



frères des hommes

Cultivons le Partage de notre Terre

Produire et choisir une alimentation de qualité.

Dossier thématique trimestriel – décembre 2016



Avec le soutien de
**LA COOPÉRATION
BELGE AU DÉVELOPPEMENT**



Produire et choisir une alimentation de qualité.

Promouvoir une alimentation de qualité accessible à tous et une production respectueuse de l'environnement, en Belgique et dans différentes régions du monde, voilà un défi que Frères des Hommes (FdH) s'est fixé.

En Belgique, Frères des Hommes, en collaboration avec différentes associations établies sur la commune de Schaerbeek, anime des ateliers afin de donner aux participantes des outils qui permettent le choix et la réflexion. Au Guatemala, avec notre partenaire SERJUS, Frères des Hommes accompagne et soutient la mise en place d'une agriculture familiale et durable.

Tables des matières :

| | |
|-------------------------------------|----|
| Introduction..... | 3 |
| Que fait Frères des Hommes ? | 5 |
| Frères des Hommes au Guatemala..... | 9 |
| Conclusion..... | 15 |

Introduction.

Nous avons connu beaucoup de crises alimentaires, rappelez-vous en 1996, la crise de la vache folle, 2013 la fraude avec la viande de cheval dans les lasagnes..... . Nous avons confiance dans la production qui nous était proposée. Cette confiance est rompue

- *Pesticides, conservateurs, huile de palme, sucre, sel, colorants, OGM
..... des termes qui font de plus en plus peur.*

Nos agriculteurs sont pointés du doigt, ne sont plus reconnus par la société. Les agriculteurs se plaignent. L'agriculture ne leur permet plus de vivre.

- *Agriculture biodynamique, agriculture raisonnée, agriculture intégrée, agriculture bio, permaculture, agroécologie*

Le consommateur est perdu.

Il est certes reconnu maintenant que l'agriculture industrielle connaît ses limites, beaucoup d'intrants, de pesticides, des surfaces vouées à la monoculture..... .Que cette agriculture remplit nos supermarchés d'une alimentation abondante et « variée ». Mais que cette agriculture a fortement impacté notre environnement : appauvrissement de la terre, pollution des sols, pollution des cours d'eau et des nappes, émission de gaz à effet de serre, disparition de l'agriculture paysanne..... .

Il faut changer de cap disent l'ensemble des experts.

Il est temps de réconcilier écologie et production agricole, producteur et consommateur, de créer une solidarité entre les deux.

C'est pour cela que des agriculteurs réfléchissent à des alternatives, à la mise en place de bonnes pratiques, se tournent vers une agriculture durable et vers l'agroécologie.

De l'agroécologie, nous retiendrons quelques mots-clés comme : savoirs ancestraux, interaction, partage d'expériences, initiatives collectives, respect de la biodiversité des sols, du rythme de la terre, de la fertilité, pollinisation, biocontrôle, rotation des cultures, synergie culture-élevage, circuit court, exploitations familiales..... .¹

¹ <http://agriculture.gouv.fr/infographie-les-fondamentaux-de-lagro-ecologie>

Comme dit Alain Peeters, secrétaire d'Agroecology Europe *«arrêtons de faire la guerre à la nature mais collaborons avec elle »*.

Mais si l'agriculture s'est industrialisée, les consommateurs l'ont aussi été, par exemple : la standardisation de la production, toutes les pommes ont la même couleur, le même gabarit, une forme impeccable... . On a perdu en diversité, beaucoup de variétés ont disparu.

Un autre grand changement : nous dépendons de plus en plus de produits alimentaires transformés, notamment de plats préparés.

Mais lui aussi le consommateur est en pleine réflexion, il cherche des alternatives. Sa demande est plus exigeante. Il demande des produits à bas prix mais il cherche également à manger sainement sans endommager la nature. Il recherche des filières de qualité et est de plus en plus sensible aux engagements éthiques, au respect des travailleurs agricoles.

Si ces changements existent de plus en plus ils peinent encore à convaincre toutes les couches de la population.

Comment dépasser le nombre de convaincus ? Comment toucher toutes les populations ? Comment réconcilier producteurs et consommateurs ? Comment rendre la population actrice, l'aider à effectuer des choix éclairés ? Comment changer les habitudes alimentaires ? Car si nous sommes de plus en plus conscients de l'importance de choisir son alimentation nous avons très difficile de passer de la parole au geste.

Le poids des habitudes.

Pour Olivier De Schutter « Le poids des routines est extrêmement important dans les comportements alimentaires. Les changements sont donc très lents. Pour changer de manière significative, il faudrait réfléchir aux horaires de travail, à la distance entre le domicile et le travail, à la durée des navettes, à la répartition des rôles au sein de la famille etc ». Comme le disait également Catherine Closson dans la brochure thématique de Frères des Hommes² « Le prix n'est pas tout ! La gestion du temps et de la logistique sont des données importantes à prendre en considération. ».

² Dossier thématique trimestriel, juin 2015, Alimentation durable, alimentation pour tous.

Que fait Frères des Hommes ?

Frères des Hommes, dans son travail d'éducation, a opté pour éduquer par l'alimentation plutôt que pour l'alimentation. Cela permet de faire le lien avec l'environnement, l'éthique, le lien entre le Nord et le Sud, le *Bien Vivre*³ ensemble.....

Frères des Hommes a choisi également de travailler principalement avec des femmes (femmes au cœur de la famille et de l'alimentation) issues de l'immigration, urbaines, souvent exclues des processus d'information et de décision. Un public au départ pas demandeur mais animé par la curiosité. Il semblait important à FdH de permettre qu'une alimentation de qualité soit accessible à tous, quels que soient les revenus, le niveau de formation et les conditions de vie.

FdH a également orienté ses formations à reconstruire le lien entre l'alimentation et l'environnement, le lien entre l'alimentation et la terre. En effet, nous pouvons constater que nous avons de plus en plus difficile de mettre en relation ce que nous retrouvons dans nos assiettes, les saisons, l'origine des produits

La méthodologie utilisée par FdH est la méthode des petits pas, axée sur le pragmatique, avec beaucoup de visuel, une approche non culpabilisante et qui permet d'outiller ces femmes, les apprenantes. FdH privilégie également les sorties sur le terrain. Et cerise sur le gâteau, certains ateliers sont animés par des partenaires venus du Sud (Bolivie, Guatemala, RDC, Rwanda) de FdH. Ceux-ci permettent de croiser les vécus entre le Nord et le Sud.

De nombreux ateliers sont ainsi organisés avec des associations établies principalement à Schaerbeek et en partenariat avec des agriculteurs du MAP (Mouvement d'Action Paysanne, <http://lemap.be/>).

Alors tout commence avec cette première question :

Si je vous dis «produits alimentaires de qualité », quels sont les mots qui vous viennent en tête ?.....

³ Concept utilisé dans la cosmovision des peuples originaires des Andes.

A partir de ce brainstorming, de nombreux ateliers, des visites, des rencontres sont finalisés afin d'**ALIMENTER la réflexion**. En voici quelques exemples concrets :

Les produits de saison.

Un jeu a été élaboré afin de premièrement savoir si les fruits et les légumes montrés étaient de notre terroir et puis de remettre chaque légume ou fruit dans la bonne saison de consommation. Pour aller plus loin et dans le but d'intégrer l'information, l'animatrice leur demande ensuite par groupe, à l'un de concocter un plat d'hiver, à un autre un plat de printemps avec des produits de saisons De nombreuses erreurs étaient encore à observer. Mais ne sourions pas trop vite car sommes-nous tous capables, nous qui lisons cet article, de faire cet exercice sans fautes ? ⁴

La réflexion s'est ainsi orientée spontanément vers les légumes, fruits venant d'autres pays. Peut-on encore manger des oranges, des bananes, des avocats Cela a été le moment de parler du commerce équitable, de faire le lien entre le Sud et le Nord et de nouveau de réfléchir sur les conditions dans lesquelles ces aliments sont cultivés.

Visite à la ferme « Arc en Ciel »

Mais les moments les plus riches vécus sont les sorties, une visite à la ferme-école agroécologique à Wellin a donc été organisée par FdH avec des participantes venant des associations de Schaerbeek : Feza asbl (www.fezaasbl.be) et Agissons Ensemble (www.agissons-ensemble.tk) . Plusieurs objectifs étaient poursuivis : comprendre d'où viennent nos aliments, rencontrer un producteur « alternatif », comprendre sa démarche, renouer le lien entre producteur et consommateur, le lien entre le consommateur et la terre, En voici le compte rendu.

« Cette visite a eu lieu le 23 mai avec un groupe de 14 apprenantes. Toutes étaient à l'heure et le départ fut donné à 9h05. Arrivées à 10h30, elles ont été accueillies par Serge Peereboom, paysan maraîcher à la ferme Arc en Ciel (www.fermearcenciel.be/) et militant du MAP (<http://lemap.be/>), un des responsables de la ferme. Après avoir déposé leurs affaires, nous avons commencé la visite. Serge nous explique ce qu'est une agriculture naturelle,

⁴ <http://www.alimentationdequalite.be/outils/calendrier-fruits-legumes.html>

basée sur le concept du non-agir. Appliquée à l'agriculture, cette philosophie se décline en quatre principes fondamentaux : pas de labour, pas d'engrais chimiques, le minimum de sarclage, et pas de pesticides. Un cinquième principe est parfois ajouté aux arbres fruitiers mais aussi aux plans de tomates: pas de taille.

La nature fournit tous les outils nécessaires à une production agricole riche et diversifiée. Les productions agricoles industrielles ont tué les sols. Il n'est plus possible de faire pousser quoi que ce soit sans ajout extérieur d'engrais chimique ce qui entraîne une baisse drastique de qualité et la destruction des sols. C'est pourquoi Serge nous explique qu'il est contre le labour des terres car cela provoque la disparition des micro-organismes qui donnent vie aux sols et les rendent fertiles.

Il utilise des bâches tissées pour couvrir les terres afin d'éliminer les plantes sauvages envahissantes et fournir au sol de l'engrais vert naturel. Il fait tout à la main, il n'utilise pas de tracteur pour ne pas compacter le sol. Ensuite, il sème les légumes de saisons, utilise des copeaux de bois, du bokashi, ...pour nourrir le sol et recouvre de foin pour protéger la terre et retenir l'humidité. Il mélange également différentes cultures ce qui chasse naturellement les insectes car ceux-ci ne supportent pas l'odeur d'une autre culture et cela limite les pertes.

Les abords sont couverts de fraisiers, plantes rampantes des sous-bois qui nécessite peu de désherbage. Grâce à la biodiversité, il y a toujours quelque chose à récolter !

Il fait également des repiquages sous serre tunnel en laissant aussi les plantes se ressemer. Ce sont généralement des plantes vivaces qui y poussent et reviennent d'elles-mêmes l'année suivante. Encore une fois, il n'enlève pas les mauvaises herbes. C'est pour cette raison que nous avons vu des coquelicots. Cela permet d'avoir une grande diversité de plantes ce qui est toujours bon pour les abeilles et pour la nature.

Serge a expliqué cela tout le long des différentes parcelles de terres, en s'arrêtant pour nous montrer, nous faire toucher et illustrer cette méthode. Malgré la difficulté du vocabulaire, les femmes étaient très intéressées. Elles ont posé beaucoup de questions comme : s'il travaillait seul, si sa femme l'aidait, le nom des plantes, des arbres qu'elles voyaient Quelques-uns de nos objectifs étaient atteints comme redéfinir les liens entre producteur et

consommateur, (quand il a parlé de paniers de légumes proposés à la ferme, les femmes visiteuses voulaient savoir si elles pouvaient en acheter) comprendre le métier d'agriculteur (elles ont bien compris le principe de culture naturelle et que celle-ci est meilleure pour la santé), reprendre contact avec la nature (elles ont aimé la campagne, elles voudraient y vivre même s'il n'y a presque pas de bus).

Nous sommes reparties un peu avant 15h, la tête pleine d'informations, d'idées pour de futurs échanges, d'autres ateliers et les poumons bien oxygénés », explique la formatrice de FdH.

Moment de convivialité.

Nous poursuivons également nos activités en essayant de réhabiliter la cuisine, la cuisine plaisir, plaisir d'être ensemble, plaisir de découvrir de nouvelles saveurs, plaisir de partager Ainsi des ateliers « cuisine » ont été menés afin de par exemple découvrir de nouveaux goûts, d'échanger des pratiques Nous avons ainsi comparé le goût d'un jus de pomme industriel et d'un jus de pomme artisanal..... . Pour ces ateliers « cuisine » les femmes sont très enthousiastes et c'est dans la joie et la bonne humeur que les échanges se font.

C'est la méthode des petits pas qui a été choisie et des pas il nous en reste. De nombreuses orientations sont encore à développer comme savoir identifier les aliments de qualité, décoder les étiquettes, décoder l'information dans les publicités

Frères des Hommes au Guatemala.

Toutes les logiques, les réflexions menées ci-dessus aussi bien du côté des producteurs que des consommateurs on les retrouve également chez nos partenaires au Guatemala.

L'approche est toutefois plus systémique, car producteurs et consommateurs se confondent bien souvent.

Et le contexte socio-économique et politique bien différents.

Explications et entretien avec Telma Iris Perez

Telma est membre de la communauté Rodeo Camotan, Chiquimula, qui se trouve à l'Orient, près de la frontière avec le Honduras. Elle est du groupe ethnique maya Chorti. Elle a un diplôme de technicienne agricole. Elle est également engagée dans la lutte pour la terre et la défense des femmes. Telma est devenue de par ses engagements, une personne considérée comme dangereuse par le pouvoir local et par les entreprises. Face à la menace explicite de mort (les sicaires sont venus chez elle, l'ont pointée avec un pistolet. C'est la famille qui l'a protégée), elle est venue s'installer à la capitale et a commencé à travailler avec SERJUS pour appuyer la production agro-organique des groupes des communautés péri-urbaines de la capitale, activité inscrite dans le programme soutenu par Frères des Hommes. L'objectif premier est la promotion des potagers collectifs et organiques. Mais suite à un constat, le travail va s'orienter en plus vers un deuxième but. *« Nous avons découvert quelque chose de triste mais de très important : on encourage la production organique dans les potagers familiaux. Ce sont les femmes qui y travaillent, elles produisent bien, elles aiment ce qu'elles font. Mais, on s'est demandé si finalement elles et leurs familles mangeaient la production organique de leurs potagers. Et bien, nous avons malheureusement constaté qu'une partie importante de cette production allait aux marchés. Des bons légumes étaient vendus par les femmes aux marchés, et elles donnaient ensuite leurs revenus de la vente aux maris ! C'était un constat triste ; il fallait changer cela en faisant une formation complémentaire. Il ne suffisait pas d'apprendre (ou réapprendre) à produire de manière organique. Il fallait former à la bonne alimentation, qui est l'objectif premier de la production organique ».*

L'agro écologie pour SERJUS.

« Nous, les paysans mayas, et à partir des connaissances acquises de nos grands-parents, nous ne parlons pas d'agro-écologie (pour nous, c'est un mot occidental) mais bien d'agriculture organique ancestrale. Nous mettons en pratique des connaissances venant de la nuit des temps, de milliers d'années, et transmises par nos grands-parents. » Lors de ses études, Telma s'est vite rendu compte que l'orientation donnée par la formation était d'oublier l'agriculture organique et ancestrale et de devenir un pion de l'agriculture industrielle et chimique. Bien sûr, elle a appris beaucoup de choses et obtenu son diplôme, mais *« l'orientation n'avait rien à voir avec notre pratique ancestrale »* dit-elle.

« Je confrontais toujours les connaissances données à l'école et la pratique de mes parents à la campagne. C'était contradictoire et j'ai choisi la sagesse ancestrale tout en récupérant quelques connaissances modernes de l'agriculture »

Quelle est la définition d'agriculture organique que tu donnes aux participants lors de tes animations?

A partir de la vision héritée de nos grands-parents, l'agriculture organique est une alternative pour le « Bien-Vivre »⁵ de nos peuples. Elle fait partie de nos principes et de nos valeurs, de notre cosmovision en tant que peuples originaires⁶. Vivre, c'est faire partie de la terre, c'est savoir que tous les éléments de l'univers sont en lien. Bien-Vivre est une alternative pour les peuples. Bien-Vivre, c'est avoir accès à une nourriture saine, qui n'est pas imposée par d'autres personnes, par d'autres peuples, par d'autres pays, ni, surtout pas imposée par le marché. C'est une nourriture qui n'a pas fait de dégâts à la terre, à l'environnement. C'est notre alternative.

Oui, mais, pour les autres peuples qui ne sont pas des peuples originaires du Guatemala, cela est-il aussi valable ?

Bien sûr, pour nous (peuples originaires) c'est facile car nous avons notre histoire, notre culture qui nous montre ce chemin. Mais c'est un chemin que toutes les femmes et tous les hommes de la terre peuvent construire, il n'est pas seulement valable pour les peuples mayas, mais pour toutes les personnes qui veulent construire le Bien-vivre !

⁵ Dossier thématique trimestriel, janvier 2016, Vivir bien ou Buen vivir, le retour vers une harmonie systémique.

⁶ Dossier thématique trimestriel, mars 2014, La cosmovision maya.

Méthodologie. Comment fais-tu pour enseigner l'agriculture-organique et apprendre aux personnes qu'elle est essentiellement produite pour mieux s'alimenter et non pas pour gagner davantage d'argent ?

La première chose que j'ai apprise –dans ma communauté- c'est qu'il faut commencer pour gagner la confiance des personnes. Je suis très jeune (la vingtaine) et les gens sont en général plus âgés. Alors, je dois commencer par dialoguer, faire comprendre que je maîtrise certaines connaissances, mais, surtout, que je veux le bien pour le groupe et la communauté, que je ne veux pas profiter de leur situation, de leur pauvreté et de leur manque de connaissance. Il faut aussi être positive, ne pas détruire ni diminuer l'enthousiasme des participants.

Il s'agit aussi de travailler dans des conditions d'égalité : ce n'est pas parce que tu es technicien agricole, ou parce que tu es plus connue que tu as le dernier mot. On échange, on dialogue, j'ai aussi des choses à apprendre de tous et de chacun.

J'organise d'abord des échanges plus conviviaux : on fait ensemble un repas sur le terrain destiné au potager collectif. Suivant la tradition de notre peuple chacun emmène quelque chose à manger et on partage. Lors de ce type de rencontre, chacun raconte sa situation, ce qu'il veut faire avec un potager, les problèmes de terre qu'il a, etc. Je raconte aussi mon histoire, on voit bien que je fais partie du peuple, que je suis comme eux. C'est comme cela qu'on commence à parler de production organique, ce que chacun connaît de ce type de production. Et on commence aussi à parler de l'objectif de cette production, qui est principalement d'améliorer l'alimentation des personnes pauvres.

En deuxième lieu, et une fois que les personnes sont plus disponibles, pour démarrer ce travail, je propose de former des groupes : quelques personnes vont installer les haies, d'autres nettoyer le sol, d'autres se renseignent et trouvent des semences adaptées à l'environnement spécifique, d'autres vont installer des systèmes d'arrosages..... . J'évite à tout prix de donner les travaux les plus lourds aux hommes, pour ne pas renforcer les stéréotypes. Il y a des femmes qui veulent bien assumer des tâches physiquement plus lourdes, il ne faut pas les en empêcher. Il faut être assez ouvert pour accepter ce que les gens veulent faire. On se réunit une fois par semaine, je montre comment on peut faire pour améliorer le sol et on confronte ce savoir avec d'autres expériences. On organise un système tournant des responsabilités à assumer. Il faut qu'il y

ait au moins deux personnes par jour qui vérifient si tout va bien dans le potager. On fait ainsi la planification par mois. Et ça marche. Car ce devoir prend peu de temps.

Il faut reconnaître que les personnes sont –au début- résistantes à la production organique car le démarrage est plus lent que quand on utilise des engrais chimiques. Il faut travailler plus, nettoyer plus, prévenir davantage que dans l'agriculture conventionnelle. Alors, j'insiste beaucoup sur le fait que manger des produits chimiques est négatif pas seulement pour la terre, mais principalement pour notre santé et celle de nos enfants. J'associe l'agriculture organique à la santé, alors, l'enseignement devient plus clair et plus accepté par les participants. Je fais aussi référence au fait que les produits chimiques viennent, en général, des Etats-Unis et que si on achète ces produits, on donne notre argent à un pays riche. Et nous, nous sommes pauvres, et de plus, on achète un poison pour nous empoisonner et devenir encore plus pauvres!? Cet argument est assez facile à comprendre, on voit sur les emballages que les engrais chimiques viennent des Etats-Unis, alors, il est facile de démontrer que je dis la vérité.

Dans certains groupes, je demande que les participants m'expliquent ce qu'ils mangent (spaghettis, sauce achetée, etc.). Et on commence à lire la composition de l'aliment. Et, parfois, je peux expliquer les dégâts que certains aliments vont faire aux organismes humains. Cela est aussi une très bonne méthode pour faciliter la compréhension.

Avec SERJUS, on a encouragé la création de potagers collectifs dans des terrains que certains propriétaires veulent bien nous prêter car ils ne les utilisent pas. Bien sûr, ces terrains ne sont pas prêts pour l'ensemencement, il faut les nettoyer, adapter, etc. Et cela, c'est le groupe qui doit le faire. Notre objectif est de produire sain pour assurer une bonne alimentation, mais aussi pour faire un travail collectif et pour apprendre à défendre la terre et l'environnement.

Par exemple, à El Canelito (communauté) on travaille 8 ares, et on arrivera à nourrir environ 10 familles avec ça. Dans moins d'un an, on aura au moins 4 communautés comme El Canelito en train de produire des produits organiques.

Si tout va bien, à El Canelito, par exemple, on aura une production accrue et on pourra créer un petit marché local pour vendre le surplus de la production. Ce n'est pas la vente qui est le plus important, mais bien la promotion de

l'agriculture organique. On ne veut pas aller à la capitale pour vendre notre production et avoir plus d'argent : on veut que les gens de nos communautés puissent aussi acheter des produits de bonne qualité.

Parallèlement, une fois par semaine, j'enseigne comment semer, comment s'occuper des plantes, comment nettoyer le sol, comment prévenir naturellement les maladies des plantes, comment diversifier la production dans le potager. 25% de mes explications sont théoriques et 75% sont pratiques.

En ce qui concerne la partie théorique : on commence par un moment « mystique » : on se rappelle la spiritualité de nos grands-parents, ce qu'ils avaient comme relation avec la nature et le respect de l'environnement. Ensuite, je continue avec les implications politiques (« politique » dans un sens large du terme), c'est-à-dire, l'accès aux ressources naturelles telles que la terre, l'eau propre, l'air, et sur la nécessité de préserver un climat qui nous permet la production. Ensuite, j'explique quelques techniques, avec des fiches, papiers en couleur, avec des outils participatifs propres à l'éducation populaire. Des jeux sont aussi utilisés afin de faire comprendre les enjeux d'une alimentation saine qui dépassent le cadre du simple aliment.

Animation par le jeu.

Le jeu décrit ici est basé sur les règles du jeu de Lotto. Chaque participant reçoit une planche avec des dessins. Un des joueurs ou l'animateur tire une carte d'un paquet et lit une phrase qui se trouve au verso, par exemple «*Grain noble, aliment sacré pour tous et toutes* », le thème est ainsi découvert dans ce cas « le maïs ». Tous les joueurs regardent sur leur carton si le dessin s'y trouve. Si c'est le cas, le joueur prend la carte et recouvre sa planche de la carte tirée. Le but du jeu, évidemment, n'est pas de remplir sa planche au plus vite mais d'échanger sur les thématiques, de libérer la parole, d'échanger sur le sujet. Chaque participant exprime ses idées, ses convictions, ses expériences, ses connaissances par rapport au sujet tiré. De nombreuses thématiques sont ainsi abordées. Parmi les sujets traités on retrouve : la souveraineté alimentaire, les transnationales, le compostage, la médecine naturelle, le soja, la mère nature, le jardin, l'eau, la pollution, l'économie populaire, Trente-six thèmes peuvent être ainsi abordés. « *Tout cela permet d'affiner les objectifs que nous nous fixons et de définir le plus clairement le vers quoi on veut aller* ». Cette démarche permet d'écouter tout le monde, de profiter des expériences de tous et d'élaborer un projet collectif.



Conclusion

Si la méfiance est omniprésente dans le domaine de l'alimentation, par ces deux belles histoires, nous pouvons nous réjouir de voir qu'une réflexion et une sensibilisation est lancée au Nord, comme au Sud dans des contextes différents et dans toutes les couches de la population, que de nombreuses initiatives sont mises en place aussi bien du côté des producteurs que des consommateurs afin que nous puissions choisir une alimentation de qualité.

" Il est urgent de placer l'humain et la nature au cœur de nos préoccupations, et l'économie à leur service. S'obstiner à maintenir le profit illimité et la croissance indéfinie comme fondement de l'ordre mondial est totalement suicidaire." Pierre Rhabi La part du colibri. Ed de l'Aube.

Catherine Verstraeten, Cecilia Díaz,

Frères des Hommes

Frères des Hommes se définit comme une ONG (Organisation Non Gouvernementale), apolitique et non-confessionnelle, visant à construire un développement durable pour les pays du Sud :

- en soutenant des projets dans divers domaines (agriculture, élevage, éducation, formation...), tout en sachant que ce sont nos partenaires du Sud qui définissent leurs propres besoins et proposent leurs solutions ;
- en sensibilisant le Nord aux problématiques du développement et en favorisant les échanges Nord/Sud.

Frères des Hommes asbl / Avenue Adolphe Lacomblé 69/71, 1030 Bruxelles
tél : +32 (0)2/512.97.94 – fax :32 (0)2 / 511.47.61
www.freresdeshommes.org / e-mail : fdhbel@skynet.be