

BOLIVIE

Production écologique et nourriture saine

Localisation du projet

Cochabamba, l'un des neuf départements de Bolivie dispose de différentes niches écologiques produisant, selon des méthodes naturelles, des cultures traditionnelles variées.

La ville de Cochabamba, situé à 2500 mètres d'altitude, est de plus considérée comme la **capitale agricole du pays** de par la cuisine variée qu'elle peut offrir et la fraîcheur de ses produits.

Tiquipaya, où vit Luis Pillco, est une municipalité dans le département de Cochabamba.



Le département de Cochabamba est situé au centre de la Bolivie. C'est le seul département du pays à ne pas avoir de frontière avec un État voisin.



Luis Pillco avec des membres de la communauté Bruno Moqo

La communauté de Bruno Moqo

L'association des producteurs horticoles de Bruno Moqo veut devenir le principal producteur écologique de légumes en utilisant de manière adéquate ses ressources – sol, eau, plantes – comme base du développement intégral et durable de l'agriculture écologique .

L'association des producteurs horticoles de Bruno Moqo a débuté ses activités en 2004 avec dix familles intéressées à l'acquisition de nouvelles techniques de production afin d'améliorer leurs conditions de vie. Elles sont actuellement 72. Soit 53% de la population de Bruno Moqo.

Au terme du projet de Frères des Hommes, l'association aura la capacité de planifier de façon échelonnée ensemencements et récoltes afin de garantir une offre régulière et constante des différents produits et dans les quantités requises par le marché. L'association aura également la capacité d'élaborer ses propres facteurs biologiques de production et ses fertilisants écologiques sur base du recyclage des substances nutritives et l'utilisation de la culture des vers de terre.

Cuisine saine et bolivienne

On peut rapprocher cette cuisine saine et bolivienne du mouvement Slow Food, également connu sous le nom de « écogastronomie » ; le Slow Food est un mouvement international dont les objectifs sont la protection du patrimoine culinaire mondial, l'opposition à la standardisation du goût de la société Fast-Food et le développement d'un modèle d'agriculture préservant la bio-diversité.

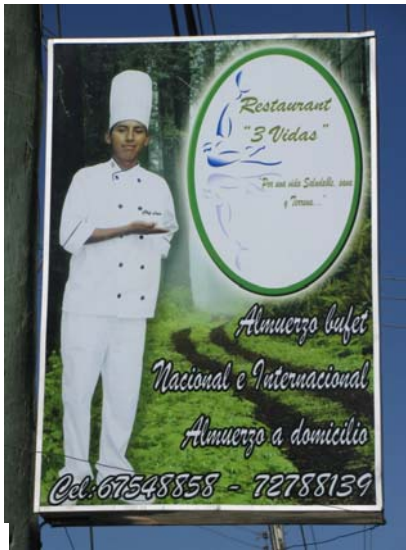
Le mouvement du Slow Food s'applique à améliorer le sort des producteurs des pays en développement en mettant l'accent sur le renforcement de l'économie locale : **produire et transformer pour vendre sur les marchés locaux aux consommateurs de la région.**

« Le Slow Food c'est de la nourriture saine...c'est exactement le contraire du Fast-Food qui veut que tout soit rapide et avec l'apparence d'être sain. Je veux faire de la cuisine qui goûte au palais...que les gens prennent le temps de déguster et de prendre conscience de ce qu'est une nourriture saine.»

Luis Pillco, responsable du restaurant écologique et gastronomique « Trois vies » .



Grâce à une rigoureuse formation, Luis Pillco, jeune bolivien, est devenu un entrepreneur capable de gérer un restaurant.



Restaurant « Trois vies ».

Les principaux objectifs du projet

- Améliorer les revenus des producteurs horticoles de Bruno Moqo en assurant la transformation des produits maraîchers destinés au marché local à Tiquipaya. C'est-à-dire certifier les produits écologiques.
- Promouvoir les produits écologiques de Bruno Moqo dans la municipalité de Tiquipaya et générer la demande de ces produits.
- Créer des restaurants de produits écologiques afin que la population puisse se nourrir avec des produits locaux, sains et de qualité.

Les bénéficiaires du projet

- Directs : 72 producteurs membres de l'association des producteurs horticoles de Bruno Moqo et leurs familles, soit environ 350 personnes.
- Indirects : 150 habitants de la communauté qui ne sont pas membres de l'association et qui bénéficieront du projet via les emplois offerts et la possibilité de consommer des légumes écologiques de bonne qualité. Il y aura aussi comme bénéficiaires indirects tous les consommateurs de la municipalité de Tiquipaya qui achèteront les produits au marché local.

Frères des Hommes asbl / rue de Londres 18, 1050 Bruxelles / tél : 02/512.97.94
www.freresdeshommes.org / e-mail : fdhbel@skynet.be / banque de la Poste BE36 0000 7793 7981