



Journal d'information trimestriel du Centre Ecologique Albert Schweitzer

N° 3, juin 2017

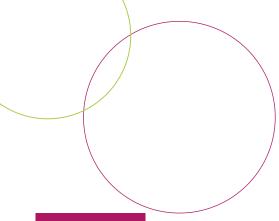


Apprenons la souveraineté alimentaire

Un projet de sensibilisation de la jeunesse burkinabè

Dans le village casamançais d'Aldabar, au Sénégal, un jardin agroécologique sert de centre de démonstration depuis 2016. (photo : P. Kohler / CEAS)





#### **Editorial**

# Eliminer les pesticides de synthèse : oui mais comment ?

En fin d'année passée, une initiative populaire a été lancée par un groupe apolitique en faveur « d'une Suisse libre de pesticides de synthèse ». Ancrée dans notre pays, cette consultation met en lumière la prise de conscience mondiale liée à l'utilisation à large échelle d'intrants chimiques dont les effets à moyen terme sur les sols, l'environnement et la santé humaine s'avèrent catastrophique.

Au Sud aussi, cette question est brûlante, raison pour laquelle le CEAS s'est engagé dans la promotion de l'agroécologie dès les années 1980. Revitalisation du sol grâce à un composte de bonne qualité, production de pesticides naturels ou moyens de lutte antiérosive: autant de techniques que nous avons affinées et enseignées grâce à des ingénieurs burkinabè, sénégalais et malgaches.

Mais il ne suffit pas de produire sans intrants chimiques, encore faut-il que les processus de transformation post-récolte suivent le même raisonnement. C'est la raison pour laquelle, depuis 2 ans, nous collaborons à Madagascar avec l'association Agrisud International. Dans la région de l'Itasy, nous mettons en commun nos compétences pour développer des filières agricoles durables; du champ à l'assiette. A la connaissance pointue du contexte et des pratiques agricoles malgaches qu'a accumulée Agrisud, nous greffons notre savoir-faire en matière de transformation agroalimentaire: un partenariat gagnant-gagnant au profit de centaines de familles des hauts plateaux malgaches.

Mais pour autant, pour faire écho à l'initiative lancée en Suisse, faut-il bannir toute utilisation de pesticides de synthèse dans l'agriculture des pays en développement? Si nous sommes convaincus que la transition vers une agriculture durable est absolument nécessaire, nous savons qu'une telle mue s'effectuera d'autant plus efficacement qu'elle sera l'œuvre des agriculteurs eux-mêmes. Non pas parce qu'ils y seront contraints mais parce qu'ils auront été convaincus par les résultats obtenus dans leur champs ou ceux de leurs voisins. Il est en revanche essentiel que l'on parle, au Nord comme au Sud, des effets néfastes de l'agrochimie et des alternatives qui s'offrent aujourd'hui au monde paysan. C'est pourquoi nous avons demandé son point de vue de Yvonnick Huet, agronome et directeur général d'Agrisud International qui a édité en 2010 un guide intitulé « l'agroécologie en pratiques ». L'occasion de contribuer à ce débat et de provoquer quelques déclics.



Patrick Kohler, Sous-directeur

#### **Impressum**

Le journal Déclic paraît 4 fois par année

en français et allemand

Tirage juin 2017: 3000 exemplaires français, 900 exemplaires

allemands (Impuls)

Imprimé sur papier recyclé certifié « Blue Angel »

Prix indicatif de l'abonnement annuel : CHF 10.-

Editeur : CEAS

Rue des Amandiers 2, CH-2000 Neuchâtel

T. +41(0)32 725 08 36,

Rédacteur responsable : Patrick Kohler

Impression: On line printers

Graphisme et mise en page : Christian Schoch, Cernier



# Cinq questions à Yvonnick Huet, Agronome et directeur général de l'Association Agrisud International.

Pouvez-vous nous rappeler les éléments clés qui définissent l'agroécologie?

D'abord l'agroécologie est une alternative à l'agriculture productiviste et chimique qui privilégie le bon sens. Elle valorise la diversité biologique et les processus naturels comme éléments clés de production, tout en maintenant leurs capacités de renouvellement et en réduisant la pression sur l'environnement. Elle permet ainsi de trouver des équilibres des agrosystèmes, de préserver les ressources naturelles et les paysages tout en optimisant la production et en minimisant l'utilisation d'intrants chimiques.

Mais l'agroécologie ne se résume pas à des pratiques. En prenant en compte les spécificités locales, les savoir-faire traditionnels, et en mobilisant des disciplines scientifiques (agronomie, écologie, sociologie, économie) elle permet de promouvoir des systèmes alimentaires territorialisés, économiquement performants, autonomes et résilients, respectueux des hommes et de leur environnement.

Selon vous, est-ce réaliste d'envisager de nourrir la planète sans utiliser de pesticides de synthèse?

De la même façon, pourrons-nous un jour nous passer de médicaments de synthèse pour soigner les humains?

Peut-être, mais soyons réalistes. La chimie, celle utilisée raisonnablement bien sûr, aura encore longtemps son utilité. Car même si les solutions alternatives existent, il faudra encore du temps pour qu'elles fassent la preuve qu'elles sont économiquement et socialement satisfaisantes à grande échelle. De plus, elles trouveront encore longtemps face à elles des intérêts opposés très puissants.

L'un des leitmotivs d'Agrisud est «entreprendre contre la pauvreté». Cela présuppose que pratiquer une agriculture sans pesticide de synthèse doit être aussi rentable que l'agriculture intensive. Est-ce réaliste?

Comme en tout il faut être raisonnable et ne pas verser dans le dogmatisme. «Entreprendre contre la pauvreté» écarte a priori les pesticides chimiques, mais n'exclut pas de les utiliser lorsqu'il n'y a main-d'œuvre peut de fait s'en trouver augmenté... ce qui tombe très bien car c'est aussi notre objectif que de créer de l'emploi agricole.

Au niveau mondial, on a parfois l'impression d'assister à un combat entre David et Goliath, l'agriculture durable contre l'agrochimie. Est-vous optimiste pour l'avenir?

C'est en effet un rude combat. Les lob-



A Madagascar, le CEAS et Agrisud International collaborent pour augmenter les revenus en milieu rural par des pratiques agricoles durables. (photo: © Andriantoky Rakotoniana/CEAS)

pas d'autres solutions et qu'il y va de la survie des agriculteurs, pourvu que leur usage soit très limité et reconnu comme non dangereux, pourvu aussi que cela déclenche une réflexion de prévention pour l'avenir.

L'agroécologie peut être intensive, dans la limite bien sûr du potentiel naturel qui lui est offert, les enjeux étant la bonne gestion de la fertilité, de la ressource en eau et de la biodiversité. Elle peut être tout aussi performante, voire plus parfois, que l'agriculture dite conventionnelle au plan des rendements. Elle peut l'être aussi au plan économique, car elle s'exonère du coût des intrants chimiques souvent très élevé, même si le coût de la

bies sont puissants, y compris dans le syndicalisme agricole, mais les consommateurs et la société civile se saisissent aujourd'hui de ce combat grâce à une forte prise de conscience des excès de l'agriculture chimique et de ses conséquences sanitaires. Ce sont là des signes encourageants pour l'avenir.

## Un gruyérien sur la Grande-Île

Dans notre édition de mars, nous présentions Tobie Lehmann, jeune menuisier gruyérien parti pour six mois à Madagascar. De retour de sa mission à la fin du mois d'avril, il a accepté de revenir pour vous sur cette expérience de vie et professionnelle hors norme.

A 24 ans, Tobie Lehmann n'a pas froid aux yeux. Après un apprentissage de bûcheron, il s'est tourné vers la menuiserie. « J'enviais ceux qui avaient un produit fini à la fin de leur journée, plutôt qu'un tas de bois » nous confie-t-il, avec un sourire mêlant fierté et modestie. Lorsqu'il a postulé pour effectuer son service civil au CEAS, il voulait découvrir d'autres horizons: et il a été servi.

## Comment s'est passée votre arrivée sur celle qu'on appelle la Grande-Île?

Je suis arrivé de nuit et ce qui m'a tout de suite frappé, c'est le noir total de certains quartiers de Tana [ndlr: Antananarivo, capitale de Madagascar]. J'avoue que j'ai un peu «flippé» en traversant la ville le lendemain matin. Il y avait du monde partout et j'avais beaucoup d'appréhension; peur qu'on me vol mon appareil photo dès le premier jour par exemple. J'avoue que je ne suis pas un homme de la ville... mais rapidement, j'ai compris que la vie est plus tranquille que ce que je ne pensais.



Tobie Lehmann a très vite trouvé ses marques à Madagascar.



Les premiers tests du nouveau séchoir pour zones humides ont permis de sécher quelque 50 kg de bananes. (photo : T. Lehmann / CEAS)

## Et du point de vue professionnel, comment s'est passé cette mission?

J'avais pour but de fabriquer un séchoir à éléments séparés, capable, sans apport de gaz, de sécher des fruits et légumes dans des conditions tropicales humides. Pour cela, j'ai été accueilli au sein de l'atelier partenaire du CEAS, Tsiky. J'ai pu travailler avec un stagiaire malgache pour lequel ce projet servait de travail de Master. Grâce à son soutien et à celui de toute l'équipe de l'atelier, nous avons

réussi à fabriquer un prototype et à effectuer les premiers tests. Durant six jours, nous avons séché des bananes: elles étaient excellentes! (rires...)

## Quels sont maintenant les perspectives de ce projet?

C'est maintenant aux partenaires du CEAS sur place de poursuivre les tests, d'adapter le séchoir au besoin et de le proposer aux micro-entrepreneurs prêts à se lancer dans l'aventure du séchage de fruits et légumes.

### $Que \, retien drez-vous \, de \, cet \, engagement \, ?$

J'espère que je suis revenu un peu changé. Là-bas, quand on voit la pauvreté des gens: ça met mal à l'aise. Ça fait aussi s'interroger: comment ça se fait qu'on a tout ce confort chez nous et qu'il manque de tout dans certains endroits du monde. Ceci, alors que ce sont précisément dans ces lieux que se concentrent les matières premières qui font la richesse de certains. Ça fait réfléchir...

Propos recueillis par Patrick Kohler

## Le projet Déclic

## Apprenons la souveraineté alimentaire

Un projet pilote mené avec l'association burkinbè Yelemani veut inclure dans le cursus des élèves d'une école en périphérie de Ouagadougou une sensibilisation à l'agroécologie et à la souveraineté alimentaire.

Au Burkina Faso, les crises alimentaires se sont succédé depuis 2008. Elles ont mis en évidence la vulnérabilité d'une économie dépendante du marché extérieur qui impose non seulement le choix des aliments produits mais également les habitudes de consommation. On assiste ainsi à une véritable perte d'identité alimentaire et à un faible attrait des populations locales à consommer des produits « made in Burkina ».

Heureusement, des initiatives locales émergent peu à peu pour faire la promotion des produits alimentaires issus du terroir burkinabè. Précurseur de ces initiatives, l'association Yelemani s'engage en faveur d'une plus grande souveraineté alimentaire et d'une agriculture durable. Œuvrer pour l'amélioration de la sécurité alimentaire des familles burkinabè passe par la sensibilisation des plus jeunes à l'importance de manger des aliments naturels, produits à proximité de chez eux. C'est pourquoi nous souhaitons lancer un projet pilote en partenariat avec l'association Yelemani et le complexe scolaire du Kos-Yam.

Située dans la commune de Roumtenga, en périphérie de Ouagadougou, cette école accueille notamment 150 élèves des classes de 4ème et 5ème, âgé(e)s de 13 à 20 ans. Durant une année scolaire, les élèves et enseignants suivront un parcours didactique conçu par l'association Yelemani. Ce dernier leur permettra de comprendre les enjeux liés à la souveraineté alimentaire et à l'importance d'une alimentation saine et diversifiée. Un jardin agroécologique verra le jour dans l'enceinte de l'école et des travaux pratiques s'y dérouleront, en alternance avec des cours théoriques. Des pos-

ters seront réalisés par les élèves sur des thèmes aussi variés que le sol, les plantes ou la nutrition. A travers eux, ils partageront leurs expériences et les connaissances acquises avec l'ensemble

Au terme des 9 mois du projet, élèves et enseignant(e)s auront vécu de l'intérieur l'exploitation d'une parcelle agroécologique et auront consommé leurs propres produits, variés et naturels. Le jardin



Les écoliers de l'école de Roumtenga s'impliqueront dans la création d'un jardin scolaire agroécologique. (Photo : B. Zuppinger / CEAS)

des adolescents du complexe scolaire.

Des visites de l'exploitation maraîchère agroécologique de l'association Yelemani sont en outre prévues. Enfin, une grande journée de la souveraineté alimentaire permettra aux enseignants et aux élèvent de sensibiliser et d'impliquer leur famille et le voisinage de l'école dans ce projet.

agroécologique sera ensuite entretenu par les professeurs et l'association de parents d'élèves. Ils l'exploiteront avec les prochaines volées d'écoliers, afin qu'à leur tour, ils soient sensibilisés à l'importance de manger sain, local et diversifié.

### Appel aux dons

## Soutenons ensemble ce projet!

L'acquisition du matériel agricole et des semences pour 10 élèves coutent 46.- frs suisses. Vous contribuer à leur achat par vos dons. Un très grand merci d'avance!

## II court durant 12 heures pour Madagascar

## 20 après, Joël Maridor remet ça et met sa passion de la course au service d'un projet du CEAS

Sportif chevronné, Joël Maridor est le nouveau coordinateur du CEAS à Madagascar. De retour en Suisse au mois de mai pour le mariage de son frère, il en a profité pour renouveler un exploit qu'il avait déjà réalisé il y a 20 ans: courir durant 12 heures pour récolter des fonds en faveur d'un projet d'électrification rurale sur la Grande-Île. Encouragé par de nombreux proches, il a parcouru près de 100km pour des promesses de dons qui approchent les 9000 francs suisses!

En 1996, il avait couru 81 kilomètres pour récolter des fonds destinés à un atelier de recherche et développement à Madagascar. Hasard de la vie, 21 ans plus tard, Joël Maridor est engagé par le CEAS comme coordinateur/représentant des activités de l'ONG sur la Grande-Île. L'idée lui vient de renouveler son exploit sportif d'alors. Il mobilise ses amis et sa famille et arrête une date: le samedi 6 mai.

Le jour j, malgré une pluie battante, il a arpenté les sentiers de la forêt qui sur-

plombe la commune d'Hauterive (NE), avalant les kilomètres à un rythme affolant. Le long d'une boucle de 13 kilomètres, ses amis se succèdent pour le soutenir et le motiver, l'espace de quelques dizaines de minutes ou de plusieurs heures. A 19h00 précise, accompagné par son frère, Joël Maridor en termine enfin avec une distance hallucinante de 97.55 km, soit la distance entre Neuchâtel et Gland!

Un système de parrainage fixe ou au kilomètre lui ont ainsi permis de récolter près de 9000.- francs suisses: un exploit qui mérite un grand coup de chapeau à lui, à sa famille et ses amis qui se sont impliqués à ses côtés!

Patrick Kohler



Accompagné tour à tour par ses proches, Joël Maridor a parcouru la bagatelle de 97.55 km. (photo : ⊚ Pierre-W. Henry / CEAS)



## Le projet : lutter contre la précarité énergétique en zone rurale

L'argent récolté permettra de financer une partie de la recherche, de la fabrication et de la mise en place de toutes nouvelles pico-centrales hydro-électriques de 1 kW à Madagascar. Elles sont actuellement en cours de développement à l'école d'ingénieurs de Fribourg et seront testées d'ici à la fin de l'année sur la Grande-Île.

Fort de son expérience sur place, le CEAS sait qu'avec de telles installations, il est possible d'améliorer considérablement les conditions d'existence dans les campagnes malgaches. Pour suivre la suite de ce projet, rendez-vous sur le blog tenu par Joel Maridor: www.joelrefaitlemonde.ch

### Témoignage

## Au pays des litchis

Au début du mois d'avril, Janine Rüst, notre chargée de programme s'est rendue à Madagascar pour une mission de suivi. Parmi ses nombreuses visites, la petite entreprise de Madame Sissi Ralay, Lycheeland, qui voit ses commandes de fruits, légumes et épices séchés croître de mois en mois.

Lancée en 2015, Lycheeland est née après que Mme Ralay a suivi une formation en séchage de fruits et légumes dispensée par notre partenaire, l'association PATMAD. Au terme de cette formation, elle a pu acquérir un séchoir qu'elle a rapidement exploité tout au long de l'année. Litchis bien sûr, mais également ananas, kakis ou épices de toutes sortes sont ainsi séchés dans sa petite unité de transformation. Très vite, les commandes se sont accumulées grâce au dynamisme de cette entrepreneuse ultra motivée. Une grande partie de sa production est exportée: au Japon, vers les pays de l'Océan Indien et même en France. Mais Madagascar n'est pas en reste. En effet, un chocolatier réputé intègre aujourd'hui le physalis séché de Lycheeland dans ses compositions gourmandes. Résultat, Mme Ralay a commandé un second séchoir (pour le plus grand bonheur des artisans de l'atelier Tsiky formés par le CEAS). Elle est d'ailleurs la première à bénéficier d'une nouvelle génération de séchoirs améliorés qui économisent jusqu'à 15% de temps et d'énergie.

Avec cet investissement, elle espère pouvoir bientôt vivre complètement de sa microentreprise. En effet, si elle arrive à rémunérer ses premiers employés, elle doit encore travailler à côté de cette activité pour boucler les fins de mois.

Autre élément réjouissant, sous l'impulsion de son principal client japonais, Mme Ralay a entrepris les démarches pour obtenir une certification du commerce équitable pour ses physalis sé-



Séchés, les physalis de Lycheeland se vendent jusqu'au Japon. (photo : N. Bourquin / CEAS)

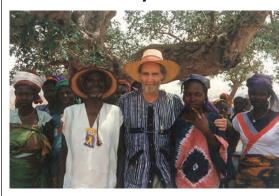
chés. Elle se positionne ainsi en précurseur d'une filière pleine d'avenir. Pour le CEAS cette visite constitue la preuve qu'un coup de pouce initial à des bénéficiaires motivés peut servir de véritable déclic et générer des dynamiques très enthousiasmantes.

Janine Rüst



Le nouveau séchoir acheté par Mme Ralay devrait lui permettre de sécher plus vite fruits, légumes et épices. Elle veut ainsi pouvoir vivre de son activité d'indépendante. (photo : T. Lehmann / CEAS)

## Hommage à Pascal de Pury



Le 20 avril dernier, nous apprenions avec beaucoup de tristesse le décès de Pascal de Pury, ancien directeur et ami du CEAS. Ingénieur d'agronomie tropicale, Pascal de Pury s'est engagé sans relâches aux côtés du CEAS, d'abord comme collaborateur, puis comme directeur (1991-1997) et enfin, comme membre du comité de notre association de soutien à Genève. Il a publié des ouvrages spécialisés dans la coopération internationale, sur l'aviculture ou la transformation de fruits tropicaux. Si d'autres ont fondé le CEAS, Pascal a su en dessiner le contour et surtout définir la ligne de l'ONG qui, depuis toutes ces années, ne cesse d'appliquer cette approche participative et respectueuse de ses partenaires africains qu'il a si bien connu : nous lui en sommes tellement reconnaissants. Il laissera le souvenir d'une personne attachante, passionnée, dévouée et empreinte de sagesse, dont l'engagement restera un exemple pour nous tous. Merci Pascal.

#### Clin d'oeil

#### Mme Sissi Ralay, micro entrepreneuse malgache

Je m'appelle Sissi RALAY, je suis malgache. Un petit mot pour vous raconter le début de toute cette aventure qu'est Lycheeland. Tout le monde sait qu'il faut manger 5 fruits et légumes par jour. A Madagascar, ce n'est pas difficile. Avec un climat tropical et tempéré, une terre riche et fertile, on peut y trouver une variété innombrable de fruits, naturellement bio et au goût unique, gorgés de soleil.

Cependant, le marché local n'arrive pas à les absorber. Le pays est pauvre, très pauvre, et manger des fruits relève du luxe. Ainsi, il n'est pas rare de les trouver juste pourris ou jetés, et l'on comprend mieux que parfois, les paysans n'arrivent pas à vivre de leur culture et préfèrent venir en ville pour une vie précaire.... Je trouve cela vraiment dommage car le pays dispose d'une vaste étendue de terres cultivables et d'un climat propice, qui ne sont pas exploités à leur juste valeur...

Aussi, quand j'ai découvert le séchage de fruits et légumes, par l'intermédiaire de

l'Association PATMAD et de ses formations, j'ai su en une seconde que c'était ce que je voulais faire. Le séchage permet de conserver durablement les fruits, en gardant intacts leur goût, leurs vitamines, et leurs oligo-éléments. Les fruits ainsi séchés sont 100% naturels, sans sucre ajouté ni conservateur: Ils sont donc sains et délicieux et se conservent plus de 2 ans.

J'ai suivi la formation. Puis, avec toute la passion et la conviction d'avoir trouvé ma voie, j'ai investi toutes mes économies, tout mon temps et mon énergie et j'ai créé Lycheeland: une entreprise sociale avant tout.

Nous avons développé des contrats avec plusieurs cultivateurs, qui sont maintenant plus motivés et plus sereins de toujours trouver preneur pour leur produits à bon prix. J'ose penser que je contribue un tout petit peu à améliorer la santé dans le monde en promouvant des produits bons et sains. Et moi, je suis juste heureuse de

vivre de ma passion, de présenter une autre facette de mon pays et de m'émerveiller chaque jour devant tous les bienfaits que la nature ne cesse de me faire découvrir.

Sissi RALAY

### Agenda

Du 9 juin au 2 juillet 2017 Image Afrique Festival www.imageafrique.com Bâle/Liestal

19 et 20 août **Fête la Terre** Evologia - Cernier (NE)

16 septembre 2017 **Festival Alternatiba Léman** Genève - Parc des Cropettes



#### La boutique Veuillez me faire parvenir les produits suivants contre facture : Prix (CHF) Quantité Total Kakis séchés de Madagascar (50g) nouvel arrivage 3.60 Physalis séchés de Madagascar (100g) nouvel arrivage 6.40 Bananes séchées de Madagascar (50g) nouvel arrivage 2.10 Ananas séchés (50g) nouvel arrivage 4.30 4 sachets de fruits séchés 14.50 ☐ Mme ☐ M (kaki, physalis, ananas et bananes) Nom, Prénom: Lait pour le corps au karité bio équitable (250ml) 19.50 Savon au karité enrichi à... Adresse: \_ citronnelle \_\_\_\_ dattes du désert \_\_\_\_ neem \_\_\_ argile rouge Beurre de karité bio équitable 20g en 5 parfums 7.90 E-mail: \_ Vanille \_\_\_\_Cerise \_\_\_ Tiaré \_\_\_Thé vert \_\_\_Classique (amande) Frais de livraison 9.00 9.00 **TOTAL** Signature: Pour connaître l'ensemble des produits disponibles: www.leshop-equitable.ch par e-mail boutique@ceas.ch ou par téléphone 032 725 08 36 www.leshop-equitable.ch



Centre Ecologique Albert Schweitzer Rue des Amandiers 2 CH-2000 Neuchâtel, Suisse

T. +41 (0)32 725 08 36, F. +41 (0)32 725 15 07 info@ceas.ch www.facebook.com/ceas.ch www.ceas.ch

CCP: 20-888-7

Banque Coop, IBAN: CH89 0844 0429 7432 9017 2