

C O N S O M M E R R E S P O N S A B L E ?

Jeu de rôle

L'alimentation

Jeu de la ficelle

« Petit déjeuner responsable ? »

C A N O P É



Artisans
du Monde
Pour un commerce équitable

Sommaire

3	Mise en œuvre du jeu
8	Fiches personnages

CONSOMMER RESPONSABLE ?

Jeu de rôle

L'ALIMENTATION

JEU DE LA FICELLE « PETIT DÉJEUNER RESPONSABLE ? »

Mise en œuvre du jeu

Mise en œuvre du jeu

DURÉE : 2 HEURES 30 MINUTES
PUBLIC : TOUT PUBLIC

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Saisir la complexité des échanges mondiaux.

À partir de la thématique de l'alimentation, le jeu révèle des liens indissociables entre les sphères économique, sociale, environnementale et politique de notre société. Il souligne également l'interdépendance entre les différentes populations de la planète face au phénomène de la globalisation et de l'économie de marché. Le jeu de la ficelle est un outil pédagogique fondé sur l'approche systémique, une démarche qui nous permet de comprendre comment fonctionnent les systèmes vivants, les sociétés, les groupes, les organisations, mais aussi de mieux cerner le rôle que nous pouvons y jouer, guidés par notre éthique.

Il s'agit, en effet, d'un outil de modélisation d'un système complexe – ici, la société de consommation et ses impacts – destiné tant à favoriser la compréhension des relations entre les éléments qui constituent ce système qu'à susciter un positionnement éthique de la part de chacun et chacune : en quoi suis-je concerné, responsable de cette situation, et que puis-je y changer ?

Ce jeu est fondé sur une démarche transdisciplinaire. Il est conçu pour relier différents processus d'éducation ou de sensibilisation à l'attention de différents types de publics : éducation formelle, éducation permanente, organisations de jeunesse, monde associatif dans son ensemble et public plus large.

Une collaboration transdisciplinaire nécessaire afin d'aborder la société contemporaine et la thématique de la consommation sous l'angle de l'approche systémique.

Le jeu de la ficelle souhaite mettre en évidence l'interdépendance des dimensions économique, sociale, culturelle, environnementale et politique et, également, l'interdépendance de l'ensemble des êtres humains.

HISTORIQUE DU JEU, DÉMARCHE, OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES, ORGANISATION

Le jeu de la ficelle est un jeu interactif qui permet de représenter, par une ficelle, les liens, implications et impacts de nos choix de consommation.

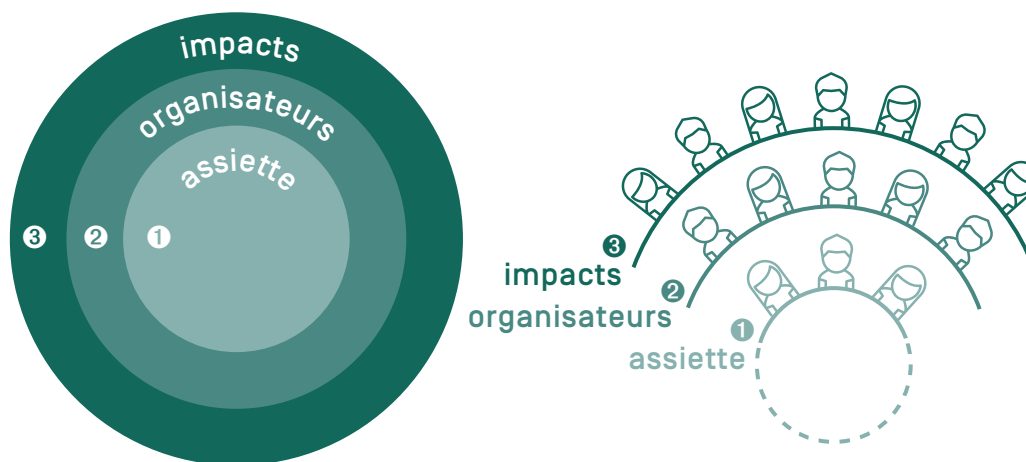
OBJECTIFS DU JEU

- Faire prendre conscience des impacts de notre modèle alimentaire sur l'environnement, la sphère socio-économique et la santé.
- Renforcer les capacités à établir des liens entre des thématiques locales et globales, entre des enjeux au « Nord » et au « Sud », entre la consommation et ses impacts écologiques ou sociaux.
- Favoriser la construction d'une pensée globale, complexe et critique.
- Favoriser la construction d'un regard critique sur le modèle de la société de consommation.
- Ouvrir des perspectives d'actions alternatives au modèle actuel, tant individuelles que collectives.
- Favoriser la mise en projet d'une école, d'une association, d'un groupe de consommateurs et consommatrices ou de citoyens et citoyennes, etc.

ORGANISATION DE L'ESPACE : LES TROIS CERCLES

La modélisation se construit en trois cercles concentriques :

1. Au centre : le contenu de notre assiette quotidienne. Dans cette adaptation, nous partons d'un petit déjeuner.
2. Le second cercle est celui des « organisateurs ». Il comprend les éléments, organismes et institutions qui régissent, structurent ou déterminent notre mode de consommation.
3. Le troisième, à l'extérieur, comprend les impacts sociaux, économiques, écologiques, sanitaires et culturels du modèle de la société de consommation.



D'après Daniel Cauchy, *Le jeu de la ficelle*, 2007, page 6.

Au début du jeu, les participants sont invités à se placer selon les trois cercles et reçoivent chacun une identité qui correspond à l'un des trois cercles :

- les participants placés dans le premier cercle de l'assiette reçoivent une carte d'identité, du type « je suis la mirabelle », « je suis le chocolat », « je suis le lait » ;
- ceux qui sont installés dans le second cercle des organisateurs reçoivent des identités du type « je suis une multinationale », « je suis la publicité » ;
- ceux du troisième cercle des impacts reçoivent des cartes comme « je suis la terre agricole », « je suis un paysan lorrain », « je suis un fils de producteur de cacao ».

Au cours de l'animation, les différents éléments des trois cercles vont progressivement être mis en lien à l'aide d'une ficelle, pour former une grande toile complexe qui relie tous les participants entre eux.

DEUX VERSIONS

Dans cette adaptation du jeu de la ficelle autour du petit déjeuner, nous proposons deux versions : L'une dite conventionnelle : qui renvoie aux filières dominantes de production plutôt orientée vers le productivisme (voir le glossaire). L'autre dite « responsable » : qui renvoie aux filières de production durable plutôt orientée vers le bio et le commerce équitable (voir glossaire).

À l'animateur de choisir s'il souhaite mélanger ces deux versions, les jouer l'une après l'autre ou n'en jouer qu'une ! Cependant il conviendra au débriefing de revenir sur l'aspect caricatural des deux filières, pourtant inspirées de cas réels, pour éviter le sentiment du « tout mauvais » d'un côté et du « tout bon » de l'autre, même si effectivement le jeu cherche à montrer l'effet « cercle vicieux » des filières conventionnelles et « cercle vertueux » des filières responsables.

En cas de mélange : voir le jeu de simulation globale (deux groupes en parallèle qui « débriefent » ensuite au sujet du rôle des observateurs et des animateurs).

DÉROULEMENT

Le jeu de la ficelle peut être utilisé à tout moment au cours des séquences pédagogiques proposées dans cet ouvrage : au début pour amorcer la réflexion avant d'approfondir les enjeux d'une filière ou d'une thématique ; à la fin comme bilan et ouverture sur d'autres thèmes, comme activité de partage et de restitution avec d'autres publics ou classes, comme projet concret porté conjointement avec les participants (par exemple à la suite d'un EPI).

Il ne suffira pas d'animer le jeu de la ficelle mais bien de partir du jeu comme porte d'entrée pour complexifier le regard sur les réalités abordées, faire émerger des clés d'analyse et élargir la réflexion tout en gardant un espace de discussion sur les leviers de changement possible.

L'animation du jeu comprend quatre étapes :

ÉTAPE 1. LE JEU (1 HEURE)

- A. L'animateur présente le jeu comme un exercice permettant d'explorer le monde dans lequel nous vivons aujourd'hui. Il explique le déroulement du jeu et propose aux participants et participantes de jouer chacun un rôle. L'aspect « jeu de rôle » peut être plus ou moins accentué en fonction du public et des objectifs (voir la fiche 10 – Exploiter ou construire un jeu de plateau ou de rôle).
- B. Les participants sont invités à s'installer en trois cercles concentriques. Le nombre de personnes par cercle est déterminé par l'animateur ou animatrice, en fonction des cartes d'identité qu'il ou elle aura choisies au préalable.
Voir point suivant sur les cercles concentriques.
- C. L'animateur distribue une carte d'identité à chaque participant, selon sa place sur les trois cercles. S'il y a des éléments que les participants ne comprennent pas, l'animateur ou animatrice leur propose de poser des questions, en aparté, sur leur identité.
Voir la proposition de cartes d'identité autour des six filières étudiées dans cet ouvrage.
- D. L'animateur invite une « identité de l'assiette » à se présenter. Puis il ou elle demande : « Dans le cercle des organisateurs ou des impacts, qui pense être en lien avec cette identité de l'assiette ? Et pourquoi ? »
- E. L'animateur relie les participants au fur et à mesure avec la ficelle, chaque fois que l'un ou l'une d'entre eux ou elles se présente. Ainsi, si le chocolat débute le jeu, il pourra être relié au producteur de cacao, à l'entreprise de transformation, à la terre agricole... jusqu'à ce que plus aucun ou aucune participant(e) ne lève la main. Ensuite, une autre identité de l'assiette se présentera, et ainsi de suite... Lorsque tous les éléments de l'assiette se seront présentés, les identités des cercles impacts et organisateurs peuvent aussi se relier entre elles.
- F. L'animateur peut émailler le jeu d'anecdotes ou de données relatives aux identités (en lien avec les autres séquences pédagogiques proposées dans cet ouvrage) et inciter les participants à exprimer pourquoi ils ou elles se sentent reliés les uns aux autres.
- G. La première phase du jeu se termine lorsque tous les participants ont décliné et joué leur identité, qu'ils sont tous reliés les uns aux autres et qu'ils visualisent et sentent physiquement, grâce à la ficelle qui les relie, les liens et les interactions entre eux.

Lorsque chacun s'est exprimé, pour clôturer l'exercice, l'animateur invite les participants à tirer sur le fil qui les relie aux autres afin de sentir toutes les tensions et relations au sein du système.

On peut également demander aux participants qui ont plusieurs ficelles dans les mains qu'ils montent sur leur chaise, et à ceux qui en ont peu qu'ils s'assoient par terre. Généralement, les personnages du cercle des organisateurs ont plusieurs ficelles dans les mains... d'où l'expression « tirer les ficelles » ! Ceci permet de visualiser les rapports de pouvoir pour les acteurs du secteur « conventionnel », mais également de notre pouvoir d'action pour les acteurs du secteur « responsable » !

ÉTAPE 2. EXPRESSION DU RESENTI (15 MINUTES)

L'animateur invite les participants à exprimer ce qu'ils ont ressenti pendant le jeu : impuissance, injustice, déni, incompréhension, culpabilité, surprise... Il est important, à ce stade, de rester dans le domaine des émotions. L'analyse « du comment et du pourquoi » concerne l'étape suivante.

À ce stade, on peut quitter sa place, rendre sa fiche personnage, pour symboliquement sortir du jeu.

ÉTAPE 3. ANALYSE : DÉCODAGE (AU MINIMUM 1 HEURE)

Le moment d'analyse vise à décoder et complexifier le système modélisé avec le jeu de la ficelle. Quel est ce système? comment peut-on le nommer? quels en sont les « gagnants » et les « perdants »? comment ce système fonctionne-t-il? sur quelles valeurs repose-t-il? quelles sont les relations de pouvoir au sein de ce système? quels sont ces mythes? etc.

En fonction des publics et des contextes, différentes méthodes existent pour cette étape de décodage. Cela dépend également de vos objectifs: aller plus loin soit dans la compréhension du système agro-industriel, soit dans celle du système des filières responsables!

En lien avec l'ouvrage *Consommer responsable?*

En introduction: l'analyse se fait via les séquences pédagogiques proposées, soit en fin de projet EPI (l'analyse est faite par les élèves), soit en bilan d'évaluation (l'analyse a été faite auparavant).

ÉTAPE 4. CONSTRUCTION D'ALTERNATIVES

La dernière étape de l'animation est également essentielle pour qu'elle puisse être constructive. Après avoir démonté le système, il est important de prendre un temps pour pouvoir l'imaginer autrement, aborder positivement des dynamiques de changement social et encourager les personnes à s'engager, individuellement et collectivement, au sein de celles-ci.

Différentes méthodes pour aborder ces dynamiques de changement social existent également.

C'est tout l'objectif de cet ouvrage que de présenter des filières alternatives de production, transformation, commercialisation et consommation.

Voir les fiches d'activités « À la rencontre des producteurs » et les projets d'établissement ou d'organisations.

ADAPTATION POSSIBLE AU CYCLE 3

Cercle de l'assiette: au lieu des six produits du petit déjeuner, c'est le gâteau au chocolat avec trois produits: cacao, sucre, farine ou lait.

Cercle des organisateurs: coopératives de producteurs, multinationales, supermarchés, boutiques CE.

Cercle des impacts: travail des enfants, accaparement des terres, pollution (pesticides), producteurs « d'ici et de là-bas ».

Pour plus d'informations sur l'exploitation pédagogique, des conseils d'animation, des adaptations sur autres thématiques voir le site du jeu de la ficelle¹.

¹ [En ligne] www.jeudelaficelle.net

CONSOMMER RESPONSABLE ?

Jeu de rôle

L'ALIMENTATION

JEU DE LA FICELLE « PETIT DÉJEUNER RESPONSABLE ? »

Fiches personnages

Version filière conventionnelle

CERCLE DE L'ASSIETTE

Les 6 produits dans leur version conventionnelle

Lait (industriel)

Baguette (industrielle – supermarché)

Mirabelle de France

Chocolat – cacao de Côte d'Ivoire

Sucre blanc de betterave (France, intensif)

Sucre de canne (Brésil, intensif)

Ananas du Costa Rica



JE SUIS DU LAIT

Je viens d'Allemagne, j'ai parcouru plusieurs centaines de kilomètres pour venir compléter le petit déjeuner des petits et des grands en France. Les vaches qui m'ont produit sont des Prim'Holstein, une race choisie pour sa capacité à produire énormément de lait, c'est tout ce qu'on lui demande ! Les vaches vivent la plus grande partie de l'année dans des hangars et sont nourries avec des céréales qui viennent du Brésil.

Une fois extrait du pis d'une vache par une machine, je passe à l'usine pour que l'on me pasteurise et me rajoute quelques ingrédients en fonction des marques sous lesquelles je serai commercialisé : arômes, vitamines, conservateurs... ou de quoi aider les gens à mieux me digérer. Retrouvez-moi au supermarché pour moins d'un euro le litre, n'hésitez pas à m'acheter en grande quantité ! Consommez-moi sans modération, toutes les publicités vous le disent : « Les produits laitiers : des sensations pures ! »



JE SUIS UNE BAGUETTE DE PAIN

Je suis connue du monde entier ! Je suis svelte et peu coûteuse. Ma pâte est à base de blé issu de grandes exploitations agricoles régulièrement aspergées de produits chimiques pour bien pousser. Une machine malaxe la farine de blé avec de l'eau, de la levure chimique et parfois d'autres ingrédients comme des conservateurs pour ne pas moisir trop vite. Une autre machine me façonne et je vais dans un premier four pour une petite cuisson avant d'aller directement au congélateur. Ensuite je suis transportée vers de grands supermarchés. Là, avec mes pareilles, nous sommes réchauffées pour nous donner bonne mine. Il faut me manger vite parce qu'une fois arrivée à la maison, je me refroidis et je durcis.

Parfois j'atterris aussi dans des cuisines collectives, par exemple dans des cantines scolaires. On me réchauffe, on me coupe en tranches, mais souvent je finis à la poubelle...





JE SUIS UNE MIRABELLE

Mes copines et moi avons grandi en Lorraine. Nous appartenons à un grand propriétaire terrien qui a des centaines d'hectares de vignes et autres fruits. Beaucoup d'insectes viennent nous embêter pendant notre croissance mais avec un bon coup de pouce chimique on arrive à nous en débarrasser. Après la récolte on nous vend à la coopérative fruitière de la région, qui nous envoie à une centrale d'achat dans le Sud de la France, qui nous redistribue ensuite dans tout le pays. J'ai donc parfois parcouru des centaines de kilomètres en camion pour revenir dans un supermarché près de ma terre d'origine. C'est dire si je vois du pays, une vraie voyageuse!

Je suis tellement belle et si équilibrée (mes copines trop petites ou tordues sont jetées), que je suis vendue pour une belle somme dans les étals des supermarchés. Je suis un fruit malicieux : quand vous me mangez, attention à vos dents, je suis dure dans le magasin et trop mûre chez vous, ne ratez pas le bon moment pour me croquer!



JE SUIS DU CHOCOLAT

Je suis composé de plein d'ingrédients : du sucre, des arômes, des conservateurs, de la lécithine de soja, de la matière grasse, parfois du lait et des noisettes... Ah oui et un peu de cacao aussi! Mais juste la pâte car le beurre de cacao a été remplacé par de l'huile de palme, c'est moins cher.

Mon cacao vient de Côte d'Ivoire où il a été cultivé dans de grandes plantations grâce à des produits chimiques. Ceux qui me cultivent ont des conditions de travail difficiles et sont très peu payés, beaucoup d'entre eux sont des enfants qui ne vont pas à l'école. Comme le prix du cacao est faible et que les terres sont fatiguées, on coupe la forêt pour profiter de terres plus fertiles et continuer à produire. Après je ne sais plus par où passe mon cacao : il est acheté et revendu via des ordinateurs (ils appellent ça la « bourse »), avant d'arriver dans une usine qui fabrique du chocolat pour une marque très connue qui appartient à une firme multinationale. Une fois tous les ingrédients qui me composent mélangés, on me transforme en pâte à tartiner, en tablettes, en confiseries... et on me distribue dans le monde entier, principalement dans les supermarchés. Si vous m'achetez, vous aurez l'air plus séduisant et tout le monde voudra être votre ami!



JE SUIS DU SUCRE DE BETTERAVE.

Je viens de betteraves qui poussent dans la Beauce, une région du centre de la France, très agricole. Un groupe agro-alimentaire, qui rassemble 500 agriculteurs et leurs 11 000 hectares, me gère de la production à la distribution. Sur chaque hectare, 100 000 pieds de betteraves sont récoltés, je vous laisse faire le calcul! Ces betteraves grandissent dans des champs imbibés de produits chimiques qui nourrissent la terre épuisée par de nombreuses années de production intensive.

On me récolte avec un gros tracteur. Ensuite on utilise beaucoup d'eau pour me laver avant de me découper et me plonger dans une eau chaude pour extraire un jus sucré. Puis c'est l'évaporation, la cristallisation et la centrifugeuse. Ouf, je ressorts de tout ça blanc comme neige. J'y perds un peu de mes valeurs nutritives, mais mes grains sont tous de la même taille et de la même couleur! C'est ça l'important, non?





JE SUIS DU SUCRE DE CANNE

Je viens d'une grande plantation du Brésil qui appartient à une multinationale américaine spécialisée dans l'exportation et la transformation de denrées agricoles. Certaines cannes sont destinées à faire de l'éthanol, un agrocaburant pour les véhicules — il faut bien les nourrir aussi!! —, et d'autres cannes à l'industrie sucrière.

De nombreux ouvriers agricoles me récoltent à la main. Grâce aux intrants chimiques utilisés, les cannes sont très nombreuses, ça leur donne beaucoup de travail. Comme ça commence à être la mode du durable et de l'équitable en Europe, un des patrons a trouvé un label pas trop compliqué qu'un de ses amis PDG d'une multinationale agro-alimentaire a aidé à créer. Alors il a dédié quelques centaines d'hectares sur les 36 000 qu'il possède, pour une marque de sucre solidaire. Les ouvriers qui y travaillent reçoivent une petite prime.

Les cannes sont amenées à une usine pour être pressées afin d'en extraire un jus sucré. Puis c'est l'évaporation et la cristallisation. On obtient un sucre brun qui est ensuite décoloré grâce à plusieurs opérations techniques qui consomment beaucoup d'eau. Comme les industriels et les consommateurs me préfèrent blanc, il faut bien passer par là!



JE SUIS UN ANANAS DU COSTA RICA

Je m'appelle MD-2, une variété inventée par une firme multinationale américaine qui m'a implanté au Costa Rica. La terre où je pousse appartient à cette grande entreprise qui l'a achetée au gouvernement. Sur ces terres travaillaient et habitaient des petits paysans qui ont été déplacés. Depuis très longtemps ces terres appartenaient à leurs familles mais sans titre de propriété, alors comment le prouver? Depuis, certains sont devenus ouvriers agricoles dans la plantation industrielle.

Je reçois une douche par jour d'un produit bleu qui me rend gros et résistant. On me cueille vert et les $\frac{3}{4}$ d'entre nous vont traverser l'Atlantique pour être vendus sur le marché européen. En arrivant on nous fait mûrir artificiellement avant d'être envoyés chez des distributeurs.

Avant nous n'étions pas très nombreux à être cultivés dans ce pays. Aujourd'hui, nous sommes des millions bien rangés en lignes. Ça s'appelle la monoculture et il paraît que ça rapporte! En tout cas je suis très demandé sur le marché mondial, surtout en Europe où je ne pousse pas! Pour faciliter mes voyages un accord de libre-échange a été signé entre l'Europe et le Costa Rica, comme ça pas de problèmes aux frontières. Rendez-vous au supermarché, je suis en promo en ce moment!



CERCLE DES ORGANISATEURS

Les acteurs qui permettent la transformation/ commercialisation des 6 produits

Firme Multinationale agro-alimentaire

Un accord de libre-échange (ex UE-Costa Rica)

Une multinationale pharmaceutique

L'OMC

Le FMI

La PAC

Transport

Coopérative agricole

Publicité

Supermarché

Prestataire de la restauration collective



JE SUIS UNE FIRME MULTINATIONALE AGRO-ALIMENTAIRE

A la base je suis américaine mais j'ai tellement grossi à force de fusions et de rachats d'autres entreprises, que je suis devenue multinationale. Mon PDG compte parmi les milliardaires les plus influents au monde, il mange souvent à la table de grands hommes politiques.

J'ai intégré tous les maillons de la chaîne de production alimentaire pour la contrôler en entier : je vends les semences, les produits phytosanitaires qui vont avec, je collecte les matières premières et je spéculer sur elles puis je les transforme et vends le produit fini aux géants de la distribution, je participe même à la création de certifications ! J'investis dans tout ce qui peut être rentable. En ce moment le cacao est un beau parti, c'est la bourse qui le dit et je la suis de près !

Mon but premier est de faire des bénéfices pour mes actionnaires. J'investis beaucoup dans la publicité qui m'aide à vendre tous mes produits.



JE SUIS UN ACCORD DE LIBRE-ÉCHANGE

Je suis libre et j'ai tous les droits ! Ma spécialité : faire en sorte que le commerce entre les pays qui m'adoptent ne rencontre aucun obstacle. En effet, c'était devenu trop compliqué de se mettre d'accord au sein de l'Organisation mondiale du commerce, alors je suis apparu et maintenant on est TRÈS nombreux !!

Par exemple en 2010, l'Union européenne et les gouvernements de 6 pays d'Amérique centrale (le Costa Rica, le Salvador, le Guatemala, le Honduras, le Nicaragua et le Panama) ont signé un accord commercial de libre-échange. Je m'assure que l'Union européenne puisse recevoir facilement des fruits du Costa Rica, bon marché de préférence. Grâce à moi, des entreprises multinationales ont pu investir dans de grandes plantations au Costa Rica et favoriser ainsi la monoculture de bananes et d'ananas. En quelque sorte, c'est grâce à moi qu'en Europe on mange des ananas aussi peu chers et en aussi grande quantité !



**JE SUIS UNE MULTINATIONALE PHARMACEUTIQUE**

Je fabrique et je vends des semences agricoles, des produits chimiques (herbicides, insecticides, fongicides, désherbants... j'en passe et des meilleurs) et des médicaments pour les animaux et les humains. Je suis féru de nouvelles technologies et en particulier des OGM (Organismes Génétiquement Modifiés). Par exemple je fabrique des semences de plantes qui vont produire leur propre insecticide ou résister à l'herbicide que je vends avec. Pratique ! Ensuite je les brevète et quiconque les utilise doit me payer une contrepartie. Je travaille main dans la main avec les autres multinationales de l'agro-alimentaire, de la santé... Je négocie avec les États et les institutions internationales afin que les lois et les accords commerciaux reconnaissent mes semences comme les seules autorisées à la culture. Je m'entoure d'experts qui confirment que tout ce que je mets sur le marché n'a aucune incidence sur l'environnement et la santé.

**JE SUIS L'O.M.C. : L'ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE.**

Je suis une organisation internationale qui regroupe actuellement près de 164 États en 2016, et une trentaine d'autres frappent à ma porte. Le FMI (Fonds Monétaire International) et la Banque Mondiale sont mes amis. Nous avons un même rêve : instaurer la plus grande liberté possible en matière de circulation internationale des marchandises, des services et des capitaux. Je préconise donc, pour le plus grand bien de tous, de supprimer les obstacles à l'épanouissement de l'économie de marché : terminées les taxes à l'importation et les quotas, les réglementations bureaucratiques encombrantes en matière de droits du travail et de protection de l'environnement. La voie doit être libre pour tous... et notamment pour les multinationales !

**JE SUIS LE F.M.I. : LE FONDS MONÉTAIRE INTERNATIONAL.**

J'aide les États en bon père de famille. Ce sont surtout les pays les plus pauvres qui ont besoin de mes services. En effet, ils sont souvent très endettés et doivent consacrer une partie importante de leur budget au remboursement de leur dette. Pour les aider, mon amie la Banque Mondiale et moi, nous leur accordons un étalement de leur dette en échange d'un Programme d'Ajustement Structurel : par exemple, la réduction de dépenses dans les secteurs publics ou, mieux encore, la privatisation de ceux-ci, le blocage des salaires des fonctionnaires... Le soutien aux cultures d'exportation est souvent un passage obligé et je favorise pour cela les investissements directs à l'étranger des multinationales occidentales en leur permettant d'acheter des terres jusqu'alors occupées par des petits paysans. Ces cultures sont considérées comme très rentables et donc bénéfiques pour les pays endettés. Bien sûr, pour bénéficier des avantages financiers de ces cultures d'exportation, il faut un peu abandonner les cultures traditionnelles. C'est le prix de la croissance !

**JE SUIS LA PAC (POLITIQUE AGRICOLE COMMUNE)**

Je suis européenne et on m'a créée après guerre pour aider l'Europe à s'alimenter, en modernisant l'agriculture à grand renfort de mécaniques agricoles, de produits phytosanitaires chimiques... ça a tellement bien marché que je continue d'encourager l'agriculture intensive pour nourrir l'Europe mais aussi le monde ! Je soutiens les grands producteurs agricoles : plus ils ont d'hectares, plus ils produisent, plus ils investissent, plus ils s'endettent et plus je les aide, c'est bien logique ! Comme l'Europe produit plus qu'elle ne consomme, avec l'accord de l'Organisation Mondiale du Commerce, j'aide à exporter ces surplus de produits largement subventionnés, vers les pays du Sud. Ce qui permet aux entreprises européennes de vendre leurs produits moins cher que ceux issus des productions locales. Ce n'est pas ma faute si les États de ces pays ne font rien pour aider leurs paysans !





JE SUIS LE TRANSPORT

Je suis incontournable ! Je suis international : par bateau, par avion, je permets aux marchandises de traverser les océans. Grâce à moi les consommateurs européens peuvent manger des produits tropicaux toute l'année ! Plus localement je me déplace en camion : du champ au lieu de transformation, de l'usine au lieu d'exportation, du port à la centrale d'achat, du supermarché à votre table, et de votre poubelle jusqu'au centre de traitement des déchets ! Les routes et le pétrole sont mes compagnons de voyage. Comme beaucoup de produits très consommés dans le monde font plusieurs fois le tour de la Terre entre leur lieu d'origine et leur dernier lieu de consommation, je ne m'ennuie jamais !



JE SUIS UNE GROSSE COOPÉRATIVE AGRICOLE FRANÇAISE

Je compte des centaines de producteurs qui se sont d'abord rassemblés pour unir leurs forces. Mais ils ont dû s'adapter au marché et à ses règles : quels produits chimiques mettre sur les cultures, les calibres réglementaires de nos produits, les lieux de commercialisation à privilégier, le prix de vente de nos produits... De nombreux producteurs ont dû s'endetter pour suivre le rythme, mais les plus grandes exploitations sont soutenues par l'Europe. Grâce à une stratégie de diversification et d'investissement dans des sociétés filiales avec l'argent de la coopérative, nous maîtrisons les lieux de commercialisation et donc les débouchés. Il faut dire que les supermarchés ne vont pas s'embêter à discuter directement avec les producteurs !



JE SUIS LA BOURSE

Je ne sais plus vraiment quand je suis née, certains disent au XII^e siècle ! Mais c'est au XIX^e siècle en pleine révolution industrielle que je me suis vraiment épanouie, au service de l'économie de marché. Puis vers les années 70, on m'a complètement dématérialisée : Internet se charge de tout ! Mes enfants sont les « traders », j'en ai beaucoup qui s'occupent de faire bouger mes cours. Je donne un prix selon mon humeur, aux nombreux produits et services qui sont sous ma coupe. Attention je suis très susceptible... un changement politique quelque part, une catastrophe naturelle, une entreprise qui va bien ou qui va mal et hop, mes cours varient de haut en bas ! C'est mon petit côté « volatile », je ne peux pas m'en empêcher !



JE SUIS LA PUBLICITÉ

Je m'insinue partout chez vous, en vous. Vous me voyez environ 350 fois par jour sous différentes formes : télé, affiches, vêtements... sans vous en rendre compte, c'est ça l'astuce ! J'aide les multinationales, entre autres, à vendre leurs produits. Je coûte un peu cher mais je le vauds bien ! J'ai le pouvoir de transformer les gens en consommateurs purs, accomplis. Je construis ce monde prospère de l'abondance. Je vous incite à découvrir de nombreux besoins et vous permets de les satisfaire. Sachez que vos rêves sont accessibles, je vous aide à les acheter. Avec moi, vous prenez les bonnes résolutions : acheter plus souvent et moins cher, pour devenir quelqu'un de beau, de respecté. Ma devise : « Pour être heureux, consommez ! »





JE SUIS VOTRE SUPERMARCHÉ PRÉFÉRÉ

Je suis pratique et économique ! Il suffit de prendre votre voiture, de remplir votre caddie et vous serez comblé, 7 jours sur 7 ! Chez moi, vous pouvez acheter tout ce que vous souhaitez et même ce à quoi vous n'auriez pas pensé ! Je veille à satisfaire tous vos désirs. Je suis là pour faciliter votre vie. D'ailleurs je vous propose même de livrer directement à votre porte, plus besoin de vous déplacer, les produits arrivent à vous.

En ce moment, je vous propose des super promos :

- l'ananas du Costa Rica à 1€ le kilo, un peu d'exotisme sur vos tables !
- le lot de 6 boissons lactées arôme chocolat, la bonne affaire !
- du sucre solidaire, eh oui il y en a pour tous les goûts, j'ai choisi de passer par une certification moins exigeante que les labels historiques.

Promis, si vous trouvez moins cher ailleurs, on vous rembourse 2 fois la différence !



JE SUIS UN PRESTATAIRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

J'ai réussi à m'imposer dans de nombreux établissements publics et privés : écoles-collèges-lycées, hôpitaux, restaurants d'administrations ou d'entreprises... C'est bien plus simple, plus besoin de gérer des cuisines et des cuisiniers, j'apporte des milliers de repas par jour, déjà tout prêts ! Je peux soit les emballer individuellement, soit livrer des grandes barquettes qu'il n'y a plus qu'à réchauffer. Nous ne sommes pas beaucoup sur ce marché très important, alors on a beaucoup de poids. L'entreprise qui me gère vient même d'entrer en bourse ! Comptez sur moi dès que vous avez faim. Ce n'est pas de la grande cuisine mais au moins ce n'est pas cher et totalement en phase avec les normes hygiéniques.



CERCLE DES IMPACTS

Les personnes et ressources impactées par ces filières	
Eleveur lait français	Déforestation
Vache laitière	Terre
Producteur fruit	Nappe phréatique
Producteur de betterave dans la Beauce	Air
Enfant ouvrier Côte d'Ivoire	Pétrole
Ouvrier agricole migrant au Costa Rica	Réchauffement climatique
Paysan du Costa Rica	Boulangier au chômage
Ouvrier agricole philippin	Cuisinier « ouvre-boîtes »
Agrocarburant	Élève d'une cantine classique
	Consommateurs français



JE SUIS UN ÉLEVEUR FRANÇAIS

Je suis éleveur de vaches laitières, j'ai un cheptel de 200 bêtes. Toutes des Prim'Holstein, cette race sélectionnée et améliorée pour produire beaucoup de lait. Mes vaches sont assez fragiles, elles tombent souvent malades alors je leur donne des antibiotiques. J'assure la traite deux fois par jour dans ma salle automatisée. Je suis parfois obligé de jeter une partie du lait car j'en produis trop et il ne se vend pas assez bien.

J'ai dû beaucoup investir pour être aux normes. J'importe du Brésil des tourteaux de soja génétiquement modifié, pour nourrir mes vaches. Je n'ai pas assez de terres pour les emmener pâturer alors elles restent la plupart du temps à l'intérieur.

Pas sûr que mon fils reprenne la ferme, ça ne l'attire pas vraiment, trop de dettes à gérer. Mon voisin qui est aussi un très gros propriétaire sera sans doute intéressé pour reprendre ma ferme et agrandir son exploitation, ce sera un bon moyen pour lui de percevoir encore plus d'aides de la PAC (Politique Agricole Commune).



JE SUIS UNE VACHE LAITIÈRE MALADE

Je boite et j'ai une mammite, c'est une infection de mes mamelles car la machine tire trop fort dessus. Je ne vois pas la lumière du jour ni la couleur de l'herbe. Je mange des aliments bizarres, il paraît que c'est pour que je produise toujours plus de lait. En tout cas je rote et je pète plus, ça c'est sûr. J'ai tout le temps mal au pis, j'ai trop de lait et il faut toujours faire la queue pour aller à la traite. On nous tape sur le derrière si on n'avance pas assez vite. Je suis faible alors j'attrape plein de maladies et on me donne régulièrement des antibiotiques. Parfois j'ai un veau (je vous dis pas comment...), mais on me sépare de lui dès sa naissance. C'est pas génial la vie d'une vache dans l'élevage intensif, mais bon, de toute façon on ne vit pas très longtemps.





JE SUIS UN PRODUCTEUR FRUITIER

Je produis des fruits, que je vends à la coopérative de la région et celle-ci traite avec les acheteurs des supermarchés. Ils sont durs en négociations ! Mais comme il faut écouler toute la production avant que les fruits ne s'abîment, on prend ce qu'on nous donne...

Je suis maraîcher, comme mon père, mon grand-père. Mon père a mis beaucoup de produits chimiques sur nos terres car c'était la tendance à l'époque ! Moi je suis bien obligé de continuer car c'est difficile de faire autrement. D'ailleurs la coopérative et les semenciers nous encouragent en ce sens.

L'année dernière j'ai appris une terrible nouvelle, j'ai un cancer qui serait dû aux produits chimiques que je pulvérise sur mes vergers. J'ai dû m'arrêter quelques mois et comme l'année était mauvaise, j'ai dû licencier mon ouvrier agricole. Pauvre gars, y'a pas beaucoup de boulot dans la région alors il est au chômage.



JE SUIS UN PRODUCTEUR DE BETTERAVES DANS LA BEAUCE

Je ne suis pas qu'un simple agriculteur, je suis un exploitant agricole. J'exploite la terre pour qu'elle me donne le maximum, je l'aide avec de nombreux produits chimiques et j'ai de belles grosses betteraves en retour. J'ai plusieurs milliers d'hectares mais je n'emploie que deux personnes. Tous les travaux sont mécanisés : épandage d'intrants chimiques, semis, récolte, labour... je suis suréquipé, ça m'a coûté cher mais comme je produis beaucoup j'ai beaucoup d'aides de la PAC (Politique Agricole Commune). Je travaille avec les industriels et les supermarchés. Ils sont exigeants mais ça rapporte au final.



JE SUIS UN OUVRIER AGRICOLE EN CÔTE D'IVOIRE

Je travaille dans une plantation de cacao depuis 5 ans, j'ai 15 ans. Ça ne fait que 2 ans que je perçois un peu d'argent, avant tout allait à mon patron qui disait que c'était pour envoyer à ma famille et permettre à mes petits frères d'aller à l'école. Mais moi, je n'ai plus vu ma famille depuis bien longtemps... Ils ont dû fuir des conflits entre villages à cause de la forêt que mon patron a fait couper.

Le cacao, c'est beaucoup de travail mais je manie la machette comme personne ! Les journées sont longues et se terminent par le port des sacs de plusieurs kilos sur le dos. J'ai du mal à respirer... je pense que c'est à cause des produits que nous diffusons dans la plantation, ça pique ! Je ne veux pas protester, je pourrais être renvoyé... Il paraît que le cacao sert à faire du chocolat, j'aimerais bien en goûter un jour.



JE SUIS OUVRIER AGRICOLE MIGRANT AU COSTA RICA

Ma famille et moi, on vient du Salvador. On a émigré vers le Costa Rica pour trouver du travail dans une plantation d'ananas. La vie est dure ici, on n'a pas de contrat de travail, pas de protection sociale... ma femme est enceinte. Comme il n'y a pas de congé maternité elle est obligée de travailler quand même. Ça m'inquiète surtout à cause des produits chimiques qu'elle respire toute la journée, une amie a eu un bébé avec beaucoup de malformations et ici pas d'accès aux soins...

On travaille 80 h par semaine pour 50€... ça ne fait pas lourd. Et en plus, au moment de la récolte c'est quasiment du 24/24h ! Apparemment l'ananas se vend bien, il en faut toujours plus !

Il y en a bien qui ont essayé de se plaindre mais ils ont été virés, alors bon, on se tait... Pas possible de retourner au pays, on n'a pas les moyens de voyager et de toute façon on n'a plus de papiers !



**JE SUIS PAYSAN AU COSTA RICA**

Ou plutôt «j'étais», car on m'a exproprié de mes terres, qui soi-disant ne m'appartenaient pas, sous prétexte que je ne pouvais pas fournir tous les documents pour le prouver. Pourtant je les ai héritées de mon père et lui de son père, c'est comme ça qu'on se transmettait la terre dans la région, bien avant que ces grosses entreprises ne débarquent. Nos terres les intéressent pour faire des plantations pour l'exportation. Alors ces firmes multinationales passent des accords avec notre gouvernement, et elles s'accaparent nos terres. Maintenant j'en suis réduit à travailler comme ouvrier agricole sur la terre de mes aïeux qui ne m'appartient plus...

**JE SUIS OUVRIER AGRICOLE PHILIPPIN**

Je travaille pour une très grande plantation, que l'on appelle une «hacienda», ça date de la colonisation. Malgré les réformes agraires faites par l'Etat après la chute de la dictature, certains propriétaires sont encore là. Nos aïeux étaient carrément leurs esclaves! Nous, on est payés, mais si peu. On n'a pas de terres pour cultiver nos propres légumes et avec ce qu'on gagne on n'a pas de quoi se nourrir correctement. Je travaille sur une plantation d'huile de palme. C'est très tendance pour l'industrie agro-alimentaire et pour faire des agrocarburants.

**JE SUIS UN AGROCARBURANT**

Le pétrole s'épuise donc il faut bien le remplacer par autre chose. Des chercheurs ont eu la brillante idée de faire des carburants avec des denrées agricoles. Des terres sont donc dédiées à diverses cultures propices pour en produire : betteraves, huile de palme, cannes à sucre... À petite échelle c'est sans doute une bonne idée pour les paysans qui veulent faire tourner leurs petites machines. À très grande échelle ça fait monter les cours des matières premières et ça détourne les terres : auparavant elles servaient à nourrir les humains, maintenant elles nourrissent les voitures...

**JE SUIS LA DÉFORESTATION**

J'avance très vite! Il faut faire de la place pour l'agriculture et mes terres sont très fertiles; il faut aller extraire des minerais et des hydrocarbures et le sous-sol en est rempli! Il y a aussi le bois, les animaux, les plantes médicinales... ça se vend très bien! En Côte d'Ivoire, je favorise la culture du cacao entre autres, on estime que dans 20 ans il n'y aura plus de forêt dans ce pays. Ce n'est pas grave, j'irai œuvrer dans celui d'à côté!

**JE SUIS UNE TERRE AGRICOLE SUREXPLOITÉE**

On me malmène tellement que je n'arrive plus à rester en vie : produits chimiques, tracteurs, cultures intensives, monoculture... j'ai maaaaal à ma biodiversité!

Cette surexploitation me fragilise : elle favorise mon érosion et mon appauvrissement. Elle me rend improductive et force à mettre en culture de nouveaux espaces comme les forêts.

Au cours des 50 dernières années, près de deux milliards d'hectares de terres agricoles se sont détériorés dans le monde. En moyenne, les Américains et les Européens utilisent 10 000 m² de terre par habitant pour se nourrir, alors que certains Asiatiques seulement 800! À ce rythme, pas sûr que la terre pourra encore produire assez pour notre sécurité alimentaire... mais il paraît qu'on a inventé des cultures hors-sol... Ouf!



**JE SUIS UNE NAPPE PHRÉATIQUE ÉPUISEE !**

Je ne me porte pas très bien, les nitrates et autres polluants me rendent malade. Là en haut, on n'a pas l'air de s'en soucier ! Ils mettent tellement de produits chimiques pour nourrir leurs terres appauvries que, chaque année, je suis un peu plus malade. Pourtant, mon eau douce est devenue un véritable enjeu stratégique et commercial, objet de tensions, voire de guerres. Dans le monde, on utilise 70 % de l'eau disponible pour irriguer les cultures, principalement pour l'exportation.

**JE SUIS L'AIR DE LA PLANÈTE**

Disponible pour tous les êtres humains et les animaux, vous me respirez toute la journée, mais parfois je vous rends malade. Je me sens de plus en plus lourd, opaque, chargé de gaz à effet de serre, de pesticides, de métaux, d'acides, de microparticules... Le chauffage, les industries et les transports sont les grands responsables de ma dégradation. Un camion sur deux roule pour acheminer notre alimentation, et les livraisons à domicile accentuent encore la tendance !

**JE SUIS LE PÉTROLE**

Je me suis rendu indispensable depuis un siècle. Je fais rouler les voitures et les avions, je fais tourner l'industrie, je sers à fabriquer les plastiques et les emballages. Je suis à la base de la plupart de vos objets du quotidien. Plus encore, l'agriculture intensive dépend complètement de moi : fabrication des engrais chimiques, des pesticides, sans parler du carburant des engins agricoles et du transport des marchandises.

Le problème, c'est que, lorsqu'on me brûle, je produis des gaz à effet de serre. Attention, mes réserves s'épuisent ! La fin des réserves est prévue pour 2040. Serez-vous prêts à affronter cette situation ?

**JE SUIS LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE**

Je suis très célèbre et je suis partout sur cette planète ! Plus ça va, plus je réchauffe ! Cela est dû à diverses activités humaines qui sont venues perturber les équilibres naturels. Industrie, transport, habitat, agriculture (dont particulièrement l'élevage), déforestation, énergie, congélation... tout est bon pour l'effet de serre. Attention réchauffement ne veut pas dire qu'il fait plus chaud partout. Cela entraîne surtout des dérèglements climatiques : pluies torrentielles, tornades, sécheresses. Les paysans sont très affectés car, dès que le climat change, les maladies s'installent, comme la moniliose, un champignon qui se propage très vite d'une cabosse de cacao à l'autre ou même sur les arbres fruitiers. Très vite le fruit pourrit et la récolte est fichue !

**JE SUIS UN BOULANGER AU CHÔMAGE**

J'ai passé mon diplôme de boulanger, j'ai travaillé quelques années dans la boulangerie du quartier, mais elle a fermé il y a peu. Une grande surface s'est installée et a fait beaucoup de pub pour son « pain chaud à toute heure ». Alors avec les coûts de fonctionnement de notre boulangerie et les 3 emplois qu'elle générait, on a essayé de tenir bon mais en vain, et on a tiré le rideau. Maintenant je suis au chômage, je cherche un nouveau boulot mais au supermarché ils ont déjà des boulangers, enfin leur boulot c'est surtout de réchauffer des pains précuits congelés, rien à voir avec mon métier.





JE SUIS UN CUISINIER

Je travaille comme cuisinier dans une cantine scolaire. Mon travail n'est plus ce qu'il était, depuis que la restauration scolaire est devenue un « marché » qui a été privatisé. L'établissement où je travaille doit désormais s'approvisionner auprès d'un gros fournisseur, faire des appels d'offre... Moi, je n'ai pas mon mot à dire. On nous livre les plats déjà cuisinés. On ouvre, on réchauffe, on sert. Ça fait beaucoup d'emballages jetés. Les élèves n'apprécient pas tellement, il y a beaucoup de restes qui partent à la poubelle.



JE SUIS UN ÉLÈVE

Je suis lycéen et je mange à la cantine tous les midis. Beurk ! Je n'aime pas, j'ai l'impression que tout a le même goût. On nous met toujours de grosses quantités et je n'en mange que la moitié. Il y en a qui touchent à peine à leur assiette, ça fait un sacré gâchis. Du coup, j'ai faim dans l'après-midi, alors je mange des barres chocolatées que je me suis ramenées.



NOUS SOMMES SOPHIE ET MARC, DES CONSOMMATEURS FRANÇAIS.

Nous travaillons tous les deux, nous avons 3 enfants et tout va très vite ! Pas le temps de cuisiner le soir, trop de choses à faire ! Nous faisons nos courses sur le site internet du supermarché et nous sommes livrés dans l'heure. On a quelques problèmes de santé, Marc est intolérant au gluten et notre fille aînée présente de plus en plus d'allergies. Il paraît que c'est à cause des blés modifiés et des insecticides que l'on met sur les produits alimentaires. Alors pas facile de faire les menus !

On aimerait bien acheter des bons produits mais on dit que ça coûte cher et puis ces trucs de bio et d'équitable, c'est pour les bobos ! On a un emprunt à rembourser, deux véhicules à entretenir car on est éloignés de nos lieux de travail, donc on est en mode « économies » ! Nous avons trouvé du jus d'ananas à 1€ le litre, les enfants adorent... En bref : pratique, peu cher, le supermarché en ligne, on adhère !



Version filière responsable

CERCLE DE L'ASSIETTE

6 produits du petit déjeuner

Lait bio local

Pain bio local

Mirabelle bio de Lorraine

Sucre

Chocolat bio équitable de Bolivie

Confiture d'ananas bio équitable du Laos



JE SUIS DU LAIT BIO ET LOCAL

Je viens d'une ferme en Lorraine. Les vaches qui m'ont produit, qui sont de plusieurs races, broutent de l'herbe bio en été et mangent du foin séché dans la grange de la ferme le reste de l'année. On utilise une trayeuse automatique pour me collecter. Ensuite je suis embouteillé sur place, tel quel, ou utilisé pour fabriquer du fromage à la fromagerie de la ferme. On me vend à la ferme et dans des AMAP* ainsi que sur le marché de producteurs où la fermière m'apporte chaque semaine. Beaucoup de consommateurs apprécient mon côté frais, ma grande qualité nutritive et que je ne fasse pas beaucoup de kilomètres pour arriver jusqu'à eux!

* Association(s) de Maintien de l'Agriculture Paysanne.



JE SUIS DU PAIN BIO ET LOCAL

Je suis fabriqué de A à Z dans une ferme en Lorraine, par deux paysans-boulangers. Les variétés de blé qui poussent sur la ferme sont issues de l'agriculture biologique et des meilleurs grains de la précédente récolte. Ce sont des variétés anciennes qui donnent une grande qualité au pain. Ces blés passent sur une meule de pierre pour faire une farine semi-complète et donc plus nutritive. Chaque soir, le paysan boulanger prépare mon levain au naturel. Le lendemain il mélange mes ingrédients : farine, eau, sel et levain, puis me pétrit, me façonne et me met au four qui chauffe avec un bon feu de bois. Je peux rester plusieurs jours sans rassir, pour des petits déjeuners riches en énergie : quand on me mange, on est rassasié pour un bon moment! On me vend directement à la ferme, sur le marché ou dans les AMAP*.

* Association(s) de Maintien de l'Agriculture Paysanne.





JE SUIS UNE MIRABELLE BIO DE LORRAINE

Je pousse sur les terres de Jean-Marc, qu'il a converties en agriculture biologique pour mieux les préserver. Il pratique la biodynamie* pour que les arbres qui me produisent soient forts et luttent naturellement contre les maladies. Jean-Marc a laissé ma fleur se transformer en fruit tout en me protégeant des insectes avec des pièges. Il a attendu que je sois bien mûre pour me cueillir. Il m'a ensuite confiée à Philippe pour me transformer en jus, fruits en bocaux, confitures... On me vend sous toutes ces formes dans une petite boutique locale, via des centrales d'achat régionales spécialisées dans le bio ou bien directement à la cantine scolaire du lycée d'à côté !

* Mode de production agroécologique qui respecte et utilise au mieux les interactions entre les êtres vivants cultivés et l'environnement.



JE SUIS DU SUCRE DE CANNE COMPLET, BIO-ÉQUITABLE

Mon nom est Mascobado. Je viens des Philippines. On me mange tel quel ou on m'utilise pour fabriquer du bon chocolat. Je viens d'un jus de canne très peu transformé, j'ai donc gardé les minéraux et oligo-éléments qui me composent. Ce sont les producteurs de deux coopératives aux Philippines qui m'ont produit dans le respect des critères de l'agriculture biologique. La terre où je pousse appartient à ces producteurs et, grâce à leurs coopératives, ils peuvent rester travailler sur celle-ci dans de bonnes conditions.

Une fois la tige de canne à sucre récoltée manuellement par les producteurs, elle part à leur usine de transformation pour être broyée. Le jus extrait est filtré, chauffé puis est mis à refroidir pour cristalliser... et me voilà ! Les déchets naturels de l'usine serviront comme compost pour la fertilisation des champs.

Des importateurs du commerce équitable m'ont acheté un bon prix à ces producteurs, ils travaillent ensemble depuis de nombreuses années. On m'a ensuite distribué en France, dans des supermarchés bio coopératifs ou des magasins spécialisés dans le commerce équitable.



JE SUIS DU CHOCOLAT BIO ÉQUITABLE

Je suis fabriqué à partir de cacao de Bolivie, qui a poussé naturellement au milieu de plein d'autres plantes (bananes, agrumes, palmiers...) selon les principes de l'agroforesterie et de l'agriculture biologique. Ce cacao a été transformé sur place par les producteurs regroupés dans une union de coopératives. Les producteurs gèrent la fermentation, le séchage et même la fabrication de la pâte et du beurre de cacao dans leur usine de transformation près de la capitale. Les enfants des producteurs suivent des formations et trouvent des emplois dans cette organisation. Les producteurs se redistribuent les bénéfices de leur travail en commun.

Puis un chocolatier suisse a façonné des tablettes de chocolat pour des magasins associatifs de commerce équitable, où des bénévoles racontent notre histoire lorsqu'ils nous vendent ou organisent des animations pour mieux faire comprendre d'où je viens !



JE SUIS DE LA CONFITURE D'ANANAS BIO-ÉQUITABLE

Je viens d'un village reculé du Laos, des paysans membres d'une coopérative se sont occupés de moi pendant que j'étais à l'état de fruit. Je suis issu d'une agriculture paysanne et biologique, les paysans m'ont nourri de compost. On m'a cueilli bien mûr et transporté dans une petite usine laotienne où l'on m'a transformé en confiture et mis dans un bocal de verre. Dans cette usine, les salariés bénéficient de bonnes conditions de travail. Mes restes retourneront à la terre sous forme de compost pour nourrir les jeunes pousses ! J'ai ensuite voyagé jusqu'en Europe par bateau. Vous pourrez me trouver dans un magasin associatif de commerce équitable qui explique mes spécificités et mes qualités, et qui pourra vous renseigner sur l'organisation des producteurs qui vit de ma culture et de ma transformation.



CERCLE DES ORGANISATEURS

Les acteurs qui permettent la transformation et la commercialisation des 6 produits

Union de coopératives de producteurs de cacao

Importateur de commerce équitable

Chocolatier artisanal suisse

Association de commerce équitable

Atelier de transformation mirabelle

Supermarché coopératif

Centrale d'achat bio régionale

AMAP

Marché de producteurs

Boutique à la ferme

Cantine scolaire [intégrée – cuisine]

Organisme certificateur

L'OIT

La FAO

Une loi française sur l'économie sociale et solidaire

Une action de sensibilisation à la consommation responsable



JE SUIS UNE UNION DE COOPÉRATIVES DE PRODUCTEURS

Je rassemble environ 50 coopératives de producteurs de cacao en Bolivie. En tout ce sont 1300 familles qui vivent du cacao et qui ont décidé d'unir leurs forces. Trois fois par an en assemblée générale, ils décident à quel prix sera acheté le cacao mais aussi des services rendus aux membres : appui technique à l'agroforesterie et à la certification biologique, formation professionnelle, microcrédit, primes pour la santé ou l'ancienneté... Les producteurs ont également décidé d'investir dans une usine qui fabrique du chocolat à partir de leur cacao, dans 4 boutiques en Bolivie pour vendre directement ce chocolat et dans un centre commercial. Tous ces investissements apportent des excédents financiers qui sont redistribués aux producteurs. Cette union de coopératives a permis de créer 150 emplois, tous occupés par des producteurs ou leurs enfants. J'exporte le cacao bio de mes producteurs à des importateurs de commerce équitable qui le transforment en chocolat pour le vendre en Europe.



JE SUIS UN IMPORTATEUR DE COMMERCE ÉQUITABLE

Je suis la centrale d'achat d'un réseau historique de commerce équitable. Les 150 associations de ce réseau se sont rassemblées en une fédération qui m'a créée en 1984 pour importer des produits alimentaires et artisanaux d'une centaine d'organisations de producteurs d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie. Je travaille directement avec ces organisations de producteurs et je revends leurs produits aux magasins de l'économie sociale et solidaire spécialisés dans le commerce équitable ou dans l'agriculture biologique. Je suis membre d'une organisation mondiale de commerce équitable et je m'assure que les produits que je vends respectent les critères du commerce équitable et de l'agriculture biologique.





JE SUIS UN CHOCOLATIER ARTISANAL SUISSE

Je suis une petite entreprise familiale suisse. Je travaille avec les réseaux de commerce équitable depuis plus de 20 ans et notamment des organisations de producteurs de cacao bio-équitable. Un importateur de commerce équitable me confie les fèves de cacao qu'il a acheté à une coopérative en Bolivie. Des fèves j'extrais la pâte et le beurre de cacao, que je mélange avec du sucre des Philippines et parfois des amandes voire du sel de Guérande ! Je mélange lonnnnnngtemps tous ces ingrédients... 72h d'affilée, c'est dire si mon chocolat est onctueux ! Je façonne des plaquettes de chocolat et autres confiseries pour une marque française de commerce équitable. Ces produits sont ensuite commercialisés par des réseaux de distribution associatifs ou coopératifs de l'économie sociale et solidaire.



JE SUIS UNE ASSOCIATION DE COMMERCE ÉQUITABLE

Je suis née en 1974 grâce à des personnes qui voulaient venir en aide à des producteurs de manière concrète en achetant directement leurs produits à un bon prix pour qu'ils puissent être autonomes dans leur développement. D'une association locale, je suis passée à un réseau de 150 associations rassemblées dans une fédération. Ces associations ont des boutiques pour vendre des produits équitables, bio, locaux. Les membres de ces associations mènent des actions de sensibilisation auprès de divers publics, notamment en milieu scolaire. Ils plaident aussi auprès des décideurs économiques et politiques pour changer les règles du commerce mondial et mieux respecter les droits des peuples. Il y a environ 6000 bénévoles et 60 salariés dans mon réseau et nous travaillons avec une centaine d'organisations de producteurs dans une quarantaine de pays dans le monde.



JE SUIS UN PRODUCTEUR-TRANSFORMATEUR DE MIRABELLES

Je suis producteur-transformateur : j'ai un verger et je produis de nombreux fruits en Lorraine, mais j'ai aussi un atelier de transformation. Des producteurs de la région me vendent leurs fruits, mais attention je ne prends que du bio ! Chez moi la démarche est globale, même mon électricité est durable ! Je fabrique du jus, du nectar, des compotes, des confitures... ou juste les fruits en bocaux ! Je les vends ensuite directement dans ma boutique ou à des clients dans la région comme le lycée agricole de la ville d'à côté. Mais pour vendre de grosses quantités je passe par un groupement de producteurs bio en Lorraine ou en Champagne-Ardenne.



JE SUIS UN SUPERMARCHÉ COOPÉRATIF

Je ne suis pas un supermarché comme les autres, car j'appartiens aux salariés, aux consommateurs et à des producteurs, et non à des actionnaires qui ont investi leur argent en espérant en gagner plus. Les personnes qui m'ont créé et ont investi dans mes activités souhaitent créer de l'emploi, préserver l'agriculture paysanne et valoriser l'agriculture biologique. Dans mon réseau (nous sommes 400 en France !) on ne trouve que des produits qui ont été certifiés bio ou du commerce équitable : des fruits, des légumes, des produits secs, des produits laitiers, du pain, des cosmétiques, bref tout ce que l'on trouve dans les grands supermarchés. Plusieurs de mes produits sont en vrac et les consommateurs n'achètent que ce dont ils ont besoin.





JE SUIS UNE CENTRALE D'ACHAT BIO RÉGIONALE

Ce sont des producteurs de l'agriculture biologique, qui ont décidé d'unir leurs forces pour mieux commercialiser leurs produits, qui m'ont créée.

Leur objectif est de trouver des débouchés pour leurs produits, mais tout en respectant les valeurs qu'ils se sont fixées : des produits biologiques, de qualité et à un prix rémunérateur. L'objectif est aussi de trouver des débouchés locaux, à l'échelle de la grande région. Grâce à moi il est plus facile d'approcher certains marchés comme la restauration collective et hors domicile : les cantines d'écoles, de maisons de retraite, ... Comme elles sont gérées par les municipalités, celles-ci peuvent décider de choisir du bio et du local... et nous sommes là pour ça!



JE SUIS UNE AMAP

AMAP ça veut dire Association de Maintien de l'Agriculture Paysanne. Nous sommes beaucoup en France, environ 1600 qui livrent 66 000 paniers chaque semaine à environ 270 000 consommateurs! Nous sommes créées par des consommateurs qui veulent savoir d'où viennent leurs produits, manger bio et surtout permettre à un paysan ou une paysanne de vivre de son travail! Dans une AMAP on trouve souvent des légumes et des fruits, mais aussi du pain, du fromage, de la viande et même des produits internationaux du commerce équitable. Parfois les consommateurs vont à la ferme donner un coup de main. Un contrat est signé entre le producteur et les consommateurs qui s'engagent à acheter un panier de légumes par semaine pendant un an par exemple, ce qui permet au producteur d'avoir l'esprit tranquille. Le prix du panier de légumes est calculé pour que le producteur ait une rémunération décente.



JE SUIS UN MARCHÉ DE PRODUCTEURS

Tous les samedis matin à Metz, des dizaines de producteurs locaux viennent vendre leurs produits. Grâce à moi, ils sont en contact direct avec les consommateurs. Ils peuvent échanger sur les produits, avoir des conseils, demander des nouvelles de la ferme. Les producteurs sont heureux de connaître les personnes qui vont manger leurs produits et les consommateurs sont heureux de savoir qui a produit ce qu'ils mangent! Tous les vendeurs de produits sur un marché ne sont pas forcément les producteurs, certains sont des revendeurs, mais cela crée toujours plus d'emplois que si c'était un seul supermarché qui revendait tous ces produits. Le contact humain est aussi ce qui fait vivre un marché.



JE SUIS UNE BOUTIQUE À LA FERME

Des fermiers ont décidé d'ouvrir un point de vente directement dans leur ferme. On y trouve tous les produits issus de l'exploitation : fromage, pain, farine, mais aussi des produits d'autres producteurs bio de la région et même du commerce équitable venus de pays lointains. Vendre directement leurs produits permet aux paysans d'avoir un meilleur prix et un lien humain avec les consommateurs, ce qui n'était pas possible avec les intermédiaires comme le grossiste avec qui ils ont travaillé pendant 15 ans : cela a permis de lancer la ferme mais le prix était trop bas pour bien se rémunérer. Vendre soi-même demande du temps, mais permet aussi de créer des emplois et d'être plus indépendant. Les clients sont pour la plupart des habitués, et c'est le bouche-à-oreille qui amène de nouveaux clients ainsi que le tourisme.





JE SUIS UNE CANTINE SCOLAIRE AUTOGÉRÉE

Je suis une cantine scolaire directement gérée par l'établissement qui a décidé de ne pas soustraire l'approvisionnement des repas à une entreprise privée comme cela se fait de plus en plus. L'établissement a décidé de s'approvisionner le plus possible en produits locaux, bio, comme les mirabelles de Lorraine ! Comme c'est un lycée agricole, on y valorise aussi les produits de boucherie travaillés par les élèves eux-mêmes. Une commission « alimentation » permet aux élèves et aux cuisiniers de choisir ensemble les menus. Les cuisiniers ont un rôle très actif, ils préparent la plupart des plats et inventent des recettes originales. Un important travail de lutte contre le gaspillage alimentaire a permis de générer des fonds pour proposer des produits bio et locaux.



JE SUIS UN ORGANISME CERTIFICATEUR

Je me suis spécialisé dans les domaines du biologique et de l'équitable, je suis top qualité ! J'ai participé à l'élaboration de critères, certains conçus avec des producteurs, des citoyens et des acteurs économiques, d'autres repris par l'État qui en a fait un cadre légal. Mon travail : vérifier que ces critères soient bien respectés par les producteurs et autres acteurs économiques qui le souhaitent. Si c'est le cas, j'accepte de leur donner un label public ou une marque privée qui prouve qu'ils ont bien respecté les critères. J'essaie de faire connaître ces labels et marques pour que les consommateurs les repèrent, leur fassent confiance et les choisissent. J'encourage la création de débouchés pour que les producteurs et les distributeurs exigent la qualité que je certifie. Parfois on voit de nouveaux labels apparaître dans le bio et l'équitable, ce n'est pas facile de s'y repérer, certains sont très exigeants et d'autres beaucoup moins !



JE SUIS L'OIT : L'ORGANISATION INTERNATIONALE DU TRAVAIL

J'ai été fondée en 1919, à la suite de la Première Guerre mondiale, dans le but de « poursuivre une vision basée sur le principe qu'il ne saurait y avoir une paix universelle et durable sans un traitement décent des travailleurs ». En 1946, je deviens la première agence spécialisée des Nations unies. Ma mission est de promouvoir les droits au travail, favoriser la création d'emplois décents, améliorer la protection sociale et renforcer le dialogue social pour résoudre les problèmes liés au monde du travail. En 2017, je regroupe 187 États membres. Les membres se sont mis d'accord sur des règles fondamentales de traitement des travailleurs, mais un bon nombre d'entre elles ne sont que trop peu respectées sans que personne ne s'en soucie. Je peine à m'imposer dans le paysage mondial !



JE SUIS LA FAO : ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE

J'ai été fondée en 1945 et j'habite à Rome, même si j'ai plein d'agences dans le monde. Je suis une organisation intergouvernementale qui compte 194 États membres et deux membres associés, auxquels s'ajoute l'Union européenne. Mon objectif : « veiller à ce que les êtres humains aient un accès régulier à une nourriture de bonne qualité qui leur permette de mener une vie saine et active. » C'est ce qu'on appelle la sécurité alimentaire. Je m'intéresse aussi à la gestion durable des ressources naturelles... car sans ressource pas d'agriculture ! Je gère une grande base de données pour tout savoir sur l'agriculture et l'alimentation dans le monde... notamment là où ça ne va pas, avec la faim et la malnutrition. Je conseille les décideurs politiques nationaux et internationaux, rédige des rapports, et fournit une aide technique aux États les plus pauvres.





JE SUIS LA LOI ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE FRANÇAISE

Le 31 juillet 2014, une nouvelle loi sur l'Économie sociale et solidaire a été adoptée par l'État français. L'article 94 de cette loi fait évoluer la définition du commerce équitable vers plus de précision et étend son périmètre. En effet, historiquement, le commerce équitable se pratiquait entre le « Nord » (les pays riches grands consommateurs) et le « Sud » (les pays plus pauvres, grands producteurs). Aujourd'hui, on considère que le commerce équitable concerne aussi les échanges avec les producteurs du Nord, en France par exemple, à partir du moment où ils respectent les grands principes du commerce équitable : prix juste, relation commerciale transparente et durable, débouchés sécurisés, préfinancement, respect de l'environnement, travail décent... et implication pour rendre le commerce plus juste pour tous.



JE SUIS UNE ACTION DE SENSIBILISATION POUR UNE CONSOMMATION RESPONSABLE

Je suis multiple ! Certains me préfèrent dans la rue, au milieu des passants, d'autres en classe auprès des élèves, d'autres sur la pause de midi dans un milieu professionnel... Mon objectif est d'informer tout type de public des enjeux de notre consommation pour lui donner envie de se poser des questions. Je prends des exemples concrets parmi beaucoup d'histoires vraies que je connais pour montrer les conséquences de notre consommation : sur les producteurs, sur l'environnement, sur nous-mêmes ! Puis j'explique les liens entre consommation, commerce, production... j'emmène mon public mener l'enquête ! Au final, je lui fais découvrir de belles alternatives de consommation responsable pour lui montrer que c'est possible et que tout le monde peut participer !



CERCLE DES IMPACTS

Les personnes et ressources impactées par ces filières

Couple de fermiers

Producteur de mirabelle

Producteur de cacao coopérative de base en Bolivie

Producteur d'ananas au Laos

Producteur de sucre aux Philippines

Vache laitière

Paysan boulanger

Élève d'une cantine intégrée

Cuisinier d'une cantine intégrée

Biodiversité préservée

Nappe phréatique préservée

Sol préservé

Consommateurs français



NOUS SOMMES UN COUPLE DE FERMIERES

Nous avons repris une ferme en Lorraine en 2000. C'est une ferme de production laitière. Nous avons convertis toutes les terres de production en agriculture biologique : le foin pour nos bêtes, le blé pour notre farine. Nous avons même des panneaux solaires. Dès le début nous avons voulu faire du fromage pour mieux valoriser notre lait. D'autres métiers se sont rajoutés sur notre ferme comme produire du blé, faire de la farine et du pain. Après quelques années, nous avons souhaité commercialiser nous-mêmes nos produits pour être en contact direct avec les consommateurs, via notre boutique à la ferme, les marchés et les AMAP*. Pour nous la ferme est un système, tout est lié et le respect de la nature, des travailleurs et du bien-être animal est très important.

* Association(s) de Maintien de l'Agriculture Paysanne.



JE SUIS PRODUCTEUR DE MIRABELLES BIO EN LORRAINE

Ma femme et moi avons créé un domaine agricole en plein cœur des côtes de Meuse. Mon grand-père était viticulteur dans notre village et j'ai choisi de suivre sa voie. J'ai un diplôme d'arboriculture et de viticulture-œnologie. On a commencé avec 1 hectare de vigne et maintenant nous avons 10 hectares de vigne et une quinzaine d'hectares de vergers dédiés à 80 % à la mirabelle.

Avant, on faisait de l'agriculture conventionnelle, je devais mettre une tenue qui ressemble à celle d'un cosmonaute pour pulvériser des produits chimiques. Mais j'ai arrêté tout ça pour la santé de mes travailleurs. Actuellement, je pratique l'agriculture biologique et la biodynamie : c'est une technique agricole en lien complet avec la nature : avec la lune, avec les plantes sauvages qui servent à traiter les arbres....

J'ai plusieurs créneaux de commercialisation de mes mirabelles mais celui que je préfère c'est de vendre localement à un autre producteur de la région qui transforme mes produits.



**JE SUIS PRODUCTEUR DE CACAO EN BOLIVIE**

Je vis dans une région proche de l'Amazonie bolivienne. Ma famille est quechua, elle vient des hauts plateaux andins, mais elle a émigré dans cette région pour produire du cacao. On a toujours respecté les principes de l'agriculture biologique mais nous n'avons pu nous payer la certification bio qu'il y a une dizaine d'années. Au début on vendait notre cacao vraiment pas cher à des commerçants locaux, mais depuis 30 ans on a rejoint une coopérative de base qui fait partie d'une union de 50 coopératives. Grâce à cette organisation on est mieux rémunérés, on a divers avantages sociaux et techniques, ce qui nous a bien aidés quand il a fallu lutter contre une maladie qui s'est propagée sur les cacaoyers à cause des dérèglements climatiques. J'ai pu travailler quelques années à l'usine de transformation basée à la capitale puis je suis retourné à mon champ. Mon fils a pu étudier l'agronomie et il est maintenant technicien pour la coopérative.

**JE SUIS PRODUCTEUR D'ANANAS AU LAOS**

Ma famille produit des ananas, des pamplemousses et autres fruits locaux. Nous avons collaboré à créer une entreprise qui achète et transforme nos produits, dont nous sommes très fiers. Les prix de nos produits sont plus élevés que sur le marché classique et nous sommes respectés. Nous participons aux décisions et nous bénéficions de projets communs comme la création d'une petite usine de transformation de nos produits. Mes ananas servent à faire du jus, des fruits en bocaux et des confitures, ce qui leur donne plus de valeur ajoutée. Je suis fier de savoir que mes produits sont consommés en Europe par des consommateurs qui ont voulu nous soutenir. C'est vrai que l'État laotien ne nous aide pas beaucoup et qu'il y a plusieurs entreprises qui veulent nous acheter nos produits à bas coût et qui nous trompent. Faire partie d'une organisation de commerce équitable c'est un choix et un vrai avantage pour moi.

**JE SUIS UNE VACHE LAITIÈRE DE LORRAINE**

Je suis de race Simmental, je suis rustique, résistante. En été je broute toute la journée de l'herbe très nutritive dans les champs de la ferme et en hiver du foin produit sur place ! Grâce à la trayeuse automatique je vais à la traite quand je veux ce qui est bien plus pratique et confortable ! Il m'arrive même de devenir nourrice et d'allaiter mon veau et ceux d'autres vaches. Je suis en bonne santé, je produis du lait mais pas de manière démesurée, donc je m'épuise moins et je vis plus longtemps. Il fait bon vivre dans ma ferme !

**JE SUIS PRODUCTEUR DE CANNE À SUCRE AUX PHILIPPINES**

Je suis membre d'une coopérative de producteurs de sucre. Nous avons souhaité unir nos efforts pour mieux valoriser nos produits en les transformant localement. Dans toute l'île de Negros il y a des plantations de canne à sucre et la grande majorité sont gérées par de très grosses entreprises qui paient très mal leurs ouvriers. Alors nous luttons pour exister et trouver des débouchés pour notre sucre. Nous avons choisi de travailler avec les acteurs du commerce équitable qui nous offrent un bon prix et un partenariat dans la durée. Nous avons aussi choisi d'être dans l'agriculture biologique et de transformer notre sucre artisanalement, en le laissant avec tous ses nutriments et minéraux, c'est bien meilleur !





JE SUIS UN PAYSAN BOULANGER

Cela fait 10 ans que je travaille dans une ferme bio diversifiée, comme associé. J'ai suivi des formations auprès de boulangers qui ont sauvé des techniques traditionnelles. Je sais faire mon levain, je connais les variétés de blé, je maîtrise toutes les ficelles du métier ! Ce qui me plaît c'est de pratiquer toutes les étapes : à la ferme nous produisons notre blé, nous faisons notre farine sur une meule de pierre, nous fabriquons notre pain et nous le vendons à la boutique ou dans les AMAP*. Tout est local ! Je suis valorisé dans mon métier et je suis associé aux décisions de la ferme.

* Association(s) de Maintien de l'Agriculture Paysanne.



JE SUIS ÉLÈVE

Je suis élève dans un lycée agricole en Lorraine. Comme ma famille vit loin je suis en pension complète, je mange matin-midi-soir à la cantine ! Heureusement c'est souvent très bon, on sent que c'est de la vraie cuisine et pas des plats réchauffés. Le matin le cuisinier nous prépare même de la brioche ! C'est sûr que ça motive un peu plus d'avoir bien mangé, on se sent respectés. On a souvent des informations sur la provenance des produits, il y a en a beaucoup qui viennent de Lorraine et parfois aussi de notre propre filière viande du lycée. On nous sert des assiettes moyennes et on est libre d'aller redemander du rab quand on veut. Généralement il ne reste pas grand-chose dans nos assiettes. Je participe à la commission « alimentation », les élèves demandent souvent plus de frites mais ils sont aussi fiers de soutenir un producteur local et de découvrir des plats qu'ils ne connaissaient pas.



JE SUIS CUISINIER

Et je suis un vrai chef ! J'ai gagné plusieurs fois le grand prix des cuisiniers. L'équipe de cuisine du lycée où je travaille s'entend bien, on est motivés sur notre boulot et on a intérêt à assurer car c'est plus de 1000 élèves qui mangent tous les jours à la cantine ! Le chef d'établissement passe nous voir tous les matins, on discute du menu, des produits qui vont arriver, il nous écoute et nous encourage. On a la chance de travailler avec de bons produits, locaux et bio. On fait des recettes originales, comme la blanquette de veau sautée aux mirabelles, un délice !



JE SUIS LA BIODIVERSITÉ PRÉSERVÉE

Je suis sur la terre d'Amazonie en Bolivie, mais aussi en Lorraine, au Laos... bref à tous les endroits où l'on pratique l'agriculture biologique et l'agroécologie. Sur mes terres, tout est lié : le type de semences, l'association des cultures, le compost et les feuilles des arbres qui enrichissent naturellement le sol, les petites bêtes qui ont toutes une utilité, et surtout la manière dont les paysans travaillent la terre tout en sauvegardant les ressources utiles à ma préservation : l'eau, l'air, le sol... Ainsi je permets aux plantes d'être en bonne santé et de bien produire !



JE SUIS UNE NAPPE PHRÉATIQUE PRÉSERVÉE

Au-dessus de moi il y a une pratique agricole durable qui ne me nuit pas. Tous les produits déversés sur la terre sont naturels et sont utiles au développement des plantes. On me sollicite un peu mais pas trop et beaucoup de l'apport en eau est fait par les pluies. Ainsi il y a toujours de l'eau en abondance et de bonne qualité pour le village d'à côté.





JE SUIS UN SOL PRÉSERVÉ

Sur mon sol on ne pratique que de l'agriculture biologique. On apporte du compost naturel pour que les plantes poussent mieux. Mon sol est vivant, il y a plein de petites bêtes qui l'aèrent et qui fabriquent l'humus qui produira la nourriture des plantes. J'absorbe bien l'eau qui vient alimenter les nappes phréatiques sous moi. En cas de grosse tempête je ne glisse pas trop, je me maintiens grâce aux arbres et aux haies qui m'entourent et me structurent. Je ne suis pas trop écrasé par d'énormes machines et ce sont principalement des paysans qui me travaillent depuis de nombreuses années, qui me respectent car ils souhaitent me léguer en bonne santé à leurs enfants, pour qu'ensemble nous continuions à donner de bons produits.



NOUS SOMMES DES CONSOMMATEURS FRANÇAIS

La semaine dernière, la ville fêtait la « Journée de la Transition ». Des stands étaient parsemés dans la ville pour montrer toutes les initiatives existantes concernant la consommation responsable. Nous on adore bien manger, aller au marché, connaître les producteurs, alors on n'a pas hésité à y aller. Un maraîcher était là pour vendre les fruits qu'il produit : 3 € le kilo de mirabelles ! Pas si cher ! On a découvert une entreprise qui vendait de l'électricité durable ! Puis, le stand d'une association de commerce équitable nous a montré les conditions de vie des paysans qui produisent les ananas au Costa Rica, puis les animatrices du stand nous ont fait goûter la confiture d'ananas qu'elles vendent, qui vient du Laos, entièrement fait sur place pour une meilleure qualité du produit et surtout créer des emplois. Faut dire qu'ils sont très pauvres, ces paysans, donc c'est bien qu'ils se soient organisés pour fabriquer eux-mêmes leurs produits. On ira peut-être donner un coup de main bénévole à cette association de temps en temps.

