recettes filmées à la télévision ;

Le programme diffuse aussi ces recettes dans la restauration populaire et appuie l'organisation du concours gastronomique “Ecumoire d'Or” de l'Afres.

S'appuyer sur l'identité culturelle et la petite transformation pour développer les marchés urbains

Le bilan que l'on peut tirer de cette expérience est plutôt positif : les petites entreprises ont diversifié leur offre avec, notamment, des produits finis secs, à plus forte valeur ajoutée (produits roulés tels que couscous, farines infantiles, biscuits,...)⁶. En 5 ans, les ventes sont passées de 17 tonnes à 150 à 200 tonnes par mois. La plupart des petites entreprises continuent de fonctionner alors que les appuis qui leur étaient fournis ont cessé et certaines vendent plus de 20 tonnes de produits par mois. De nouvelles ont été créées, notamment par des femmes transformatrices qui se sont regroupées. En 2004, le secteur représentait dans la région de Dakar environ quatre vingt petites entreprises mécanisées et des milliers de femmes menant des petites activités artisanales (vente de produits frais, restauration de rue)⁷. La société Sentenac, après des arrêts temporaires d'activités, a complètement stoppé cette production en 1999. Celle-ci était jugée moins rentable que la transformation du blé en farine. Le marché a été progressivement conquis par les petites entreprises qui ont continué à le développer.

Combinant des valeurs de naturel et d'identité, seules accessibles aux produits locaux, et des valeurs d'hygiène, seules accessibles à des produits emballés vendus dans les circuits de distribution modernes, les céréales en sachets ont su répondre aux nouvelles tendances

de la consommation urbaine, au croisement de deux mondes : celui de l'identité et de la tradition, incarné par une céréale symbole, et celui de la modernité et de la qualité, incarné par son emballage, sa disponibilité (dans les boutiques de quartier), et sa facilité et rapidité de préparation. Plusieurs enquêtes de consommation réalisées, entre 2000 et 2002, dans le cadre de programmes de recherche ont permis de montrer que la pénétration des produits (céréales locales en sachets) a fortement augmenté dans la population dakaroise mais aussi qu'une grande majorité de ménages consomme régulièrement des céréales locales (sous différentes formes), les non-consommateurs ayant pratiquement disparu. Cependant la consommation de céréales locales se limite à quelques plats, surtout le soir, et il n'y a pas de bouleversement des grandes tendances en ce qui concerne les moments de la consommation.

En conclusion, promouvoir les valeurs identitaires et culturelles des produits locaux a été plus efficace que d'en appeler à l'esprit civique comme cela a été fait à la fin des années 80 sur le thème “Consommer sénégalais”. Mais cela doit aller de pair avec l'amélioration de la présentation et de la qualité des produits pour répondre aux attentes des consommateurs urbains. Si les petites entreprises de transformation se sont développées, une part importante du mil reste transformé, soit par les ménagères elles-mêmes, soit par le secteur des artisanes individuelles : artisanes rurales expédiant leur production sur Dakar, transformatrices urbaines qui vendent leurs produits dans les marchés et dans la rue, restauratrices populaires, fabricantes à domicile, qui ont bénéficié indirectement des actions de revalorisation de l'image des céréales locales. Ce secteur fournit des revenus à des milliers de femmes fabricantes et vendeuses et à quelques centaines d'hommes qui gèrent les ateliers de décorticage et mouture mécanisés fonctionnant en prestation de service.

Le Gret et Enda Graf ont poursuivi ce type d'appuis aux micro et petites entreprises agroalimentaires au Sénégal (projet d'appui à l'alimentation de rue, projet d'accès à l'information et au conseil et plus récemment projet d'appui à

la transformation et à la valorisation du lait...). Cependant ces activités de transformation à petite échelle restent peu prises en compte dans les politiques publiques alors qu'elles contribuent à la fois à créer des revenus pour les acteurs de ce secteur mais également pour les paysans en leur facilitant l'accès au marché, et à proposer aux consommateurs des produits adaptés à leurs attentes qui valorisent la production nationale, l'identité culturelle et les savoirs traditionnels. Le développement du secteur de la transformation doit s'inscrire dans des appuis aux filières, de la production à la consommation.

* GRET (Groupe de Recherche et d'Echanges technologiques). broutin@gret.org

** Enda Graf

¹ Bollinger D., La transformation industrielle du mil. Etude de motivation et enquête par sondage auprès des Dakarais, Cegos-Idet, 1998.

² Broutin C., Sokona K., Innovation pour la promotion des céréales locales, reconquérir les marchés urbains, Gret, Enda Graf, Éd. Gret, Coll. Etudes et travaux, Paris, 1999.

³ Broutin C., Bricas N., Agroalimentaire et lutte contre la pauvreté en Afrique subsaharienne, le rôle des micro et petites entreprises, Éd. Gret, Réf. ETUD 30, 2006.

⁴ Idem.

⁵ Broutin C., Sokona K., Op. Cit.

⁶ Idem.

⁷ Infoconseil, Paoa, 2006, Etat des lieux de la filière céréales locales au Sénégal, Dakar, Sénégal, Gret, Enda Graf, SNC Lavalin, Cintech, MAE, CDE, ACIDI, MIA, 2006, (www.infoconseil.sn).

HORTIVAR

base de données sur le comportement de cultivars agricoles

Hortivar est une base de données de la FAO sur les performances des variétés horticoles en relation avec les conditions agro-écologiques, les pratiques culturales, l'occurrence des parasites et des maladies et les calendriers de production.

Son but est de faciliter l'accessibilité et la diffusion de données sur les comportements des cultivars horticoles et de faciliter leur utilisation dans des zones iso-potentielles, dans diverses conditions agro-écologiques par rapport aux systèmes de production, de la gestion des cultures, et des besoins du marché. Elle permet à ses utilisateurs d'identifier les meilleurs cultivars et les bonnes pratiques culturales par rapport aux conditions spécifiques de l'environnement. L'utilisation de la base de données est gratuite.

Hortivar est :

- Un outil pour la recherche facile et rapide d'informations sur les variétés horticoles partout dans le monde.
- Une méthodologie standardisée pour l'enregistrement de données sur les cultures actuelles et futures.
- Une référence comme matériel didactique pour des activités de formation dans les établissements d'enseignement et de formation horticoles.
- Une interface de communication entre chercheurs, vulgarisateurs et producteurs.

La base de données couvre 6 catégories de produits horticoles : fruits, espèces maraîchères, racines et tubercules, plantes ornementales, champignons, plantes condimentaires.

Hortivar a deux fonctions essentielles qui sont interdépendantes : la recherche et la saisie de données. L'utilisation de la base de données est gratuite. La recherche de données peut se faire selon divers paramètres : espèce, cultivar, pays, références géographiques, résistance aux parasites et aux maladies, zone agro-climatique, système de production. Hortivar permet également la saisie de données. Chaque série de données est spécifique et unique par rapport au site et à la saison de culture. Les lieux sont identifiés par leurs coordonnées géographiques.

Hortivar est accessible sur : www.fao.org/hortivar

Le COTA

Le COTA est une association indépendante de solidarité internationale (ONG de droit belge), qui oeuvre au renforcement des capacités d'action, d'analyse et de réflexion des acteurs engagés dans la coopération développement.

L'ONG offre des services d'information, de formation, d'étude, d'appui et de conseil, de mise en relation de personnes et institutions. Les études réalisées sont des évaluations de projets/programmes ainsi que des études thématiques en lien avec des pratiques de coopération/développement.

Ces services sont fournis à travers divers vecteurs : centre de documentation en réseau, site Internet, réunions, animations d'ateliers, interventions dans des formations, rapports d'étude, publications de revue et d'ouvrages...

Le COTA est également engagé dans des activités d'éducation au Développement.

Hormis ses activités récurrentes, durant le trimestre qui vient de s'écouler, le COTA a notamment réalisé les activités suivantes :

• Des travaux de consultation :

- La poursuite de l'accompagnement de l'étude transversale intitulée 'Le rôle des ingénieurs du Sud, leur formation et leur insertion professionnelle dans les projets Eau et assainissement (Burkina Faso, Cameroun, Sénégal)' mise en oeuvre par Ingénieurs Sans Frontières (France) (Commanditaire : ISF).
- La poursuite du travail de capitalisation des pratiques d'évaluation en éducation au développement (Commanditaire : Aco-dev (GSED)).
- Un appui pour l'analyse du rapport de formulation du programme CUI avec l'UNSAAC au Pérou (Commanditaire : Commission Universitaire pour le Développement (CUD)).
- Un appui à l'équipe de coordination andine d'ADG pour le suivi de leur programme et la réflexion stratégique (Commanditaire : Aide au Développement Gembloux).
- Une journée de formation des promoteurs de projets présélectionnés dans le cadre du 'Programme Interuniversitaire Ciblé' aux principes de base du Cadre logique (Commanditaire : CUD).
- Un appui à l'IRAM (France) pour l'évaluation pour le ministère français des Affaires étrangères du dispositif 'Volontariat de solidarité internationale' (Commanditaire : IRAM).
- Une mission d'appui méthodologique en Colombie pour l'élaboration du cadre logique d'un projet interuniversitaire ciblé, dans le domaine de l'élevage du mouton (Commanditaire : Facultés Universitaires Notre Dame de la Paix de Namur (FUNDP)).
- Une mission au Burkina Faso et au Sénégal dans le cadre de l'évaluation de la convention de programme pour l'amélioration et la diversification de l'offre éducative en Afrique de l'Ouest (Commanditaire : Aide et Action (France)).
- Une mission de formation en RDC pour des responsables du journal 'Ecole de Kisangani' en vue de la pérennisation économique du journal, dans le cadre du projet Syfia Grands Lacs (Commanditaire : Syfia International)
- Une mission d'évaluation en RDC du projet d'appui au développement organisationnel et agricole de la population rurale de Mbamba Lilenda et Mayinga (Kisantu) (Commanditaire : Service Laïque de Coopération au Développement)
- Une mission en RDC dans le cadre de l'évaluation transversale relative au thème de la réhabilitation à base communautaire (Commanditaire : Handicap International B).

- Une intervention sur le Suivi-évaluation dans le cadre du colloque international organisé par la CUD pour le lancement de son programme de coopération universitaire institutionnelle (CUI) : (Commanditaire : CUD).



Les sucreries de fruits comme stratégie de valorisation de la production des fermes familiales au Nicaragua

*Heleen Neiryck (appui à la traduction : Yves Bartholome)**

Photo : Heleen Neiryck.
Hipólita vend des coyolitos

Avec l'appui de Volens, l'UNAG NS¹ promeut auprès de petits paysans la plantation d'arbres fruitiers et les semis de légumes comme stratégie de diversification de la ferme. La production de légumes, relativement réduite, se limite à la consommation de la famille. Par contre la quantité de fruits est assez grande. En transformant les fruits en sucreries on leur donne une valeur ajoutée et leur vente offre un revenu additionnel à la famille...

Chaque année, en mai, l'UNAG NS organise une foire dans la commune de Mozonte. Elle offre ainsi aux paysans l'opportunité d'échanger des semences et de vendre des produits. Hipólita et Maria Santos y participent. Les deux femmes font partie d'un groupement du village "El Cuyal" et elles sont appuyées par UNAG NS. Depuis 2006, l'UNAG NS travaille dans le domaine de la transformation de produits agricoles en cherchant des produits sains et aptes au marché local et en formant des paysans et paysannes en techniques.

Les sucreries au Nicaragua

Les sucreries de fruits connaissent une longue tradition au Nicaragua, surtout dans la ville de Masaya. L'identité culturelle et culinaire de la ville est déterminée par cette tradition. Les sucreries à base de banane (coyolito), de papaye (piñonato), de noix de coco (cajeta de coco) et du lait (cajeta de leche et huevos chimbos) sont vendues partout dans le pays. Ces confiseries traditionnelles ont du mal à résister face à la puissance commerciale de la Comida Chatarra², les chips et sucreries industrielles avec leurs emballages colorés et brillants qui séduisent les enfants. Une étude de Lideconic³, l'union des consommateurs du Nicaragua, fait apparaître que 9 écoliers sur 10 la préfèrent à la nourriture traditionnelle. Leonor Midence, présidente de l'organisation, dénonce les campagnes publicitaires agressives des grands fabricants de nourriture et déplore le fait que les parents incitent peu leurs enfants à la consommation d'une nourriture saine. La Comida Chatarra est partout : dans la rue, à

la porte de l'école, chez l'épicier du quartier et même sur le comptoir de la pharmacie. Les enfants sont élevés avec des friandises riches en sucres et graisses, à faible valeur nutritive.

De Campesino a campesino

Une étude a démontré que les villages du nord du pays étaient consommateurs de sucreries à base de fruits, mais que l'offre y était insuffisante et peu diversifiée. La production n'est pas constante. Aussi, les sucreries consommées sont achetées dans les grandes villes (surtout Masaya) pour être revendues dans les villages. D'où la nécessité de mettre l'accent sur une production orientée vers le marché local.

Mais, au village, les connaissances en techniques de transformation sont insuffisantes. Il a donc fallu mettre en place un dispositif de formation.

L'UNAG est un des fondateurs de la méthodologie Campesino a Campesino par laquelle le processus d'apprentissage est horizontal, il se fait de "paysan à paysan". Ainsi des personnes de la localité reconnues pour maîtriser la fabrication de certaines sucreries comme les huevos chimbos d'Elsa Espinoza d'Ococona, fameux dans tout le village. Cette sucrerie est faite à base de maïs, de lait, de sucre de canne et d'œufs. A part le sucre de canne, tous les ingrédients proviennent du village même. Le sucre de canne, vendu dans les magasins du village, provient de Ciudad Antigua, une commune à une soixantaine de kilomètres où on cultive et transforme la canne à sucre. Elsa partage ses connaissances avec des femmes d'autres villages, aidée en cela méthodologiquement par l'UNAG NS. Le technicien structure la formation en préparant ensemble avec les participants les matériaux et les ingrédients qu'ils ont apportés. Autre point d'importance : la propreté et l'hygiène dans la cuisine (lavage des mains, des ustensiles, protection des aliments contre les mouches, exclure les animaux dans la cuisine... de petites choses, mais si importantes dans la définition de la qualité du produit final). Un troisième point est l'analyse des coûts et un calcul des gains afin de créer une mentalité

commerçante. Après tout, il faut bien administrer pour finalement ne pas perdre. Cette méthodologie crée une atmosphère de confiance entre les femmes (elles apprennent dans des conditions d'infrastructure similaires à chez elles) et la volonté d'entreprendre devient contagieuse. Le point difficile reste toujours de motiver les femmes à sortir du village et à se former. L'UNAG NS n'a pas seulement intégré des savoir-faire culinaires locaux pour la formation pratique, elle a également retrouvé et systématisé de vieilles recettes souvent oubliées au travers de ces personnes ressources locales.

Les sucreries naturelles, un produit adapté à la réalité du Nicaragua

La fabrication des sucreries à base de fruits est facile. On ajoute de la valeur aux produits de la ferme (lait, œufs, banane, tamarin, ananas, papaye, noix de coco, zapote,...) et, grâce au sucre, les produits se conservent longtemps. Au départ, il ne faut pas de grands investissements, une grande casserole et une cuillère suffisent. Les sucreries mêmes ne sont pas chères. Le prix de vente standard est d'un córdoba (4 centimes d'euro) et, puisque tout le monde a toujours quelques sous en poche, beaucoup cèdent facilement à la tentation. La production d'une centaine de sucreries ne demande pas beaucoup de temps non plus : deux heures en moyenne. La moitié du temps est consacrée à la cuisson, l'autre à la mise en forme des sucreries. La vie de la femme rurale ne s'en trouve donc pas bouleversée et le processus s'intègre facilement dans d'autres activités de la cuisine.

Dans un pays où 10% des enfants de moins de 5 ans sont malnutris, les sucreries peuvent être vues comme un produit de luxe. Mais leur fabrication peut s'inscrire dans une stratégie visant à garantir aux familles un revenu additionnel. Néanmoins, le prix du sucre doit rester abordable.

Au Burkina Faso par exemple, la stratégie n'aurait pas beaucoup de succès parce que le prix du sucre est deux fois plus élevé qu'au Nicaragua.

Autre exemple : les Rosquillas, des biscuits à base de maïs

Les gens au Nicaragua s'appellent eux-mêmes les pinoleros, d'après une boisson faite à base de maïs grillé et moulu. Avec les peuples d'autres pays centraméricains, ils appartiennent aux fils et filles du maïs, la plante par laquelle, selon la tradition des Mayas, les premiers être humains ont été créés.

Les rosquillas sont des biscuits en forme de couronne, à base de maïs et de fromage. Depuis des générations on cuit ces biscuits dans les fours de Somoto et le produit est devenu une référence dans tout le pays. Les rosquillas font partie de la riche culture du café du nord du Nicaragua : le café se boit en y trempant le biscuit. Les recettes des biscuits varient de village en village et de femme en femme. Les ingrédients de base restent le fromage et le maïs, mais les variantes sont innombrables : avec ou sans lait ou beurre, de grandes ou petites couronnes. Flora Ortiz préside la coopérative Gersom à Somoto qui compte 30 membres (toutes des femmes de la ville). Chacune a un atelier de production chez elle. Actuellement, elles utilisent la même recette afin de commercialiser leur production sous la même marque. Elles achètent un fromage de qualité dans une coopérative d'UNAG NS. Elles vendent dans des kiosques, dans les bus et dans les supermarchés des grandes villes. «Dans le temps il était difficile de conserver les excédents de lait. Les gens en faisaient du fromage et le mélangeaient avec la masse de farine de maïs pour faire des tortillas. Au début, on cuisait les rosquillas dans une poêle ou au feu de bois, après les avoir enveloppées dans des feuilles. Ce n'est qu'après, quand on leur a donné la forme d'une couronne et qu'on les a cuites dans des fours, que la rosquilla comme on la connaît aujourd'hui est née.»

Innover dans le traditionnel

Flora exporte une quantité de ses biscuits aux États-Unis et au Canada, à destination des migrants surtout. «Je le fais avec mes moyens et mon expérience est la preuve qu'on est bien

capable de satisfaire un marché international qui est exigeant au niveau de la qualité et des règles sanitaires. Malgré tout, ma priorité reste le marché national et régional», ajoute Flora.

Une étude sur la popularité des produits ethniques pour les immigrants aux États-Unis⁵, révèle en effet qu'il existe un fort potentiel international parce que les produits des pays d'origines n'existent pas sur le marché, sont de mauvaise qualité ou trop chers.

«Moi-même, j'innove aussi», raconte-t-elle encore. «Je fais maintenant des rosquillas qui ont une forme de petites baguettes, avec du chili. J'ai même trouvé quelqu'un qui me fera des pochoirs en inox pour faire des figurines de la masse de rosquilla. Je les emballerai dans de petits sachets pour la vente à petits prix. Adapté au goût des enfants, je m'engage ainsi dans la concurrence avec les chips industriels en offrant un produit qui valorise notre patrimoine.» Flora prouve que les stratégies des grands peuvent servir également pour les petits.

Depuis l'intervention de Volens auprès d'UNAG NS (2008), 140 personnes ont été formées dans le thème et beaucoup plus suivront avant la fin de la première phase (2010). Après une formation, le point critique est de suivre intensément les participantes dans leurs propres maisons pour les motiver de non seulement produire des sucreries, mais aussi de les aider à vaincre la peur pour vendre leurs produits au village. L'équipe technique suit de près les progrès techniques (entre les murs de la cuisine, l'apprentissage nécessite beaucoup de pratique), appuie dans l'administration et recherche des marchés et des stratégies de vente. Des points qui ne sont pas résolus après une formation.

¹ VOLENS.

² Union Nationale d'Agriculteurs et d'Éleveurs du département de Nueva Segovia.

³ La malbouffe.

⁴ «Comida Chatarra», reina en los colegios, dans El Nuevo Diario, 28 mars 2008.

⁵ Human Development Report 2007/2008.

⁶ Batres-Marquez, S. P., Jensen, H.H., Brester, G.W. (2001), Salvadoran Consumption of Ethnic Foods in the United States, Center for Agricultural and Rural Development - Iowa State University.

Fiche-outils

SAVEURS D'ICI POUR AILLEURS

Virginie Pissoort – SOS Faim*

Tout est lié

Le choix de mon alimentation participe au développement d'une économie durable et solidaire des petits producteurs, dans nos campagnes et de par le monde. Par le geste le plus élémentaire qui est celui de se nourrir, chaque citoyen pose un geste qui a des conséquences sur lui, sur les autres, sur la planète.

Faire les bons choix ?

Ma tarte à la rhubarbe, une saveur pour la souveraineté alimentaire d'ici pour ailleurs. Pour sa préparation nous recommandons : pour la pâte, 1 œuf de ferme, 100 gr de farine d'épeautre bio, 50 gr de sucre, et, pour la garniture : 300 gr de rhubarbe (ou autre fruit de saison), à saupoudrer de sucre.

Pourquoi des œufs de ferme ? de la farine bio ? la rhubarbe de mon voisin ? Pour le goût, parce que les produits cités ont davantage de saveur, que d'autres produits d'apparence équivalente; souvent moins chers certes, mais plus faibles aussi en qualités nutritives. Pour la santé également, argumentent certains. Mais aussi et surtout, pour le type de développement et de modèle socio-économique que la consommation de ces produits soutient !

Et le sucre ? Local ou labellisé équitable du Sud ? Ici les intérêts environnementaux et socio-économiques semblent se court-circuiter. Cela étant, sachant que la production d'aliments contribue à 70% des revenus dans les pays pauvres et que le commerce équitable permet à des petits producteurs sans autres ressources de vivre ; sachant également que ces pays sont les premières victimes du réchauffement climatique, mais les dernières à y contribuer, un transport par bateau du sucre équitable, produit dans le respect de l'environnement, n'est-ce pas le prix à payer pour un développement juste et solidaire, en faveur des plus pauvres ?

Un modèle socio-économique soutenable

Face au rouleau compresseur de la logique libérale et du commerce mondial, les paysans sont dépossédés. Il n'aura fallu que deux décennies

pour que les consommateurs européens perdent de vue que derrière la nourriture qu'ils achètent dans des supermarchés stéréotypés, il y a des hommes et des femmes qui travaillent la terre.

L'agriculture paysanne est pourtant reconnue comme la seule susceptible de relever les défis alimentaires et environnementaux (IAASTD 2008), et gastronomiques par extension, pour autant qu'elle intègre des innovations techniques dans le cadre de politiques appropriées. Le système agro-alimentaire actuel ne tient pas compte de ces atouts essentiels qui pourraient constituer la base d'un modèle socio-économique viable et souhaitable.

Un signal politique

La Souveraineté alimentaire, c'est une affaire et une responsabilité politique. Cela implique la mise en place de mécanismes pour soutenir une agriculture paysanne, un encadrement ferme des pratiques de l'agro-industrie, un système de taxations et d'incitatifs adaptés,... Les initiatives citoyennes visant à promouvoir la consommation de produits locaux sont des leviers indispensables. La consommation socialement responsable ne se substitue pas à la lutte pour des politiques agricoles et alimentaires durables à l'échelle mondiale : elle en est un outil complémentaire qui souvent la précède et la renforce.

Et la gastronomie dans tout ça ?

Si l'on agit selon une stratégie cohérente de développement rural, en préservant au maximum l'équilibre entre les enjeux socio-économiques et environnementaux (y compris en matière d'exportation), la logique de production, de consommation et de diffusion de produits 'du terroir' ne peut qu'être encouragée, au Nord comme au Sud, et donc certainement aussi du côté Sud au profit des besoins culinaires du Nord.

(*) *SOS FAIM est une ONG de développement, membre du RABAD, une initiative bruxelloise, pour la promotion d'une alimentation durable à Bruxelles, qui contribue à l'environnement, la santé et un développement socio-économique pour tous Retrouvez la charte du RABAD sur le site http://www.oivo-crioc.org/pdf-rabad/fr_rabad_20_charte.pdf



Photo : Slow Food

Les intérêts des gastronomes rencontrent ceux des producteurs

*Hughes Belin**

“Bon, propre et juste” : le mouvement international Slow Food rend justice aux petits producteurs alimentaires du monde entier en les aidant à préserver leurs acquis territoriaux face à la mondialisation.

Bienvenue dans un monde meilleur : celui où chaque produit alimentaire porte l’empreinte du territoire qui l’a vu naître et du producteur qui l’a façonné, avec son respect pour les traditions locales, les saisons, voire l’animal ou la plante qu’il propose aux consommateurs. Utopie ? Pas pour le mouvement international Slow Food, qui concilie depuis plus de vingt ans les intérêts de tous les acteurs de la filière alimentaire : producteurs, transformateurs et consommateurs.

Le secret de ce lobby pas comme les autres, c’est la convivialité. Convivium, en latin, veut dire “vivre ensemble”, partager. Les consommateurs deviennent des co-producteurs, c’est-à-dire qu’ils ne savourent pas un produit anonyme et produit en série pour un marché mondial, mais une œuvre humaine, un cadeau de la nature, en quelque sorte. La subsistance devient le plaisir de manger et l’acte de manger devient politi-

que. Slow Food nomme ce nouveau sens de la responsabilité éco-gastronomie, un néologisme inventé par son fondateur Carlo Petrini, journaliste italien reconverti dans l’activisme gastronomique.

Là, tous les producteurs du monde sont mis sur un pied d’égalité : les quatorze producteurs de navet du Pardailhan (France) ont le même statut que ceux de la pomme de terre blanche séchée Chuño (Bolivie) ou du poivre noir Kuching de Rimbàs (Malaisie). Et surtout le même combat contre la disparition de leur produit, qui fixe la population rurale et lui procure une source de revenus à partir d’une activité durable, inscrite dans la tradition locale.

De l’assiette au champ

Tout a donc commencé par le goût, par le plaisir de savourer des produits non-standardisés, riches en saveurs et en typicité, tout le contraire de la nourriture proposée par les multinationales de l’industrie agro-alimentaire. Un retour aux sources, en quelque sorte. C’est le voyage que propose Slow Food, à partir de l’assiette de celui

qui se nourrit. Slow Food invite à la réflexion, à se poser des questions, à partir des cinq sens qui sont notre lien au monde qui nous entoure. Pourquoi telle saveur, telle fragrance, tel aspect, telle consistance ? Que peut-on dire et apprendre du produit qu'on consomme ?

Ce voyage aux sources de l'alimentation aboutit inmanquablement au champ qui a vu naître la plante, à l'étable ou aux pâturages qui ont abrité l'animal, et aux hommes et aux femmes qui l'ont produit. Périple impossible avec des produits d'usine calibrés et aseptisés, parodies de produits originaux que nos enfants ne connaissent même plus. Aujourd'hui, la biodiversité se réduit comme peau de chagrin et les communautés humaines suivent le même chemin du fait de la disparition progressive des produits locaux au profit de l'alimentation de masse mondialisée.

Logiquement, Slow Food a créé en 2003 la Fondation pour la Diversité, active dans 50 pays, surtout les pays en développement, pour promouvoir une agriculture durable qui respecte l'environnement, l'identité culturelle des communautés locales et le bien-être animal. La Fondation soutient tout d'abord un réseau de sentinelles, à travers des présidioms, associations de producteurs artisanaux – plus de 300 aujourd'hui – qui visent à favoriser leur présence sur le marché. Slow Food les aide à améliorer leurs techniques de production, à promouvoir les produits, à développer de nouveaux marchés, à sauvegarder les héritages et à éduquer les consommateurs. Ce qui est en jeu, c'est la pérennité de ces produits menacés de disparition, qui font partie du patrimoine de l'humanité.

Les stratégies varient en fonction du projet et des produits. Elles peuvent consister en la réunion de producteurs, la coordination de la promotion, l'établissement de cahier des charges ou encore un investissement financier direct dans les équipements utilisés par les producteurs. Le but ici est de sauver des produits locaux ne répondant pas aux exigences d'un marché mondialisé, et par là même de sauver des communautés qui la plupart du temps subsistent grâce à leur production alimentaire.

Un soutien concret aux produits locaux

Le cas de l'huile d'argan est exemplaire. Les arganiers, espèce endémique unique au monde, couvrent 800.000 hectares dans la région d'Agadir, au Maroc, en pleine région berbère. On ne s'étendra pas sur les bienfaits de cette "source de jouvence", utilisée dans l'alimentation – elle est tout simplement délicieuse – et dans la cosmétique. Elle est surtout un revenu durable pour 2.000 femmes qui ont formé des coopératives pour récolter, transformer, embouteiller et distribuer leur huile. Les revenus tirés de cette petite industrie locale permettent l'alphabétisation et l'emploi dans la communauté.

En outre, les arbres contribuent à reboiser cette région à la lisière du Sahara, et éviter la culture sous serre, source de drainage des nappes aquifères et de désertification. Concrètement, le soutien de Slow Food a permis une amélioration des techniques via des visites d'experts, une plus grande visibilité du produit et un soutien financier direct par la Région du Piémont (Italie). Et ce soutien est loin d'être superflu, car l'arganerie perd peu à peu de la surface. Slow Food contribue également aux travaux visant à l'obtention d'une indication géographique protégée pour l'huile d'argan.

Patrimoine alimentaire mondial

Pionnier en la matière, Slow Food a lancé en 1999 l'Arche du Goût qui vise à documenter les produits gastronomiques d'excellence, menacés d'extinction. Travail de fourmi, cette démarche a permis à plus de 700 produits d'une cinquantaine de pays d'enrichir le catalogue. A travers l'Arche du Goût, ces produits sont documentés et reconnus. Ainsi, se côtoient à bord de l'Arche, l'échalotte dogon Jabaniseni, le café guatémaltèque Huehuetenango, et le riz basmati indien Derhadun. C'est une ressource précieuse pour ceux qui souhaitent faire revivre des espèces rares, menacées par l'industrialisation, la législation sur l'hygiène, la réglementation sur la distribution de masse et les dommages environnementaux.

La Commission de l'Arche de chaque pays, composée de chercheurs, de scientifiques et d'experts de l'alimentation, est responsable de la sélection des produits qui pourront grimper à bord de l'Arche. Une Commission internationale donne les directives pour les Commissions nationales et étudie le cas des candidatures en provenance de pays sans Commission nationale.

Networking

Mais Slow Food, c'est surtout un outil de mise en réseau. Lors du grand raout biennal Slow Food d'octobre 2004, le Salone del Gusto de Turin, le mouvement international a lancé un réseau unique au monde, Terra Madre. A l'instar de Slow Food, ce réseau mondial de plus de 5.000 paysans, chercheurs et cuisiniers, ne tient que par le sens que lui donnent ses membres. En d'autres termes, ce sont eux qui le font vivre. Il fallait y penser : c'est du networking à l'état pur !

Depuis lors, le réseau se réunit tous les deux ans en session plénière d'une petite semaine, parallèlement au Salone del Gusto. Une foule particulièrement bigarrée assiste studieusement aux innombrables exposés et happenings. Chaque Communauté de la nourriture est identifiée et certaines tiennent même des stands (les Sentinelles, qui bénéficient ainsi d'une visibilité "mondiale").

Chacune est formée d'un groupe de personnes engagées dans la production, la transformation et la distribution d'un aliment particulier, étroitement lié à un lieu géographique, du point de vue historique, social ou culturel. Ce sont des producteurs artisanaux qui produisent des produits de qualité de façon durable : ils sont attentifs aux ressources environnementales, aux équilibres planétaires, aux aspects organoleptiques des produits, à la dignité des travailleurs de la filière et à la santé des consommateurs.

Et les échanges d'expériences se multiplient, comme par magie. Par exemple, les 400 universitaires de 250 universités et centres de recherche dans le monde adhérents à Terra Madre, non seulement mettent leurs connaissances au

service des producteurs, mais restent également à l'écoute des solutions et des expériences des artisans de la nourriture lorsque celles-ci n'ont pas encore été explorées par la science.

Incubateur

On retrouve dans cette initiative couronnée de succès les ingrédients qui font la particularité du mouvement Slow Food : convivialité, rencontres concrètes mêlant plaisirs de la table et échange de connaissances techniques, internationalisme, essaimage et surtout ce mouvement de la base au sommet (bottom-up) des besoins des acteurs sur le terrain vers la structure qui chapeaute le mouvement international. Celle-ci sert en fait d'incubateur à toutes les bonnes idées venant de la base.

Par exemple, lors du 5e Congrès International de Slow Food, des jeunes ont lancé le Youth Food Movement, une nouvelle branche du mouvement qui s'adresse spécifiquement aux jeunes paysans, artisans, cuisiniers, étudiants et militants. Leur mot d'ordre : "Individuellement, nous pouvons changer nos communautés, ensemble, nous pouvons changer le monde". Et là encore, Slow Food fédère de nouveaux projets sur des terrains encore à défricher : marchés de producteurs sur les campus, échanges de connaissances, repas publics, changement des menus dans les cafétérias. Jeunesse oblige, le Youth Food Movement a sa page Facebook...

Edgar Pisani conclut son excellent livre collectif sur la politique alimentaire mondiale¹ par ces mots : "La production agricole dépend de la nature, elle doit donc la respecter, l'entretenir". Les paysans soutenus par Slow Food n'ont pas eu besoin de faire de longues études pour arriver à la même sagesse. Ils partagent des semences, des savoir-faire, des expériences, qu'elles soient commerciales, climatiques, techniques ou gustatives, et surtout les mêmes valeurs d'un bout à l'autre de la planète. Qu'ils soient producteurs de fruits à Sisi (Azerbaïdjan), d'algue brune dans le Pinchelemu (Chili) ou de poulets à Chaam (Pays-Bas), les producteurs qui se rallient à la bannière Slow Food savent que l'avenir de l'Homme s'écrit

concrètement au niveau local et qu'il commence par celui de notre assiette.

*journaliste gastronomique et co-fondateur du convivium Slow Food de Bruxelles, Karikol

¹ Une politique mondiale pour nourrir le monde, Edgar Pisani, ed. Springer, Prix Terra 2009

www.slowfoodfoundation.com

www.karikol.be

www.slowfood.com

CONCOURS

Appel à sujets et à histoires

Fin 2009, en collaboration avec l'éditeur Couleur livres, le COTA inaugure une Collection de plusieurs ouvrages relatant des histoires vécues particulièrement significatives illustrant le dynamisme et la créativité des sociétés civiles du Sud.

Ces ouvrages ont pour objectif de casser la vision misérabiliste et défaitiste que l'on porte sur les pays en développement, de privilégier un autre regard, de témoigner de la capacité du Sud à prendre son devenir en mains.

Les sujets et textes que nous recherchons, en provenance de toutes les régions du monde, doivent témoigner d'initiatives exemplaires, d'actions, de projets, nous montrant un Sud en marche, qui s'invente, un Sud prêt à relever le défi de son autonomie.

Le concours a pour objectif de récolter ces expériences et de les diffuser dans cette collection.

Les sujets et textes retenus recevront un prix en espèces en plus d'être publiés.

Détails & informations pratiques sur :

<http://www.cota.be>



Alimentation saine et souveraine dans les Andes péruviennes. Quand gastronomie locale et alimentation saine vont de pair

*Eric Capoen**

Photo : ADG

Dans les Andes péruviennes, trois organisations locales mettent en œuvre depuis 2008, en partenariat avec ADG, le programme “Terre Saine et Souveraine”, dont l’objectif est l’appropriation, par la population rurale, d’un processus de souveraineté alimentaire...

Ce programme inclut notamment deux projets d’amélioration de la souveraineté alimentaire, dans deux districts de la zone montagneuse du département d’Ancash (à 400 kilomètres au nord de Lima, entre 2 et 4 milles mètres d’altitude) : à Carhuaz en collaboration avec l’ONG ANDES (Asociación Andina de Desarrollo Sostenible Ancash) et à Pamparomás avec l’ONG JDDP (Junta de Desarrollo Distrital de Pamparomás).

Partant du double constat que les niveaux de malnutrition chez les enfants de moins de cinq ans sont non seulement très inquiétants (en 2008, 44% à Carhuaz, 41% à Pamparomás¹), mais également qu’ils ne se réduisent pas au fil des ans malgré l’intervention massive de programmes sociaux manifestement non durables², le volet “Alimentation” du programme propose

une alternative visant à améliorer l’alimentation des familles, et des enfants en particulier. Entre Carhuaz et Pamparomás, 300 familles bénéficient actuellement de ces deux projets de façon directe.

Production de légumes au sein de jardins biologiques

La stratégie consiste à ce que les familles bénéficiaires puissent produire localement des aliments équilibrés, sans intrants nuisibles pour la santé, de façon durable et reproductible au sein de jardins biologiques. Pour ce faire, les familles sont formées à la production de légumes utilisant au maximum les ressources locales et réduisant la dépendance vis-à-vis d’apports externes : préparation d’engrais organiques, lutte écologique préventive ou curative contre maladies et ravageurs, reproduction de semences, gestion de l’eau (un aspect particulièrement critique dans ces régions arides), etc. Devant certaines carences en termes d’appui technique en agroécologie durant la première année des projets, un renforcement est prévu pour l’année en cours.

Les formations utilisent une méthodologie d'apprentissage horizontale, "de Campesino a Campesino". Celle-ci consiste à redécouvrir, mettre en évidence et reproduire au sein de la communauté les connaissances des propres agriculteurs, tant dans les jardins biologiques que dans les champs cultivés, au service de la sauvegarde de l'agrobiodiversité. Elle se base sur l'expérimentation paysanne. Certes, ce changement d'approche est parfois source de difficultés pour les techniciens habitués aux techniques d'apprentissage plus verticales. Mais les résultats déjà visibles ambitionnent d'être davantage durables que par la voie d'apprentissage conventionnelle.

L'accent est également mis sur l'intégration et la récupération, au sein des jardins, d'espèces locales ou natives, qui présentent le double avantage d'une meilleure acceptation dans la culture culinaire et d'une conduite culturale plus aisée (notamment en termes de multiplication de semences, souvent possible par la voie végétative). Les avancées à ce niveau sont limitées, mais l'année en cours devrait apporter de nouveaux éléments. A Pamparomás, deux étudiantes de l'Université Nationale de San Marcos (Lima) mènent actuellement une étude sur les plantes sylvestres à usage alimentaire ou médicinal. Sur base des résultats de l'étude, la JDDP mettra prochainement en place une pépinière de plantes natives, dans le but de récupérer, promouvoir et diffuser ces plantes au sein de la population. Cette stratégie vise à la sauvegarde non seulement de la biodiversité, mais également de la diversité de l'alimentation locale dans un contexte d'acculturation culinaire avec l'étranger et les villes côtières.

Consommation d'aliments locaux et équilibrés dans un environnement physique et social amélioré par la propre famille

Un des piliers de l'intervention est l'organisation d'ateliers communautaires par petits groupes constitués des bénéficiaires des jardins biologiques : essentiellement des mères de familles,

accompagnées de leurs enfants, mais également des promoteurs de santé, voire des autorités communautaires.

Ces ateliers incluent des thèmes tels que la classification des aliments (aliments de force riches en hydrates de carbone, aliments de construction riches en protéines et aliments de protection tels que fruits et légumes, riches en vitamines et minéraux) ; l'importance d'une alimentation équilibrée ; l'hygiène du foyer ; l'installation de cuisinières améliorées pour réduire les fumées, la consommation de bois à brûler, et faciliter le travail de la femme ; etc.

Les méthodologies d'apprentissage sont adaptées à la formation d'adultes peu alphabétisés (jeux, dessins). Parmi celles-ci, la "Déviance Positive" est une approche fondée sur la conviction selon laquelle il existe dans chaque communauté certains "Déviants Positifs" ou "Mères-Guides". Les pratiques et les comportements alimentaires peu communs de ces individus ou familles leur permettent de prévenir davantage la malnutrition que leurs voisins alors qu'ils disposent des mêmes ressources et sont confrontés aux mêmes risques. A (re)découvrir ces pratiques, certaines solutions locales aux problèmes de malnutrition de la communauté sont mises en évidence et leur caractère endogène les rend plus facilement adoptables.

Une bonne partie de ces ateliers sont dédiés à l'élaboration de recettes de cuisine, au départ des produits des jardins biologiques, suivie de la dégustation avec les enfants.

Un des objectifs est la découverte de nouvelles saveurs et l'apprentissage des combinaisons d'aliments afin de développer et d'équilibrer les recettes locales, tout en mettant en valeur le savoir-faire culinaire traditionnel et les ingrédients locaux. On sait que, si depuis le plus jeune âge on laisse à l'enfant le choix de ses aliments, il est capable de manger spontanément de façon variée et équilibrée, en fonction de ses besoins. Il est donc important de lui présenter de façon régulière une grande variété d'aliments, afin qu'il explore les saveurs et qu'elles lui deviennent

familiales.

L'organisation des groupes de mères et des ateliers n'est pas toujours aisée, les projets étant confrontés au faible engagement ou intérêt de certaines participantes, à leur refus de participer ou de collaborer pour rassembler les ingrédients, voire au manque d'appui de certaines autorités locales. Devant ces difficultés, il est nécessaire d'adapter les horaires des ateliers à la disponibilité des familles. ANDES a également inclus à ses ateliers-cuisine des jeux didactiques pour les enfants, ce qui a redoublé l'enthousiasme de ces derniers et facilité ainsi leur apprentissage d'habitudes d'hygiène telles que le lavage des mains préalablement au repas. Plusieurs mères rapportent que leurs enfants leur rappellent désormais la nécessité de l'opération à chaque fois qu'ils se mettent à table.

Dans certains villages, certaines mères plus motivées, ou le simple bouche-à-oreille, ont eu un effet de contagion qui a permis une participation croissante. ANDES observe à Carhuaz que des groupes de mamans ont décidé de poursuivre hebdomadairement la préparation, ensemble, d'une nouvelle recette équilibrée au départ des aliments produits dans leur jardin, dans leur parcelle agricole ou simplement dans la nature. Le travail de conscientisation doit, au contraire, être poursuivi avec d'autres groupes qui ont tendance à ne plus se réunir.

Carmen Roque Ita, diététicienne à la JDDP, témoigne de l'amélioration de l'estime de soi des mères de famille lorsque sont valorisées leurs coutumes culinaires, cela se répercutant positivement sur leur engagement pour améliorer l'alimentation de leur famille. Ainsi, la sensibilisation et la (re)mise en valeur de la gastronomie locale s'accompagnent chez les mères de famille d'une (re)prise de conscience de l'importance de produire sur leurs terres des aliments sains et nutritifs pour leurs enfants, en deux mots, de l'importance d'une alimentation saine et souveraine.

Vers un réseau "Alimentation saine et souveraine", depuis la base

En toile de fond, le travail avec les groupes communautaires, notamment les ateliers, doit mener à l'émergence spontanée de promotrices en "Alimentation saine et souveraine", de par l'intérêt ou curiosité pour le thème qu'ont démontré certaines mamans. Un des objectifs est l'organisation, au niveau du district ou du bassin-versant, d'un réseau de promotrices/ promoteurs en alimentation saine et souveraine, qui peu à peu prenne le leadership sur le thème, et qui intègre les espaces de concertation et de décision locaux. Ainsi, à Carhuaz, une table ronde "Alimentation saine et souveraine" a été créée, incluant notamment une représentante de chaque groupe communautaire bénéficiaire du projet. A Pamparomás, la municipalité a approuvé le plan d'alimentation saine proposé par la JDDP dans le cadre de l'axe "Santé" du comité multisectoriel du district, qui réunit l'ensemble des acteurs du développement local.

Cette expérience en cours, qui doit encore mûrir et nécessite un travail de renforcement dans chaque communauté, met en évidence que la valorisation des savoir-faire culinaires traditionnels engage davantage la propre population comme acteur principal de l'amélioration de son alimentation. Elle démontre aussi le lien étroit qui existe entre l'agriculture et la santé, et la nécessité d'intégrer davantage les approches de production et de santé préventive (nutrition) dans les projets de développement.

* Aide au Développement Gembloux asbl (ADG) – info@ong-adg.be

¹ Données fournies par le réseau de Santé du Ministère de la Santé et restreintes aux communautés d'intervention des projets.

² Notamment, l'Etat péruvien exécute des programmes tels que "Vaso de Leche" (Tasse de lait) et "Comedor Popular" (Restaurant populaire), fournissant des repas aux familles pauvres ; ces programmes achètent régulièrement les produits sur la côte (riz, thon, légumineuses, farine de blé) alors qu'on produit dans la zone andine la pomme de terre, le blé, la quinoa, la fève, le cochon d'Inde...



Le centre de documentation du Cota

Le centre de documentation du Cota : la référence en matière d'information relative au développement

Le COTA gère et anime un centre de documentation qui met à votre disposition de l'information technique et méthodologique utile dans le cadre de la mise en œuvre de projets de développement durable.

Le centre de documentation du COTA s'adresse principalement aux "coopérants ONG" et au personnel de terrain des projets de développement. Notre centre est néanmoins ouvert à tous : étudiants, personnes originaires de pays en développement désireuses de rentrer au pays pour y monter un projet ou une petite entreprise,...

La bibliothèque, ouverte gratuitement au public, comprend plus de 24 000 documents et reçoit régulièrement environ 300 périodiques et newsletters. La majorité de ces documents sont en langue française ou anglaise, mais certains sont en espagnol ou en portugais.

Les documents sont rangés selon le système de classification SATIS, qui comprend huit grands thèmes divisés chacun en sous-thèmes :

- Le développement en général et la coopération au développement en particulier
- Quelles énergies pour un développement durable
- Les techniques de gestion de l'eau (approvisionnement, épuration, distribution)
- Le développement agricole (agronomie tropicale, agriculture biologique, gestion de terre)
- La transformation des produits agroalimentaires
- La petite entreprise, l'artisanat
- La construction, principalement en matériaux locaux
- La santé, la mise en place et l'organisation de structures de soins de santé primaires.

Le centre de documentation offre un service personnalisé d'aide à la recherche et met à votre disposition un ordinateur. Il offre également la possibilité de recevoir gratuitement la liste de nos nouvelles acquisitions ou des listes thématiques sur les sujets qui vous intéressent.

Le centre de documentation du COTA fait partie de SUDOC, réseau de centres de documentations belges francophones spécialisés dans les questions de développement et les relations Nord-Sud. SUDOC a créé un catalogue commun regroupant les bases de données documentaires des six centres de documentation membres du réseau (CNCD, CETRI, COTA, Iles de Paix, SEDIF et UNICEF).

Vous pouvez consulter le nouveau site Sudoc (www.sudoc.be) qui reprend une présentation sommaire de ces six associations, une palette de nouveaux services qui seront bientôt mis en ligne (nos coups de cœur, des dos-



siers thématiques, une rubrique Actualités et une rubrique Education au développement) ainsi qu'un catalogue collectif interrogeable en ligne.

Consultation et prêt des documents :

Le centre de documentation est accessible gratuitement à tous les visiteurs. Chaque visiteur peut emprunter jusqu'à 5 documents pour une durée de 15 jours. Une participation de 0,5€/document est demandée pour le prêt. Vous pouvez également vous abonner pour une durée d'un an (6€). Une photocopieuse (noir et blanc) est à disposition des visiteurs pour permettre de photocopier les documents (0,10€/page).

Informations pratiques :

COTA asbl – Centre de documentation

Rue de la Révolution, 7

1000 Bruxelles - Belgique

Tél. +32(0)2 218 18 96

Fax. +32(0)2 223 14 95

Accès en transports en commun (métro : Madou, tram : 92, 94, bus : 29, 63, 65)

Horaires :

Le centre de documentation est ouvert du lundi au jeudi de 9h à 13h et de 14h à 17h, le vendredi de 14h à 17h.

Contacts :

Pour de plus amples informations, n'hésitez pas à contacter les documentalistes : Valérie Bertrand (valerie.bertrand@cota.be) et Frédéric Piron (frederic.piron@cota.be).



Photo : CIDAC

Guiné-Bissau, Tera Sabi. Livre de recette de la Cuisine de la Terre*

Guiné-Bissau, Tera Sabi' vient de paraître. Il s'agit d'un livre de cuisine. Il est le fruit d'un projet plus ample "Guinée-Bissau : Produits, Techniques et Savoirs de la Terre" mis en œuvre depuis 2004 par l'organisation bissau-guinéenne Tiniguena, Esta Terra é Nossa² et l'ONG de développement portugaise CIDAC³ qui vise à la fois la préservation de la biodiversité et la réduction de la pauvreté, par la conservation, la promotion et la valorisation des produits, des savoirs et des techniques locales et du patrimoine génétique qui leur sont associés.

Les Objectifs de Développement du Millénaire promettent d'ici 2015 de réduire de moitié la proportion des populations affectées par la faim. Il reste moins de sept ans et nous sommes confrontés à une crise alimentaire d'envergure mondiale qui nous rappelle que l'agriculture est importante pour notre survie et qu'une réflexion sérieuse sur les modèles de production et de commercialisation doit être menée si effectivement nous voulons que les problèmes de la faim et, plus généralement, celui de l'alimentation, soient résolus de manière durable.

Souveraineté alimentaire ou spécialisation à l'exportation ? Agriculture paysanne ou intensive ? Variétés locales ou OGM ? Production pour l'alimentation ou pour le carburant ? Chacune de ces problématiques peut trouver une illustration en Guinée-Bissau, où récemment un investissement de plusieurs millions de dollars a été annoncé pour étendre la production d'agrocarburants sur 500.000 hectares (à partir d'une variété non-comestible, la *Jatropha*).

Des options prises, des modèles productifs et commerciaux mis en application, dépend la biodiversité bissau-guinéenne, ouest-africaine et mondiale, vitale pour notre survie collective. La richesse de la biodiversité d'une région se retrouve concentrée dans la gastronomie des populations locales. L'uniformisation des productions uniformise aussi notre alimentation, mettant en risque des patrimoines gastronomiques précieux, fruits de la sélection de multiples générations de palais.

Le livre de recettes qui vient de sortir contient un message simple et fondamental : nous man-

geons ce que la terre, les femmes et les hommes produisent. Il est de notre responsabilité qu'il ne devienne pas un livre d'histoire ou un registre anthropologique.

Les produits de la terre

Le premier grand segment d'activités du projet concerne l'amélioration d'une sélection précise de produits traditionnels. Cette sélection a obéi à un ensemble de critères garantissant que :

- les modes de production contribuent au maintien de la biodiversité et de l'environnement,
- les produits témoignent d'un enracinement culturel,
- les produits possèdent un réel potentiel commercial suffisant pour répondre aux besoins locaux.

Les diverses études mises en œuvre ont désigné un éventail de six produits:

- l'huile de palme,
- le riz de variétés locales issues du sud de la Guinée-Bissau (région de Cantanhez, une très importante réserve de biodiversité pour le pays et la sous-région),
- le vinaigre de citron vert,
- le Siti Malgos⁴ de la région de Quinara, le petit piment (malgueta Siñu),
- l'artisanat utilitaire de l'Île de Formosa, Archipel des Bijagos, l'un des principaux réservoirs de biodiversité de la côte ouest atlantique.

Chacun de ces produits a été soumis à un plan d'amélioration concerté avec les producteurs et les productrices, portant essentiellement sur les aspects de conservation et d'hygiène ainsi que sur la présentation et l'emballage. Ces produits sont regroupés sous la dénomination "Produits de la Terre" (Produtos da Terra).

Kil Ki Di Nos Ten Balur!⁵

Le second volet fondamental du projet concerne la commercialisation des Produits de la Terre.

Pour relever ce défi, l'organisation Tiniguena a créé en son sein un département commercial, spécifiquement dédié à la conquête de marché. Ce département est parvenu à ouvrir une boutique spécifiquement dédiée aux produits⁶ et quatre des principaux supermarchés de la capitale ont accepté de leur accorder quelques rayons et de permettre à des volontaires d'animer dans leurs magasins des sessions de sensibilisation et d'information destinées aux clients. Les produits y sont en vente depuis 2007.

Les efforts de promotion et de marketing ont permis la création d'une marque "Kil Ki Di Nos Ten Balur!" (Ce qui est nôtre a de la valeur !). A l'image de nombreux pays, ce qui vient de "dehors" et qui a le pouvoir économique de s'affirmer via les principaux vecteurs de publicité, a tendance à être survalorisé par rapport aux productions locales. Toute la stratégie de communication du projet est basée sur la reconquête d'une certaine forme d'auto-estime.

Consumir Natural, Consumir Nacional?!

Le troisième axe d'intervention regroupe l'information, la sensibilisation et la formation de divers secteurs de l'opinion publique. Cela se fait à travers différents outils : campagnes et sessions d'informations radiophoniques, débats télévisuels, visites d'étude pour le public scolaire, éditions de cartes postales, de calendriers, de T-shirts, réalisations d'études et de recherches... Cette mosaïque d'activités vise l'amélioration des capacités de compréhension du public envers les principales problématiques liées au projet. Le but : changer les modèles de consommation et remplacer la tendance au mimétisme suggéré par des techniques conventionnelles de publicité.

La gastronomie a joué un rôle important dans cette activité de sensibilisation de la population sur l'importance des produits, techniques et savoirs locaux, de la culture pour la conquête de la souveraineté alimentaire. Les goûts, la perception des textures, des arômes sont de l'ordre de l'intime, ils sont liés à notre enfance, à nos parents, à notre région d'origine, qui ont conjointe-

ment structuré nos sens, nos préférences. Cette “base sensible” a été un substrat efficace pour aborder des thèmes a priori difficiles d'accès, comme la relation entre saveurs et biodiversité ou encore entre modes de consommation et de production et la défense de la culture et de l'économie locale...

Cet investissement dans la gastronomie au service de la souveraineté alimentaire a permis l'ouverture d'un restaurant, “La Cuisine de la Terre”. Celui-ci absorbe une partie de la production des Produits de la Terre, augmentant les volumes de ventes, confectionne des plats traditionnels avec des produits qui contribuent à la conservation de la gastronomie bissau-guinéenne. C'est un espace privilégié de sensibilisation des consommateurs mais aussi des institutions publiques et privées, via un service de “catering” qui interpelle ces acteurs.

En effet, la Guinée-Bissau est l'un des pays les plus pauvres du monde et la présence des acteurs de développement y est grande. Peut-on organiser un énième séminaire sur l'économie guinéenne ou sur les activités génératrices de revenus et servir au déjeuner un quelconque soda et du poulet importé ? Oui, sans problème, ce n'est d'ailleurs pas rare... Et c'est aussi un bon résumé de ce que nous vivons en termes de politique internationale...

Tera Sabi...

Si nous valorisons notre culture et sommes disposés à canaliser notre consommation en sa faveur, il est alors possible de dynamiser des filières de production et de commercialisation locales axées sur la satisfaction de besoins locaux, réduisant drastiquement les effets de dépendance (duplication du prix du sac de riz importé en 2008) et d'incertitude liée aux productions d'exportation, principalement la noix de cajou dans le cas de la Guinée-Bissau. C'est là aussi l'un des messages que ce livre nous aide à passer auprès des publics les plus divers, opérateurs économiques, ministres, bailleurs, consommateurs, étudiants... et ceci en Guinée-Bissau comme au Portugal, le livre étant distribué dans ces deux pays.

En effet, assumant que ce sont les mêmes paradigmes économiques qui excluent ou marginalisent les producteurs de l'agriculture paysanne au Nord comme au Sud géopolitiques⁸, notre travail en faveur de la souveraineté alimentaire prend aussi place ici, au Portugal, en Europe. Cette publication alimente notre travail dans le champ du commerce équitable dit “alternatif”, mis en oeuvre en collaboration avec le réseau ibérique Espace pour un Commerce Équitable⁹ et qui met la souveraineté alimentaire, les filières courtes ou les systèmes de garantie participatifs au centre d'une économie réellement transformatrice.

Au Portugal, depuis le début de cette ligne d'intervention en 2004, les organisations de migrants bissau-guinéens ont été les destinataires puis les relais des publications associées aux thématiques centrales, notamment les calendriers ou les sets de cartes postales promouvant les produits et la biodiversité de la Guinée-Bissau. Cette collaborations naît de notre travail dans le champ Migration et Développement, particulièrement centré sur la diaspora bissau-guinéenne, cette dernière démontrant objectivement, au-delà des remises de fonds, un grand dynamisme et un sens de l'initiative dans la mise en oeuvre de projets de développement dans le pays d'origine. Il nous a semblé logique d'associer la communauté migrante à notre effort de sensibilisation sur les thèmes liés à la souveraineté alimentaire, étant eux-mêmes acteurs de développement, investisseurs, faiseurs d'opinions, ici et là...

Article composé par l'ONG portugaise CIDAC avec son partenaire l'ONG Tiniguena de Guinée-Bissau et les jeunes de l'équipe de l'Espace de La Terre

¹ Guinée-Bissau, terre savoureuse, Créole de Guinée-Bissau.

² Tiniguena, Cette terre est la nôtre.

³ Centre d'Information et de Documentation Almilcar Cabral (www.cidac.pt). Le projet est soutenu par un financement de l'Union Européenne et de l'Institut Portugais d'Appui au Développement, de NOVIB et de Interpares.

⁴ Siti malgos, Huile Amer, produit de la pharmacopée traditionnelle.

⁵ Ce qui est nôtre a de la valeur! Créole de Guinée-Bissau.

⁶ Loja da Terra, La boutique de la Terre.

⁷ Consommer naturel, consommer national!

⁸ un mouvement comme Via campesina démontre clairement les convergences de luttes d'organisations comme la Confédération Paysanne en France, l'Union Nationale de Paysans (UNAC) au Mozambique ou le Réseau d'Agriculture Durable (HASATIL) au Timor Oriental.

⁹ <http://www.espaciocomerciojusto.org>

Sur le thème du trimestre...

Recherches sur le thème du trimestre

Tous les documents avec une mention COTA (cote de rangement ou disponibilité) sont consultables au centre de documentation du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 17h (sauf le vendredi matin).

Les autres documents peuvent être commandé en librairie ou via l'éditeur.

Migrants :

>> Bon, propre et juste : éthique de la gastronomie et souveraineté alimentaire

Carlo Petrini

Editions Yves Michel, Barret-sur-Méouge, 2006, 328 p.

Cote Cota : 500-PET-b

>> Cuisine et société en Afrique : histoire, saveurs, savoir-faire

M. Chastanet, F.-X. Fauvelle, D. Juhé-Beaulaton

Karthala, Paris, 2002, 291 p.

Cote Cota : 500-CHA-c

>> Dynamique des pratiques alimentaires

Jean-Luc Jamard

Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1998, 410 p.

Cote Cota : 500-JAM-d

>> Dans les cuisines de Bombay : travail au féminin et nouvelles sociabilités en Inde aujourd'hui

Alexandra Quien

Karthala, Paris, 2007, 314 p.

Cote Cota : 118-QUI-d

>> La multifonctionnalité de l'agriculture : une dialectique entre marché et identité

Groupe Polanyi

Editions Quae, Versailles, 2008, 347 p.

Cote Cota : 400-GRO-m

>> Accès à la terre en milieu rural en Afrique : stratégies de lutte contre les inégalités de genre

Projet FAO Dimitra, Bruxelles, 2008, 164 p.

Cote Cota : 118-FAO-a

>> Les pratiques de sociabilité en Afrique : les mutations culinaires chez les Ambuun

Jean-Macaire Munzele Munzimi

Editions Publibook Université, Paris, 2005, 162 p.

Cote Cota : 500-MUN-p

>> Promoción de la diversidad de los tubérculos andinos y sus productos transformados

Augusto Guidi (directeur de publication)

UCL, Belgique ; Proinpa, Bolivie, 2007, 114 p.

Cote Cota : 531.2-GUI-p

>> Nourrir la planète : comprendre la souveraineté alimentaire

Stéphane Desgain, Oumou Zé Luc Pire / CNCDC, Bruxelles, 2008, 125 p.

Cote Cota : 500-DES-n

>> Etat des résistances dans le Sud - 2009 : face à la crise alimentaire

CETRI, Louvain-la-Neuve, 2008, 226 p.

In : Alternatives Sud, volume 15, n°4

Cote Cota : S110.a

>> Cuisine et identité macanaise

Louis Augustin-Jean

Maison des Suds-CNRS, Pessac, 1998, p. 91-103

In : Lusotopie

Référence Internet : www.lusotopie.sciencespobordeaux.fr/augustin.rtf

>> La pluralité des références identitaires des styles alimentaires urbains en Afrique

Nicolas Bricas

CIRAD-UMR Moisa, Montpellier, 2006, 11 p.

Référence Internet : www.symposcience.org/exl-php/articles/510-article.htm

>> Les nouveaux apports de la science et de la technologie à la qualité et à la sûreté des aliments (tome 1, rapport)

Claude Saunier

OPECST (Sénat), Paris, 2004, 214 p.

Référence Internet : www.senat.fr/rap/r03-267/r03-267.html

>> Le consommateur urbain africain et les SADA

Ibrahima Dia

FAO, Rome, 1997, 10 p.

Référence Internet : www.fao.org/docrep/003/AB785F/ab785f00.htm#Contents

>> L'Ethiopie, un laboratoire vivant de biodiversité

Pattie Lacroix

CRDI, Ottawa, 1995, 2 p.

Référence Internet : <http://idl-bnc.idrc.ca/dspace/handle/123456789/23690>

>> Food Sovereignty and Uncultivated Biodiversity in South Asia : Essays on the Poverty of Food Policy and the Wealth of the Social Landscape

F. Mazhar, D. Buckles, P.V. Sa-theesh, F. Akhter
CDRI, Ottawa, 2007, 84 p.

Référence Internet : www.idrc.ca/en/ev-107905-201-1-DO_TOPIC.html

>> Souveraineté alimentaire : un agenda pour agir

CNCD - 111111, Collectif Stratégies Alimentaires, Oxfam-Solidarité, SOS Faim-Agir avec le Sud, Bruxelles, 2008, 56 p.

Référence Internet : www.cncd.be/IMG/pdf/jma2008-memorandum.pdf

>> Crise alimentaire : les atouts de l'agriculture familiale

CCFD, Paris, 09/2009, p. 12-21 In : Faim Développement, n°240

Cote Cota : S111.f

Les principes ressources Internet :

<http://www.oxfamsol.be/fr/-Souverainete-alimentaire-.html>

www.pfsa.be

www.idrc.ca/index_en.html

www.viacampesina.org

www.slowfood.com

LES ECHOS DU COTA EN LIGNE

[HTTP://WWW.COTA.BE](http://WWW.COTA.BE)

Sur le site du COTA, une rubrique réservée à la revue vous permet de:

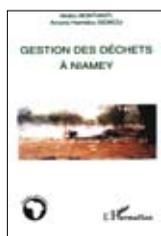
- télécharger d'anciens n° et des articles supplémentaires en version Pdf,
- commander une version électronique de tous les numéros et articles parus,
- consulter la table des matières complète de la revue,
- remplir ou nous faire parvenir une demande d'abonnement,
- nous adresser vos remarques et suggestions.

Cette rubrique n'est pas une version numérique de la revue, mais une interface destinée à faciliter les échanges avec le lecteur et à l'associer davantage à notre travail. C'est un outil précieux pour mieux vous connaître. Visitez-le. Utilisez-le.



Nouveautés en bibliothèque

Vous pouvez retrouver la liste complète des nouvelles acquisitions du centre de documentation sur notre site (<http://www.cota.be>) ou encore la recevoir par courrier électronique (sur demande bibliotheque@cota.be). Les ouvrages repris ci-dessous sont disponibles en consultation au centre de documentation. Si vous désirez acquérir un de ceux-ci, veuillez contacter le diffuseur indiqué.



>> Gestion des déchets à Niamey

Abdou Bontianti, Arouna Hamidou Sidikou
L'Harmattan, Paris, 2008, 119 p.
Cote Cota : 360-BON-g

Des années 1990 à nos jours, les services municipaux de Niamey semblent être dépassés par la situation préoccupante des déchets. Pourtant, au cours de cette période, les ONG, associations, Groupements d'Intérêt Economique (GIE) et les initiateurs privés sont intervenus avec de nouvelles méthodes qui ont suscité beaucoup d'espoir. Cet ouvrage tente d'expliquer les raisons qui sont à la base de cette situation préoccupante et débouche sur des propositions allant dans le sens d'une bonne gestion des déchets.



>> Insights into participatory video : a handbook for the field

Nick Lurch, Chris Lurch
Insights Development Research, Oxford, 2006, 125 p.
Cote Cota : 163.4-LUN-i

Ce manuel est un guide pratique pour la création et la gestion de projets de vidéo participative partout dans le monde. La vidéo participative est un outil de changement social positif, il renforce les plus démunis et il encourage les individus et les communautés à prendre en main leur destin.



>> Etat des énergies renouvelables en Europe = The state of renewable energies in Europe

Observatoire des énergies renouvelables, Paris, 2008, 144 p.
Cote Cota : 200-OBS-e

Le bilan EurObserv'ER sur l'état des énergies renouvelables en Europe, pour l'année 2007, est paru. Comme chaque année, chaque filière énergie renouvelable est étudiée : état des lieux et perspectives, indices de progression de la filière par pays, puissances cumulées, etc.



>> Guide synergie qualité : propositions pour des actions humanitaires de qualité

Coordination SUD, Paris, 2005, 326 p.

Cote Cota : 111-COO-g

Ce guide est le fruit de deux ans de travail avec plusieurs ONG françaises, qui ont défini des principes et des exemples de bonnes pratiques pour cinq axes thématiques, constitutifs de la qualité des actions humanitaires : l'éthique humanitaire, la gouvernance associative, la gestion des ressources humaines, le cycle de projet, la participation des populations.



>> Guide des diasporas africaines de France et du codéveloppement

André Julien Mbem

L'Harmattan, France, 2008, 204 p.

Cote Cota : 133-MBE-g

Les diasporas africaines de France disposent d'associations, de regroupements qui pourraient apporter des contributions humaines et matérielles décisives au développement de l'Afrique. Plus qu'un répertoire, ce guide est surtout un outil d'information sur les initiatives porteuses de progrès, les mutations institutionnelles en cours dans les domaines de la coopération décentralisée et du codéveloppement.



>> Changements climatiques et peuples autochtones

Patrick Kulesza

L'Harmattan, Paris, 2009, 159 p.

Cote Cota : 120.1-KUL-c

Les communautés autochtones sont particulièrement sensibles aux changements climatiques étant donné leur dépendance étroite aux ressources naturelles. Il importe de prendre en compte leur situation sociale, culturelle et politique ainsi que leur connaissance du milieu naturel et leur expérience qui peut aider fortement à la lutte contre la dégradation de l'environnement.



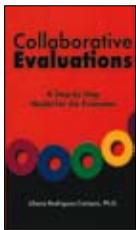
>> Can NGOs make a difference? : the challenge of development alternatives

Anthony J. Bebbington, Samuel Hickey, Diana C. Mitlin

Zed Books, Londres, 2008, 358 p.

Cote Cota : 111.3-BEB-c

Ce livre défend l'idée que les ONG peuvent et doivent s'engager à nouveau afin de trouver de nouvelles visions alternatives de développement pour aider les plus pauvres et les plus marginaux. Cela nécessitera une analyse des problèmes de développement et une compréhension claire des types d'alliances avec les autres acteurs de la société civile dont les ONG ont besoin pour construire un processus de développement économique, social et politique.



>> Collaborative evaluations : a step-by-step model for the evaluator

Liliana Rodriguez-Campos
Llumina Press, Florida, 2005, 276 p.

Cote Cota : 116-ROD-c

Ce livre présente le modèle de collaboration pour les évaluations (MCE). Le MCE est un cadre de collaboration pour guider les évaluations de manière précise, réaliste et utile.



>> La ville, acteur de développement : défis à relever pour soutenir le développement urbain durable

Sara Feys
BTC/CTB, Bruxelles, 2008, 89 p.

Cote Cota : 141-FEY-v

La présente publication se veut un compte-rendu du séminaire organisé par la CTB et tente de restituer au mieux la dynamique des deux journées de présentations et de débats. C'est une compilation de synthèses rédigées par certains orateurs et de transcriptions révisées d'autres contributions sur base des enregistrements effectués durant le séminaire.

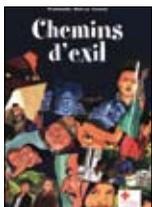


>> Wallonie, l'excellence technologique : développement durable = Wallonia, excellence in technology : sustainable development

AWEX, Bruxelles, 2009

Cote Cota : 102-AWE-w

Ce CD-Rom est la 7ème version du répertoire. Il vous permettra d'identifier des entreprises wallonnes susceptibles de répondre à vos besoins à travers leur expertise, leurs services et leurs produits répondant, dans une logique de partenariat et de respect des traditions culturelles à des défis tels que l'énergie, l'hydraulique, l'agroalimentaire, les industries, les NTIC, l'environnement, le transport et l'emballage, ...



>> Chemins d'exil (bande dessinée + cahier pédagogique)

Philippe Lenoir, Eric Warnauts, Guy Raives
Croix-Rouge de Belgique, Bruxelles, 2006, 49 p. (+ 7 fiches + plateau de jeu)

Cote Cota : 133-CRO-c

Cette bande dessinée retrace le parcours de trois familles qui, contraintes de quitter leur pays, se retrouvent dans un centre d'accueil. Elle permet d'appréhender et de comprendre la réalité et le vécu de ces personnes. Un cahier pédagogique permet d'approfondir la problématique des demandeurs d'asile en proposant aux acteurs de l'enseignement une série d'activités tant réflexives que ludiques, en accord avec les Socles de compétences

Périodiques

>> Qui sème la misère récolte la tempête

CADTM

Les autres voix de la planète, n°42, juin 2009

Cette revue fait écho des cris de colère et de révolte qui s'élèvent un peu partout dans le monde. Dans ce contexte de crise, la solidarité et la convergence de toutes les luttes (contre la dette, le patriarcat, la militarisation, la criminalisation des mouvements sociaux, pour le climat et la justice sociale, pour les biens communs, les droits de la nature, etc.) sont déterminantes pour construire un rapport de force favorable. Il

ne faut négliger aucun front car tous sont urgents, prioritaires et interdépendants.

>> Lorsque l'économie globale redevient sociale

Terre asbl

Terre, n°124, printemps 2009

Ce numéro montre que le mode de développement promu par les entreprises peut, sans évacuer la nécessité du profit, tendre vers des finalités sociales. Pour ce faire, ce sont aussi les modes de fonctionnement (organisation, prises de décision, production, commercialisation...) qui doivent subir

des changements, guidés par l'éthique et la citoyenneté.

>> Les Huichols du Mexique

ICRA International

Ikewan : le journal des peuples premiers, n°72, juin 2009

Actuellement, les Huichols, l'une des 56 ethnies amérindiennes du Mexique, doivent défendre leurs terres des abus et invasions des métis et d'autres indigènes de la Sierra qui exercent une constante pression pour profiter de leur terre.

Formations

>> Développement Durable et changements climatiques : enjeux, défis et moyens d'action 3/07 2009

L'association vous propose de participer à une formation, le 3 juillet 2009, afin de renforcer votre connaissance, votre expertise et d'échanger sur le développement durable, le changement climatique et le nouveau projet de civilisation qu'ils imposent.

La formation aura lieu à l'espace Jemmapes, 116 quai de Jemmapes 75010 Paris, salle de la Rotonde (métro Gare de l'Est).

La formation se déroulera avec un maximum de 20 participants et un minimum de 6.

Informations: 4D, 01 44 64 74 94 / cbourdel@association4d.org

>> Genre et gestion du cycle de projet : 6 -7/10 2009

Formation organisée par le F3E et animée par Le Monde selon les Femmes.

Thématique Intégrer l'approche genre dans les projets de développement est une méthode d'intervention pour promouvoir un développement équitable. Le genre dans la gestion d'un projet conduit à s'interroger à chaque étape sur l'implication, le rôle et de la place des femmes et des hommes : identification, élaboration, instruction, etc.

Informations: Audrey Noury a.noury@f3e.asso.fr

>> Eau et assainissement 19 - 24/10 2009, Bobo Dioulasso, Burkina Faso

Contenu : Pompage, traitement et distribution de l'eau, construction de latrines, promotion de l'hygiène.

Informations: Abdramane DIALLO e.mail : diallo.bioforce@gmail.com Institut Bioforce Développement Centre d'Expertise, Recherche et Développement en Logistique de Santé 01 BP 753 Bobo Dioulasso 01 BURKINA FASO

>> Baccalauréat en Coopération internationale

Une formation de l'Enseignement Supérieur de type court (3ans), organisée à la Haute Ecole de la Province de Namur Informations: francoise.gaspar@province.namur.be ou christine.petit@province.namur.be

Actualités

On nous informe :

>> Première université d'été du CADTM Europe

Face à l'interconnexion des crises à l'échelle mondiales, quelles alternatives ?

3-5 juillet 2009 au centre culturel « La Marlagne », 5100 Wépion (Namur- Belgique).

Informations : CADTM, 345 AV. de l'Observatoire 4000 Liège, Email : Myriam@cadtm.org, Tel : +32 498 35 36 66

>> Salon Européen de Commerce Équitable : "L'Humain au coeur des échanges" 2-4/10 2009

En 2008, le salon Fair Trade in Europe avait rassemblé 175 exposants venus de toute l'Europe et des pays du Sud. Face au succès de cette première édition, Equi'Sol, association de promotion du commerce équitable, et ses partenaires nationaux et européens, décident de se lancer à nouveau dans l'aventure. Objectifs de cette édition 2009 :

- Échanger sur le commerce équitable, mettre en avant les

produits et initiatives, informer, sensibiliser

- Rassembler les professionnels européens du commerce équitable et développer les échanges commerciaux ; 300 exposants et 20 000 visiteurs sont attendus pour cette édition de Fair Trade in Europe

- Rencontrer les producteurs du Sud

- Mobiliser les citoyens pour le commerce équitable

- Intensifier le lien avec les autres acteurs du développement durable, de l'économie sociale et solidaire...

Informations: Association Equi'Sol, Sophie Malichier, Chargée de communication

sophie.malichier@equisol.org, +33(0)9 80 08 40 24,

13 Rue Abbé Vincent - 38600 Fontaine - France

www.salon-europeen-commerce-equitable.org

www.european-fair-trade-fair.org

>> Democratization in Africa : Retrospective and Future Prospects

4-5/12 2010 University of Leeds

Engager l'anthropologie pour le

développement et le changement social : pratique, discours et éthique

20-23 janvier 2010, Ouagadougou, Burkina Faso

informations : Secrétariat de l'APAD, Marieke Van Winden (WINDEN@ascleiden.nl)

information : African-Studies@leeds.ac.uk

>> Innovation and Sustainable Development in Agricultural and Food International Symposium

28/06-1/07 2010, Montpellier, France

Facing the crisis and growing uncertainties, can science and societies reinvent agricultural and food systems to achieve sustainability ?

Topics :

- Innovating to link production and conservation,

- Questioning social equity,

- Learning and being créative,

- Acting collectively,

- Renewing research models and practices.

Information : www.isda2010.fr, isda2010@supagro.inra.fr

LES THÈMES QUE NOUS SOUHAITONS TRAITER DANS LES PROCHAINS NUMÉROS SONT LES SUIVANTS* :

- N° 124 [SEPTEMBRE 2009]: SUIVRE LES CHANGEMENTS
- N° 125 [DECEMBRE 2009]: EDUCATION AU DÉVELOPPEMENT
- N° 126 [MARS 2010]: ENTREPRISES ET DÉVELOPPEMENT

Si vous avez des articles à proposer en relation avec ces thématiques ou bien des thématiques à suggérer, n'hésitez pas à nous le faire savoir dans les meilleurs délais. Ils trouveront certainement une place dans nos pages ou sur le site.

Courriel : stephane.boulch@cota.be

Télécopie : + 32 2 223 14 95

Téléphone : + 32 2 250 38 36 ou 218 18 96

Veillez à nous contacter suffisamment à l'avance afin que nous puissions avoir le temps de discuter de votre projet, d'examiner comment l'insérer dans notre planning (au plus tard au début du mois qui précède celui de la parution : ainsi, par exemple, pour un numéro prévu pour la fin mars, ce serait début février. Passé ce délai, nous ne pourrions plus les accepter ou alors seulement pour notre site Internet).

♦ CRITÈRES DE SÉLECTION DES ARTICLES

Les articles doivent traiter d'une des thématiques planifiées et cadrer avec l'opinion que notre rédaction aura souhaité privilégier d'un commun accord avec nos partenaires et autres contributeurs ou les lecteurs qui se seront manifestés.

La revue étant un support d'échanges de propositions et d'alternatives, les articles sont sélectionnés en vertu de leur aptitude à susciter la réflexion, inspirer des expériences, lancer une discussion, influencer des projets de développement.

Si les versions finales ne nous parviennent pas dans les délais convenus avec le responsable de la rédaction, l'article ne sera pas publié dans la revue.

♦ FORMAT DES ARTICLES

- 10000 caractères maximum (sauf convention avec la rédaction)
- sous format électronique (courrier électronique ou disquette) (les fax et courriers sont admis si le contributeur n'a vraiment pas le choix)
- en format Microsoft Word
- sans mise en forme automatique (juste du gras pour les titres, chapeaux et inter-titres)
- Chaque article doit débiter, après le titre, par un chapeau en gras très bref qui résume ses intentions.
- Les notes doivent être indiquées manuellement et renvoyées en fin de texte
- Format Times New Roman, taille 12, simple interligne, justifié.

♦ RÉTRIBUTIONS

Chaque auteur dont le texte sera accepté sera rétribué sous la forme d'un versement de 50€ et d'un abonnement gracieux d'un an à la revue.

♦ DROITS

- La rédaction se réserve le droit de refuser de publier un texte si celui-ci ne correspond pas aux critères convenus entre elle et l'auteur ou si les délais de livraison ne sont pas respectés. L'auteur ne sera alors pas rétribué.

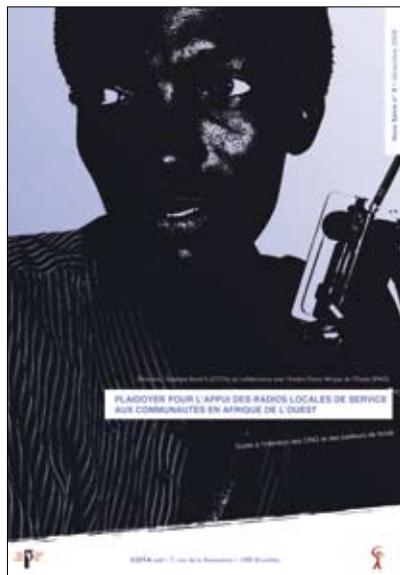
- L'auteur continuera naturellement à pouvoir disposer de son texte pour toute autre allocution et publication. Il devra toutefois s'engager à en référer au COTA et à signaler les références de la première parution dans les ECHOS.

- A moins que les parties en conviennent autrement, l'auteur concède le droit au COTA d'utiliser son texte comme bon lui semblera. Il va de soi que le COTA veillera à toujours mentionner l'auteur original et les références initiales de son texte.

♦ PUBLICATIONS SUR LE SITE

A la demande du COTA et si l'auteur y consent, un article refusé pourra éventuellement être publié sur le site en format Pdf dans la section dossiers thématiques. L'auteur ne sera alors pas rétribué financièrement mais pourra bénéficier d'un abonnement gratuit d'un an.

** Les sujets peuvent encore changer ou leur traitement reporté en fonction des activités du COTA, des suggestions des auteurs et lecteurs...*



PLAIDOYER POUR L'APPUI DES RADIOS LOCALES DE SERVICE AUX COMMUNAUTES EN AFRIQUE DE L'OUEST

COTA, HORS SÉRIE N°8, 2008, 244 PAGES, 5€

Ce huitième numéro de "Hors Série" est une extension du n° 5 paru en 2003. Son objectif est de démontrer l'intérêt des fonctions possibles des radios de proximité pouvant être mises à profit pour rencontrer quelques-uns des défis de développement majeurs auxquels doit faire face l'Afrique occidentale contemporaine. Cet ouvrage se compose de deux parties : d'une part une réactualisation des différentes composantes dont il faut tenir compte pour aborder la question des radios locales au service des communautés : perspectives historiques, définition, questions techniques, financières, de contenus, rôles et fonctions,... D'autre part, il tente de situer ces différents éléments dans le cadre des principaux enjeux et chantiers du développement, dont les Objectifs du Millénaire, et des spécificités propres à chacun d'eux en tenant compte des expériences de terrain. Les enjeux abordés sont notamment l'intégration régionale, le genre, la jeunesse, l'enseignement et l'action sanitaire, la fracture numérique, la transformation des conflits, la décentralisation et la participation citoyenne.



HORS SERIE N°7
INTRODUIRE LA PERSPECTIVE D'ACTEURS
DANS L'ANALYSE D'IMPACT
H.HADJAJ-CASTRO, A. LAMBERT



HORS SERIE N°6
LA PAUVRETE EN REFERENCES
M. TOTTE



HORS SERIE N°5
RADIOS COMMUNAUTAIRES EN
AFRIQUE DE L'OUEST
S. BOULCH



HORS SERIE N°4
HISTOIRES D'EVALUATION
S. DESCROIX



HORS SERIE N°3
NORD-SUD, SE DOCUMENTER ET
ORGANISER UNE RECHERCHE
P. GERADIN, C. SLUSE



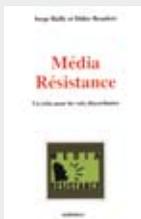
HORS SERIE N°2
ORGANISER L'EVALUATION D'UNE ACTION
DE DEVELOPPEMENT DANS LE SUD
C.LELOUP, S. DESCROIX



LES ONG QU'EST-CE QUE C'EST ?
COTA, COULEUR LIVRES



CHEMINEMENT D'UNE ACTION DE DEVELOPPEMENT
E. BEAUDOUX, G. DE CROMBRUGGHE, F. DOUX-CHAMPS, M.C. GUENEAU, M. NIEUWKERK



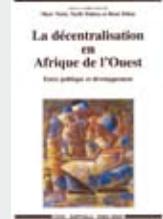
MEDIA RESISTANCE
S.BAILLY, D. BEAUFORT



TECHNOLOGIES WALLONNES POUR UN DEVELOPPEMENT DURABLE
AWEX



PAROLES D'AFRIQUE CENTRALE : BRISER LES SILENCES
INSTITUT PANOS, COTA



LA DECENTRALISATION EN AFRIQUE DE L'OUEST : ENTRE POLITIQUE ET DEVELOPPEMENT
ED. KARTHALA