



infoTerrEspoir

TerrEspoir

Organe d'information de la Fondation et de l'Association TerrEspoir

Editorial

Le commerce équitable ... entre militantisme et pragmatisme économique

On nous demande parfois si des démarches comme les Magasins du Monde et TerrEspoir ont encore leur raison d'être face à la montée en puissance du label Max Havelaar au niveau de la grande distribution.

Notre réponse est catégoriquement affirmative, car ce sont avant tout ces petits acteurs du commerce équitable qui défendent les petits producteurs. Explication : du café équitable chez Starbucks et Mc Donald's, battage médiatique autour de M-Engagement, large gamme de produits certifiés Max Havelaar sur les étals de la COOP... voilà belle lurette que les Magasins du Monde n'ont plus l'exclusivité des produits du commerce équitable (CE). Et pourtant, tout cela n'est pas sans conséquence.

Car si le but à atteindre est de toucher le grand public, il ne faut pas sous-estimer le risque lié à la transition entre l'optique « producteurs » et l'optique « consommateurs ». Cette évolution peut induire un risque d'exclusion des plus petits producteurs. En effet, la pression des grands distributeurs sur les petits agents traditionnels du CE va s'accroître, notamment parce que l'assortiment des produits labélisés Max Havelaar sera régulièrement élargi, ce qui nécessitera des partenaires commerciaux plus importants.

Les grands distributeurs ne peuvent prendre le risque d'une rupture d'approvisionnement d'où une sélection « naturelle » vers des partenaires plus grands et des produits plus performants. Dans ce sens, les filières bio ne sont pas épargnées par ce phénomène. A titre d'exemple, le grand magasin bio Vatter de Berne (un des pionniers dans le domaine), malgré un chiffre d'affaires de plus de 10 millions, a mis la clef sous le paillason. Victime des deux géants oranges (comment résister à de la tomate grappe bio du Maroc à moins de 2.35 CHF...?!!)

Selon notre Charte, la mission de TerrEspoir est la valorisation de la personne, de ce qu'elle est et de ce qu'elle fait. Cette vision d'un développement holistique se réalise à travers un commerce équitable avec des petites exploitations familiales cultivant des produits du terroir.

suite en page 2 ►

Le manioc, tubercule paradoxale

Douce ou amère, en racines ou en feuilles, toxique ou vitaminée, nourrissante et salvatrice, aux origines sud-américaines est plurielle et pourrait avoir du potentiel. On la décline aujourd'hui dans des formes très variées : aliment de base, production d'amidon, de farine panifiable, transformation en bio-carburant, carton, colle, etc. Mais sous nos latitudes, le manioc n'a pas vraiment la cote, sauf peut-être pour les chips. Même en Afrique, le manioc est souvent considéré comme un « mal nécessaire ». Tout est dit, ou presque, dans le poème du Camerounais Mbabane Bi Nkohom, « La manne de la terre ».



Bâtons de manioc

Bienvenue sur les terres meurtries d'Afrique...

*Je vous salue, moi, le frustré flambeau de la table des frustrés de la planète...
Je suis issu des entrailles de l'Afrique, l'Afrique tropicale humide, l'Afrique
des forêts claires et sombres...*

*Mon nom ? Prénom ? Surnom ? Je ne sais plus, oublié, peut-être qu'il me
reviendra.*

*Comme ma mère Afrique, j'ai des troubles de mémoire, probablement à
cause des coups et des bosses de l'Histoire...*

*Peut-être vos psy... pourraient-ils m'aider... Encore ce mot... Attendez... Ah
oui, je m'en souviens...*

*Vos scientifiques m'appellent Manihot utilissima; qu'ils me pardonnent
l'ignominie de mon appendicite cérébrale. Manihot, m'expliquait quelqu'un,
signifie la manne des pays chauds et utilissima, ça je sais... dieu que je
suis utile!*

*Ami des mauvais jours, parent encombrant des beaux jours. Je suis partout
chez moi...*

*Les uns m'interpellent par « manioc », car, disent-ils, malgré le hic protéi-
nique, je suis une manne énergétique qui rend ok...*

*Les autres me désignent par « cassava », je ne sais pas trop ce que je casse,
mais apparemment, ça va...*

*Chez moi, je suis synonyme de survie pour les misérables et les pauvres : pay-
sans, élèves et étudiants, vendeurs à la sauvette, chargeurs, fonctionnaires*

Editorial (suite)

Banane-pomme de Batié, avocat de Mbouda, mangue Émeraude... des produits au goût authentique, cultivés de façon extensive sur de petites unités familiales, mais des produits aussi à l'aspect moins lisse, soumis aux aléas saisonniers... donc difficiles à écouler auprès de grands distributeurs.

Sans vouloir peindre le diable sur la muraille, il nous semble voir apparaître un commerce équitable à deux niveaux. Les produits alimentaires du CE semblent suivre la même évolution que ceux du commerce traditionnel : d'un côté des produits standards destinés à la grande distribution et de l'autre des produits « de la ferme », du terroir destinés à une clientèle plus exigeante, plus militante aussi.

Démarche complémentaire – néanmoins cette évolution devra pousser les petits acteurs du CE du Nord (Magasin du Monde, Claro, la Kalebasse, Terrespoir etc...) à mieux collaborer afin que la défense d'une optique « producteur » puisse non seulement survivre mais se développer et permettre ainsi à toujours plus de petits cultivateurs du Sud de devenir de véritables partenaires économiques.

C'est d'ailleurs ce souci qui motive notre collaboration avec les Magasins du Monde, et d'autres associations plus modestes comme le Balafon à Genève. Nous sommes également partenaires du réseau de vente de l'agriculture contractuelle appelé « Marché Durable ». Plus récemment un accord de partenariat a été conclu avec Claro pour les fruits séchés.

Autant d'initiatives pour que l'appel des petits producteurs du Sud ne reste pas sans réponse!

Christophe Reymond, coordinateur (Bussigny)

et chômeurs... Mon nom seul suffit à les égayer: chicuanges, fofou, gari, attiéké, ngozo...

Excusez-moi, cousins du monde, je n'irai pas plus loin... On m'a dit que les délices locaux constipaient vos estomacs raffinés...

Mes fils, qui me reviennent de chez vous, m'affublent de nouveaux qualificatifs: pains, gâteaux, semoules traditionnelles. Alors que mes enfants indigènes m'apprécient avec ou sans complément, eux et leurs amis experts en coopération ne m'acceptent qu'emballés dans des feuilles aseptisées...

(...)

Néanmoins, n'ayez crainte, je me débrouillerai...

Vos travailleurs émigrés en sont témoins, j'ai toujours su trouver ma cargaison glucidique en toutes saisons et sur tous les sols... Braver tous les râpages, découpages, trempages, chauffages ou tamisages... pour nourrir mes beaux et gros négros dont on se moque...



... et d'autres tubercules



Tubercules...

Je saurai aussi retrouver ma place au festin de l'universel... sauce de larmes, de sueur et sang vendue par les droits de l'homme et la justice de l'histoire.

J'y arriverai, semble-t-il, dans une salade parfumée d'acide cyanhydrique et agrémentée de biscuits fourrés aux guêpes, servis dans un panier de crabes... J'espère que les cousins de la terre se régaleront... De toute façon, avec ou sans moi, mais de préférence avec moi, bon appétit!

Nous irons alors noyer la causticité de la répartie dans un cassava-gin de chez nous, à l'ombre d'un champ de manioc, dansant au rythme de la bise tropicale et appelant le ciel à refermer la tumeur de la racine.

Ce poème a été publié dans le cadre d'un concours de poésie « Culture et nourriture en Afrique » à l'occasion du Sommet mondial de l'alimentation organisé par la FAO en 1996.

Origine

Le terme de manioc dériverait du Tupi *manioch*, qui proviendrait d'un mythe

Tupi à propos de la déesse Mani, à la peau blanche, qui aurait établi son domicile (*oca*) dans la racine de la plante. Celle-ci a été importée du nord-est du Brésil au XVI^e siècle par les colons « pour nourrir à peu de frais les boys, les esclaves et plus tard les ouvriers » écrit un auteur africain anonyme. Certes, le manioc est souvent considéré comme un aliment pour les pauvres.

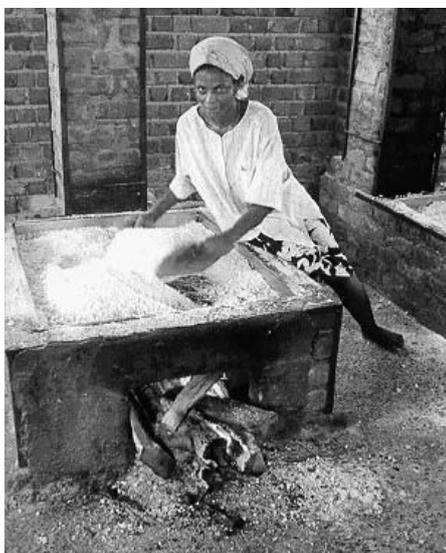
Le *Manihot esculenta* appartient à la vaste famille des euphorbiacées, qui comprend une grande diversité d'arbustes ornementaux et de plantes utiles à partir desquelles sont produits de l'huile de ricin, du caoutchouc ou des laxatifs. On trouve beaucoup de variétés différentes de manioc dans le Pacifique.

Facile à cultiver

Le manioc s'adapte bien aux sols légers, sablonneux et bien drainés, mais il pousse aussi dans des sols arides ou pauvres impropres à la culture d'autres plantes. Durant les périodes de sécheresse, le manioc perd ses feuilles, ce qui lui permet de survivre. La plante peut atteindre 1,50 mètre; la couleur des tiges et la forme des feuilles sont fonction des variétés. La plupart des variétés de manioc sont prêtes à être récoltées après 6 à 9 mois. Lorsqu'on récolte les tubercules, on peut également cueillir les jeunes feuilles pour en faire un légume. S'il est facile à cultiver, le manioc n'est pas épargné par les maladies. Depuis le milieu des années 90, une maladie est apparue, sous le nom de « mosaïque ». Il s'agit d'un virus qui se répand très facilement d'un plant à l'autre. Pour le consommateur, le principal effet de cette maladie, c'est une importante réduction du rendement.

La fermentation

La production de produits consommables issus du manioc comprend le plus souvent un processus de fermentation. La plupart des techniques de transformation des racines de manioc incluent une fermentation. Ce processus joue un rôle très important dans la transformation d'un produit plus ou moins toxique et assez indigeste en un aliment fort nourrissant. Pendant la fermentation, les tissus se désintègrent et facilitent l'élimination des glucosides cyanogéniques. La fermentation dans l'eau (fermentation anaérobie) est plus efficace à cette fin que la fermentation à l'air (fermentation aérobie). La fermentation est provoquée par des bactéries spécialisées. Il ne faut pas avoir peur des micro-organismes impliqués dans la fermentation du manioc, car il ne s'agit pas d'espèces susceptibles de provoquer des maladies ou produisant des toxines. Ces organismes utiles donnent au contraire un goût apprécié aux produits et certains d'entre eux enrichissent les aliments en protéines et



Torréfaction du gari

en vitamines. Comme on l'a découvert en Ouganda, l'action des champignons peut multiplier jusqu'à 8 fois la teneur en protéines du produit fini par rapport à la matière première.

Teneur

Relativement riches en protéines, en calcium, en lipides, en carotène, en vitamines B et en vitamine C, les feuilles de manioc constituent un apport nutritif important dans le régime alimentaire.



Feuilles de manioc

Utilisations courantes

Le manioc est utilisé comme semoule ou comme féculé (tapioca). Les plats les plus connus sont le fofou, l'attiéké (un couscous de manioc), le mpondu à base de manioc et de poisson, le mpondu-madesu à base de manioc et de haricots, bien sûr les chips de manioc.

Perspectives d'utilisation du manioc

La consommation du manioc, aliment de base dans de nombreuses populations de pays (généralement en déve-

loppement) d'Afrique et d'Amérique du Sud surtout, requiert une main d'œuvre importante et il s'agit de trouver des produits de transformation à valeur ajoutée.

Quelques utilisations « modernes » :

« Baguette » et biscuits de manioc

« La fabrication de la baguette de pain qui exige l'importation du blé cause un manque à gagner à l'économie camerounaise. Les 26600 tonnes de blé importées en 2008 et 43624 tonnes de blé importées en 2009 le prouvent. C'est pourquoi il a été trouvé nécessaire de recourir à la fabrication locale qui exige l'utilisation des matières premières locales. » (cameroun-nfo.net, 31.3.2010) Le gouvernement a participé au proces-

sus. Au Cameroun, on fait déjà des pains avec de la patate douce notamment. Un certain type de panification peut se faire avec le manioc, l'igname ou encore le plantain et le sorgho.

Cela dit, il y a déjà eu des tentatives de transformer ou fabriquer de la farine de manioc panifiable. En 2005, la Camerounaise Téclairé Ntomb déclarait qu'elle avait mis au point une farine de manioc « qui peut servir à fabriquer des biscuits, et même du pain. Une trouvaille qui a mis deux ans à aboutir, mais qui semble faire ses preuves. Seul hic: la recette magique, brevetée par l'organisme africain de la propriété intellectuelle, n'est pour l'instant produite que dans une petite fabrique, faute de moyens. (Afrik.com, 11.8.2005).

Le billet de Félix Meutchieye

Le manioc, pas si pauvre que ça...

A l'évidence, le manioc ne fait pas partie des produits qui retiennent l'attention des producteurs du GIC TerrEspoir au Cameroun en termes d'échanges. Les raisons sont aussi simples que multiples! Le manioc serait l'un des vestiges des échanges commerciaux avec les Amériques dès le 17^e siècle. Mais aujourd'hui, manger du manioc, est pour beaucoup signe d'appartenance à la classe la plus basse de la société... Parce que le manioc est *un amas d'amidon en l'espèce sans rien de plus*, et suspecté d'entraîner des désordres gastriques! Sans plus! Et voilà, les habitudes alimentaires lointaines sont ainsi piétinées sous prétexte d'extérioriser des valeurs qui en fait ne sont que des signes de fuite, d'expatriation. L'analyse des marchés et des tables dans les ménages montre que la tubercule est capable de variété et d'adaptations nombreuses :

- *Les racines ébouillantées* à l'eau sont un aliment appétissant, on les accommode à diverses sauces. Mais attention aux variétés « amères » riches en cyanure et qui doivent passer par un rouissage (trempage alterné) pour éliminer les toxines. Il existe des variétés sauvages interdites à l'alimentation humaine.
- Les racines après rouissage sont essorées et grillées pour fabriquer « l'or jaune » : le *tapioca*, blanchâtre ou jaunâtre selon les goûts. Aliment des temps difficiles, parce qu'il se mange trempé et rapidement, il se consomme essentiellement pendant les saisons sèches, trempé dans de l'eau sucrée.
- *Les beignets de manioc* : la pâte après rouissage est pétrie et mise à griser en boulettes dans de l'huile chaude. On peut y ajouter la pâte de banane mure pour en modifier le goût.
- *Le couscous de manioc* : c'est une sorte de purée exclusivement faite de farine de manioc rouis dans le l'eau chaude pendant quelques minutes. Gélatineuse, elle est très collante et demande une sauce gluante très appréciée des enfants. Attention à ceux qui souffrent des ulcères d'estomac. Ça peut se révéler irritant.
- *Les bâtons de manioc* : le manioc rouis est mis à cuire dans des feuilles spécifiques pendant un temps variable. Il en résulte une variété de bâtons de manioc (*kwanza, bobolo, mintoumba, miondo...*) selon les localités! C'est une stratégie de conservation des aliments pour en faciliter aussi le transport.
- *L'amidon de manioc* : c'est une issue des traitements hydriques du manioc. Trituré dans de l'eau, le manioc permet d'obtenir un amidon de très grande qualité exploité dans l'industrie textile et la fabrication des colles.
- *L'alcool pur* : la fermentation du manioc avec du sucre permet d'avoir un alcool très pur et très rapidement. Hélas les effets de sa consommation sont désastreux dans les régions forestières du Cameroun.
- *Les feuilles de manioc* : légumes de grande qualité, elles sont d'un goût exquis. Très conseillé aux convalescents, il se digère très bien et recèle d'une énorme richesse en fer.

Faut-il vraiment continuer à parler du manioc comme aliment des pauvres, alors qu'il contient tant de richesses ?

Transformé en agro carburant ?

Journal du Cameroun.com, Idriss Linge, 20 février 2011. La Forbes Energy Cameroon (FEC) filiale du groupe Financial Consulting est finalement parvenu, au terme de huit mois de négociations avec le gouvernement camerounais, à la signature d'un protocole d'accord avec le ministère de l'Energie et de l'Eau (MINEE) pour la création d'un complexe agro-industriel dans la région du Sud. D'une validité de 24 mois, ce protocole vise à définir les modalités de coopération entre les deux parties signataires en vue de

La recette de TerrEspoir

Histoire de voyager un peu, sortons du Cameroun et voyageons vers la Tanzanie, autre pays grand consommateur de manioc.

Le Kisanvu

Ingrédients pour quatre personnes

- 1 kg de feuilles de manioc fraîches et tendres
- 30 g d'huile de table
- 20 g d'oignon
- 1 tasse de lait de coco ou de beurre d'arachide
- un peu de sel

Préparation

Ecraser les feuilles dans un mortier afin d'obtenir une masse très fine. Faire bouillir de l'eau, ajouter du sel et les feuilles écrasées.

Remuer constamment jusqu'à ce que les feuilles soient cuites (15 minutes au moins). Mettre de côté.

Faire frire les oignons, ajouter le lait de coco ou le beurre d'arachide.

Quand le mélange commence à bouillir, ajouter les feuilles de manioc cuites. Remuer encore quelques minutes et retirer du feu.

Servir avec du riz ou un autre plat principal à base de céréales, par exemple.

Bon appétit !

Cette recette est tirée d'un document de la FAO sur le manioc.

mener des études pour la création et l'exploitation d'une plantation pilote de 15 à 20 000 hectares de manioc, de pommes de terre et de sorgho dans le Dja et Lobo. Si les études sont favorables, 4 complexes industriels devraient assurer la production d'amidon, de bioéthanol et d'électricité. La FEC a fait savoir que l'hypothèse d'une joint-venture avec la Compagnie africaine des dérivés de manioc (Ank) sera inscrite dans l'agenda de ce projet. ANK est un groupe agro-industriel marocain spécialisé dans la production d'amidon à grande échelle. Ses responsables se sont dit d'accord pour acheter toute la production qui pourrait provenir de l'usine du Dja et Lobo, soit 600 000 tonnes de racines de manioc par an.

Observateurs très réservés

Les observateurs restent réservés sur l'opportunité d'un tel projet. Son implantation est coûteuse sur le plan financier. La racine de manioc au Cameroun est une denrée de base qui constitue une réserve importante en cas de perte d'autres cultures vivrières, et de plus en plus une culture de rente pour le marché urbain. Or ces dernières années le manioc est devenu cher sur le marché camerounais. Certaines analyses indiquent que s'il est vrai que la transformation des produits vivriers est une nécessité, au Cameroun particulièrement, on devrait s'assurer que la part réservée à la consommation directe est déjà effective. Transformer de la nourriture en sous produit industriel ne semble donc pas pertinent pour l'heure. Malgré une bonne production, le Cameroun importe encore une bonne part de son maïs de consommation en raison de la concurrence des provendes et des usines de bière.

Côté sombre de la plante: le manioc, toxique et fauteur de maladies

Les articles abondent qui dénoncent la toxicité du manioc et les dégâts causés par cette tubercule à la santé de la population en raison essentiellement d'un défaut de méthode de préparation. Mais pas seulement.

Dans quelques pays est apparu le «konzo», une maladie apparentée à la méningite. Elle rend infirme les petits enfants et les adolescentes, rapportait Le Phare, de Kinshasa en avril 2010.

De nombreux ouvrages de toxicologie alimentaire, dont celui du professeur allemand Nieldorff, révèlent en détail les dangers de la consommation courante du manioc. La préparation du manioc à base d'eau favorise la concentration d'acide cyanhydrique, présent dans les tubercules et dans les feuilles de la plante. Les sels de cet acide, les cyanures, sont mortels, et leurs dérivés sont toxiques, ce sont les glucosides cyanogènes ou linamarines. Bien qu'ils n'entraînent pas la mort à faible dose, ils sont toujours présents dans l'alimentation à base de fufou ou manioc et causent des troubles divers du tube digestif et du système nerveux: constipation, acidité gastrique, ulcères, furonculose, obésité, diabète, tremblements, dyslexie, bégaiement.

Le manioc, on dit encore qu'il favorise le diabète. Les spécialistes de la nutrition sont frappés par la superposition géographique des zones productrices de manioc et de celles où sévit le diabète tropical. Trop pauvre en soufre, le manioc provoque et entretient une intoxication chronique par l'acide cyanhydrique, responsable des lésions pancréatiques calcifiantes et par voie de conséquence, de l'apparition du diabète, de l'augmentation anormale de la glycémie (c'est-à-dire du taux de sucre dans le sang) et de la prise excessive de poids dans le cas du diabète gras ou d'un amaigrissement extrême susceptible d'entraîner la mort dans le cas d'un diabète tropical.

Une étude scientifique avait été menée en RDC (alors Zaïre) dans les années 70 financée par le gouvernement canadien et réalisée par des chercheurs belges, canadiens et congolais dans l'île d'Idjwi et la province de l'équateur: l'étude portait sur le rôle du manioc dans l'étiologie du goitre endémique et le crétinisme; l'étude avait mis en évidence la corrélation proportionnelle entre les prévalences du goitre, du crétinisme et la consommation du manioc.

TerrEspoir et le manioc

TerrEspoir importe du manioc sous forme de feuilles fraîches, de gari (cous-cous de manioc) et de fufou (tapioca de manioc), soit en 2010 respectivement 1280 kg, 132 kg et 303 kg.

IMPRESSUM

Editeur:

Fondation TerrEspoir
et Association de soutien à TerrEspoir
Case postale 472
1030 Bussigny
Tél. 021 703 00 42
Fax 021 703 00 45
E-mail: info@terrespoir.com
Internet: www.terrespoir.com

Rédaction: Camille Egger-Foetisch

Photos: Félix Meutchieye et FAO (Internet)

Graphisme et impression:

Groux arts graphiques SA, Le Mont/Lausanne

Tirage: 800 exemplaires



Flash sur un « marché de proximité »

Un zeste des Tropiques à Moudon

Depuis une dizaine d'années, chaque 1^{er} vendredi du mois, (sauf juillet, août, septembre ainsi que janvier) Elisabeth Zbinden installe un étal de fruits frais de TerrEspoir – ananas, mangues, papayes, bananes, ainsi que chips de plantain et vinaigres, bref, les produits qui cartonnent – sur la place du marché de Moudon. Au fil des années, le volume des ventes a augmenté pour une petite cinquantaine de kg aujourd'hui. Un volume qui vient s'ajouter à deux commandes mensuelles régulières. Au total, Elisabeth Zbinden, à Moudon, vend environ 700 kg de fruits frais de TerrEspoir par année. Joli résultat!