

PaysanNEs d'ici et de partout, unissons-nous !

Le paysan et la sage-femme - el campesino y la partera

De la terre rouge du Malawi(1) à la Pachamama¹ de Bolivie...

Carnet de Voyage au Long cours, réalisé grâce à **Frères des Hommes**, du 19 janvier au 10 février 2016.

Natascha Köchli et Serge Peereboom

Photos : Natascha Köchli

Partout des paysannes et des paysans nourrissent la terre et les gens avec simplicité et détermination...

Il est temps de leur (re)donner reconnaissance et justice ! Extraits à découvrir aussi:

<http://lemap.be/?PaysanNEs-d-ici-et-d-ailleurs>

<http://lemap.be/Le-premier-SPG-paysans-citoyens>

[https://gasap.be/wp-content/uploads/2011/10/pdf le paysan et la sage-2.pdf](https://gasap.be/wp-content/uploads/2011/10/pdf_le_paysan_et_la_sage-2.pdf)

[http://www.amisdelaterre.be/IMG/pdf/2013.10 le paysan et la sage-femme.pdf](http://www.amisdelaterre.be/IMG/pdf/2013.10_le_paysan_et_la_sage-femme.pdf)

<https://www.natpro.be/index-revue/le-paysan-et-la-sage-femme/>

[Le paysan et la sage-femme - L'Oasis de Vignamont](#)

<https://www.facebook.com/FermeArcEnCielLibereTerre/photos/a.612774859626920/612775296293543/>

¹ La **Pachamama** (Terre-Mère), étroitement liée à la fertilité dans la cosmogonie andine, est la déesse-terre dans certaines cultures présentes essentiellement dans l'espace correspondant à l'ancien empire inca. La figure de Pachamama est particulièrement forte chez les peuples Aymara et Quechua. Elle constitue une déesse majeure de la culture pré-inca Tiwanaku en Bolivie.

Préambule

Serge Peereboom est paysan-résistant (maraîcher-chercheur-formateur) à la Ferme Arc-en Ciel (www.fermearcenciel.be). C'est dans le cadre d'un partenariat avec Frères des Hommes que Serge et Natascha, se sont rendus en Bolivie en 2016, afin de rencontrer les partenaires de FDH qui travaillent en agro-écologie et, tout particulièrement, qui utilisent le Système Participatif de Garantie (SPG). Le but était d'échanger autour des réflexions, des techniques et des actions possibles à mettre en place, pour promouvoir l'agro-écologie, notamment en Bolivie et en Belgique.

Quatre ans après ce voyage d'échange, nous ne voulons pas oublier ce que Natascha et Serge ont découvert et ce qu'ils nous font partager par le biais d'un récit personnel et très attachant. Alors, nous le republions sur notre nouveau site, cette fois dans un seul document, pour vous le faire (re)découvrir.

Nous espérons un jour pouvoir revenir sur les fruits de ce voyage-échange, c'est-à-dire, sur ce qu'a finalement évolué pour chacune et chacun des participants à ces rencontres de terrain.

En attendant, nous vous souhaitons une très bonne lecture de ce beau « Carnet de voyage ».



Récit de la rencontre avec la Bolivie

Bolivia...

Je savais que cela se situe en Amérique du Sud, plutôt dans la partie « au-dessus »...

Bolivia... j'avais une image de « désert », de grandes plaines arides entourées de montagnes, des mots comme pampa et lama en tête, de la musique andine et une vague notion que des Indiens y avaient vécu avant l'invasion d'Espagnols fanatiques... Des mots comme quechua, inca, quinoa...

Bolivie... des draps de couleurs vives sur le dos de petites femmes brunes aux longues tresses, des camions poussifs comme à Cuba, des peaux tannées par les vents d'altitude et le soleil au zénith...

Il y a deux ou trois ans, Serge s'était vu proposer un voyage d'une dizaine de jours par Frères Des Hommes, afin de visiter des projets, d'échanger sur le Système Participatif de Garantie avec les paysans boliviens. Nous avions alors les yeux tournés vers le Malawi et cela nous avait paru un peu exagéré de commencer à courir le monde dans tous les sens...

Et il y a un an, l'invitation a été réitérée... et nous nous sommes dit : « Tiens et pourquoi pas... Et si tu y vas, je t'accompagnerais bien ...et si on passait les dix jours à visiter les projets, promis, je ferai la secrétaire, prise de notes, photos, rapport et tout et tout ...et puis on prolongerait bien ... et si on disait que c'était le voyage de noce qu'on n'a jamais fait... tu te rappelles ? Depuis vingt ans... il serait temps non ? »

Et nous voilà donc partis ce vingt janvier, en route pour la Bolivie !!!

La première quinzaine de janvier s'était déroulée au pas de course : derniers rendez-vous à caser, les consultations, le travail à prévoir pour la ferme. Les enfants allaient être chouchoutés par Babou et Marraine, pas de soucis de ce côté-là.

Première extrait : le départ

Stéphane, mon témoin de mariage nous conduit à Zaventem. Eh oui, il n'y en a pas beaucoup qui se font conduire à l'aéroport pour leur voyage de noce, vingt ans après, par leur témoin de l'époque ! Faut croire que j'avais bien choisi ! Mon homme et le témoin !

A l'aéroport, un p'tit coup de blues : partir si loin, sans les enfants... Mais la bonne humeur revient vite, trois semaines, c'est si vite passé !

Je passerai les heures d'attentes à Madrid, à Santiago de Chili, la joie de monter dans ce que nous pensions être le dernier avion qui totaliserait 26 heures de voyage... Car nous avons encore une escale technique à Iquique. Cherchez sur la carte : un désert, au bord de l'océan Pacifique, d'ailleurs la piste est juste au bord de l'eau (j'ai d'ailleurs cru que nous allions amerrir et non atterrir...). L'avion se vide, les autres passagers laissant leurs bagages, nous nous regardons, étonnés... Un steward nous fait comprendre qu'il faut sortir. Ah, je croyais que c'était une escale technique ! Mais voilà, une vieille querelle sévit entre la Bolivie et le Chili, et ce, depuis que ce petit bout de terre désertique a été gagnée âprement par le Chili lors de la guerre dite « du Pacifique » entre 1879 et 1884. Cette bande de terre était le seul accès à l'océan que possédait la Bolivie. Une lutte d'autant plus acharnée que la zone était une source importante de salpêtre sous forme de guano qui était utilisée comme ingrédient précieux pour la fabrication d'engrais et d'explosifs. Faut-il ajouter que les Chiliens avaient comme soutien principal les Britanniques... D'où cette sortie obligatoire de l'avion, il faut bien « punir » les voyageurs qui vont en Bolivie (qui font de même de leur côté), re-file pour passer les contrôles d'identité et re-file pour passer le contrôle de sécurité ! Après 24 heures de voyage, je dois avouer que je n'avais plus tellement envie de rire...

Mais nous voici à La Paz ! Ville étonnante, époustouflante tant son dénivelé est impressionnant ! L'aéroport se situe sur El Alto, la partie haute de la ville. Un million d'habitants dans cette partie de ville qui se présente comme la banlieue de La Paz.



Attention au mal d'altitude, on atterrit sur le plateau andin, à 4149 mètres d'altitude ! Mais bien vite, le taxi nous fait redescendre de plus de 400 mètres, vers le centre de La Paz, ville qui compte un million de plus d'habitants. Une ville bordée de montagnes aux sommets enneigés, fourmillante de monde, de couleurs. Comme toute grande ville de ce genre, elle résonne de coups de klaxons et de gaz d'échappements. Une ville rouge brique de par ses constructions, aux rues aussi raides que les monts de la Cordillera Real.

Notre chauffeur, bien sympathique, nous fait déjà une petite présentation de la ville, je suis ravie, moi qui croyais être partie pour trois semaines de devinettes, je comprends pas mal ce qu'il nous raconte ! Enfin, je crois...

Arrivés à l'hôtel dans le quartier San Pedro, nous nous précipitons joyeux vers l'escalier, une douche et un lit en perspective, quelle joie ! Je vois Serge s'arrêter subitement après la première volée de marches et me souffler : « Je crois que je dois me calmer, j'ai mon cœur qui bat à cent à l'heure ! ». Et de fait, durant ces trois semaines, nous avons appris à épargner notre souffle, rien ne sert de courir, l'altitude te rattrape ! C'est bien sagement que nous sommes montés (au troisième !) et que nous nous sommes écroulés comme si on avait escaladé l'Everest !

Ce soir-là, nous avons rencontré Cécile, une des responsables de l'association de Frères des Hommes. C'est avec elle que nous avons découvert notre emploi du temps pour les jours à venir. Cette première nuit a été éprouvante : difficile pour Serge de s'acclimater, mal de tête et ennuis intestinaux dus à l'altitude ! Au petit déjeuner, Cécile le sauve grâce au remède « Sorojchi ® » qui fait miracle en moins d'une demi-heure !

Deuxième extrait : début des rencontres

Nous voici repartis pour l'aéroport ! Cochabamba, ville au sud-est de La Paz, est à presque 400 km de distance. C'était soit le bus de nuit (merci de nous avoir épargné ça directement à notre arrivée !) soit l'avion. Quel changement ! A 2500 mètres d'altitude, le paysage n'est pas du tout le même. Rien à voir avec le petit bout de paysage que nous avons entraperçu autour de La Paz. La ville se situe dans une vallée fertile, elle profite d'un climat tempéré, ce qui fait que les conditions de culture y sont idéales. D'ailleurs, la ville a été longtemps considérée comme le grenier du pays.

Nous y visitons dès cette après-midi le siège du CIOEC (Coordinadora de Integración de Organizaciones Económicas Campesinas) qui fait également office de petit magasin. C'est Wilma, une jeune femme dynamique, qui nous reçoit et répond à nos questions. Ce centre de coordination a pour but principal de valoriser et faire reconnaître le travail des petits paysans et tout particulièrement celui des paysannes. Les différentes productrices se regroupent en associations et ce sont celles-ci qui s'affilient au CIOEC. Le montant d'affiliation pour chaque association s'élève à 100 US\$. Les diverses associations, qui se chiffrent à 13 actuellement et qui regroupent chacune des centaines de familles, se concentrent sur la production laitière (yaourts, fromages,...), les graines et céréales (quinoa, amarante, cacahuètes, maïs,...), la laine et la viande séchée (lama) ainsi que les légumes (sous forme de paniers), les pommes de terre déshydratées, les simples et les produits de la ruche (miel, propolis, crèmes de soin,...).

Les producteurs s'arrangent pour acheminer les marchandises aux divers lieux de rendez-vous. Celles-ci sont récupérées par le CIOEC qui se charge de les amener dans les différents endroits de vente et de coordonner le commerce en plus de la recherche des marchés. Toutes les marchandises sont payées dès que le producteur les a livrées, ce qui lui permet de ne pas avoir de « trou » dans sa caisse. Car les marchés sont divers : du simple particulier qui prend son panier légumes aux différentes municipalités qui comptent sur ces créneaux afin d'alimenter par exemple les petits déjeuners scolaires. L'idée des paniers légumes leur est venue suite à un voyage en Belgique organisé par Frères des Hommes.

Wilma aborde une grande problématique rencontrée dans leur quotidien : le prix de vente. En effet, depuis que le gouvernement fait des campagnes de don (par exemple, les femmes enceintes ont droit à des « colis » alimentaires), il va régulièrement s'approvisionner en Argentine ou au Pérou où les denrées sont moins chères, ce qui naturellement fragilise encore plus l'économie des petits producteurs.

Autre problématique : les produits, bien qu'ils soient labellisés biologiques, ne sont pas reconnus comme tels par la population qui n'a pas encore conscience de ce qu'est la différence entre un produit standard et celui qui est labellisé. Difficile donc, pour l'association et les producteurs, de justifier le juste prix et d'être ainsi rémunérés correctement.

Les paysans que nous rencontrons lors de notre voyage nous ont tous beaucoup impressionnés sur ce point : malgré la difficulté de cultiver de manière respectueuse de la nature et de la terre, malgré le peu de reconnaissance de leurs efforts et de l'énergie consacrée, ils restent convaincus que le respect des valeurs ancestrales, le respect de la Pachamama, la mère-terre, est au-dessus de tout...

Nous quittons le siège du CIOEC après avoir fait quelques emplettes : magnifique baume à la propolis (qui soignera bien nos pauvres pieds dans notre deuxième partie de voyage), délicieux café, pâte de cacahuètes (apprécié surtout par Laïyna!) et bonbons au miel et à la propolis...

Il nous reste quelques heures de clarté, et à Cochabamba, il y a aussi un Christ Rédempteur. Il est même plus grand et plus haut que celui de Rio de Janeiro au Brésil, le plus connu dans le monde. Je ne vous dis pas l'état de nos poumons après les 1399 marches, ni celui de nos mollets après ces mêmes marches redescendues ! Magnifique vue sur la ville et ses alentours de ce promontoire et belle vue de la statue avec une pleine lune en ascension...

Le centre-ville de Cochabamba vaut le détour, monuments et bâtiments gardent des traces de la période coloniale, les places sont agréables et on sent dans les rues une animation différente de celle de La Paz due au climat plus chaud et du fait que la population est plus aisée.

Le lendemain, c'est en périphérie de la ville que nous nous rendons afin de visiter APRHOBUM (Asociación de productores de horticultura "Bruno Mogo"), soutenu par l'AOPEB. Premier contact avec la « campagne » bolivienne, ça fait du bien ! Le climat y est réellement idéal, et les parcelles luxuriantes font baver Serge d'envie ! « Tu te rends compte, n'arrête-t-il pas de me dire, un 22 janvier !!! » J'ai dû le tirer pour quitter les lieux et repartir vers l'aéroport !

APRHOBUM regroupe 65 familles de producteurs des environs. En Bolivie, lorsque l'on parle de producteurs, on n'a pas une réponse qui tourne autour d'individus. Ce sont toujours des entités familiales qui participent à la production. Les directeurs de l'association sont aussi des producteurs, tous sont bénévoles.

Les paysans cultivent de manière encore assez archaïque, l'association essaie d'éduquer les producteurs à la diversification et à l'enrichissement du sol.



Une des difficultés rencontrées par l'association est d'amener les producteurs à s'exprimer, ce sont souvent des personnes très timides qui n'ont pas l'habitude qu'on leur demande leur avis !

Au début de l'association en 1998, les paysans de ce quartier ont surtout cultivé des épinards. Puis, petit à petit, ils ont découvert l'intérêt de la diversification, qui permet d'avoir une production plus fournie durant toute l'année. Des rotations de culture ont également vu le jour. Par exemple, les radis, la coriandre et les épinards ou tétragone sont semés en même temps, les premiers sont bons à récolter quand la coriandre commence à pointer. On y trouve un intérêt au niveau de la place (cette banlieue de Cochabamba voit la ville avancer de plus en plus) et au niveau de la couverture du sol. Pour l'épinard, il faut

attendre deux mois pour pouvoir faire la première coupe, puis, si la parcelle donne bien, une coupe toutes les deux à trois semaines est possible, et cela durant huit mois à un an. L'épinard reste une denrée intéressante car peu de producteurs en Bolivie le cultivent et la culture peut s'étaler sur toute l'année.

Actuellement, l'association préfère la vente directe sur les marchés car les grossistes et les intermédiaires prennent la marchandise à des prix dérisoires : 12kg d'épinards partent pour 60 B\$, c'est-à-dire 8 euros !!! Une autre problématique rencontrée est le fait que les jeunes sont de plus en plus attirés par les villes et leurs artifices. Difficile de trouver le métier alléchant à ce prix-là !

L'association aimerait commencer à sécher les épinards afin de réduire les pertes. Idéalement, il leur faudrait un four à gaz ou électrique car le four solaire ne convient pas, les variations de température sont trop importantes. Ils aimeraient également développer le volet transformations (faire des cakes à l'épinard par exemple, à vendre pour des petits déjeuners scolaires, cakes par ailleurs délicieux que nous avons goûtés lors de notre visite). L'idée de fournir des paniers les tente mais demande du temps et de l'énergie pour démarrer le projet. Pour le moment, les invendus sont « perdus », ils servent à nourrir les animaux ou sont compostés pour nourrir le sol.

L'achat des semences se fait par l'association. Elles viennent du Chili, de l'Argentine, et une partie produite par l'association elle-même. Celle-ci essaie de mettre un SPG (que je développerai plus loin) en place, démarche qui s'avère difficile car la municipalité ne se montre pas très intéressée.

L'association achète toute la production et se charge de la revente. Une fois les chauffeurs, les vendeuses, les trieuses payées, ce qui reste va à l'association. Elle est propriétaire du système d'irrigation et fait payer une contribution à chaque fois que certains veulent l'utiliser ce qui permet d'avoir un fond pour entretenir et renouveler le matériel si nécessaire. Au départ, les affiliés payaient une cotisation. L'association a par ailleurs bénéficié d'une aide de Frères des Hommes pour l'infrastructure (ordinateur, camionnette).

APRHOBUM organise également une garderie d'enfants, ce qui permet aux femmes une plus grande liberté et autonomie.

Comme toutes les associations visitées, elle ne bénéficie pas vraiment d'une reconnaissance particulière liée à son mode de culture écologique.

La visite des jardins est particulièrement agréable, nous découvrons des herbes inconnues, des plantes médicinales et on sent une réelle passion et fierté chez nos hôtes. Fierté de connaître leurs plantes, fierté de tirer sous nos yeux des radis énormes hors de terre et de nous les offrir avec un sourire ravi...

Nous retournons à La Paz, survol de l'Illimani, un des sommets du pays, il pointe à 6 462 mètres d'altitude. Les nuages ont joué le jeu et nous ont offert une vue superbe des sommets dégagés.

Troisième extrait : l'altiplano

Pour notre premier samedi, c'est sur l'altiplano (ce qui veut dire plaine d'altitude) que nous allons passer la journée ! Nous partons avec Giovanni, un des ingénieurs de l'AOPEB et bien sûr Cécile. Le soleil rayonne, le fond de l'air est frais, n'oubliez pas que nous sommes de nouveau à plus de 4000 mètres ! Des kilomètres à perte de vue de prairies et de collines environnantes et toujours, en arrière-plan, la Cordillera Real qui culmine... Et bien que nous nous tartinions de crème solaire, j'ai quand même réussi à me faire brûler l'oreille !

Nous débutons la journée par chiquer de la coca ! Une petite poignée de feuilles, une pincée d'une boule verdâtre (pâte de bananes broyées, mélangées à de la menthe) qui optimise l'absorption des substances et anesthésie un peu la zone où vous mâchez, et je vous assure, pas l'ombre d'un mal de tête ni de nausées sur tout le long de la journée ! Pas non plus, je vous rassure, d'effet extraordinaire. Les feuilles de coca sont beaucoup plus intéressantes qu'il n'y paraît, je vous invite à faire quelques recherches sur ses propriétés. Je parle ici bien sûr des feuilles et non de la substance extraite après transformation dans un laboratoire. Il y a des nuances certaines et les raccourcis que tentent de faire nos amis les americanos afin de justifier leurs intrusions musclées dans les gestions sud-américaines sont un peu trop faciles à mon goût !

Le premier lieu visité est une étable récemment construite. Cette étable peut abriter six vaches. Elle appartient à une association qui regroupe une vingtaine de familles, propriétaires d'une centaine de vaches. D'autres étables sont en voie de construction. Le financement dépend à 70 % de diverses ONG et de 30% des éleveurs eux-mêmes. L'association est jeune, elle n'a qu'un an. Une douzaine d'organisations du même type existent dans les environs et en tout, 37 étables ont déjà vu le jour. Les éleveurs espèrent développer également le volet médication naturelle des bovins. Actuellement, la production laitière est presque totalement transformée en crillo, genre de féta de vache. Ces petites roues de fromage sont vendues dans les marchés de Batallas et La Paz. Dans le futur, cette association espère pouvoir trouver un débouché pour le lait, afin de se consacrer uniquement à la production laitière et ne pas avoir à investir dans la transformation à plus grande échelle. La mise en commun des divers producteurs se concentre sur les étables, une partie du matériel et le soin des animaux. Cela comporte entre autres, afin de répondre aux normes écologiques (en vue d'obtenir la mention biologique), la construction de clôtures. Traditionnellement, les vaches étaient surveillées par un berger ou reliées par un anneau dans les narines à un piquet, pratique à bannir s'ils veulent obtenir la mention. La race la plus souvent rencontrée lors de notre voyage est la vache créole, petite et rustique. Le matériel partagé est la machine qui leur sert à couper le sillage (tiges de fèves des marais), ainsi que la machine à emballer les fromages. Les tiges de fèves des marais séchées leur servent également de litière.

Lorsque nous sortons de l'étable, des petites mamitas arrivent à notre rencontre. Elles étalent une couverture multicolore sur l'herbe rase de la plaine, y déversent le contenu de leurs baluchons attachés sur leur dos : pommes de terres fumantes, pâtes, bananes plantains et fèves des marais forment un gros tas fumant.

Une assiette surplombe le tout contenant une sauce à base de paprika, chili, oignons et œufs. Nous recevons un morceau de truite frite et sommes invités à partager le repas. Le plus ancien le débute par une prière dans laquelle Dieu est remercié d'avoir envoyé des amis et prié de nous accompagner lors de notre voyage et de nous ramener sains et saufs chez nous. C'était un moment magique, assis parmi ces producteurs, sous le soleil et dans le vent, partager un repas fait par ces mamitas, les enfants venant se joindre à nous... on était comme à la maison !



Nous reprenons la route, l'étape suivante étant une rencontre avec le señor Juan Domingo Ruedo, directeur de l'université qui forme entre autres des ingénieurs agro-alimentaires et des vétérinaires. Le but de l'université implantée à Batallas est essentiellement de fournir une formation aux enfants des agriculteurs de cette zone. Les valeurs de cette université catholique sont résumées en quatre points : la création, les valeurs humaines, la coopération et le respect de la société. L'enseignement est surtout basé sur l'écologie, les compétences dans le respect de la nature. Ils mettent également un accent important sur les valeurs et méthodes de culture ancestrales. L'échange est interuniversitaire, entre universités nationales mais également internationales. Les études s'étalent sur quatre années et demie, elles sont basées sur la théorie mais le volet pratique y trouve aussi une grande importance. Les étudiants ont deux jours par semaine de travail de terrain, l'université ayant ses propres terrains où les étudiants passent, de manière rotative, un mois en maraîchage, un mois en ferme laitière, un mois en élevage, etc. Les produits sont commercialisés et très réputés, jusque dans la capitale.

Giovanni nous emmène ensuite plus loin vers le lac Titicaca et nous profitons d'une pause pour prendre un verre dans une véranda surplombant le lac. Nous y voilà, ce lac au nom qui fait rire tous les enfants du monde, **Titicaca !**

Quatrième extrait: autour du Titicaca

En route pour le retour vers La Paz : arrêt chez Lucas qui cultive les terres familiales. Depuis 2010, suite à une formation organisée par l'AOPEB, Lucas s'est installé en agriculture bio. Depuis il est également devenu promoteur de l'agriculture bio de la région. Une quarantaine de familles se sont associées et une bonne partie d'entre elles se sont mises sous certificat SPG. Quelques-unes d'entre elles se sont démotivées car les résultats sont lents à venir et elles se sont découragées. Lucas nous dit que pour lui, les retombées positives suite à son changement de direction commencent seulement à arriver, même si, de nouveau, il reconnaît que le bio n'a pas encore réellement de reconnaissance auprès du grand public. Sa production de légumes est vendue à la ferme et sur le marché de Batallas,

mais uniquement en circuit court. Pour lui, la transmission est une valeur fondamentale, notamment au sujet des techniques et manières de travailler.

Il nous explique également les deux techniques employées en Bolivie pour conserver les pommes de terre sous forme déshydratées. Etonnant comme chaque coin sur terre a développé des méthodes ingénieuses avec les moyens du bord ! Une des techniques consiste à laisser la dernière récolte à l'extérieur. La température chute durant la nuit, les pommes de terre gèlent, puis s'ensuit le dégel au soleil durant le jour. Et cela plusieurs jours durant, l'eau des pommes de terre s'évacuant au fur et à mesure, aidées en cela par le fait que les gens viennent les piétiner afin d'accélérer ce processus de dégorgement. Le résultat est un petit tubercule noir, qui ne contient plus que l'amidon de la pomme-de-terre, dur comme de la pierre, qui se conservera longtemps, au-delà de l'année !

Très humble, il reconnaît que cela n'est pas facile depuis la reconversion, mais il répète son contentement et sa conviction d'avoir fait le bon choix.

La saison des pluies devrait déjà être en route depuis le mois de décembre, elle se fait attendre. Partout, les paysans en parlent, certains imputent ce retard au réchauffement climatique, d'autres au phénomène du Nino, d'autres encore à un mélange des deux... Toujours est-il qu'il fait sec, alors que sur les terres amazoniennes, à l'est du pays, il pleut à seaux et il y a des inondations....



Dernier endroit à visiter lors de cette longue journée : chez Mario Quispe. Petit producteur indépendant, il cultive une parcelle magnifique durant toute l'année. Lui aussi a été formé par l'école des promoteurs de l'AOPEB, et c'est très fier qu'il nous sort ses diplômes et certificats de formations. Mario a entamé une conversion depuis 2011 et a obtenu son certificat d'agriculture biologique en 2014. Il est maintenant représentant du SPG dans sa région et est en reconversion bio pour sa production laitière.

Sa parcelle luxuriante regorge de légumes. Il travaille en circuit court : les consommateurs, environ cinq par semaine, viennent s'approvisionner directement dans le jardin.



Nous sommes fin de journée, le vent souffle, n'oubliez pas que nous nous situons sur un plateau et aucun arbre ou quoi que ce soit n'est là pour un peu freiner son haleine glaciale. Cette oasis de verdure légumière nous paraît d'autant plus belle dans de telles conditions. Mario irrigue peu, et essentiellement au goutte à goutte. Son sol est fertilisé avec de l'humus et la tourbe des alentours est incorporée au sol afin d'aider celui-ci à maintenir une certaine humidité. Durant l'hiver, la parcelle est occupée par des oignons.

Retour à La Paz : ville sous une lumière incroyable, l'illimani ensoleillé au loin et la pleine lune qui se lève... Moi qui n'aime guère les villes, je dois bien avouer que le spectacle m'a impressionnée ! En nous approchant du haut de la ville, de cette partie appelée El Alto, nous sommes intrigués par un genre d'épouvantails pendus aux réverbères ou à de simples poteaux. D'ailleurs, le premier entr'aperçu ressemblait tellement à un homme que j'ai vraiment cru que c'en était un ! Cécile et Giovanni nous expliquent que les habitants des divers quartiers ne plaisantent pas avec les vols et ces simulacres de pendaisons sont là pour dissuader d'éventuels voleurs et leur dire ce qui les attend si l'envie les prenait de venir visiter le quartier...

Les routes sont bordées, comme partout dans les pays en voie de développement, de vendeurs ambulants, va-et-vient incessants et scènes insolites... sans oublier les couleurs typiquement andines, le tout baignant dans un halo de poussière jaune. Difficile de circuler sans remarquer les slogans électoraux peints sur toutes les surfaces disponibles ! Murs, rochers, macadam, tout et n'importe quoi sert de support pour vanter le « si » ou le « no » à la possibilité que Evo Morales, président en place depuis 2006, puisse se représenter pour un quatrième mandat. Le référendum approche et tout le pays affiche ses positions. Jusque dans le plus petit pueblo et même en plein milieu de l'altiplano, sur un rocher bordant un chemin où ne doit passer qu'une dizaine de personnes par jour, vous pouvez voir « Con Evo SI » et juste à côté « Con Evo NO » !

Dernier soir en Bolivie pour Cécile qui repart le lendemain pour la Belgique. Nous nous réjouissons de retrouver Nancy (une des coordinatrices de l'AOPÉB que nous avons rencontrée chez nous à la ferme l'année dernière) qui nous promet de nous emmener dans un chouette endroit pour souper. Quelle déception ! Au lieu du petit resto sympa et bien

local auquel nous nous attendions, nous sommes entraînés dans un sous-sol de galerie commerciale, où le consommateur se trouve encerclé d'échoppes de fast-food... D'ailleurs ça n'a pas pardonné... Serge passera à nouveau 24h à être au lit, à rendre tripes et boyaux...

Cinquième extrait: Alasitas et, de nouveau, La Paz

Dimanche 24 janvier ! Nous sommes là depuis quatre jours et l'excitation dans les rues n'a cessé de monter. Nous entendons parler d'Alasitas depuis notre arrivée. Dès l'aube, le vacarme au bas de l'hôtel est différent des autres jours ! Aucun klaxon ni vrombissement de camion poussif, mais des jacassements et des palabres à ne plus finir... Mais qu'est-ce donc ?

La place au pied de l'hôtel et les rues aux alentours sont noires de monde : échoppes de miniatures, marchands de sucreries et d'autres gourmandises, femmes et hommes palabrant jonchent les rues et trottoirs. La voilà cette fameuse fête d'Alasitas qui débute ce jour et va durer durant quelques semaines.

Alasitas veut dire « achète-moi », et remonte à l'époque Inca. A l'origine, la fête avait lieu au moment de l'équinoxe du printemps (le 21 septembre dans l'hémisphère sud) et célébrait l'abondance des cultures. Depuis, la date a été changée par les colons espagnols et les campesinos décidèrent dès lors de tourner la fête en dérision.



D'une fête qui était surtout dédiée à espérer des cultures abondantes, elle est devenue un moment où la notion de faste s'étend à tout ce qu'on peut imaginer : du souhait de construction, de voyage, d'argent à celui de diplômes les plus variés et certificats de tous genres !

Le tout se retrouve en miniature et s'achète, avant de passer se faire « bénir » afin de pouvoir espérer voir se réaliser le ou les souhaits. Vous pouvez ainsi trouver, le tout en miniatures : des camions, des avions, des maisons, en construction ou terminées, des outils, des liasses de billets, des bébés, des casiers de bouteilles, des corbeilles de fruits et légumes, des diplômes, etc etc mais aussi des certificats de mariage, de divorce et même de décès ! Les statues du dieu Ekeko sont omniprésentes, lui qui est le dieu de l'abondance.

Et c'est durant des heures que je me suis frayé un chemin à travers la foule compacte au son des « dólares, dólares » et des cris et exclamations de la foule... Une flopée de diplômes pour ma nièce Maïlys qui termine sa rhéto, une cuisinière en miniature pour Laïyna qui s'est découvert une passion pour la pâtisserie, des outils en miniature pour Yanosch et une collections de visas, passeports et cartes bancaires pour mon filleul Alexandre qui sillonne l'Amérique du sud sans oublier des babioles pour d'autres. A midi pile, passage

auprès d'une des « yatiri », genre de chamane, qui va nous bénir ainsi que tous nos objets : cotillons, confettis et pétales de fleurs sont dispersés sur nos têtes et sur les miniatures, ensuite tournoiement d'un brasero fumant d'encens, pour terminer avec une aspersion d'un liquide rouge et puis d'un blanc, le tout accompagné d'une formule psalmodiée où la vierge Marie et la Pachamama se disputent la vedette ! Voilà ! Nous voici assurés d'une belle année à venir !

Lundi matin, nouvelle semaine, nouvelles expériences et horizons ! Nous rencontrons Marcos, belge résidant en Bolivie depuis une quarantaine d'années et originaire de ... la même commune bruxelloise que Serge ! Les parents de Serge ont fort probablement été acheter leurs pains dans la boulangerie tenue alors par les parents de Marcos ! Le monde n'est qu'un village.... C'est avec Marcos que nous allons passer les jours à venir.

Nous partons avec lui visiter l'AFLOPHA, association de femmes qui regroupe actuellement 37 membres actives à Achocalla. Lupe, fille de Encarnacion qui est la présidente, nous accueille et répond à nos questions. Cette association existe depuis 10 ans. Comme toutes les associations que nous avons rencontrées lors de nos visites, elle base ses échanges et sa production sur le respect de la terre, les techniques de cultures ancestrales tout en y ajoutant des techniques plus récentes. Les plantes médicinales et locales sont également cultivées et maintenues dans la transmission de savoir. Les membres de l'Aflopha ont essentiellement une production horticole, y compris des céréales et des tubercules.

Le siège de l'AFLOPHA se situe non loin de La Paz sur un flanc de colline. Les champs en étages et les serres sont irrigués grâce à de l'eau de source. Malheureusement, la ville s'approche de plus en plus et les terres risquent de se retrouver accaparées par des citadins en manque d'air plus pur tout en étant à proximité de la ville.

Les membres utilisent des engrais et pesticides naturels qui sont bien souvent produits en grosses quantités, ensemble, ce qui permet de gagner du temps et qui revient moins cher. Les productrices développent et utilisent de plus en plus leurs propres semences, ce qui accroît aussi la résistance aux nuisibles.

L'association vend actuellement le frais à une école d'hôtellerie, le contact a été établi lors d'un salon organisé par le ministère de l'agriculture. L'école se dit satisfaite de la qualité gustative des produits tout en reconnaissant que visuellement, les légumes sont moins « esthétiques ». L'association est toujours en recherche de débouchés en circuit court. Elle a de plus en plus d'excédents d'où la nécessité de transformation. Depuis un an, un atelier de transformation, principalement par le séchage, a démarré afin de limiter les pertes suite aux invendus. Les herbes aromatiques, les poivrons, petits pois, carottes etc sont apportés par les femmes, lavés, coupés et placés dans le séchoir.

D'autres légumes comme les bettes, le céleri, le persil, les carottes, les oignons et les potirons sont transformés après séchage en farine, et ce pour en faire des soupes déshydratées. L'association a reçu le financement de l'AOPEB pour lancer le projet. Le séchoir est également utilisé pour des flocons de quinoa, de la viande de lama, des fruits tels que les papayes, les pommes et les ananas (ceux-ci proviennent d'autres producteurs, également membres de l'AOPEB).

Les sachets portent les mentions du SPG (promis, c'est développé plus loin...) et de l'agriculture écologique. Nous terminons la visite par un petit tour dans une des fermes, qui a

entre autres un élevage de cochons d'inde, mets apprécié en Bolivie et dont les déjections sont également intéressantes pour les cultures.

Le deuxième projet est... juste de l'autre côté du mur : ACSHA, association également membre de l'AOPEB, regroupe également des femmes maraîchères. Au départ, les deux associations ne faisaient qu'une puis, suite à certaines divergences, elles se sont scindées en deux...

Les difficultés rencontrées par les membres de l'ACSHA sont les mêmes que celles que nous avons rencontrées dans les projets jusqu'alors. Revient toujours ce manque de connaissances de la part du grand public au sujet de la différence de qualité que représentent les aliments en bio.

Dans cette association, les surplus sont également transformés : ici les femmes ont opté pour des bocaux au vinaigre. Nous leur suggérons d'y ajouter une recette ou deux, les andins n'étant pas particulièrement habitués à consommer ce genre d'aliments.

Eugenia, notre guide du moment aborde un nouveau sujet pour nous : l'importance pour ces femmes de s'associer, de s'éduquer et ... d'arriver à tenir tête à leurs hommes ! Au début, nous raconte-t-elle, les hommes ont vraiment eu du mal à se faire à l'idée que la femme puisse sortir de la maison et surtout de sa cuisine afin d'aller s'organiser, monter un projet, s'exprimer et s'instruire lors des formations organisées. D'ailleurs, elle nous fait remarquer qu'elle est la seule de l'association à porter un pantalon, les autres femmes sont toujours en jupe ! Elle estime à environ un tiers, les femmes de l'association qui osent prendre un avis contraire à celui de leur homme ! Peu de femmes poursuivent leurs études au-delà de l'école primaire. Elle-même a presque terminé ses secondaires. Eugenia se réjouit du mouvement du gouvernement actuel qui encourage le développement des femmes en ce sens.

Malgré les difficultés de ce chemin atypique mené par les femmes de l'association, Eugenia nous explique que pour elles, elles sont convaincues par le bien fondé de leurs actions : notre sol est vivant, nous dit-elle ...

La matinée se termine par la visite des parcelles de Petrona, membre de l'AFLOPHA. Elle a également été formée dans diverses écoles d'agriculture et a suivi les cours de l'AOPEB. Elle fabrique ses intrants et du bokashi comme fertilisant. Elle nous montre entre autres une parcelle qu'elle a laissée 20 ans en jachère car avait été cultivée de manière chimique. Le sol était mort ! Les plants de pommes de terre sont justement en fleurs au moment de notre passage : les différents dégradés de mauve s'entrecoupent de quelques fleurs blanches... quel spectacle !

Petrona, bien que très éduquée aux sujet des techniques horticoles écologiques n'hésite pas à suivre les anciens conseils : n'entre pas dans ton champ quand la lune est pleine ; écoute le chant du renard au mois d'août, il te dira quand semer ; si tel oiseau pond sur l'herbe, l'année sera bonne, par contre s'il pond sur le bois, il gèlera, et s'il pond sur la pierre, c'est la grêle qui tombera ; au mois d'août, si des éclairs viennent du lac Titicaca, la pluie sera bonne...

Cette maraîchère d'un âge avancé porte son chapeau traditionnel avec grâce. Elle rayonne d'un sourire tranquille et nous montre avec fierté ses parcelles.

Je ne vous ai d'ailleurs pas encore parlé du « costume traditionnel » des femmes boliviennes : il est réellement un de leurs symboles ! Ce costume a été imposé par le roi d'Espagne au XVIIIème siècle et se compose d'une jupe, une surjupe et d'une quantité de jupons. A cela s'ajoute une blouse et généralement un pull en laine. Bien souvent, la travailleuse y ajoute un tablier qui recouvre le tout. Les jours de fête, ces vêtements sont bien sûr d'une qualité supérieure et si possible chatoyants. Le châle qui recouvre le tout est très ouvragé pour les grandes occasions. Rares sont les femmes sans aguayo, ce fameux tissu multicolore, tissé à la main, qui sert de baluchon afin de transporter tout et n'importe quoi : courses, récolte, la coca ou le bébé. Aux pieds, un genre de ballerines, les cheveux sont longs et habituellement tressés en deux parties reliées dans le bas par un pompon en laine. Mais c'est surtout le couvre-chef foncé qui est une curiosité à lui seul : imaginez le chapeau melon des Dupont-Dupond posé sur la tête, aucune pince ou épingle ne le maintient en place. Vous devriez voir avec quelle grâce ces femmes se baissent... et le chapeau reste en équilibre ! Marcos nous explique que ces chapeaux peuvent valoir une fortune. Généralement, les femmes en ont un pour tous les jours, celui des occasions exceptionnelles peut valoir plusieurs centaines d'euros !

De retour à La Paz, nous dévorons un bon repas végétarien dont les légumes proviennent justement d'un des projets visité le matin même.

Puis, nous goûtons, le temps de deux arrêts, à la descente vers le bas de la ville en téléphérique : le métro aérien de la capitale ! Quelle vue ! Ames sensibles au vertige s'abstenir ! C'est vraiment impressionnant, on a eu l'impression de plonger dans le vide, suspendu au-dessus de cette ville ! Marcos demande au fils de Giovanni, notre chauffeur, de nous déposer au début d'un pont suspendu de la ville dont j'ai oublié le nom, afin que nous puissions le franchir à pied, ce pont étant une étape à traverser pour les nouveaux mariés !

Sixième extrait: Les Yungas et le chemin de la Mort

Accrochez-vous ! Nous embarquons dans un taxi partagé pour Caranavi, ville située dans les Yungas, au nord-ouest de la capitale. Nous allons parcourir quatre heures de route, dont une bonne partie sur ce qui est appelé ... camino de la muerte (le chemin de la mort).

Pour commencer, la route s'élève de la capitale en montant, toujours plus haut, nous passons un col, premiers troupeaux de lama en vue, et à nouveau, l'impression d'avoir changé de planète... nous sommes à près de 4700 mètres, les vitres du véhicule se ferment... brrr, il ne fait pas chaud, mais quel paysage !

Puis très vite commence la descente. Descente durant environ trois heures à une vitesse folle. Le paysage change à nouveau : de la plaine aride d'altitude, nous passons par un paysage embrumé, où ne poussent que des arbustes couverts de lichens : l'air est saturé d'humidité, nous sommes réellement dans les nuages, ce sont en réalité les vapeurs d'eau qui montent de l'Amazonie et se heurtent aux montagnes. Nuages... oui mais, ça veut dire aussi qu'on n'y voit rien ! Mais pas grave, notre chauffeur (qui par ailleurs a l'air d'avoir 16 ans) continue sa course folle dans les tournants. Il suit... la ligne jaune au centre de la route !!! Je vous jure !

Et la descente folle se poursuit : bientôt, nous sortons de ces nuages et là : waaaahhhh, quel paysage : des montagnes à perte de vue, couvertes d'une végétation luxuriante, avec le torrent qui gronde au fond de la vallée.

Les camions se succèdent, notre chauffeur n'a pas l'air de supporter l'idée qu'il y en ait un seul qu'il ne dépasse pas ! Les vitres sont à nouveau abaissées : il commence à faire chaud !



Puis soudain, un panneau routier : on vous prie de rouler... à gauche ! Eh oui, ces Boliviens ont du bon sens : le ravin est à notre gauche, logique que le chauffeur ait le ravin de son côté ! Ce tronçon dure un bon moment et finalement, on s'habitue vite au fait d'être à gauche.... Oui, sauf que je suis assise juste derrière le chauffeur, et que, franchement, quand on croise un camion, je ne sais pas trop... mais la route - qui n'est d'ailleurs pas encore terminée et en grande partie en état pitoyable - a l'air de s'effriter sous les roues... N'y pensons pas, admirons le paysage, enfin tant que les nuages de poussière nous le permettent ! L'asphalte n'est plus qu'un souvenir, cela fait longtemps que la route n'est plus qu'un chantier...

Des colonnes de camions se succèdent, ils sont majoritairement sur le chemin Brésil-Pérou. D'ailleurs, le Brésil est un des financeurs de cette route (qui n'avance plus depuis des mois, problèmes de société qui a fait faillite...!) qui lui permet d'acheminer ses denrées vers le Pacifique. La végétation luxuriante sur les montagnes qui nous entourent est régulièrement trouée par de petites parcelles : des champs de coca nous apprend Marcos.

Nous arrivons à Caranavi en fin de journée avec... 30 minutes d'avance sur l'horaire ! Pas étonnant, à l'allure à laquelle nous avons roulé ! Et notre chauffeur repart aussi tôt vers La Paz, une fois son taxi plein. Deux allers-retours, voilà ce que ces chauffeurs essaient de faire chaque jour, et ce le plus vite possible car rouler de nuit sur cette route est encore plus une vraie folie...

La douche du jour est plus qu'attendue ! En quelques heures, nous sommes passés des hauteurs andines à cette zone pré-amazonienne qui se trouve à environ 1000 m d'altitude ! Et la chaleur y est écrasante et lourde, même les locaux s'en plaignent. Ici aussi, la saison des pluies tarde...

La nuit tombe, nous retrouvons Edgar, un des représentants de l'AOPÉB ici, Edgar que nous avons déjà rencontré à la ferme chez nous lors d'une visite d'un groupe de Gembloux dont il faisait partie ! Décidément, on en connaît déjà pas mal, des Boliviens !

Nous passons saluer des connaissances de Marcos dans les bureaux de Lobodis, une entreprise française qui commercialise équitablement le café local. Mmmh, cet arôme, enfin un bon café ! Etonnant, comme les locaux adorent la merde Nescafé et ne sont pas du tout attirés par ce nectar...

Cette nuit, la pluie, ou plutôt un torrent tropical, est tombée, cela a à peine permis à l'air de se rafraîchir... je crois que je préfère quand même la fraîcheur des hauteurs...

Nous débutons cette journée par une visite des bureaux de CELCCAR (Central Local de Cooperativas Agropecuarias Caranavi), la centrale locale de coopératives agricoles. Don Herminio, président de la centrale, nous raconte.... Celccar regroupe 11 coopératives, essentiellement constituées de producteurs de café, agrumes, miel, bananes et bananes plantain. En plus de cela, les producteurs produisent, mais plus pour une consommation locale : du manioc, du riz, des avocats et des mangues. Les femmes accordent aussi beaucoup d'importance à l'horticulture.

Celccar est entre autres soutenu depuis huit ans par la coopération suédoise. Ils ont travaillé sur le renforcement organisationnel, les certifications, l'autogestion, le développement de la femme (sous forme d'ateliers : coopérativisme, droits, informatique, auto-valorisation, etc.). Actuellement, ils sont dans la dernière phase de travail avec ce soutien et concentrent surtout leur énergie sur le thème de la sécurité alimentaire et la famille.

La coopérative existe depuis 50 ans. Elle est en pleine croissance. Les revenus proviennent surtout de l'exportation du café, du petit café de la ville (qui a été ouvert afin d'ouvrir les habitants au goût du vrai café), de diverses locations de bâtiments commerciaux ainsi que d'une pépinière où peuvent venir s'approvisionner les membres de la coopérative. Le revenu permet de s'affilier à certaines organisations de coopérations.

Ensuite, don Herminio demande à Serge de présenter son travail ici en Belgique et ce qui l'a motivé à venir en Bolivie.

Nous avons également l'occasion d'aborder les différences entre paysans et agriculteurs, car Serge les intrigue en pointant bien la différence entre le mot paysan, agriculteur et exploitant agricole. En Bolivie, il y avait avant le terme « indios »=indien, ce qui était très péjoratif car l'indien était l'esclave qui venait chercher du travail dans les haciendas. Puis, tous ceux qui travaillaient la terre se sont vus traiter de la sorte. Les paysans se sont battus pour que le vrai terme de « campesino » retrouve sa place et non plus indios.

Actuellement, suite à un référendum qui date d'il y a quelques années, il est interdit en Bolivie de posséder plus de 5000 ha à une seule personne. Cela dans le but d'éviter de trop grosses exploitations, mais il est facile de contourner le système : dans l'est du pays, en région plus tropicale, il n'est pas rare de rencontrer des exploitations gigantesques de 20000 ha, mais oui ! Facile : 5000 à l'homme, 5000 à la femme, et les enfants ont chacun 5000 ! C'est d'ailleurs dans cette zone du pays que les cultures d'OGM sont les plus répandues.

La problématique de l'exode des jeunes vers les villes, voire l'étranger, les préoccupe beaucoup : On estime environ à 1 million les Boliviens expatriés vers des pays comme l'Espagne et l'Italie. Ils travaillent en général comme des esclaves tant ils sont sous-payés

dans l'agriculture ou comme femmes de ménage, sans oublier le million aux Etats-Unis et un autre en Argentine.

Septième extrait : le Système Participatif de Garantie (SPG)

Edgar nous présente alors leur Système Participatif de Garantie. Cela fait déjà un bon moment que Serge me rabâche les oreilles avec le SPG sans que je n'aie vraiment compris en quoi il consiste. Eh oui, on peut partager la vie de quelqu'un depuis vingt ans et ne pas toujours comprendre ce qu'il raconte ! Il faut dire aussi que nous ne fonctionnons pas de la même manière ! Et l'explication d'Edgar m'a beaucoup aidée : simple et structurée, voilà ce qui va droit à mon cerveau !

Le système du SPG est une des premières lois qui a été votée par Evo Morales en 2006. Cette loi porte sur la régulation et la promotion de la production. Sur base de cette loi est né un système de certification qui n'a de valeur que dans le pays même.

A Caranavi, le SPG a débuté en 2007. Le démarrage a pris beaucoup de temps. Jusqu'en 2010, ils étaient plutôt en mode observation, ils voulaient s'inspirer des règles internationales mais tout en y introduisant une idée de participation. Par exemple, ils y ont introduit la notion de la relation entre le producteur et le consommateur ainsi que l'élément confiance.

Vers 2010-2011, le volet relationnel s'est encore plus développé. En fait la loi de 2006 est assez vague, elle ne fait que stipuler qu'il peut y avoir un système de garantie alternatif. C'était d'ailleurs appelé le SAG, système alternatif de garantie.

Vers 2012 est arrivée la notion de la norme technique, ainsi que la notion de la participation, ce qui a créé le SPG.

Ce système se base sur des principes fondateurs qui sont partagés par tous :

- Le producteur consomme d'abord, se nourrit correctement et commercialise le reste. Pas question de produire pour autrui et se nourrir avec autre chose pour le producteur de l'endroit. Toute la famille participe, la femme, l'homme et les enfants. Lors de l'évaluation, plusieurs aspects sont « contrôlés » : la manière de vivre de la famille, son « écologie » au quotidien, son impact sur la communauté, les produits ménagers employés, etc.
- Il y a une transparence entre les consommateurs, les producteurs et les autorités. A cela s'ajoute la notion de confiance, d'horizontalité. Et le tout se base sur un apprentissage en continu.

Dans la norme, cinq dimensions sont prises en compte :

- 1) La production, technologie : Par exemple, récupération des semences et respect des connaissances ancestrales.
- 2) Environnement : Pollution, air, eau (en amont et en aval, par exemple : lorsque les graines de café sont récoltées, elles vont passer par différentes étapes avant de pouvoir être torréfiées et commercialisées. Une des étapes consiste entre autres par faire tremper les graines ce qui laisse une eau extrêmement acide. Pas question de

laisser cette eau se déverser sans en subir de graves conséquences au niveau écologique)

3) Socio-culturel : le paysan vit dans ses coutumes, dans une communauté, il suit des formations et s'engage aussi à transmettre son savoir.

4) Économique : Commercialisation la plus participative possible, pas de « concurrence », et le plus possible ensemble.

5) Politique : intégrer les autorités municipales, du département etc.

La norme légale inclut les cinq dimensions et les évaluations doivent se faire autour de ces cinq dimensions. L'idée est que le producteur soit réellement évalué dans un ensemble, et non seulement sur sa production comme la plupart des méthodes de certification.

Afin que la certification puisse avoir lieu, différents acteurs vont intervenir :

1 - L'évaluateur : C'est une personne de la communauté, élue par celle-ci. Elle est chargée d'aller chercher des informations au sujet des cinq dimensions et des principes établis chez le producteur (cela se fait sur base de fiches préétablies). Tout ce qui est produit sur place et tout ce qui tourne autour de cette production est pris en considération. Idéalement, l'évaluateur devrait toujours aller contrôler une communauté qui n'est pas la sienne, faire une évaluation croisée. L'évaluateur récolte ces fiches et les fait parvenir au comité de garantie.

2 - Comité de garantie : celui-ci se situe au niveau de la municipalité. Il est composé de minimum trois personnes (toujours un chiffre impair). Parmi ces membres, il faut y retrouver un scientifique, un producteur, un consommateur, un membre de la municipalité. Toute personne privée ou morale (par exemple une ONG) peut se retrouver dans ce comité.

Ce comité va évaluer les fiches reçues et va en faire une contre-évaluation (par exemple analyser les sols). En fonction des résultats, le comité attribue soit le label biologique soit le label « en transition ». Toutes les candidatures ne sont pas réévaluées par le comité, environ 20 % des demandes sont contrôlées, elles sont choisies au hasard. Ces réévaluations sont annuelles. Il faut savoir qu'au niveau de la certification à l'échelle internationale seulement 10% des candidatures sont réévaluées.

Le comité va effectuer ses réévaluations aussi bien sur papier (les fiches) que sur le terrain. Et la visite sur le terrain peut les amener à modifier ce qui a été inscrit sur les fiches.

(Serge intervient à ce point pour ajouter que pour lui, il serait intéressant, en cas de soucis lors de la réévaluation, que les solutions soient trouvées avec le producteur et que cette réévaluation ne soit pas seulement punitive mais positive et constructive.)

3 - Le représentant du SPG (souvent l'AOPEB) amène la demande de la certification au SENASAG (~AFSCA bolivien... Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria/Service national de la santé agricole et de la sécurité alimentaire).

4 - Celui-ci réévalue tout le système. 30 % des demandes sont réévaluées. Actuellement, cette étape est financée par le ministère. En fait, personne ne veut être responsable de la certification finale, le bourgmestre ne veut pas se charger

de ça et le ministère remet tout ça sur le compte du SENASAG. Celui-ci, qui fait partie du ministère de l'agriculture, effectue un contrôle sanitaire. C'est lui qui émet la certification finale. Le CNAPE, qui fait aussi partie du ministère de l'agriculture, est là quant à lui pour promouvoir l'agriculture biologique. Mais en réalité, lorsque le SENASAG reçoit des commentaires ou des suggestions, il renvoie le tout au CNAPE qui complique la norme !

Toutes les explications d'Edgar qui jusque-là m'ont emballée me laissent perplexe : Pourquoi avoir introduit toute cette technocratie alors que tout le début de la démarche est tellement local et comporte tellement de points positifs : responsabilisation des consommateurs, des producteurs et des autorités locales ?

Le seul avantage de ce système est que cela revient moins cher au producteur : une certification par le SENASAG revient à 120\$ alors que la certification internationale revient à 4000\$!!!

Le gouvernement bolivien actuel ne vise que la souveraineté alimentaire, et ce, à n'importe quel prix! Il n'a cure de l'écologie. En 2015, Evo Morales a demandé à l'AOPEB s'ils pouvaient garantir la souveraineté alimentaire du pays. Il est évident qu'aux conditions actuelles, il est impossible que les petits producteurs puissent la garantir alors que l'agro-industrie a répondu présent!

Actuellement, une nouvelle loi qui prend en compte la protection du consommateur vient de sortir et l'AOPEB essaie de voir si il n'y aurait pas moyen de passer par elle pour récupérer la dernière étape.

Un des participants à la réunion nous fait savoir que, ironie du sort, c'est bien souvent l'AOPEB qui déjà maintenant, imprime et signe les certificats. Qu'en est-il de l'opinion internationale concernant cette manière de certification ?

A ce jour, en 2016, l'AOPEB (Association des organisations de producteurs écologiques de Bolivie) est le représentant de l'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movement). L'IFOAM quant à elle estime qu'il est nécessaire d'impliquer le politique au niveau de la certification mais pas de cette manière.



Comme je vois, il n'y a pas que mon pauvre homme qui se casse la tête pour trouver une solution à une certification plus juste et transparente !

Après cette matinée éminemment instructive et cérébrale, nous nous rendons dans une gargote pour y déguster des plats... locaux ! Nous avons le choix entre un poisson-chat

qui mesure environ deux mètres de long (un morceau...), un genre de cochon sauvage ou du...boa ! Vu mon amour pour les reptiles, je choisis le poisson mais goûte néanmoins un morceau de boa que Serge attaque : délicieux ! Entre la chair du poulet et du poisson, tendre à souhait, décidément ça vaut la peine de lui échapper pour le manger celui-là !

Nous consacrons l'après-midi à visiter la pépinière, une plantation d'agrumes et un centre de transformation de ceux-ci en jus (malheureusement les propriétaires n'étaient pas là, mais les minuscules insectes qui m'ont dévoré les jambes, oui!).

Le mercredi nous amène encore plus loin dans les collines : nous nous rendons dans une plantation de café où a lieu une formation organisée par l'AOPEB à l'intention de jeunes adultes, fils et filles de paysans. Ceci dans un but de les ré-intéresser à la paysannerie et de leur apprendre diverses techniques d'agriculture plus respectueuses de l'environnement telles que la bouillie bordelaise, quand et comment l'utiliser etc. Nous traversons des zones absolument époustouflantes, à la végétation luxuriante et où de gigantesques papillons de diverses couleurs volettent de fleurs en fleurs... La matinée se déroule sur un coteau en pente raide où nous rejoignons le groupe déjà au travail. L'après-midi se déroule à la ferme, à l'ombre (il fait environ 32 degrés et tout le monde a envie de piquer du nez...) où les jeunes assistent à un cours théorique suivi d'une conférence de Serge en espagnol (mais non !, je rigole, Marco traduit bien évidemment!) fortement appréciée et commentée par la suite. La nuit est déjà tombée lorsque nous reprenons la route pour Caranavi.

Ce jeudi est notre jour de retour vers la capitale. Serge s'entretient durant la matinée avec Edgar et avant de reprendre la route, nous dégustons un dernier frappucino.... mmmh, un café-glacé-glacé, trop bon !

Huitième et dernier extrait : au revoir, Bolivie

Le retour vers La Paz est aussi étrange et déroutant que l'aller... Cette fois-ci le chauffeur est un peu plus âgé mais... la señorita qui se trouve à ses côtés lui fait souvent tourner la tête ! Regarde ta route, ne cesse de dire Serge !

Curieusement, c'est moi cette fois qui ai du mal à me faire à ce dénivelé : mal de tête et nausées sont au rendez-vous à notre arrivée mais une pilule miracle, un peu de coca et le tout est oublié ! Et surtout un excellent souper où je goûte enfin au lama, waah, dommage que ça ne pousse pas chez nous ces bestioles !

La dernière matinée se fait séparément : Serge va encore visiter un projet (Flor de leche) tandis que moi, je me lance à l'assaut des boutiques d'artisanat : pulls, ponchos, capes, bonnets multicolores et autres sans oublier la ruelle des sorcelleries : boutiques vendant toutes sortes de poudres miracles et fœtus de lama momifiés accrochés aux devantures sont assez impressionnantes ! Nous nous retrouvons à midi pour un repas avec des représentants de l'AOPEB avant d'entamer une après-midi à deux, où nous sillonnons les ruelles à la recherche de merveilles à rapporter... Rendez-vous avec Giovanni aux bureaux de l'AOPEB en fin de journée où nos valises seront à l'abri durant notre périple à deux, deux sacs à dos nous accompagneront ce qui sera amplement suffisant ! Nous nous rendons ensuite chez Giovanni qui vit sur El Alto et qui nous a gentiment invités à passer une nuit chez lui où nous rencontrons sa famille. Ses enfants sont justement de retour pour les congés, ils

étudient tous les deux dans une ville frontalière au Pérou. Son accueil et ses conseils absolument charmants nous permettent de démarrer directement du bon arrêt de bus afin de commencer notre petit voyage à deux (voyage de noce, vingt en après...) ! A nous les grands espaces de Sajama et les paysages contrastés de l'isla del Sol !

Dix jours, c'est bien trop court...



Adieu paysages surréalistes, habitants rudes et résistants, immensités... voilà les mots qui résument notre périple... Et une question nous taraude, quand est-ce qu'on y retourne... ?

Cette magnifique expérience réalisée grâce à Frères des Hommes a réellement marqué mon cœur paysan : tous les gens de la terre, partout dans le monde, doivent faire face à la même solitude et aux mêmes difficultés ; même s'ils sont de plus en plus nombreux à créer l'espoir en se rassemblant, en agissant avec des coopératives et des organisations paysannes... Une même devise pour la Bolivie et la Belgique ! ***L'union fait la force*** est un proverbe et la devise nationale de la Belgique, la Bulgarie, l'Angola, la Bolivie, l'Andorre et Haïti.

Il est urgent de reconnaître les droits des paysans !

Mille mercis encore à Frères des Hommes Belgique pour ce voyage inoubliable : plus particulièrement à Cecilia Díaz et à Cécile Verbeeren et en Bolivie à Marc Devisscher, Nancy Coparicona Quispe , Edgard Alanoca Murga, Giovanni et à tous mes frères paysans et sœurs paysannes !

Je viens de terminer de lire le livre de Marcos (mon « voisin » de Molenbeek) : « Moi, Marc, Belge de Molenbeek, devenu Marcos, Bolivien des Haut-Plateau.... » par M. Devisscher

Cela m'a permis d'encore mieux comprendre l'excellent travail effectué par FDH Belgique, malgré si peu de moyens ! La Belgique consacre seulement 0,45% de son revenu National Brut au développement...