

UN MOINDRE MAL ?

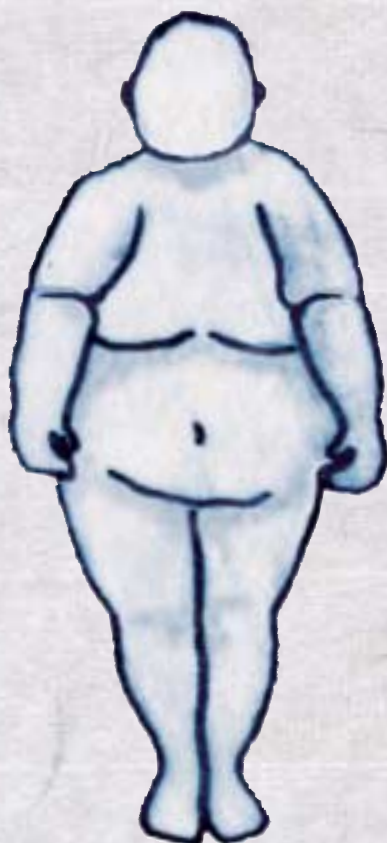
maladies liées à la sous-alimentation :

anémie
ostéoporose
goitre
xerophthalmie
(carence en vitamine A)
béri-béri
(carence en vitamine B)
scorbut
(carence en vitamine C)
rachitisme
(carence en vitamine D)

PAS ASSEZ



TROP



maladies liées à l'obésité :

accidents cérébro-vasculaires
maladies cardiaques
certains cancers
diabète mellitus
calculs biliaires
caries dentaires
goutte

Les deux listes ci-dessus définissent la malnutrition. Le fossé entre ceux qui mangent trop et ceux qui mangent trop peu ne cesse de se creuser. Il faut envisager différemment les questions d'alimentation : est-il normal que 800 millions de personnes souffrent de la faim lorsque nous sommes si nombreux à manger trop ? D'ailleurs, les deux situations sont à l'origine de problèmes de santé potentiellement mortels.

LA BIODIVERSITE

– c'est notre avenir à tous

Nous pensons qu'il existe entre 8 et 50 millions d'espèces sur la Terre. Nous en avons répertorié environ 4 %. Nous pensons aussi que nous décimons chaque jour une plante et 50 espèces animales en détruisant leurs habitats : cela représente entre un millier et un million de fois le taux naturel d'extinction.

Nous ne connaissons pas les chiffres exacts. Nous ne savons pas ce que nous sommes en train de faire. Ce qui est certain, c'est que nous décimons des milliers de plantes et d'animaux avant même d'avoir appris à les connaître.

Ce faisant, nous modifions les écosystèmes du monde et perdons des espèces possédant des avantages potentiels incalculables pour l'humanité. Mais le plus inquiétant, c'est que nous mettons également en péril nos approvisionnements alimentaires. Car la diversité des plantes et des animaux de notre planète représente une ressource inestimable pour l'agriculture.

Pour améliorer leurs cultures de base, les agriculteurs les croisent avec des espèces sauvages, ce qui leur permet d'obtenir de nouvelles espèces plus productives, et qui résistent naturellement



EN ASIE, LA POULE DE JUNGLE EST ELEVEE POUR MAINTENIR LA DIVERSITE GENETIQUE DES POULETS DE BASSE-COUR.

Au Pérou, pays dont elles sont originaires, les **POMMES DE TERRE** représentent une part importante de l'alimentation quotidienne. Les Péruviens en ont plus de 1 000 variétés et ils les utilisent de maintes façons dans la cuisine : sous forme de farine, de morceaux séchés, ou tout simplement en purée, comme c'est le cas dans ce plat très populaire.

Causa (pour 6 personnes)

INGREDIENTS :

- 1 kg de pommes de terre
- le jus de 5 citrons
- 60 ml d'huile
- 1 cuillère à soupe de poudre d'aji amarillo frais (piment jaune)
- 1 cuillère à café de sel
- 1/2 cuillère à café de poivre paprika à volonté
- 360 g de thon en boîte égoutté
- mayonnaise (à volonté)
- 120 g de maïs
- 2 tomates
- 2 avocats, hachés grossièrement
- 2 œufs durs
- olives noires
- persil

RECETTE :

Faire bouillir les pommes de terre avec une pincée de sel. Les peler et les réduire en purée. Ajouter le jus de citron, l'huile, le piment, le sel, le poivre et le paprika. Etaler la moitié du mélange sur un plat et appuyer pour aplatir. Mélanger le thon, la mayonnaise, le maïs, les tomates et les avocats et étendre ce mélange sur la couche de purée. Couvrir avec le reste de la purée de pommes de terre. Réfrigérer pendant une heure. Servir garni de persil, d'olives hachées et d'œufs durs.



PHOTO: GRIMALDO RENGIFO/UNEP/TOPHAM

aux maladies, aux insectes nuisibles et aux contraintes environnementales. En Asie, les agriculteurs élèvent le coq bankiva, ancêtre du poulet domestique, avec leurs propres volailles. Le markhor, chèvre sauvage des montagnes, s'accouple avec des chèvres d'élevage, ce qui permet à celles-ci d'être saines, robustes et résistantes. Dans le Sud-est asiatique, le cochon barbu pourrait se révéler utile pour sa tolérance à la chaleur et aux maladies tropicales.

Malheureusement, ces cousins sauvages de nos animaux courants disparaissent au fur et à mesure que leurs habitats naturels font place aux cultures à grande échelle de l'agriculture commerciale. Et souvent, on ne cultive plus alors qu'une seule variété, qui est donc particulièrement vulnérable aux grandes épidémies d'animaux nuisibles et de maladies. Une épidémie est capable d'anéantir la totalité d'une culture génétiquement uniforme sur tout un continent, et de provoquer l'insécurité alimentaire ou même la famine chez des millions de personnes.

Dans les années 1840, c'est ce qui s'est passé en Irlande, lorsque l'unique variété de pommes de terre dont se nourrissaient principalement les Irlandais fut frappée par le mildiou, provoquant une famine qui fit un million de morts.

De même dans les années 1960 et 1970, le virus du rabougrissement herbacé détruisit 3 millions de tonnes de riz asiatique, quantité qui aurait dû permettre de nourrir 9 millions de gens pendant un an. Les agronomes parcoururent le monde entier à la recherche d'une espèce de riz sauvage résistante, pour essayer de stopper la catastrophe. Ils finirent par trouver deux grains mutés d'une variété, dans l'Uttar Pradesh, en Inde : c'était la seule variété, parmi les centaines testées, à être immune au virus. Le gène vital fut croisé avec le cultivar de riz IR36, et aujourd'hui encore, on le trouve dans toutes les variétés de riz à haut rendement cultivées en Asie.

Que pouvons-nous faire ? Nous



SANS UNE VARIÉTÉ DE RIZ DÉCOUVERTE EN INDE, TOUTE LA RÉCOLTE ASIATIQUE AURAIT ÉTÉ ANÉANTIE PAR UN VIRUS.



LE MARKHOR PERMET D'ÉLARGIR L'ARBRE GÉNÉALOGIQUE DES CHEVRES DOMESTIQUES EN ASIE.



IMPORTANTE SOURCE DE NOURRITURE POUR LES NOMADES DE SOMALIE, LE BUISSON DE YEHEB SE PRÊTE ÉGALEMENT À LA CULTURE ET PEUT DONNER UNE SOURCE DE REVENUS, MAIS C'EST AUSSI UNE ESPÈCE EN DANGER DE DISPARITION.

pouvons protéger la diversité en cultivant une plus grande variété de plantes dans les pays dont elles sont originaires. L'arbuste yeheb de Somalie, la zostère marine du Mexique et l'amarante des Andes sont autant de variétés qui pourraient être sources d'aliments nutritifs. D'autres, comme le pois carré de Papouasie Nouvelle Guinée, qui contient 40 % de protéines, pourraient améliorer l'alimentation des populations en remplaçant des cultures moins nutritives.

Certaines variétés nouvelles poussent sur des terres et dans des conditions inadaptées à d'autres cultures – et dans les conditions que les changements environnementaux actuels risquent de favoriser bientôt. Seuls 8 % de la surface de la terre – soit environ 11 millions de kilomètres carrés – sont adaptés à l'agriculture moderne : une superficie bien plus grande n'est pas utilisée. Pourtant, il existe des plantes capables de supporter des environnements plus humides, plus salés, plus froids ou plus secs que nos cultures actuelles. Elles pourraient rendre productives des terres jusque-là inexploitées. De nouvelles formes hybrides de sorgho ou de millet, par exemple, s'accommodent de terrains autrefois considérés comme trop chauds et trop secs. Quant aux cultures résistant au sel, comme la tomate des Galápagos par exemple, elle peut être cultivée sur des terres rendues trop salées par une mauvaise irrigation.

En cinquante ans, la population mondiale a augmenté d'environ 3 milliards de personnes. Mais en faisant appel à la science pour dynamiser l'agriculture, nous avons réussi à augmenter suffisamment la production agricole pour couvrir les besoins alimentaires de la plupart d'entre elles.

La biodiversité peut nous aider à répondre à l'urgence qu'il y a de nourrir le monde entier. Mais si nous ne la protégeons pas, il sera beaucoup plus difficile à l'avenir de répondre aux besoins de l'ensemble de la planète.

UN CHOCOLAT QU'ON MANGE EN toute bonne conscience

PHOTO : THE DAY CHOCOLATE COMPANY



Christopher Henderson, 14

Nos articles les plus appréciés sont la gamme de barres chocolatées Divine. Elles sont fabriquées à partir de cacao provenant de la coopérative Kuapa Kokoo au Ghana.

Le produit le plus populaire est une petite barre de chocolat au lait Divine, et nous avons réussi à persuader l'école de mettre cette friandise en vente dans les distributeurs automatiques du réfectoire. Cela permet aux élèves et aux enseignants de les acheter à tout moment, et nous en vendons environ 50 par semaine dans les distributeurs.

Durant les fêtes de Noël, nous avons décidé d'innover en vendant des calendriers de l'Avent avec petits chocolats et des décorations de Noël en chocolat de la marque Divine. Quant à Coco Banana, ils vendent leurs produits – notamment des bananes, du café, du thé et du chocolat chaud – aux enseignants et dans les églises du quartier.

Grâce à notre petite entreprise, nous essayons de sensibiliser les gens au commerce équitable. Nous avons parlé à la radio locale et avons été interviewés par un quotidien national. Nous avons rencontré le maire de la ville et un député. Plus récemment, lors des réunions de l'ensemble de l'école, nous avons parlé du commerce équitable et demandé aux personnes réunies d'acheter les produits que nous vendons chaque semaine.

Pour moi, le commerce équitable fait une différence. Si nous continuons à donner si peu aux producteurs, un jour ils n'auront pas assez d'argent pour se nourrir et il est probable qu'ils mourront.



PHOTOS CI-DESSUS : YOUNG CO-OPERATIVES

Avec mes camarades d'école, nous gérons comme des entreprises deux jeunes coopératives destinées à sensibiliser les gens au commerce équitable. Situées dans notre école, English Martyrs School, à Hartlepool dans le nord-est de l'Angleterre, elles s'appellent respectivement The Chocolateers et Coco Banana.

Moi, je suis membre de The Chocolateers. Nous sommes cinq à vendre des goûters et des boissons issus du commerce équitable – thé, café, bananes, chocolat, biscuits et friandises – sur un stand situé devant la chapelle de l'école. Notre stand est ouvert durant la récréation du matin tous les lundis. En même temps, cela nous apprend à gérer une affaire.

Nous apprenons aussi d'où viennent les articles, qui les produit, comment et pourquoi ils sont commercialisés. C'est nous qui décidons des produits à acheter, de nos fournisseurs, et du prix et du lieu de vente.

Le commerce équitable peut changer tout ça. En achetant les denrées à un prix équitable, nous donnons une vie meilleure à ceux qui les produisent.

Je trouve que le commerce équitable est vraiment important, parce qu'il y a largement de quoi nourrir l'ensemble de la planète. Alors, pourquoi l'Occident garde-t-il tout pour lui ?

Nous organisons notre entreprise sous forme de coopérative car nous pensons qu'une entreprise ne doit pas se contenter de faire des bénéfices. Nous voulons sensibiliser les gens au commerce équitable et leur faire prendre conscience que les producteurs et les fabricants se font « rouler » tous les jours.

Les réunions de notre coopérative se tiennent tous les quinze jours. Nous y discutons de ce qu'il faut acheter pour le stand et de toute manifestation où il pourrait être intéressant de vendre nos produits. Dans notre groupe, les décisions se prennent sur la base d'une voix par personne. Tout désaccord fait l'objet d'un vote, et il n'y a pas de patron.

Le commerce équitable, c'est l'avenir. Si nous commençons tous à acheter des produits issus du commerce équitable, les grandes sociétés finiraient par être obligées de changer et d'offrir aux producteurs des tarifs équitables pour leurs denrées.

On dit souvent qu'il y a du pour et du contre dans tout argument. Quel peut bien être le contre du commerce équitable ? Comment pourrait-il avoir des aspects négatifs ?

Qu'est-ce que le commerce équitable ?

Des millions d'agriculteurs et de travailleurs des pays pauvres ne gagnent pas suffisamment pour vivre des denrées alimentaires qu'ils produisent et des articles qu'ils fabriquent.

Pourtant, denrées alimentaires et articles sont ensuite revendus à prix d'or dans les nations riches. Ce sont les intermédiaires et les sociétés qui en profitent, alors que les petits producteurs se retrouvent sans le sou.

Le commerce équitable a pour vocation de faire changer tout cela. Il encourage les consommateurs à acheter des articles pour lesquels les producteurs ont été correctement rémunérés. Le label « Commerce équitable » a été décerné à plus de 130 variétés de thé, café, fruits, chocolat, jus de fruits, sucre et miel, qui sont en vente dans 17 pays. Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à les acheter. En Grande-Bretagne, les ventes augmentent de 40 % par an.



PHOTO : THE DAY CHOCOLATE COMPANY