

Supporterres

Le magazine de SOS Faim rédigé par ses volontaires



Rue aux Laines 4
1000 Bruxelles

Trimestriel N°20
Juin 2022

N°d'agrément
P601176



**Manger,
c'est supporter !**

De l'agriculture à l'alimentation : le lien rompu ?

Ce que nous mangeons révèle ce que nous sommes, ce que nous aimons, ce que nous avons appris à aimer au sein d'une culture, d'une famille, d'une zone géographique, ce qui nous est accessible sur un marché, en fonction de nos finances, de nos envies, de nos territoires. Mais notre façon de manger peut aussi contribuer à renforcer un système alimentaire plutôt qu'un autre. Car derrière chaque aliment, même les plus emballés, les plus transformés, dans les plus grands magasins, il y a de l'agriculture et des personnes qui ont veillé la croissance des végétaux ou des animaux à des fins nourricières.

Il y a une multitude de manière de faire de l'agriculture, avec des priorités et des visions différentes de ce que doit être la profession de nourricier ou nourricière. Le secteur alimentaire est devenu si puissant économiquement au fil des siècles, notamment en stimulant de nombreuses activités parallèles, telle que la transformation, l'emballage, la publicité, qu'on en oublierait presque qu'à la base on produit des denrées pour se nourrir. Et avec cela, on semble négliger le fait que manger doit conduire à être en bonne santé avant tout. Progressivement, le terme « consommateur mondial » s'est imposé au détriment des interactions entre « mangeurs » et « agriculteurs » sur des petits territoires.

Nous allons découvrir dans ce nouveau numéro du Supporterres des acteurs et actrices animé.e.s par la volonté de reconnecter l'acte de manger au territoire qui produit les denrées et aux personnes qui en prennent soin. En mettant au centre l'importance de faire se rencontrer mangeurs et producteurs, d'avoir mieux connaissance de ce qu'il y a dans et derrière nos assiettes et d'avoir mieux conscience des savoirs et des saveurs. Dans ce numéro, à travers différentes initiatives ou réalités dans des pays partenaires de SOS Faim, nous allons pouvoir imaginer comment penser en « système » la question agricole durable. Un système où les uns produisent sur un territoire, pour répondre aux besoins des autres sur le même territoire.

Tout cela pour tenter de mieux saisir comment question agricole, manières de produire et encouragement à des systèmes durables et justes, nous concerne absolument tous et toutes, car nous en dépendons, pour notre santé, notre environnement et nos papilles.

Adèle Funes

Rédactrice en chef de
Supporterres a.i. (ad interim)



*Vous découvrez
Supporterres et
souhaitez le recevoir
gratuitement ?
Écrivez-moi à :
ghi@sosfaim.org*

SOS Faim asbl
Rue aux Laines 4
1000 Bruxelles
T 02 548 06 70
www.sosfaim.be

CCP : BE83 0000 0000 1515
BIC : BPOTBEB1

E.R. > Marc Mees
Illustration de couverture >
Maurine Larcher
Design > yellowstudio.be

Réalisé avec le soutien de

SOMMAIRE

En direct « En République Démocratique du Congo, une victoire pour l'agriculture familiale » et « L'alimentation prise en charge par la collectivité ? La sécurité sociale alimentaire fait son chemin en Belgique ».....	3
On prend la température « L'ANDPI soutient le développement des cantines scolaires au Sénégal ».....	4
Voix du sud « Au Burkina Faso, les jeunes transforment les denrées agroécologiques en mets locaux ».....	6
En un clic « Deux systèmes alimentaires : deux parcours pour le yaourt ».....	8
Grand angle « Au Pérou, cuisinier et paysan s'allient pour vaincre l'insécurité alimentaire » et « Souveraineté alimentaire : les mangeurs ont leur mot à dire ».....	10
Focus « Et si changer de menu, c'était aussi changer de système alimentaire ? ».....	14
Notre regard sur « En Ouganda, SOS Faim compte renforcer les dynamiques de plaidoyer en faveur de la transition agroécologique ».....	15
Un pas plus loin	16

En République Démocratique du Congo, une victoire pour l'agriculture familiale



Avec l'appui de l'APROFEL, la Fédération provinciale des organisations paysannes du Kongo Central militait depuis sept ans pour un transfert de terres inexploitées au profit des communautés locales.

De nombreuses parcelles de terres exploitables sont en effet laissées totalement à l'abandon suite à la zaïrianisation, qui visait à nationaliser les entreprises étrangères, et au déclin économique qui s'en est suivi. Le gouvernement congolais souhaitait vendre ces terrains à des acteurs privés. Mais des organisations paysannes trouvaient plus juste de les voir réaffectées à la communauté paysanne congolaise.

« Nous sommes même allés à Washington devant la Banque Mondiale pour défendre ce projet et avoir accès à ces concessions. Après des années de bataille, nous avons enfin acquis ces terres ! » Espérance Nzunzi, Présidente d'APROFEL et de la CONAPAC (Confédération nationale des producteurs agricoles du Congo).

Plus de 1000 hectares de terres ont ainsi été transférés par le gouvernement provincial aux paysan.ne.s de Lukula. Mais le combat continue pour que les petits producteurs puissent, à terme, devenir propriétaires de leurs terres : pour l'instant, ils ne jouissent que d'un simple droit d'usage pour une durée de 10 ans. Pour cela, il faudra notamment améliorer la relation entre les exploitants agricoles et les concessionnaires de terres agricoles et accompagner les producteurs dans leur recherche de crédits fonciers.

L'alimentation prise en charge par la collectivité ? La sécurité sociale alimentaire fait son chemin en Belgique

Alors qu'en Belgique, 600 000 personnes ont recours à l'aide alimentaire contre 100 000 dans les années 2000, l'idée de mettre en place une sécurité sociale de l'alimentation fait son chemin. Un tel dispositif permettrait de faire financer, par la collectivité et le paiement d'une cotisation proportionnelle au revenu, l'accès à une alimentation durable, saine et de qualité.

Deux pistes existent : le versement de 150 € par mois à utiliser exclusivement auprès de producteurs conventionnés selon des critères définis collectivement. Ou le versement de 100 € sur ce modèle et l'utilisation des 50 € restants pour financer la mise en place de politiques publiques alimentaires durables, comme, par exemple, l'achat de terres ou la mise en place d'un « salaire paysan ».

Mais la dimension démocratique qui sous-tend le dispositif est tout aussi essentielle : c'est parce que tou.te.s les concerné.e.s sont autour de la table pour décider de ce qu'ils.elles veulent produire et manger que cette alimentation pourra être saine et durable tout en permettant aux agriculteurs.trices de vivre dignement de leur travail.

Des voix en Belgique se sont saisies du sujet, tant dans la société civile qu'au niveau politique, pour faire avancer le droit à l'alimentation mais également contribuer à changer le système alimentaire en profondeur. Soutenons-les !





L'ANDPI soutient le développement des cantines scolaires au Sénégal

Au Sénégal, seulement 13% des écoles disposent de cantines scolaires. En zone rurale, beaucoup d'enfants se rendent à l'école sans prendre de petit-déjeuner le matin et de déjeuner à midi. La malnutrition demeure un problème majeur dans les zones rurales et les enfants en sont les premières victimes. Depuis trois ans, SOS Faim et son partenaire au Sénégal l'ANDPI (Association Nationale des programmes de Développement intégré) tentent d'enrayer ce phénomène, en finançant des cantines scolaires dans 15 écoles de village. Deux repas équilibrés sont apportés par semaine à 4300 enfants.

MANGER LOCAL DANS LES CANTINES SCOLAIRES

Bien que 72% de la population vivent de l'agriculture, de nombreux exploitants agricoles ne parviennent pas à trouver des débouchés pour leurs produits. Ils rencontrent des difficultés pour écouler leurs productions sur les marchés locaux alors même que beaucoup de produits consommés sont importés. La sécurité alimentaire des populations est donc très liée aux importations étrangères, surtout dans les grandes villes. Aujourd'hui, le Sénégal cherche à faire évoluer les rapports de force entre produits importés et locaux.

SOS Faim et l'ANDPI, soutiennent la relocalisation du système alimentaire en encourageant l'essor des partenariats entre les producteurs locaux et les établissements scolaires. Ainsi, une partie de la production agricole locale est destinée à alimenter les écoles. Les cuisines centrales et cantines s'approvisionnent directement chez les exploitants familiaux. Les denrées sont achetées à des prix rémunérateurs et garantissent des revenus réguliers aux producteurs, ainsi que l'écoulement de leur production.



Les cantines scolaires ont un rôle important dans le développement durable des territoires et des humains et sont un axe central, dans la reterritorialisation de l'alimentation.

LES CANTINES BIO AU SÉNÉGAL : DES ENJEUX MULTIPLES

La portée positive de cette initiative se mesure aussi via la hausse de la fréquentation scolaire. En effet, dans les établissements où le dispositif est mis en place, on note que les effectifs des classes ont doublé voire triplé. Selon Bamol Guisse, directeur d'école à Colobane, cette initiative renforce aussi les capacités d'apprentissage.

« Au départ, nous avions un effectif de 100 élèves, rapporte-t-il. Aujourd'hui, nous en avons quasiment 350. Cette augmentation est due au programme de cantine scolaire ».

Reconnaissant ce dispositif d'utilité publique, la Sénégal souhaite financer les cantines scolaires, en consacrant une partie de son budget de 2022.

Enfin, sur le plan économique, les circuits courts alimentaires stimulent l'économie des territoires en mobilisant des ressources locales variées telles que les matières premières, les savoir-faire, les compétences ainsi que la main d'œuvre. Enfin, les volumes d'achat et la contribution de l'Etat permettent en général d'obtenir des prix rémunérateurs.

Soutien aux activités des petits producteurs, éclosion de pratiques agricoles durables, proposition de repas équilibrés et nutritifs dans les écoles, lutte contre la malnutrition et l'insécurité alimentaire, diminution de l'absentéisme scolaire et amélioration des résultats scolaires, développement territorial, impulsion d'une nouvelle économie locale. Ce sont autant de résultats positifs qui poussent les politiques publiques et les acteurs locaux, à répliquer les modèles de cantines scolaires aux produits locaux.

Leslie Dessery
Volontaire



SÉNÉGAL



LÉGUMINEUSES ET LAIT DE CHÈVRE POUR DES REPAS ÉQUILIBRÉS

Grâce au projet, 80 maraîchers approvisionnent les cantines avec plus d'1 tonne de légumes par an. Un réseau de 300 éleveuses, produisant 5 000 litres de lait, transformés ensuite en yaourts, s'est constitué. Elles ont diversifié leur activité, en passant de simples productrices à transformatrices.

Ce projet soutient particulièrement les femmes, membres de l'Association Régionale des Eleveurs Caprins (ARECAP), dans la transformation et la commercialisation du lait de chèvre dans deux communes de la région de Fatick.

Derrière le projet des cantines scolaires, les acteurs promeuvent une cuisine locale et saine. C'est en effet l'occasion de proposer des plats typiques, conçus avec des denrées locales.

On retrouve des produits céréaliers tels que le riz, le mil, le sorgho, des légumineuses comme le niébé, ou encore du lait de chèvre pour réaliser des yaourts.

Un travail de sensibilisation est fait avec les jeunes, principaux vecteurs de ce changement, en pointant le fait qu'une cuisine équilibrée et variée peut être conçue avec les produits du terroir.

Une tonne
DE LÉGUMES PAR AN

300 éleveuses
DE LA RÉGION DE FATICK

5000 litres
DE LAIT TRANSFORMÉS
EN YAHOURT



AU BURKINA FASO, LES JEUNES TRANSFORMENT LES DENRÉES AGROÉCOLOGIQUES EN METS LOCAUX



Lors de son passage à Bruxelles, nous avons eu l'opportunité d'échanger avec Abdoulaye Ouedraogo, coordinateur de l'Association pour la Promotion des Initiatives Locales (APIL) au Burkina Faso. Partenaire de SOS Faim depuis plusieurs années, elle est particulièrement active dans la promotion de l'agroécologie, la formation des jeunes ainsi que dans le financement de projets socio-économiques portés par des femmes. Trois axes que nous avons croisés pour discuter ensemble de l'importance de reconnecter les mangeurs et mangeuses aux denrées locales. Cela à des fins de réinsertion, de développement territorial mais aussi de plaisir de transformer et de se régaler localement.

Avec l'APIL, vous organisez des formations pour les jeunes publics, notamment dans le secteur de la restauration. Est-ce que tu peux m'en parler ?

Abdoulaye > Oui, nous avons des avancées importantes. Parce que nous avons compris que les jeunes, aujourd'hui, qu'ils soient urbains ou ruraux ne maîtrisent pas les mets locaux. Ils voient, ils achètent mais ils ne savent pas qu'ils peuvent faire eux-mêmes la même chose avec des produits locaux. Et pourtant ça devrait avoir une place plus importante si on réfléchit aux modes de consommation.

Nous avons 60% de jeunes filles et 40% de jeunes garçons qui ont suivi une formation de 3 mois sur la fabrication de mets locaux. Et ce qui est intéressant, c'est que les formatrices achètent les aliments aux producteurs qui cultivent en respectant les normes agroécologiques et avec qui nous travaillons. Parce que le but ultime, ensuite, c'est qu'ils puissent ouvrir des restaurants qui aient une autre « valeur », pas des restaurants classiques.

Pour pouvoir dire : « moi, je cuisine ici avec des produits qui sont élaborés naturellement et qui ont une valeur ajoutée ». Ensuite, ils ont une autorisation officielle, donnée par l'Etat pour exercer le métier. C'est comme ça qu'ils peuvent agir de façon responsable et autonome.

Qui sont les jeunes qui participent à la formation ?

Abdoulaye > Ce sont des jeunes qui pratiquaient l'agriculture, l'élevage mais, qui, à la suite des déplacements massifs des populations, à cause du terrorisme se sont retrouvés dans des villes secondaires, plus petites. Alors ce sont des jeunes en reconversion professionnelle, et pour éviter le chômage, l'oisiveté et toutes leurs conséquences, des projets sont



venus pour renforcer l'employabilité des jeunes. Comment on a fait ? Nous avons inclus la commune, la mairie dans la réflexion. Nous leur avons demandé de nous communiquer les capacités professionnelles manquantes pour pouvoir développer des filières de formation qui puissent assurer l'emploi des jeunes et répondre aux besoins de savoir-faire de la commune. La restauration en faisait partie.

Et alors ces jeunes finissent par travailler dans des restaurants qu'ils ouvrent eux-mêmes ?

Abdoulaye > APIL a soutenu ces jeunes formés à créer leur coopérative de fourniture de service de restauration. Avec cette coopérative, ils peuvent s'installer et proposer des mets de qualité aux populations locales en zones rurales. Et d'autres peuvent décider d'aller chercher du travail. Environ 30% seront employés dans d'autres restaurants ou hôtels de la ville. Mais nous ce qui nous importe c'est que ces jeunes s'installent à leur propre compte avec la coopérative qu'on a mis en place. Parce que ça peut donner un autre élan à la cuisine locale.

J'imagine que même s'ils ne continuent pas la cuisine, cela reste une belle opportunité de sensibilisation de votre part, non ?

Abdoulaye > Oui, en fait, c'est vraiment le gain. Parce que ça devient des ambassadeurs et ambassadrices pour montrer les relations qu'un producteur et un consommateur peuvent avoir et comment les mets peuvent être diversifiés. Au moins les cuisiniers perpétuent aussi de bonnes façons de produire, ils renforcent une demande de produits bios. Et puis quand les jeunes voient ce qu'ils sont capables de faire ils sont émerveillés par leur propre travail, c'est bien beau.

Comment est financée la formation ?

Abdoulaye > La formation est financée par l'APIL avec Expertise Française pour le moment. Progressivement, l'Etat s'invite, parce qu'il y a un fond de formation pour les jeunes et on est en train de préparer les choses pour que l'Etat participe aux financements de nos formations. C'est la prochaine étape.

Aussi, cette initiative a été vraiment appréciée par la mairie et donc elle est en train de voir comment elle peut continuer ce travail avec les jeunes formés. Pour eux, c'est vraiment une trouvaille intéressante qu'il faut mettre à l'échelle.

Il y a donc une réelle revalorisation du patrimoine culinaire avec ces formations ?

Abdoulaye > Oui, ça donne vraiment un autre élan et de nouveaux marchés pour la commercialisation des produits maraichers. C'est aussi pour ça que le travail avec les restaurants est très important, pour contribuer au développement de marchés de produits agroécologiques. Avec APIL, nous accompagnons des points de vente pour que les restaurants puissent se fournir plus facilement en denrées locales.

Ainsi, des professionnels de la transformation de denrées locales peuvent rencontrer facilement les professionnels de la production de denrées locales et se soutenir mutuellement sur un même territoire.



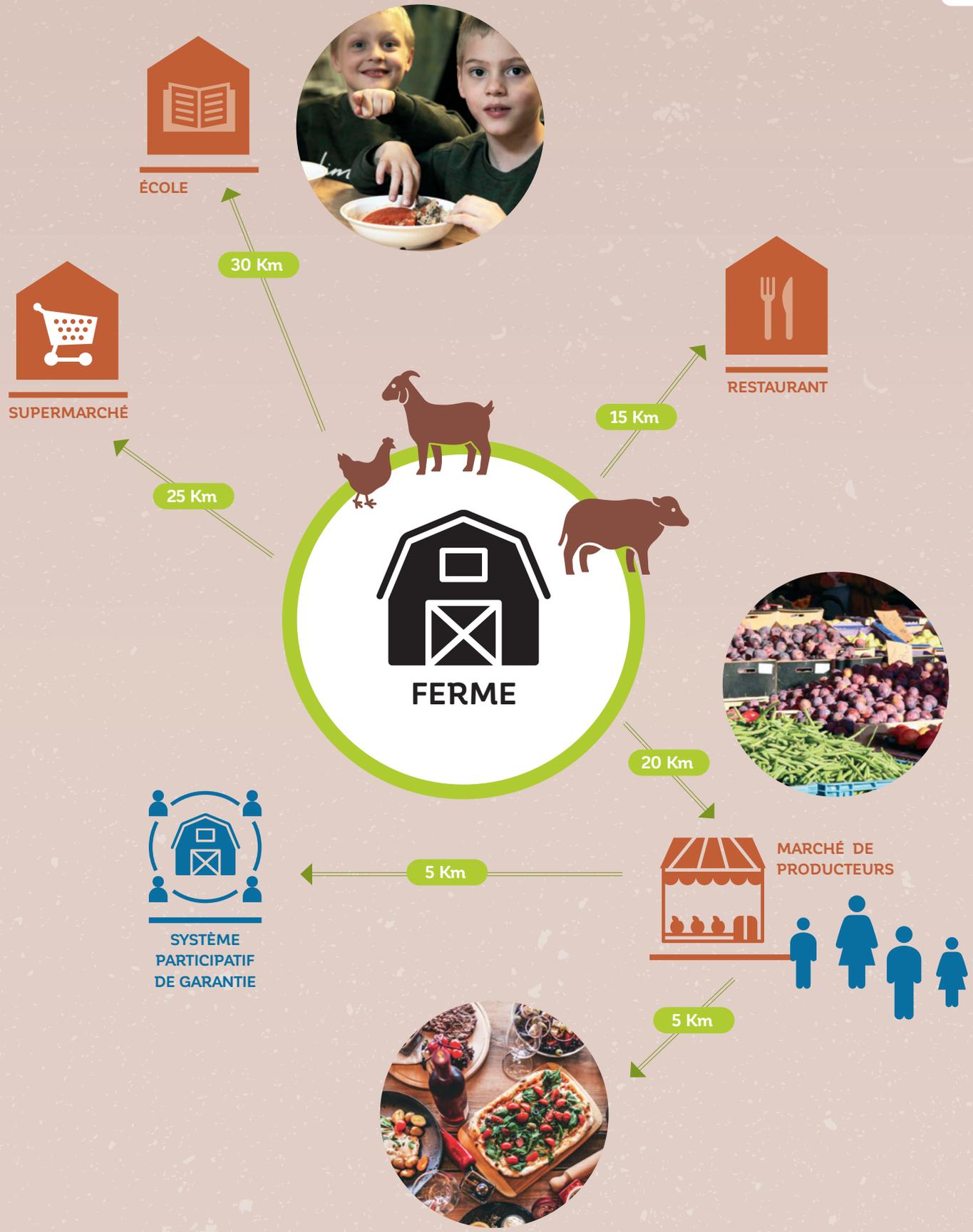
Adèle Funes
Rédactrice



Deux systèmes alimentaires : deux parcours pour le yaourt



Pour en savoir plus :
<https://slideplayer.fr/slide/3684885>





Au Pérou, cuisinier·e·s et paysan·ne·s s'allient pour vaincre l'insécurité alimentaire

Au cours des deux dernières décennies, le Pérou a connu un véritable boom gastronomique. De grands chefs péruviens étoilés, comme Gastón Acurio ou encore Pía León, ont hissé leur pays aux plus hauts rangs de la gastronomie mondiale. Si les restaurants étoilés ne sont pas accessibles à la majorité de la population péruvienne, selon le Consortium Agroécologie Péruvien (CAP), “l’essor gastronomique péruvien a immédiatement intégré les plus vulnérables en mettant en valeur l’agriculture familiale et son rôle crucial dans la sécurité alimentaire nationale”. La pauvreté et l’insécurité alimentaire restent cependant un problème alarmant au Pérou. Sont en cause, entre autres, les récentes crises mondiales, les changements climatiques et les politiques gouvernementales qui poursuivent les incitations à l’exportation au détriment des petites exploitations familiales qui possèdent pourtant un fort potentiel de développement économique.



C'est notamment la création du festival Mistura à l'initiative de Gastón Acurio, Conveagro (un regroupement d'organisations impliquées dans le secteur agricole) et l'Apega (Asociacion Peruana de Gastronomía) en 2008 qui a permis de revaloriser l'agriculture paysanne en mettant en lumière le lien étroit qui existe entre paysans, pêcheurs et cuisiniers. Cet événement incontournable rassemble des milliers de Péruviens et touristes curieux du monde entier venus goûter à la cuisine péruvienne, caractérisée par une biodiversité alimentaire exceptionnelle. L'objectif de ce festival: sensibiliser les autorités et l'opinion publique à la nécessité de renforcer économiquement le secteur paysan.

Cet engouement pour le raffinement culinaire péruvien a permis à 70 000 restaurants de voir le jour, employant plus de 300 000 personnes. Le secteur culinaire et gastronomique et toutes ses implications - notamment le commerce, l'industrie ou encore le transport - profitent actuellement à 5 millions de Péruviens. Suivant cet élan, la cuisine de rue a également été mise en valeur et a permis d'inclure entre autres les pommes de terre indigènes au menu des familles côtières et urbaines, ainsi que les céréales andines.

Suite à cette revalorisation du secteur paysan et face au manque de soutien de l'État, on assiste ces dernières années dans les régions andines les plus touchées par la pauvreté à la formation de groupes d'agriculteurs qui cherchent à mettre en place des marchés stables et rentables. Partageant le *buen vivir* comme valeur commune qui rassemble la protection de l'environnement, la solidarité, ou encore le bien manger, ces agriculteurs se basent sur des modèles durables et des circuits courts. On constate une multiplication de ces modèles depuis les années 2000, notamment dans la région de Cusco. Dans ce département, le nombre de producteurs certifiés biologiques est passé de 3 200 en 2006 à plus de 11 200 en 2016. Cela concerne principalement la production de café ou de cacao bio majoritairement destinés à l'exportation.

Dans la Vallée sacrée des Incas, la production de maïs, de quinoa, de kiwicha et de kañiwa profite également aux marchés régionaux et nationaux. La consommation intérieure de produits bio aurait ainsi augmenté de 70 % entre 2005 et 2015.

Malgré tout, le pays reste en proie à une pauvreté et une insécurité alimentaire alarmante. La pauvreté touche un Péruvien sur quatre et, selon la FAO, 15 millions de personnes sont en état d'insécurité alimentaire, soit près de la moitié de la population péruvienne. La pandémie de Covid-19 et la



guerre en Ukraine ont engendré une crise monétaire mondiale qui a généré une forte inflation des prix alimentaires au Pérou. L'utilisation d'engrais de synthèse bien plus coûteux que leurs alternatives organiques joue également un rôle dans cette inflation. CAP et d'autres organisations de la société civile tirent la sonnette d'alarme : depuis 2021, l'accès à une nourriture saine et nutritive s'est grandement détérioré. On estime qu'une nourriture saine coûte désormais cinq fois plus cher qu'une nourriture malsaine issue de l'agro-industrie. Cela se traduit par une augmentation du surpoids et de l'obésité dans les zones urbaines. La population andine et rurale reste quant à elle touchée par des cas d'anémie grave : en 2020, elle touchait 40 % des enfants de moins de trois ans et 20,9 % des femmes en âge de procréer (15 à 49 ans).

Au vu de la volonté des paysans de produire mieux et des consommateurs de manger mieux, c'est maintenant au gouvernement péruvien de prendre des mesures fortes pour augmenter le budget public accordé à la petite agriculture et pour adopter des politiques de développement davantage axées sur l'accès à l'alimentation de la population.

Amélie Halleux
Volontaire





Souveraineté alimentaire : les mangeurs ont leur mot à dire

« Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable » : telles sont les ambitions pour le monde de demain évoquées dans l'objectif n°2 de Développement Durable (l'ODD2) des Nations Unies. Dans le monde d'aujourd'hui, près de 811 millions de personnes souffrent de la faim et deux milliards sont en surpoids ou souffrent d'obésité. Dans un tel contexte, l'ODD2 apparaît comme un mirage.

LE PAYSAGE

Le système alimentaire actuel est incompatible avec les défis de notre temps. Au Mali, l'AMSD (Association Malienne pour la Solidarité et le Développement) propose une porte de sortie : une démarche agroécologique centrée sur le consommateur. « La santé n'a pas de prix. Des maladies qu'on n'a jamais connues par le passé sont en train de faire des ravages au sein de la population, il est temps de revoir les choses » affirme Hamidou Diawara, son président.

S'il est vrai que l'agriculture contribue largement au Produit Intérieur Brut de l'État, c'est vrai aussi que le Mali, en tant que pays sahélien, subit de plein fouet les effets du changement climatique. Là-bas, la culture céréalière est pluviale, ainsi l'alternance d'inondations et de périodes de sécheresse expose la population à des crises alimentaires récurrentes. Des rendements de plus en plus faibles s'accompagnent de faibles revenus pour les producteurs et d'une précarité générale – des



circonstances qui entravent la poursuite d'une transition verte et d'un système productif vertueux.

UNE ROUTE SEMÉE D'EMBÛCHES

Malgré les évidences en faveur de l'agroécologie (y compris comme arme contre le changement climatique), les changements sont lents. Le manque de produits agroécologiques transformés sur les marchés pousse les consommateurs à se tourner vers le conventionnel. De plus, les consommateurs sont peu informés sur les atouts de cette pratique et, pour ceux qui le sont, les prix restent élevés. Les



produits agroécologiques restent donc difficilement rentables pour les producteurs et peu accessibles aux consommateurs.

L'accessibilité se doit d'être financière mais aussi géographique : le mauvais état des routes empêche souvent l'acheminement de la production vers les villes. Peu de marchés sont conçus de manière à mettre en valeur de tels produits. Pour que les principes de souveraineté alimentaire priment, une réforme du système alimentaire s'impose : de la fourche à la fourchette.

LA DESTINATION

Qui dit agroécologie, dit respect de l'environnement, santé pour tous, création d'emploi et de valeur – en somme, durabilité économique, sociale et environnementale. La pérennité de ces acquis repose sur des produits agricoles de qualité, des prix stables et des consommateurs engagés. C'est pourquoi, au Mali, la transition agroécologique passe par la mise en place

d'un Système Participatif de Garantie (SPG), défini comme système d'assurance qualité axé sur la réalité locale. L'idée de l'AMSD est de créer un cadre au sein duquel tous les acteurs concernés (du producteur au mangeur) puissent s'exprimer et définir, en s'inspirant du Codex Alimentarius, les meilleures conditions de production, stockage et distribution des produits locaux. En résultent des aliments homologués et conformes aux normes agroécologiques.

Entre les producteurs et les consommateurs s'instaure un rapport de confiance et de solidarité basé sur le partage des connaissances. Pour le producteur (ou les groupes de producteurs), le respect du cahier de charge défini par le Comité National de Certification (CNAC) est sanctionné par la délivrance d'un certificat d'une durée de 2 ans. De ce fait, ses produits disposeront d'un code assurant leur traçabilité et du label Bio-local, les distinguant de ceux issus de l'agriculture conventionnelle.

POUR QUELS BÉNÉFICES ?

On estime que la mise sur le marché des produits certifiés pourrait rapporter aux producteurs jusqu'à 20% de plus sur leur revenu. Des bénéfices dériveraient également du fait que les pratiques agroécologiques permettraient, à terme, de réduire les coûts de production, donc les prix, et de rendre alors ces produits accessibles au plus grand nombre. L'adhésion au Système Participatif de Garantie se fait sur base bénévole – d'où la réduction des coûts liés à la certification. L'AMSD compte y impliquer 2 000 consommateurs, 60 transformateurs, 100 commerçants, 5 hôtels, 10 restaurants et 800 producteurs – notamment des jeunes et des femmes. Puisque tout le monde trouve son compte - du producteur en quête de reconnaissance au consommateur en quête de sens - il ne reste qu'à accueillir le changement avec enthousiasme.

Dieyenaba Faye
Volontaire





© SOS Faim

BELGIQUE



ET SI CHANGER DE MENU, C'ÉTAIT AUSSI CHANGER DE SYSTÈME ALIMENTAIRE ?

L'élevage de bétail représente 14,5 % des émissions de gaz à effet de serre à l'échelle mondiale, et la consommation de viande ne fait qu'augmenter mondialement. Cette augmentation est notamment dû à un élargissement de la classe moyenne, pour qui la viande devient plus accessible. En Belgique, même si celle-ci a diminué depuis les années 1980, on continue de manger trop de viande par rapport aux recommandations nutritionnelles. La FAO, par exemple, conseille de manger maximum 100g de viande par jour. Les Belges en consomment entre 115 et 140g par jour.

Que coûte la production de viande ?

On estime que pour produire 1kg de bœuf, il faut 13 500 L d'eau tandis qu'il en faut 4 600 pour la production de porc et 4 100 pour le poulet. Cette eau est majoritairement utilisée pour cultiver la nourriture des animaux. De plus, près de 80% des terres agricoles mondiales sont consacrées à la production de viande. Ce chiffre englobe les terres utilisées pour le pâturage mais aussi toutes celles qui servent à cultiver des céréales et légumineuses qui nourriront les bêtes plutôt que l'humain directement.

En Wallonie, le pâturage est encore fortement pratiqué. Cela permet de dégager moins de gaz à effet de serre en limitant l'import des céréales. On note que 30% des calories utilisées mondialement pour produire sont utilisées pour la viande. En réduisant l'offre de viande, on pourrait réduire la pression sur les ressources essentielles que sont l'eau et

les terres. Manger moins de viande, c'est aussi se tourner vers d'autres produits tels que les légumineuses pouvant être valorisés par l'agriculture familiale et ainsi soutenir des chaînes de valeur plus durables.

Préférer une viande plutôt qu'une autre

Manger de la viande issue de petits élevages permet aussi de renforcer le lien social entre producteurs et consommateurs. Cela favorise la rencontre avec le producteur et certaines garanties sur la qualité de la viande (valeur nutritionnelle, fraîcheur, transformation plus faible etc.). Ce type d'action peut avoir un fort impact en valorisant les chaînes économiques locales. Evidemment « localité » ne rime pas spécialement avec « accessibilité » en termes de coûts, néanmoins, dépenser plus dans une viande plus « propre » nous invite peut-être aussi à en consommer moins, et donc à varier davantage nos régimes.

Une piste parmi d'autres...

Il y a différentes pistes pour diminuer notre impact négatif sur le réchauffement climatique ; manger moins de viande en est une. Si tout le monde essayait, on en diminuerait la production, on se tournerait vers d'autres modèles, d'autres régimes et on réduirait in fine drastiquement l'empreinte carbone qui lui est associée.

Erika Faillaci
Volontaire





En Ouganda, SOS Faim compte renforcer les dynamiques de plaidoyer en faveur de la transition agroécologique



Ces dernières années, les conditions de vie se sont améliorées en Ouganda. Toutefois, les richesses n'ont pas été réparties équitablement et le pays est toujours confronté à d'immenses défis politiques, environnementaux et socio-économiques. L'Ouganda connaît notamment l'une des croissances démographiques les plus rapides au monde, et cette croissance exerce une pression énorme sur l'agriculture et la disponibilité des ressources naturelles.

L'agriculture est le secteur le plus important de l'économie ougandaise en termes de sécurité alimentaire et nutritionnelle, d'emploi, de revenus et de matières premières pour l'industrie et les exportations vers les marchés régionaux et internationaux. Le bien-être économique et social de l'Ouganda dépend fortement de ce secteur, et il a le potentiel de servir de moteur pour la réduction de la pauvreté et l'accélération d'une transition vers des systèmes alimentaires plus durables.

L'agriculture est une priorité dans les plans et politiques de développement national, mais bien que le gouvernement semble être ouvert au dialogue avec les acteurs du plaidoyer, les politiques publiques agricoles et économiques ougandaises visent principalement à soutenir l'agriculture intensive orientée vers l'exportation plutôt que les petits producteurs et l'agriculture de petite échelle. Le soutien à l'agriculture paysanne reste donc encore très limité dans le pays. Or, il existe aujourd'hui un consensus scientifique sur la nécessité d'un changement radical de nos systèmes alimentaires pour assurer la

sécurité alimentaire et nutritionnelle de toutes et tous. La transition agroécologique est l'une des voies majeures de transformation radicale des systèmes alimentaires. Les principes agroécologiques mettent en avant le droit à l'alimentation et la participation active des groupes vulnérables et des femmes dans les stratégies alimentaires, ils favorisent les pratiques régénératrices et insistent sur la diversité et la résilience de l'ensemble du système alimentaire.

Plusieurs organisations de la société civile ougandaise tentent de promouvoir cette transition agroécologique auprès des autorités, et SOS Faim a l'intention de soutenir ces organisations dans leur travail de plaidoyer. A travers les partenariats noués avec PELUM (*Participatory Ecological Land Use Management*) et ESAFF (*Eastern and Southern Africa Small-scale Farmers' Forum*), SOS Faim compte notamment renforcer la participation des acteurs de l'agroécologie dans les processus politiques et décisionnels qui font progresser l'agroécologie au niveau national. Il s'agit aussi de sensibiliser les consommateurs ainsi que les autorités sur le rôle, les avantages de l'agroécologie, et l'importance de la préservation de la souveraineté alimentaire en Ouganda. Les objectifs visés avec l'alliance pour la souveraineté alimentaire en Afrique l'AFSA sont similaires, mais cette fois-ci à l'échelle panafricaine.

Yannick Fripiat
Responsable des
partenariats en Ouganda





Souveraineté alimentaire

UNE EXPRESSION



Désigne le droit des paysan.e.s à produire des aliments durables, celui des consommateur.trice.s de pouvoir décider ce qu'ils veulent consommer et d'être informé.e.s sur qui et comment les denrées sont produites. Le droit des États à se protéger des importations agricoles et alimentaires à trop bas prix ainsi que le droit pour les États ou Unions de taxer les importations estimées trop concurrentes. Cela pour mieux valoriser les productions paysannes durables. Enfin, le droit à la participation des populations dans les décisions liées aux politiques agricoles et à la reconnaissance des droits des paysan.ne.s. Tout en soutenant des modèles agricoles durables et respectueux des écosystèmes.

Manger : un acte politique, environnemental, économique et social

UNE LECTURE



L'ouvrage "Quand la démocratie alimentaire passe à table" de François Collart Dutilleuil révèle, entre autres choses, l'importance de reconsidérer les mangeurs et mangeuses dans la transition vers des modèles agricoles plus durables et locaux. Choisir ce qu'on mange, et choisir de manger en respectant des principes sociaux et environnementaux ne devrait pas uniquement être le privilège de celles et ceux qui ont les moyens.



Cuisiner ensemble des produits locaux et de saison

UNE ACTION



L'initiative de restaurant participatif et solidaire à Bruxelles « Kom à la maison » permet aux habitants et aux habitantes de Bruxelles de se retrouver pour cuisiner ensemble des produits frais, locaux et de saison achetés ou récupérés dans des magasins bios. Le principe de l'initiative est de pouvoir créer du lien tout en partageant des envies et idées de plats à savourer ensemble. Le prix du repas varie en fonction des possibilités de chacun et chacune.



Rue aux Laines 4
1000 Bruxelles

www.sosfaim.be