

FESTIVAL



ALIMENT TERRE

Notre avenir se joue dans nos assiettes



© Crédits STP Productions

FICHE DE PRÉSENTATION DU FILM

QUINOA : PRENEZ-EN DE LA GRAINE !

Clémentine MAZOYER / STP Productions, France 5 / 2018 / 52' / Français-Espagnol sous-titré français

Sélection du festival ALIMENTERRE 2019

16/07/2019



AVEC LE SOUTIEN DE :



EN PARTENARIAT AVEC :



ILS COORDONNENT ALIMENTERRE SUR LES TERRITOIRES :



Le présent document bénéficie du soutien financier de l'Agence Française de Développement, de Biocoop, de la Fondation Daniel et Nina Carasso, de la Fondation Léa Nature Jardin Bio et de Triballat Noyal. Les idées et les opinions présentées sont celles du CFSI et ne représentent pas nécessairement celles des organismes précités.

SOMMAIRE

SYNOPSIS	4
L'AVIS DU COMITÉ DE SÉLECTION.....	4
LA RÉALISATRICE.....	4
INTENTION ET CONTEXTE DU TOURNAGE.....	5
SÉQUENÇAGE.....	6
PROTAGONISTES.....	8
POUR ALLER PLUS LOIN	8
Constats.....	8
Solutions.....	9
POUR PRÉPARER LE DÉBAT	10
Questions pour entrer dans le débat.....	10
Écueils à éviter.....	10
Profil d'intervenants potentiels	11
Fiches thématiques	11
BIBLIOGRAPHIE	12

Coordonné par le CFSI et mis en œuvre par le réseau ALIMENTERRE, le festival ALIMENTERRE est organisé chaque année du 15 octobre au 30 novembre. Il a pour ambition l'appropriation par les citoyens des enjeux alimentaires du local au global afin qu'ils contribuent à la construction de systèmes alimentaires durables et solidaires et au droit à l'alimentation.

Le CFSI a réalisé une fiche de présentation pour chacun des films de la sélection. Cette fiche est à utiliser avec un choix de **15 fiches pédagogiques** régulièrement actualisées, pour approfondir la ou les thématiques des films et préparer le débat.

Si vous souhaitez être accompagnés dans l'organisation de votre événement ALIMENTERRE, n'hésitez pas à contacter le coordinateur ALIMENTERRE présent sur votre territoire.

SYNOPSIS

Clémentine Mazoyer / STP Productions, France 5 / 2018 / 52' / Français et espagnol sous-titré français

Alimentation, quinoa, commerce international, cultures traditionnelles et industrielles, traçabilité, environnement

Depuis 20 ans, les consommateurs occidentaux découvrent les vertus nutritives du quinoa et la consommation de cette graine a littéralement explosé. Dans les grandes surfaces, aux cartes des restaurants, elle fait désormais partie du quotidien. Aujourd'hui, une partie est toujours produite dans la cordillère des Andes, à près de 4 000 mètres d'altitude. Sa culture s'effectue dans la pure tradition andine, à la main et sans produit chimique, car c'est une plante ultrarésistante. Mais son succès a fait des envieux. Il y a 10 ans, le Pérou s'est lancé dans la course et les modes de production ont évolué.



L'AVIS DU COMITÉ DE SÉLECTION

Ce documentaire sur la culture et le commerce de cette graine "latino" est pédagogique et interroge nos modes de consommation. Le format de ce reportage se démarque par son approche à la fois agronomique et géopolitique. En comprenant le fonctionnement de la filière quinoa, nous prenons conscience des dérives dues à l'industrialisation et la commercialisation de masse, qui ont abouti à transformer génétiquement cette graine. Les gains de temps obtenus impliquent le recours à des pesticides sur une plante à l'origine très robuste. La demande croissante de quinoa sur les marchés internationaux bouleverse aussi des équilibres régionaux avec un renforcement de la concurrence entre pays producteurs. Dès 12 ans.

LA RÉALISATRICE

Clémentine MAZOYER, journaliste



© Clémentine Mazoyer

Journaliste depuis 6 ans, elle réalise des reportages et documentaires pour l'agence STP Productions, très souvent sur des thèmes portant sur l'agro-alimentaire. Clémentine a réalisé ces dernières années des sujets pour l'émission *Le Doc du Dimanche* sur France 5, dont deux devraient être diffusés à la rentrée 2019, mais également pour M6 *Capital*, *Enquête Exclusive* ou encore TF1, dans l'émission *Grands Reportages*.

INTENTION ET CONTEXTE DU TOURNAGE¹

Comment est né le projet ? Qu'est-ce qui vous a amené(e) à vous intéresser à cette thématique ? Quel était votre objectif initial ?

Le projet est né en 2016. Le quinoa faisait déjà parler de lui en France, nous en trouvions dans les magasins spécialisés depuis plusieurs années et de plus en plus en grande surface. Avec un prix abordable, il devenait accessible à tous les consommateurs. L'idée était à la fois de faire découvrir cette graine et de comprendre les conséquences de l'industrialisation du quinoa et du boom de sa consommation. Que mangeons-nous aujourd'hui ?

Comment s'est passée la rencontre avec les différents protagonistes du film ? Quelles difficultés avez-vous rencontrées ?

Il y a d'abord eu la rencontre avec Didier Perréol, fondateur d'Ekibio. Il a été parmi les tout premiers à croire en cette graine et il a fallu se battre pour la faire accepter en France. C'était vraiment intéressant de voir l'énergie que cet homme a déployé toutes ces années pour convaincre le consommateur de l'intérêt du quinoa, et son admiration pour les Boliviens et les producteurs. Sur place, les producteurs étaient très accueillants et contents de pouvoir montrer leur méthode de production, leur mode de vie et à quel point le boom du quinoa a changé leur vie. Cela a été évidemment plus compliqué en ce qui concerne les industriels péruviens, les producteurs en vallée qu'il a fallu convaincre. Nous avons essuyé pas mal de refus.

Vous montrez que le quinoa est devenu une culture spéculative avec une production industrialisée qui ne respecte pas l'environnement et les producteurs ? Où faudrait-il agir en priorité pour enrayer cette logique déraisonnable ?

Plus le consommateur a d'informations, plus il pourra acheter en connaissance de cause. En arrêtant d'acheter des produits dont les logiques industrielles sont absurdes ou contre-nature, alors les industriels n'auront plus d'autre choix que de revenir à des productions plus saines, plus respectueuses de la nature et surtout « naturelles ». Il est inévitable de s'interroger sur notre consommation d'aliments, surtout dans un contexte d'urgence climatique. Il faut se poser des questions sur ces aliments énergivores, qui consomment beaucoup d'eau, qui viennent de l'autre bout du monde ou qui poussent sous serres chauffées en plein hiver, etc. Des aliments comme l'avocat ou l'amande sont de supers aliments pour la santé, seulement quand on se penche sur l'eau qu'ils demandent pour être cultivés, on se dit que c'est peut être aberrant de pousser les Français à en consommer tous les jours !

Vous avez une formation de journaliste, vous avez travaillé avec TF1, de grands groupes télé, selon vous, les médias traditionnels s'emparent-ils suffisamment et correctement de ces sujets ?

Depuis quelques années, les chaînes de télévision proposent très régulièrement des reportages ou documentaires sur l'alimentation qui posent ces questions. Depuis très récemment, il ne se passe pas une journée sans que nous n'entendions à la radio, à la télévision ou même dans la presse écrite des sujets environnementaux. J'ai l'impression que l'écologie, qu'elle soit liée à l'alimentation ou non, prend de plus en plus de place dans les médias, et on voit que les jeunes générations se sont emparées de ces problématiques. Les journalistes qui traitent les sujets agro-alimentaires ont le rôle d'y intégrer les questions environnementales.

¹ Propos recueillis lors d'une interview avec Clémentine MAZOYER le 10/07/2019

SÉQUENÇAGE

Introduction : L'incroyable épopée du quinoa

00:00:00 à 00:02 :48

De la famille des épinards, le quinoa peut être travaillé pour être consommé chaud, froid, en farine... Traditionnellement cultivée en Amérique latine, cette graine a nourri les populations des Andes durant des millénaires. Sa consommation a littéralement explosé en moins de dix ans. Les français en mangent près de 5 000 tonnes par an. Au cœur d'une guerre commerciale intense, comment cette graine est-elle parvenue à sortir de l'oubli ?

Le super aliment

00:02 :48 à 00:05:16

Naturellement sans gluten, le quinoa se cuit rapidement dans de l'eau. C'est une sorte de « super aliment », aux propriétés nutritives exceptionnelles. Il est riche en protéines et contient tous les acides aminés essentiels pour le corps.

Le rôle de la FAO dans la montée en puissance du quinoa

00 :05:16 à 00:07:31

Resté dans l'anonymat pendant des siècles, son destin a basculé en 2013 lorsque la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation) décrète l'année internationale du quinoa : « Nous croyons que les graines du quinoa pourront jouer un rôle fondamental dans l'éradication de la faim dans le monde, et dans la promotion d'une alimentation saine dans le futur ». L'année suivante, le montant des importations est multiplié par trois.

Le quinoa real en Bolivie

00 :07:32 à 00:13 :02

Peaugres, Ardèche, Didier Perréol s'est lancé dans le business du quinoa. Il scelle un partenariat avec un pays qu'il ne connaît pas, la Bolivie, pour commercialiser une graine à laquelle personne ne croyait. Son entreprise génère aujourd'hui un chiffre d'affaires de 75 millions d'euros.

La culture du quinoa en Bolivie.

00 :13 :02 à 00:19 :48

La plante est cultivée dans l'Altiplano, au cœur de la cordillère des Andes. Très dépendant de la météo, le système de production est resté traditionnel. La plante produit une molécule qui la protège des maladies, des insectes et des oiseaux : la saponine. Un seul problème, la saponine n'est pas comestible.

Le processus de « désaponification »

00 :19 :43 à 00:23 :20

Didier Perréol a implanté une usine qui « désaponifie » le quinoa : la graine doit en être dépourvue pour être consommée. La graine doit subir un second traitement par lavage, puis passer à la centrifugeuse pour le séchage. Il y a une perte lors du triage et du nettoyage d'environ 10 % de graines. Le quinoa real, une variété ancienne, n'est pas facile à nettoyer et se vend donc plus chère.

Les aléas du marché

00:23 :20 à 00 :24 :43

Les retombées pour les villages sont bénéfiques, mais pas éternelles. C'est au marché de *Challapata* en Bolivie que le prix du quinoa est fixé. Pour les producteurs indépendants : « ce n'est plus rentable de travailler le quinoa, ça ne suffit plus pour vivre ». Quand ? La tonne est repassée sous la barre des 2 000 euros suite à l'entrée fracassante d'un nouvel acteur sur le marché.

La guerre du quinoa : l'entrée en jeu du Pérou

00 :24:43 à 00:29 :00

Le quinoa péruvien est 30 % moins cher qu'en Bolivie. Premier producteur mondial, le Pérou a profité de l'explosion de la demande du quinoa et en exporte 40 % de plus que la Bolivie. Adrian Poblete, directeur de *Quinoa Andina* a agrandi l'affaire familiale en créant une filière uniquement dédiée à la petite graine. En automatisant la production, l'entrepreneur sort 1 700 kg / heure, un conteneur par jour avec trois fois moins de personnel que les usines boliviennes. Une étape clé a été supprimée : la « *désaponification* ».

La variété péruvienne améliorée

00 :29 :00 à 00:31:20

A force de croisements, les scientifiques ont réussi à faire pousser une variété presque dépourvue de saponine, principale contrainte en usine. Avec moins de saponine, l'entreprise réduit les coûts de manière drastique : moins de temps de lavage (seulement 5 minutes contre 30 minutes avant). Cependant, modifier la protection naturelle de la graine n'est pas sans conséquences sur la production.

L'arrivée des pesticides

00 :31:21 à 00:37:57

Jean-Pierre Pathey, directeur d'Agroinca PPx au Pérou, a modernisé ses cultures: les 17 hectares sont irrigués grâce à des bassins qui récupèrent l'eau de pluie des montagnes. Le producteur peut réaliser deux récoltes par an sur les mêmes terres. Son quinoa ayant un très faible taux de saponine, ses champs sont infestés de nuisibles qui ruinent les récoltes. Il a donc recours à un insecticide puissant à base d'acéphate, substance interdite dans l'UE depuis 1991. En utilisant l'insecticide au tout début des semis, il parvient à éliminer toute trace de produit chimique et passe entre les mailles du filet.

Problèmes de traçabilité et contrebande

00 :37:58 à 00:42:45

En 2014, les Etats-Unis refusent près de dix conteneurs de quinoa car les lots contenaient des traces de pesticides non réglementaires. L'année suivante, c'est 200 tonnes qui sont refusées.

A Desaguadero à la frontière de la Bolivie, à côté de la cocaïne, pour moins de dix euros, les péruviens font passer du quinoa real de Bolivie sans rien déclarer au gouvernement. Cette contrebande représente près de ¼ de la production péruvienne, et quatre fois la consommation française ! Impossible de savoir ce qu'il advient de ce quinoa, car il passe par environ trois intermédiaires avant d'arriver dans nos assiettes. Le quinoa est devenu une culture spéculative. Face à ces problèmes de transparence, de nouveaux acteurs ont voulu profiter de la course au quinoa.

Le quinoa d'Anjou

00 :42:46 à 00:48:21

En 2008, Jason Abbott, un américain s'étant spécialisé dans la sélection des semences, expérimente des centaines de variétés sur ses parcelles d'Anjou, en France. Résultat : le quinoa produit dans l'hexagone représente un tiers de la consommation nationale. Il y a assez de diversité dans la génétique du quinoa pour trouver des variétés qui conviennent à n'importe quelles conditions. Des chercheurs d'une université néerlandaise lui envoient des variétés qu'il fait pousser pour essayer de trouver celle qui sera la plus adaptée au climat.

Le quinoa dans la cour des grands

00 :48:22 à 00:52 :18

Romain Meder, chef étoilé du *Plaza Athénée*, n'a qu'un mot d'ordre : cuisiner local. « Autant travailler et reconnaître le travail de nos producteurs-artisans français » déclare-t-il alors.

PROTAGONISTES

- Didier Perréol – entrepreneur import/export de quinoa de Bolivie ;
- Adrian Poblete - directeur de Quinoa Andina ;
- Jean-Pierre Pathey - directeur d'Agroinca PPx ;
- Romain Meder – Chef cuisinier du *Plaza Athénée* ;
- Jason Abbott – entrepreneur et sélectionneur de semences de quinoa, il fait des expérimentations pour produire des semences qui poussent dans les climats continentaux.

POUR ALLER PLUS LOIN

L'idée ici est de s'approprier les constats qui sont faits pour penser et mettre en place des alternatives citoyennes.

Constats

« *Primum non nocere* ». Hypocrate le disait, « d'abord de pas nuire ». Hypocrate était un savant médecin dans l'Antiquité. Par l'expérience, il a compris qu'en voulant faire le bien, nos actes avaient parfois des conséquences inattendues et bien dommageables pour le malade.

Sans oser complètement le parallèle avec le quinoa, c'est bien de ça qu'il s'agit ici. Avec la promotion mondiale de la graine par la FAO, nous sommes passés d'une culture vivrière du quinoa vers une culture d'exportation. Soumise aux lois de l'offre et de la demande, les prix décollent (le « boom ») après 2013, le produit devient économiquement attractif, les procédés de production sont rationalisés et adaptés à l'industrie agro-alimentaire destinée à l'export : c'est devenu un business rentable.

Evidemment, les lois de la concurrence pure et parfaite s'appliquent, le commerce se libéralise. Les peuples autochtones des Andes, continuent à produire dans les règles traditionnelles, avec les mêmes rendements. Ils ne tiennent pas longtemps face une concurrence agressive (Pérou) qui produit soudainement de grosses quantités à un faible coût, en dépit des cycles naturels et sans grandes considérations sociales et environnementales.

Résultat des comptes, le consommateur paie le prix fort et ce prix ne revient pas à ceux qui cultivent la plante depuis des siècles dans le respect des traditions et de leur environnement. Encore plus paradoxal, le produit fini vendu en supermarché est devenu inabordable pour les boliviens, alors que c'est une plante qui a jusqu'alors nourrit des générations et des générations de peuples andins.

Parce qu'elle est devenue rentable, la culture du quinoa s'est vue imposée des intrants chimiques et des modifications dans sa culture pour l'adapter aux contraintes des usines. Sa culture, a en partie échappé aussi bien à ceux qui en vivaient qu'à ceux qui s'en nourrissaient traditionnellement.

Cependant, il faut ici nuancer en mettant en avant le fait que certaines organisations paysannes ont pu bénéficier de cet essor en comptant sur le soutien d'importateurs engagés. Avec un prix à l'export plus rémunérateur et une garantie de marché, les paysans ont pu renforcer leurs organisations et peser d'avantage sur la scène économique nationale et ainsi améliorer leurs revenus.

La question n'est donc pas tant si l'essor du quinoa est une bonne ou mauvaise nouvelle, mais plutôt d'analyser les conditions pour que cet essor profite effectivement aux producteurs,

notamment à ceux qui la cultive historiquement dans le respect de sa biodiversité et de l'environnement.

Solutions

L'enjeu est de rééquilibrer les rapports de force entre producteurs, transformateurs et distributeurs. On voit bien dans le film les différentes stratégies et leurs conséquences tant sur les producteurs que sur l'environnement. Une meilleure information sur le fonctionnement de ces filières et de leurs impacts peut permettre aux consommateurs de faire des choix :

- en soutenant des produits issus d'un commerce équitable qui garantissent l'autonomie des producteurs ;
- en privilégiant le quinoa « real » dans sa biodiversité d'origine, et issu de l'agriculture biologique ;
- en s'informant sur les stratégies des marques, la place des producteurs dans les décisions.

Pour sortir d'une situation où les petits producteurs sont à la merci des acheteurs qui viennent jusqu'à eux pour leur prendre les récoltes à bas prix, voilà plusieurs décennies que les producteurs s'organisent en coopérative. Il s'agit de sortir de l'isolement, de reprendre le contrôle sur la chaîne de valeur et de regagner une autonomie afin de vivre décemment de son travail.

ASSOCIATION NATIONALE DES PRODUCTEURS DE QUINOA² (ANAPQUI)

L'organisation de producteurs ANAPQUI regroupe 2 220 familles réparties à travers 15 coopératives situées sur l'Altiplano au cœur de la cordillère des Andes depuis 1983³.

Cette organisation de producteur est née d'un constat de bon sens. Poussé par le marché, l'explosion de la production du quinoa a conduit à mécaniser le travail des champs, labourant des surfaces toujours plus grandes, adaptées au passage des tracteurs. Ces pratiques ne sont pas durables car elles dégradent l'environnement des cultivateurs, soit en tuant la fertilité des sols, soit en provoquant l'érosion.

Pour préserver leur environnement immédiat et vivre en bonne intelligence avec celui-ci, les producteurs sont retournés à des pratiques ancestrales qui ont déjà fait leurs preuves sur la durée. En faisant cohabiter une activité d'élevage de lamas et d'alpagas avec les cultures, ils ont trouvé un certain équilibre, une certaine complémentarité salvatrice pour les deux activités, là où des industriels y verraient une contrainte. Ils utilisent la nature à leur profit, au lieu de la détruire selon leur envies.

L'INTERET DU COMMERCE EQUITABLE

Hélas, les services environnementaux, produits par des pratiques agricoles durables, ne sont pas comptabilisés comme de la « valeur » dans les règles du commerce international. Cela n'incite pas économiquement les producteurs à des pratiques vertueuses. Pour contrebalancer cette anomalie, un partenariat a par exemple été scellé en 2006 avec Ethiquable par la création d'un label « Quinoa Durable » avec une autre

² Artisans du Monde, site internet, ANAPQUI, <https://www.artisansdumonde.org/les-producteurs/anapqui>

³ La Fédération Artisans du Monde invitera l'un de ses représentants pour une tournée en novembre : pour connaître les dates et lieux contactez p.dubuit@artisansdumonde.org

organisation de producteurs dans la même région nommée « CECAOT »⁴.

Les producteurs s'engagent à maintenir l'élevage en utilisant le fumier pour fertiliser les parcelles, à produire le quinoa là où il ne provoque pas l'érosion des sols ; en échange d'une prime qui vient récompenser ces pratiques.

En vendant sous commerce équitable, les producteurs s'assurent de revenus plus stables et plus décents. Ils gagnent près du double de ce qu'ils touchent sur le marché local.

Comment peut-on agir ?

- soutenir ces initiatives durables en choisissant du quinoa réal biologique et équitable et issues de filières intégrées de commerce équitable ;
- conscientiser les consommateurs, en faire des « mangeurs responsables », en aidant à la compréhension globale des enjeux, des solutions ;
- plaider pour une meilleure prise en compte de normes sociales et environnementales dans les filières de production de produits à l'export et contraindre les industriels et distributeurs à s'assurer de leur respect ;
- s'impliquer, dans les politiques alimentaires à une échelle accessible. Faire en sorte que les politiques agricoles servent les besoins alimentaires et non l'inverse. L'impulsion vient d'en bas ;
- valoriser les bonnes pratiques : ne pas mettre toutes les filières quinoa dans le même panier et savoir faire la différence entre les différentes stratégies des acteurs. Les filières quinoa du commerce équitable peuvent être vertueuses et méritent d'être soutenues ;
- s'organiser, se grouper, car l'individu seul a peu de chances d'avoir un impact. A plusieurs, le rapport de force s'inverse.

POUR PRÉPARER LE DÉBAT

Questions pour entrer dans le débat

- Sondage à mains levées : qui a déjà acheté du quinoa ? Qui en mange régulièrement ? Saviez-vous tout ce que la culture du quinoa impliquait ?
- Est-ce que dans ce cas particulier, le « consommer local » est la solution ? Pourquoi ? (conséquences en Bolivie, concurrence déloyale, méthodes de production, impact environnemental des modes de culture)
- Faut-il continuer à manger du quinoa ? Quelles seraient les conséquences d'une « chute » de la consommation du quinoa ?
- Quelles sont les limites du film ? A l'exportation du quinoa ? A quelles conditions cet essor peut réellement profiter aux producteurs ?
- En tant que citoyens, quelle(s) mesure(s) à mettre en place pour augmenter la traçabilité et encourager des pratiques plus durables ?

Écueils à éviter

- Toujours veiller à bien contextualiser. Faire un minimum de recherche sur l'actualité.
- Attention à la fiabilité des labels, tous ne se valent pas.

⁴ Central de Cooperativas Agropecuarias « Operacion Tierra », site internet Ethiquable, <http://www.ethiquable.coop/fiche-producteur/cecaot-commerce-equitable-bolivie-quinoa>

- Ne pas culpabiliser le public en lui fermant toute solution ou en lui faisant porter la responsabilité de cette situation sous prétexte qu'il a les moyens d'agir.
- Attention à ne pas généraliser la situation très spécifique de la filière quinoa avec d'autres.

Profil d'intervenants potentiels

Inviter des intervenants qui connaissent les enjeux Nord / Sud.

- Les membres de Commerce Equitable France⁵ comme Artisans du Monde qui invite un représentant d'ANAPQUI pour une tournée lors du festival.
- Producteurs de quinoa en France.
- Didier Perréol, un des protagonistes du reportage, fondateur de *Ekibio*
- Universitaire ayant une connaissance des règles du commerce international et du commerce équitable.
- Chercheur INRA
- Un agriculteur sachant les contraintes et le coût que représente une agriculture biologique, qui est confronté quotidiennement aux obstacles (institutionnels et pratiques) inhérents à la pratique de l'agroécologie.

Fiches thématiques

Agriculture familiale

<http://www.alimenterre.org/fiche-thematique-agriculture-familiale>

Il est possible de trouver des agricultures qui répondent à ces nouveaux défis partout dans le monde. L'agriculture familiale produit 70 % des aliments dans le monde et utilise 30 % des ressources agricoles mondiales (terre, eau, outils). Elle occupe 40 % des actifs dans le monde, soit plus de 2,6 milliards d'agriculteurs familiaux. L'agriculture familiale est concurrencée par une agriculture de plus en plus industrielle qui, quant à elle, produit 30 % de tous les aliments consommés dans le monde et exploite 70 % des ressources agricoles mondiales. Comment soutenir l'agriculture familiale durable et répondre ainsi à l'enjeu de nourrir la planète tout en la préservant ?

Agroécologie

<http://www.alimenterre.org/fiche-thematique-agroecologie>

Le terme d'agroécologie est de plus en plus utilisé pour désigner la production agricole durable. Certains agriculteurs développent des solutions pour sortir du modèle conventionnel et vivre de leur métier. Même si ces agriculteurs alternatifs sont en minorité au sein du paysage agricole, ils contribuent à un renouvellement sans précédent du débat d'idées. La transition passera par un retour à l'agronomie, qui a intensivement étudié les interactions des agro-écosystèmes en s'ouvrant à l'écologie et à la biologie depuis le début des années 2000.

Commerce international

<http://www.alimenterre.org/fiche-thematique-commerce-international>

Alors que les négociations commerciales internationales menées dans le cadre de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) achoppent sur les questions agricoles, les consommateurs des pays riches peuvent se procurer à n'importe quelle saison des denrées alimentaires venues de tous les continents. Presque tous les agriculteurs de la planète sont concernés par les flux d'échanges de produits agricoles et alimentaires. Les agricultures familiales et paysannes dans les pays du Sud sont victimes de la dérégulation des marchés agricoles. Dans ce contexte, les défis sont multiples, qu'il s'agisse d'une répartition plus

⁵ <http://www.portail-humanitaire.org/directory/listing/plate-forme-pour-le-commerce-equitable>

équitable de la valeur ajoutée dans les filières agroalimentaires, de l'impératif d'évolution vers des formes d'agriculture plus durables ou de la compétition entre produits mondiaux et produits locaux. Quelles issues ?

Relocalisation de l'alimentation

<http://www.alimenterre.org/fiche-thematique-la-relocalisation-de-l-alimentation>

De plus en plus de voix s'élèvent pour s'opposer à un modèle où les agriculteurs ne peuvent pas vivre dignement de leur travail, et où la qualité de l'alimentation et de l'environnement se dégradent (résidus chimiques, flou sur la provenance, perte de qualités gustatives, pression sur les ressources). Au Nord comme au Sud, des agriculteurs, des citoyens et des responsables locaux s'engagent dans des initiatives alliant production d'aliments de qualité et reconquête des marchés par une agriculture familiale durable, ou les échanges mondiaux sont utiles mais non prioritaires. Au Sud, l'enjeu est de changer le regard sur les produits locaux.

Les fiches thématiques sont consultables sur [alimenterre.org / sensibiliser / la boîte à outils](http://alimenterre.org/sensibiliser/la-boite-a-outils)

BIBLIOGRAPHIE

Pour mieux comprendre le « Boom » du quinoa de 2013 à 2016, consulter : « *Quinoa Boom, des hauts plateaux andins à nos assiettes, enquête sur la production de la graine d'or.* », Marthe Rubio, 15 octobre 2016, Libération, <https://www.liberation.fr/apps/2016/10/quinoa-boom/>

Article sur la déclaration de l'ONU, promotion mondiale du quinoa : « Le quinoa, cette graine d'or, peut contribuer à assurer la sécurité alimentaire et la nutrition dans le monde, soulignent Etats membres et responsables de l'ONU », Assemblée Générale/11341, 67eme session, 64eme séance plénière, 20 février 2013. <https://www.un.org/press/fr/2013/AG11341.doc.htm>

Ouvrage, Pour une réflexion plus large sur les impacts du commerce international sur la biodiversité et les dérives de notre système agro-alimentaire mondialisée : « *Le quinoa, les enjeux d'une conquête* » Didier Bazile, Ed. Quae, 2015

Sur le commerce équitable et l'ANAPQUI, consulter : <https://www.artisansdumonde.org/actualites-equitables/quinoa-de-bolivie-des-graines- riches-en-autonomie>

Sur les impacts du commerce équitable et des études par filière, consulter <https://www.artisansdumonde.org/comprendre/notre-approche/les-impacts>



COMITE FRANÇAIS POUR
LA SOLIDARITE INTERNATIONALE

32 rue Le Peletier
F-75009 Paris

Tél. : 33 (0) 1 44 83 88 50
Fax : 33 (0) 1 44 83 88 79

@ : info@cfsi.asso.fr
www.cfsi.asso.fr

