

Guide sur l'agriculture

SOJA

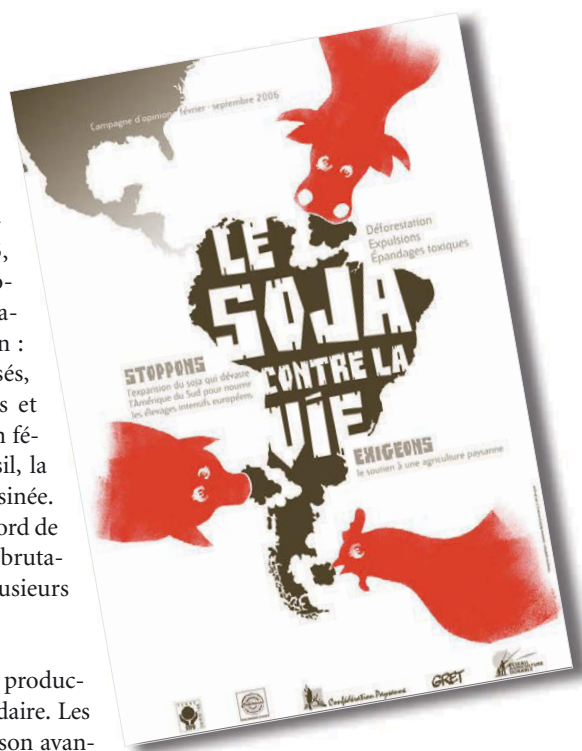
Le soja ou la vie

Protégés par la police et des paramilitaires, des cultivateurs de soja transgénique d'origine brésilienne attaquent, le 24 juin 2005, la communauté paysanne de Tekojoja, dans le département de Caaguazu, au nord du Paraguay. Bilan : deux personnes tuées, 270 expulsés, de nombreux blessés, 54 maisons et plantations brûlées. Auparavant, en février, dans l'Etat du Para, au Brésil, la religieuse Dorothy Stang est assassinée. Le même mois, à Sol de Mayo, au nord de l'Argentine, des policiers agressent brutalement des paysans et arrêtent plusieurs d'entre eux.

S'opposer au soja dans les pays producteurs d'Amérique du Sud est suicidaire. Les valeureux qui tentent de résister à son avancée font preuve d'un courage admirable. Ils méritent que le consommateur européen vienne à leur secours. Le soja qu'exportent l'Argentine, la Bolivie, le Brésil et le Paraguay est en effet en majorité consommé en Chine et dans l'Union européenne (UE). Seule l'Europe peut donc démocratiquement s'engager à mettre des limites au massacre.

La campagne « Le soja contre la vie » que lancent cinq associations françaises – le Comité catholique contre la faim et pour le développement, le Réseau Cohérence, la Confédération paysanne, l'association de solidarité et de coopération internationale Gret et le Réseau Agriculture durable – avec le soutien de 19 autres associations est donc fort bienvenue. L'objectif est d'informer sur le désastre en cours (voir l'article de Marc Hufty page 46) et de proposer des sorties.

La campagne invite les citoyens à écrire à Thierry Breton, ministre français de l'Économie et des finances, pour lui demander de « veiller à ce que la France n'approuve plus de financement pour des opérations liées à l'expansion du soja », via ses droits de vote au sein de la Société financière internationale, filiale de la Banque mondiale. Deux autres cartes, desti-



nées aux présidents généraux de Louis Dreyfus négoce et Cargill France, les enjoignent à remédier aux effets négatifs du soja, commerce dont ils sont les principaux acteurs au niveau mondial.

Les cartes sont à télécharger sur : www.sojacontrelavie.org

Moisson de revues

La campagne « Le soja contre la vie » est l'occasion de faire connaître les moyens de sortir l'Europe de sa dépendance au soja.

La revue *Transrural Initiatives* se demande, dans un dossier très bien ficelé, si l'élevage peut s'affranchir du soja. Il montre que la rarefaction du soja non transgénique – 40 % des surfaces de soja cultivées dans le monde – déclenche des démarches pour carrément se passer du soja. C'est le cas en Basse-Normandie, où le collectif Inpact étudie comment revenir à un élevage fondé sur l'herbe. Une autre source de protéi-



nes se profile dans les sous-produits du colza et du blé utilisés pour produire des biocarburants dans l'UE.

Transrural Initiatives, n° 304, 28 février 2006. www.transrural-initiatives.org

Campagnes solidaires, le mensuel de la Confédération paysanne, consacre son numéro de mars à *La folie du soja*. Il donne la parole à des membres de syndicats qui, en Argentine, au Brésil et au Paraguay remettent en cause le délire sojatique. L'occasion aussi de pester contre la Politique agricole commune, qui porte une lourde responsabilité dans l'emballement de cette monoculture.

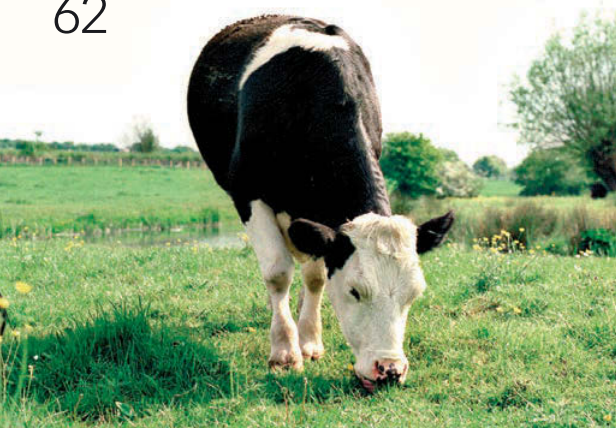
Campagnes solidaires, n° 205, mars 2006. www.confederationpaysanne.fr

Le dossier de janvier-février de la revue *Faim développement magazine* expose de manière très pédagogique les ravages du soja. Le journaliste Patrick Piro y livre une foison de témoignages et d'informations fraîchement recueillis sur la route du soja, au Brésil.

Faim développement magazine, n° 209-210, janvier-février 2006.

Ces trois dossiers sont disponibles sur : www.sojacontrelavie.org





SOJA (SUITE)

Les vaches qui mangent de l'herbe se portent très bien

Wim Govaerts a étudié ce qui arrive aux vaches qui font sans soja. Conclusion : avec un régime à base de protéines cultivées localement, les vaches produisent tout autant de lait, voire plus. Plus respectueuse de l'animal et de l'environnement, cette méthode ménage aussi le compte en banque du fermier. Greenpeace Belgique résume les expériences de Wim Govaerts, consultant pour les élevages laitiers biologiques en Flandre depuis dix ans.

Lait respectueux de l'environnement. Éviter les OGM en cultivant autrement. Greenpeace, 2005.

www.greenpeace.org/belgium

Les hommes se portent mieux si les vaches mangent de l'herbe

Le lait et la viande issus d'élevages herbagers sont meilleurs pour la santé humaine. L'Union of Concerned Scientists a sorti en mars la première étude complète qui confirme que le bœuf et le lait provenant d'animaux élevés entièrement dans des pâturages ont des niveaux plus hauts en oméga-3, acides gras bénéfiques, que les bœufs et les vaches laitières élevés de façon conventionnelle. Le lait produit à partir d'herbe tend à avoir un taux plus élevé en l'oméga-3 appelé acide alpha-linoléique, dont il est démontré qu'il réduit le risque de maladies cardiaques. Les bœufs et les vaches laitières élevés sur les

pâturages ont aussi un niveau plus haut en un autre acide gras, dont les études sur animaux montrent qu'il protège de certains cancers.

www.ucsusa.org

A table avec Cargill et McDo

L'entreprise Cargill achète du soja produit dans des fermes illégales gagnées sur la forêt amazonienne, l'achemine depuis un port qu'elle a illégalement fait construire vers celui de Liverpool, au Royaume-Uni. Là, l'éleveur industriel Sun Valley, filiale de Cargill, nourrit avec ce soja des animaux destinés à devenir des Chicken McNuggets redistribués dans les restaurants McDonald's d'Europe. Dans son rapport « Eating up the Amazon », Greenpeace demande l'assainissement de cette filière mafieuse.

www.greenpeace.org.uk/mcdonalds/logginit.html

Coop : pas de déforestation dans mon assiette

En Suisse aussi, les animaux d'élevage consomment du soja issu de cultures qui contribuent à la déforestation. En Amérique du Sud, une surface équivalente à celle du canton de Fribourg est dévolue à la culture de soja exporté vers la Suisse. Le WWF et la Coop collaborent pour s'assurer de la provenance de ce soja. Avec le soutien de la Coop, le WWF étudie les mesures à prendre pour établir une filière 100 % durable pour le soja de fourrage. On ne peut que souhaiter bonne chance à ces deux partenaires, tant ils avancent sur un terrain miné.

www.wwf.ch

www.responsiblesoy.org

SANTÉ : GARDER LA PÊCHE

Manger frais

Plus les fruits et légumes proviennent de régions proches des consommateurs, plus ils sont frais, nutritifs et bons pour la santé. C'est pourquoi le Programme santé environnement de l'Office fédéral de la santé promeut l'agriculture et de proximité. Se nourrir au rythme des saisons introduit une diversité très bénéfique dans l'alimentation : plus elle est variée, plus elle couvre les besoins du corps en nutriments.

Mais les vitamines sont filles capricieuses qui n'aiment ni le stockage, ni le transport, ni l'air, ni la lumière. Les fruits et légumes sont donc à manger les plus frais possible. Chaque jour passé au frigo et c'est 25 % de vitamine C qui s'évaporent des légumes à feuille (épinards, salades, etc.). Pour garder les vitamines, il faut laver fruits et légumes brièvement et éviter de le faire à l'eau courante. Il ne faut évidemment pas les laisser dans l'eau, les couper le moins possible et uniquement au moment de les cuire ou de les manger. Les mixer détruit les vitamines. Si on les cuit, il vaut mieux le faire à la vapeur et le moins longtemps possible. Autre recommandation : consommer les plats tout de suite. Les restes doivent aller le plus rapidement possible au réfrigérateur et n'en sortir que pour être définitivement mangés. La Société suisse de nutrition n'est pas avare en conseils pour mieux se nourrir. Sur les vitamines, consulter le n° 2/2004 de sa revue *Tabula*, accessible en ligne.

www.sge-ssn.ch



Plus de fruits et légumes

C'est une bonne chose que de faire attention à la fraîcheur et à la manipulation des fruits et légumes. Mais le plus important est d'en manger suffisamment. Une alimentation équilibrée, incluant cinq portions de 120 grammes de légumes et de fruits chacune par jour contribue à la santé et au bien-être. La Fédération romande des consommateurs a conçu une brochure simple, *cinq par jour*, qui détaille les menus d'un jour et donne des conseils pratiques pour rester en forme en mangeant.

www.frc.ch

Et puisque la majorité de la population ne mange plus à la maison à midi, il est intéressant de repérer les restaurants et cantines qui portent le logo Fourchette verte, car ils prêtent attention à l'équilibre des menus.

www.fourchetteverte.ch/

MANGER MOINS DE VIANDE

Journée sans viande

Après les Journées sans voiture, sans télé, sans achat, voici la Journée sans viande. Chaque année, le 20 mars, des milliers de végétariens à travers le monde organisent des actions pour informer le public sur le mode de vie végétarien et les raisons qui motivent leur choix. Cette année, des manifestations ont eu lieu dans treize villes françaises et deux villes suisses. Toute l'année, il est possible de contacter l'un de ces groupes pour demander des conseils ou poser des questions.

www.journee-sans-viande.info/

Guide gastronomique

Pour manger sain dans plus de vingt villes de France, le Guide des restaurants végétariens de France et ses plus de 250 adresses est une bonne entrée. Pour chaque restaurant, il fournit un descriptif, les horaires d'ouverture, ce qu'on peut y manger, à quel prix et le pourcentage en approvisionnement bio des ingrédients utilisés en cuisine. Cette maison d'édition publie aussi des livres de recettes bio fort appétissantes.

www.laplage.fr

CONSOMMATION

L'huile de palme

L'huile de palme a plusieurs points communs avec le soja : ses usages sont multiples et elle détruit la forêt. Plus de 80 % de la production mondiale provient de Malaisie et d'Indonésie, où les rangées de palmiers à huile remplacent des forêts tropicales. Et puisque la demande reste forte, la Papouasie-Nouvelle-Guinée et la Colombie s'y mettent. Le grand distributeur suisse Migros cherche à créer, avec le WWF, une

filière d'approvisionnement d'huile de palme qui ne contribue pas à la déforestation et respecte les normes sociales. Ils sont à la base de la « Table ronde sur l'huile de palme durable » (RSPO).

En novembre, l'organisation non gouvernementale la Déclaration de Berne (DB) s'était fait l'écho des syndicats de travailleurs agricoles qui dénoncent, parmi les critères de « durabilité », l'absence d'interdiction du paraquat. Cet herbicide, largement utilisé dans les plantations d'huile de palme, tue chaque année des milliers de paysans. Depuis, les critères ont été modifiés. « Ce n'est pas une victoire à 100 %, mais un bon point de départ pour aboutir à l'interdiction du paraquat en 2008 », s'est réjoui François Meienberg, de la DB.

www.evb.ch/fr/p25005750.html
www.sustainable-palmoil.org

REVUE

La disparition des paysans réjouit certains philosophes français, qui les assimilent à un conservatisme hostile au progrès et rebelle à la démocratie. Dans un article de la revue *Ecologie*



et *Politique*, Yves Dupont décrypte ce discours et détaille pourquoi il faut, au contraire, pleurer ces paysans qui disparaissent. Dans l'introduction au dossier qu'elle coordonne sur les paysans, Estelle Déléage résume à merveille les abîmes qui séparent l'agrobusiness mondialisé de la paysannerie. L'article de Christian Mouchet et Catherine Darrot sur l'agriculture polonaise, où travaille encore 19 % de la population active du pays, est passionnant.

Paysans malgré tout ! Ecologie et Politique, 31, 2005.

LIVRES

Fin de vie

A Jorwerd, la disparition des paysans et du monde qui va avec est allé très vite lors du dernier demi-siècle. Dans ce village typique de Frise, aux Pays-Bas, le supermarché a remplacé la vente à la ferme, la voiture le vélo, les farines animales l'herbe, les trayeuses automatique les garçons de ferme. Et au bout du compte ? Rien qui vaille. Il ne subsiste qu'un seul paysan dans le village dont la population a fondu de 620 à 330 habitants de 1950 à 1995. Et il n'est pas rare que les vaches donnent naissance par césarienne, car le veau qu'elles portent, d'une race à viande, est trop





Bandes dessinées

La nouvelle bande dessinée du Grad raconte deux histoires bien connues des altermondialistes.

L'une est celle des poulets européens qui coulent les producteurs camerounais. L'autre met en scène Lee, paysan sud-coréen qui s'est suicidé pendant la réunion de l'Organisation mondiale du commerce de Cancun. Mais elle n'en reste pas aux tristes réalités et imagine un futur meilleur. Un dossier pédagogique et des jeux figurent à la fin de l'album.

Une deuxième bande dessinée de cette collection aborde le commerce équitable illustré par la vie de travailleurs dans différents endroits du globe.

grand pour naître naturellement. Geert Mak relate avec sensibilité et force détails les dernières années d'une culture qui perdurait depuis des siècles et ne vit plus aujourd'hui que dans le souvenir de ses derniers représentants.

GEERT MAK. *Que sont devenus les paysans ? 1950 – 2000. Jorwerd, village-témoin*, Paris, Autrement, 2005.

Nourrir le monde

L'analyse, chiffres à l'appui, de Marcel Mazoyer et de Laurence Roudart, agronomes et spécialistes des échanges agricoles, sur l'urgence qu'il y a à soutenir les petits paysans pour vaincre la faim et la pauvreté dans le monde reste l'une des plus solides qui soit. La relire sera toujours profitable. D'autres articles plus « mainstream » complètent cet ouvrage collectif sur les perspectives pour nourrir des humains toujours plus nombreux.

MARCEL MAZoyer ET LAURENCE ROUDART (sous la direction de). *La fracture agricole et alimentaire mondiale*, Universalis, Paris, 2006.



Des bulles sur les marchés agricoles, Grad.



Des bulles dans le commerce, Grad.

www.grad-france.org
www.grad-suisse.org



LA PÉDAGOGIE PAR L'EXEMPLE (ET LE PALAIS)

Chaque soirée du cycle de conférences de LaRevueDurable était précédée d'un buffet composé en majorité de produits biologiques et locaux. En plus d'agrémenter les soirées, ces buffets ont attiré les gens une heure avant le début de la conférence, leur donnant le temps de se rencontrer et de se renseigner sur les stands des organisations. En tout, environ 790 repas ont été servis. A Lausanne, Fabrizio Ilardo a dû



faire face à une avalanche de demandes pour dévoiler la recette de sa soupe à la courge et à la vanille. Et sa compagne Sinika Bohnet lui a fait une rude concurrence avec un succulent plat de lentilles. A Genève, le couscous végétarien d'Imane Lauraux et son équipe de bénévoles hypermotivées ont fait les délices du public qui ne peut que regretter que ce Lo'13'to (prononcer l'aut' restau) soit ouvert uniquement sur demande. A Neuchâtel, on ne pouvait qu'être surpris qu'une seule ferme, celle de Danielle Rouiller, puisse fournir autant de céréales, fromages, charcuteries et légumes différents. Des victuailles mises en valeur par le délicieux pain bio de la ferme Le Chat noir, où il est en vente.

Pour ceux qui désirent reprendre l'idée, voici les adresses des restaurateurs qui ont nourri les discussions :

Fabrizio Ilardo, Grande-Rue 51
1373 Chavornay, tél. : 079 365 75 68

Sinika Bohnet, La Cafetière verte, rue de la Barre 18, 1005 Lausanne, tél. : 076 318 19 40

Association Lo'13'to, 17-19, rue des Gares
1201 Genève, tél. : 022 733 71 20

Danielle Rouiller, Aurore 6
2053 Cernier, tél. : 032 853 78 06

Ferme Le Chat noir, Mur
www.lechatnoir.ch

Et pour la vaisselle compostable :
www.pacovis.ch ■