

CTV

PRINTEMPS | 2019
TRIMESTRIEL



PB-PP
BELGIE(N) - BELGIQUE

Autre Terre

MAGAZINE

**QUESTION
DU TRIMESTRE**

Les circuits
courts

**FOCUS
PARTENAIRE**

Une coopérative
andine

ACTION

Enfourchez vos
bicyclettes





Vous avez dans les mains le nouveau magazine Autre Terre!

Chaque trimestre, nous vous proposerons d'aborder une question à travers différentes rubriques qui nous aideront à en comprendre les enjeux d'ici et d'ailleurs.

La parole sera donnée aux acteurs de terrain mais également à notre ONG qui vous présentera son propre point de vue. Ce journal se veut actuel, engagé, mobilisateur, à la fois proche des réalités du Sud, du Nord et de ses 5.000 lecteurs. Rien que ça!

Nous espérons que cette nouvelle version vous plaira, et attendons vos remarques sur :

info@autreterre.org.

Excellente lecture !

Coordination Benoit Naveau, Alan Watterman **Comité de rédaction** Cinzia Carta, Benoit Naveau, Claudia Marongiu, Vincent Oury, David Gabriel, Julie Dekemel, Alan Watterman **A collaboré à ce numéro** Annabelle Gueguen **Photo de couverture** Mahamadou Souleye **Photo de 4^e de couverture** Les Compagnons De La Terre

Graphisme www.marmelade.be **Impression** Kliëmo S.A. Imprimé à 5.200 exemplaires sur papier issu de forêts gérées durablement (FSC)

Autre Terre Magazine est une publication d'Autre Terre asbl. Des auteur·es d'horizons divers s'expriment sur des thèmes liés à l'économie sociale et solidaire. Les articles n'engagent que leurs auteur·es. Toute reproduction, même partielle, des textes et illustrations parus dans l'Autre Terre Magazine est encouragée, mais soumise à l'autorisation préalable de l'éditeur et/ou des ayants droit au copyright.

Rédaction 4^e Avenue 45 – 4040 Herstal – Belgique

T +32 (0) 4 240 68 48 F +32 (0) 4 240 68 42 info@autreterre.org www.autreterre.org www.facebook.com/AutreTerre

N° de compte IBAN – BE53 0962 2 418 9653

Les opinions qui sont exprimées par notre organisation ne représentent pas nécessairement celles de l'État belge et n'engagent pas celui-ci.

Cette publication est soutenue par



Belgique
Partenariat du Développement

Vraiment pas simple de faire ses courses aujourd'hui !

Chaque pas que l'on fait dans une allée de grand magasin, chaque regard que l'on porte sur un produit dans un rayonnage nous entraîne dans une profonde introspection.

En achetant ce yaourt, ne vais-je pas faire du tort à la planète en sympathisant avec une entreprise néfaste ? En cautionnant le trajet bien trop polluant qui l'a amené jusqu'ici ? Et son emballage en plastique ? Et le gain final du producteur de lait qui n'en aura touché que quelques pourcents ? Et les vaches nourries avec des aliments OGM ? Etc.

Pot de yaourt : toi et tes deux cents petits copains aux étiquettes glamour, vous me mettez au pied du mur. Je ne sais que faire...

Notre économie est en effet basée sur la consommation massive de - jolis - produits de qualité inférieure à bas prix. Le profit avant tout. Tant pis si c'est au détriment de notre santé physique et mentale, de l'environnement et de l'économie locale.

Il est si difficile de faire un pas de côté.

Et le bio s'y met aussi. Sentant les profits juteux venir de ce secteur, des entreprises se sont emparées de ce bien de confiance pour le transformer en un maximum d'argent. Ce sont donc maintenant les grossistes du bio qui font la loi. Ils n'hésitent pas à répéter les mécanismes de leur modèle chéri : hyper production, pression sur les agriculteurs et les travailleurs, conditions de production honteuses pour les femmes, les hommes et leur environnement, etc.

Comment notre alimentation peut-elle devenir la source d'un mieux-être sociétal, économique et politique ? Le circuit court est-il la réponse ?

DAVID GABRIEL



@Fixabay

Notre économie est en effet basée sur la consommation massive de - jolis - produits de qualité inférieure à bas prix.

Les circuits courts: pour une économie plus juste et plus durable

Chez Autre Terre, la création de circuits courts est un de nos moyens d'action majeurs. Nous sommes convaincus de l'importance d'une économie relocalisée, moins énergivore, à taille humaine et plus à même de soutenir la souveraineté alimentaire.

Comme le précise sa définition (voir encadré), il ne s'agit pas seulement d'établir une proximité géographique entre les lieux de production et de consommation mais également de créer du lien social, de l'équité et de la participation.

Nous considérons donc le circuit court comme un membre à part entière de la famille de l'économie sociale et solidaire.

Mais face aux défis environnementaux et sociaux, si l'on désire que le circuit court devienne une habitude bien ancrée, il est nécessaire que des politiques publiques favorables aux circuits courts émergent... notamment dans les marchés publics. Or de nombreux freins législatifs existent encore, comme le sacro-saint principe de la libre circulation des biens et des services dans l'Union Européenne. A nous donc de continuer à plaider pour les circuits courts auprès de nos élus... et à agir dès maintenant en changeant nos habitudes de consommation.

|| BENOIT NAVEAU ||

Le circuit court selon le « Labo ESS »

Un circuit court est une relation transparente entre plusieurs acteurs de l'économie obéissant à 4 critères incontournables:

- ▶ La création de liens sociaux et de coopération
- ▶ L'équité dans les échanges financiers
- ▶ Une approche participative
- ▶ Une logique pédagogique



Le Labo ESS est un groupe de réflexion promouvant l'économie sociale et solidaire
Plus d'info sur <http://www.lalabo-ess.org/>

Vous avez dit insensé?

Le circuit court, c'est également une façon de renforcer son autonomie alimentaire. La Belgique est ainsi un pays paradoxal: nous sommes l'un des pays aux rendements céréaliers les plus élevés (près de 10 tonnes à l'ha) alors que nous sommes l'un des derniers pays au monde en terme d'autosuffisance alimentaire (toujours pour les céréales¹).

¹ <http://www.fao.org/docrep/016/i2493e/i2493e03.pdf>

POURCENTAGE DE CÉRÉALES IMPORTÉES
par rapport à la consommation totale
de céréales du pays



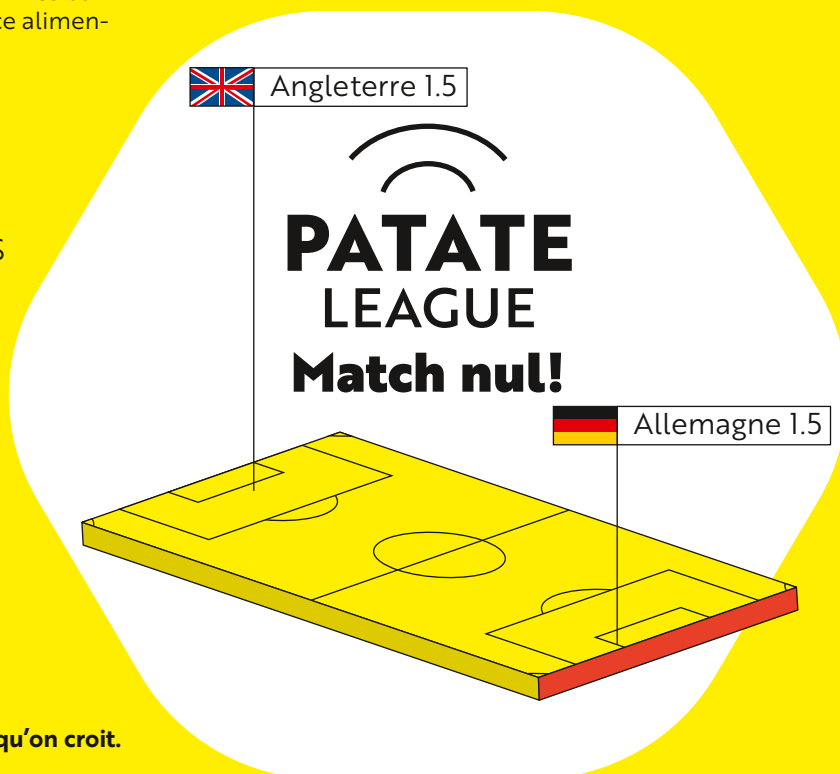
Belgique

12,6%



Burkina Faso

Le pays le plus autosuffisant n'est pas toujours celui qu'on croit.



L'Angleterre et l'Allemagne s'exportent mutuellement 1.5 millions de kilos de pommes de terre. Match nul !



© «Nourrir Liège»

Mais les choses changent ! Liège a, par exemple, été mise à l'honneur par Rob Hopkins, parrain du festival Nourrir Liège 2018. « J'ai eu le sentiment que quelque chose de fascinant est en train de se produire en Belgique. Des groupes de Transition très ambitieux, et des projets, comme celui de Liège, ont un impact très réel et commencent à changer l'histoire que les citoyens et les politiciens racontent sur l'avenir de la ville.² »

Rob Hopkins est connu pour avoir lancé le mouvement «Ville en transition». Son objectif est de renforcer la résilience et l'autosuffisance de nos lieux de vie grâce notamment à l'usage des circuits courts et de productions locales.

² Rob Hopkins, 2018, *Trois jours en Belgique: l'imagination prend le pouvoir* (traduction du réseau transition belge).

LES MAGASINS
« LES PETITS
PRODUCTEURS »
À LIÈGE

Quand les achats répondent aux besoins des citoyens et font vivre le quartier

Pour Pascal Hennen, coordinateur du projet, favoriser l'accès des Liégeois-es à une alimentation de qualité locale et/ou bio à un prix correct, tout en soutenant les petits producteurs, c'est possible !



Chaque semaine, près de

3000

citoyens

consomment
autrement

dans un **magasin**
de la **coopérative.**

© Philippe & Daniela Reginster-Schaffranek

Depuis deux ans, la raison d'être de cette coopérative à finalité sociale est de proposer une alternative aux multiples dérives constatées dans les filières de la grande distribution.

Pour relever le défi et répondre à la demande des nombreux citoyens liégeois qui souhaitent une alimentation saine et durable, « Les Petits Producteurs » ont adopté une stratégie basée sur la proximité et la simplicité. En supprimant le superflu de leurs magasins, en se réservant de faibles marges et en choisissant de ne pas négocier les prix avec les agriculteurs, ils permettent aux citoyens d'avoir accès à des produits

de qualité à bas prix et à leurs fournisseurs de vivre dignement de leur travail. Le nombre limité des produits mis en vente évite aux consommateurs de se disperser et réduit encore la facture à la caisse.

Grâce aux trois magasins implantés au centre-ville à Sainte-Walburge et aux Vennes, la clientèle s'élargit. De plus en plus de Liégeois-es disposent d'une alternative réelle à la grande distribution. 🌱

🌱 CLAUDIA MARONGIU 🌱

POUR EN SAVOIR PLUS



Allez à leur rencontre dans
un de leurs magasins ou sur
www.lespetitsproducteurs.be

Success story pour le restaurant Biobab

La vente à la ferme, les marchés de producteurs, les paniers de légumes sont les formes de circuits courts les plus connues. Néanmoins, le secteur de la restauration commence peu à peu à s'intéresser lui aussi à ce modèle de consommation responsable.

Nous sommes en 2016 et le restaurant « Le Biobab » vient de s'établir dans la commune de Koudougou, au centre-ouest du Burkina Faso. À l'origine du projet, se trouve l'association « Le Baobab » qui accompagne depuis plus de 10 ans des groupements maraîchers dans le développement d'une agriculture durable. Plusieurs pratiques agricoles ont ainsi été promues, ce qui a permis aux jardins familiaux et collectifs pratiquant l'agroécologie de se multiplier.

Petit à petit, l'idée de structurer la commercialisation des récoltes de ces groupements et de proposer des plats cuisinés de qualité se dessine. L'ouverture d'un restaurant s'impose alors au Baobab. Aujourd'hui, « Le Biobab » propose à la fois des plats cuisinés mais aussi un point de vente de produits frais et locaux issus de ses groupements partenaires.

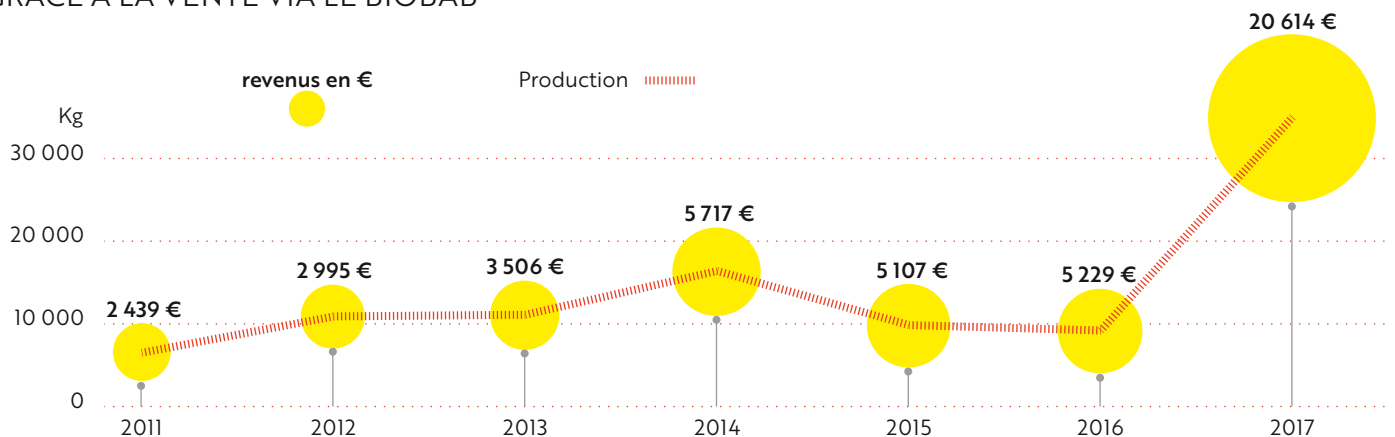
Finalement, « Le Biobab » ne permet pas uniquement d'offrir à la population une alternative aux produits industriels mais il crée aussi du lien entre les maraîchers et les consommateurs, soutient les producteurs locaux et sensibilise le grand public aux questions liées à l'agroécologie.



En deux années d'existence, le Biobab a triplé sa clientèle et a élargi son réseau de fournisseurs. Il a ainsi pu vendre 21 000 plats dans l'année écoulée. Un vrai succès! 🍴

ANNABELLE GUEGUEN

ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION ET DES REVENUS GÉNÉRÉS PAR LES POTAGERS DE VILLY GRÂCE À LA VENTE VIA LE BIOBAB





Au milieu de nulle part, ils sont le centre de leur monde

Pamparque est une petite communauté andine isolée, située dans la région d'Ayacucho au Pérou. Comme beaucoup d'entre elles, cette communauté a été désertée par sa population faute de travail à fournir. Il y a une dizaine d'années pourtant, des gens ont décidé d'y vivre à nouveau en investissant leur énergie dans les terres qui la bordent.

Les débuts furent difficiles car il n'était pas aisé pour ces personnes de rendre les terrains montagneux cultivables ni de trouver des endroits où vendre leurs légumes, fruits et céréales. Pour ce faire, la communauté a pu compter sur l'appui d'Autre Terre et de son partenaire local qui accompagnèrent la création de la coopérative Frutos del Ande, dont Pamparque est un des piliers.

La coopérative a soutenu l'organisation des paysans de Pamparque qui ont retroussé leurs manches pour y creuser deux réservoirs de plusieurs mètres cubes afin de contenir l'eau des rares pluies d'été. Ils ont ensuite fait courir des tuyaux sur des hectares de terres afin de les rendre propices au maraîchage. Ils se sont formés aux techniques de l'agroécologie et au respect des cahiers des charges de la production biologique.

Tout cela leur a permis d'intégrer officiellement de prestigieux marchés et restaurants gastronomiques de Lima où ils sont accueillis plusieurs fois sur la semaine pour proposer leurs avocats, leur quinoa, leur kiwicha, leur chia ainsi que leurs cousins dérivés sous forme de céréales soufflées pour petit déjeuner, barres énergétiques, etc.

En effet, non contents de leur production de qualité, ils se sont aventurés dans la transformation. Leur petite entreprise située à vingt mètres de la place centrale de leur communauté donne une valeur encore plus importante aux produits de base qu'ils cultivent.

Qu'ajouter à cela? Suerte Pamparque ! 🍀

🍀 DAVID GABRIEL 🍀



Une communauté isolée mais pleine d'idées.

Les paysans se sont formés aux techniques de l'agroécologie et respectent le cahier des charges de l'agriculture biologique.



Le soutien d'Autre Terre

- ▶ Appuyer une dynamique d'entrepreneuriat collectif et participatif ;
- ▶ Faciliter la commercialisation locale ;
- ▶ Renforcer les capacités de gestion et de transformation.

PÉROU
LIMA



Le quinoa de Frutos del Ande est vendu jusqu'à Lima.

En 2018,
commercialisation de
71 tonnes
de produits cultivés
(tara, quinoa, légumineuses)
par la coopérative.



Soutenez-les
www.autreterre.org



Sonya, président de Pamparque, une communauté membre de Frutos del Ande

//

Je vois
beaucoup d'améliorations dans notre village, tant pour nous que pour nos enfants. Avant, après l'école primaire ou secondaire, ils arrêtaient d'étudier. Maintenant, on réfléchit à leur faire faire **des études supérieures**. Les projets réalisés donnent des résultats.

Nous avons **plus d'opportunités** désormais.

//



Découvrir l'agriculture durable avec sa classe

Autre Terre lance une nouvelle animation sur l'agriculture durable à l'intention des écoles secondaires.

Que ce soit au Nord ou au Sud, il existe des modèles de production agricole collectifs et respectueux de la Terre et des êtres humains. En classe ou sur le terrain, réfléchissons ensemble à la manière dont nous cultivons nos légumes.

Si vous êtes enseignant-e, contactez-nous pour plus d'informations ou surfez sur www.autreterre.org.
Contact : Cinzia Carta 0471 84 49 02
cinzia.carta@autreterre.org



Une laiterie solidaire au Burkina Faso

Avec près de 160.000 litres de lait traités en 2018, la laiterie solidaire d'APIL au Burkina Faso continue de faire croître son activité.

Mise en place grâce au soutien d'Autre Terre en 2008, la laiterie a petit-à-petit fait croître son activité pour atteindre un bénéfice de 14.000€ en 2018. Ces bénéfices permettent de soutenir chaque année de nouveaux éleveurs qui peuvent bénéficier de soins vétérinaires, de formations et d'équipements pour la collecte hygiénique du lait. Ils sont désormais plus de 2.400. Depuis un an, les producteurs sont membres de la coopérative laitière et pourront à terme participer à sa gestion et décider de l'usage de ses bénéfices. Une belle réappropriation pour ce projet qui prouve qu'économie et social peuvent faire bon ménage.



Opération Œufs de Pâques au profit d'Autre Terre

Achetez nos œufs de Pâques et participez à notre projet d'accès à l'eau potable pour 6.000 élèves des écoles de Villy (Burkina Faso)

Fabriqués par Belvas, les œufs d'Autre Terre sont bio et équitables.

Pour organiser une vente près de chez vous ou avec votre organisation, passez votre commande avant le 31 mars par email à franca.alaimo@autreterre.org ou par téléphone au 04/240.68.46



Festival

Nourrir Liège
Du 21 au 31 mars

Cette année encore, des dizaines d'associations, chapeautées par la Ceinture Alimen'Terre Liégeoise (CATL), organisent des débats, des ateliers, des visites, etc. Venez découvrir toutes les initiatives alimentaires de Liège!

Et on se retrouve également le 31 mars à 14h pour la Grande Parade «Bodje ti cou po bin magnî»!



Programme complet sur
www.nourrirliege.be

Agenda

5 et 6 avril 2019

La 58^e Brocante Terre arrive à grands pas !



Rejoignez-nous le vendredi 5 avril dès 18h pour la brocante nocturne (avec des surprises au programme !) et le samedi 6 avril de 8h à 16h pour la grande brocante Terre avec plus de 500 stands d'exposants, des produits de bouche et de restauration.



Programme complet sur www.brocanteterre.be
Réservation de stand sur www.brocanteterre.be ou au 04/240.63.90
Lieu: Parc industriel des Hauts-Sarts, 4^e avenue 45 - 4040 Herstal
Entrée: 1€ le vendredi, gratuit le samedi

Le samedi 30 mars 2019

Balade à vélo à la rencontre de producteurs locaux

Dans le cadre du festival Nourrir Liège, Autre Terre vous invite à sa balade à vélo à la rencontre de producteurs locaux.

Départ groupé à 9h, au parc de la Boverie. Le retour se fera vers 12h à la Casa Nicaragua pour partager un petit repas entre participant-e-s. Des animations seront prévues sur place.

Distance aller-retour de 22km sur terrain plat.



Inscription OBLIGATOIRE avant le 26 mars 2019 au 0471/84 49 02 ou à l'adresse mail cinzia.carta@autreterre.org

Mobilise-toi

avec les Jeunes d'Autre Terre (JAT)



Envie de te retrouver entre jeunes pour organiser des actions concrètes? D'acquérir de nouvelles compétences en mobilisation? Et tout cela pour un monde plus juste et plus durable?

Rejoins le groupe Facebook

« Les Jeunes d'Autre Terre » et participe à la prochaine activité. Ou contacte moi sur alan.watterman@autreterre.org ou au 0471 71 16 55

DEVENIR BÉNÉVOLE

L'implication de nombreux volontaires est indispensable pour réussir les divers événements organisés par AT.

+32 4 240 68 46

Autre Terre

ONG du groupe Terre

Autre Terre Magazine
est une publication destinée
à promouvoir l'économie
sociale et solidaire
à travers des initiatives ainsi que
des réflexions du Nord
et du Sud.

Abonnement
gratuit sur simple
demande

Autre Terre,
4^e avenue, 45
4040 Herstal – Belgique
T +32 (0)4 240 68 48
E info@autreterre.org



Editeur responsable: Vincent Oury 4^e Avenue 45, 4040 Herstal Belgique – info@autreterre.org

Retrouvez-nous sur



www.autreterre.org