



# ADAAE

# Vahakekua

Le journal de la  
Souveraineté Alimentaire



*Septembre 2018*





**«Notre volonté réside dans le partage du savoir et des connaissances  
des peuples de la terre  
pour l'harmonisation du vivant et sa pérennité.**

**Votre force est votre capacité à apprendre les uns des autres,  
à écouter, comprendre et partager  
afin d'améliorer les conditions humaines,  
dans le respect de vos différences.»**

**Magazine gratuit, reproduction pour un but non lucratif autorisé,  
sous réserve de mentionner sa source**

**Réalisation :**

M. Yann Gavinelli, M. Olivier Gavinelli et Mme Carine Courthiade,  
consultants en autonomie alimentaire / agro-écologie pour l'ADAAE - Vahakekua.

**Édition:** ADAAE-Vahakekua

# SOMMAIRE

- Dossier : nouvelles lois sur les semences _____	1
- Savoir faire au faaapu : plantez des arbres _____	2
- Plantes utiles de Polynésie : la courge serpent _____	3
- Recettes plaisir et santé : pain banane _____	4
- Monde : le carbone brûle, les océans s'élèvent _____	5
- Dossier environnement : la géo-ingénierie _____	6
- Dossier : épices et aromates _____	7
- Bibliographie _____	8
- Contacts _____	8

---

## ***L'éditorial :***

***Ce mois ci nous allons étudier les nouvelles lois sur la reproduction des semences dites paysannes. Jusqu'alors, il était interdit pour un agriculteur de reproduire ses semences issues de variétés anciennes que les paysans avaient, au fil des années, adaptées à leur environnement dans le but d'obtenir des variétés résistantes et productrices.***

***A force de combats comme l'on mené des association telles que Kokopelli, la via campesina et bien d'autres, les gouvernements, appuyés par les grands semencier industriels comme Monsanto, ont décidé d'accorder le droit aux paysans de reproduire leurs semences.***

***Nous allons analyser ces lois afin de voir si elles procurent une avancée conséquente pour la liberté des paysans ou si, au contraire, elles vont permettre encore une fois de mieux contrôler l'agriculture paysanne et donner aux industriels de la semence, le droit de s'approprier les savoirs et connaissances de ceux-ci pour s'enrichir à leur dépend.***

***Nous allons voir que le droit à la souveraineté alimentaire et à la liberté de pratiquer une agriculture saine, respectueuse de l'environnement et de la santé publique, est loin d'être chose acquises et ce combat est l'affaire de toutes et de tous.***

***Vous souhaitant bonne lecture ... et bonnes résolutions...***

***L'équipe d'ADAAE***

## **Dossier :** **Nouvelles lois sur les semences paysannes,** **des avancées importantes? Ou...** **... comment contrôler pour mieux régner?...**

Voici un article de Mme Anne-Françoise Roger, publié sur <http://www.bioaddict.fr> et analysé par Yann Gavinelli.

### **A-F R. :**

Les agriculteurs bio vont pouvoir utiliser des semences rustiques, mieux adaptées à une culture sans chimie, grâce au nouveau règlement européen de l'agriculture biologique adopté le 22 novembre 2017. Cette autorisation, même si elle est limitée à l'agriculture biologique, ouvre une brèche dans la législation très cadencée encadrant les semences. Autres points importants du règlement : les contrôles, les seuils de déclassement des produits et les mesures pour éviter les contaminations.

Jusqu'à maintenant, les agriculteurs bio n'avaient pas accès aux variétés anciennes, issues d'une sélection paysanne traditionnelle car elles étaient hors la loi. Qu'il s'agisse de céréales, de fruits et légumes, de légumineuses, des plantes aromatiques... et même de races d'animaux. Les semences à leur disposition étaient les mêmes que celles utilisées en agriculture conventionnelle, à quelques exceptions près. Problème : ces semences mises au point dans les laboratoires des semenciers, souvent comparées à des formules 1 en raison de leurs rendements, sont fragiles et ne fonctionnent qu'avec un arsenal médicamenteux (les pesticides rebaptisés produits phytopharmaceutiques). Difficile donc d'obtenir de bons résultats en bio, particulièrement pour le blé.

### **Y.G. :**

Les nouvelles lois Européenne, accordent donc le droit aux agriculteurs reconnus BIO – donc certifiés par les instances légales – de produire leur semences dites paysannes, à savoir, issues de variétés anciennes.

Ces lois s'adressent donc aux agriculteurs qui ont fait le choix de payer leur droit de produire en BIO. Rappelons qu'à l'origine, l'agriculture BIO n'est autre que la pratique d'une agriculture naturelle, c'est à dire sans l'emploi de pesticides et engrais chimiques. Par conséquent, non content de faire payer un droit aux paysans pour qu'ils puissent produire de façon écologique, on leur impose des lois sur la production et la reproduction des semences afin de mieux contrôler voir taxer outre mesures, leur pratiques.

### **A-F R. :**

Une grande diversité de semences redevient accessible

Le nouveau règlement européen sur l'agriculture biologique, adopté le 20 novembre par le Conseil de l'UE et le 22 novembre par le Parlement européen, change la donne. Il rend accessibles deux nouvelles catégories de semences. D'une part, les variétés paysannes anciennes désormais appelées " matériel hétérogène biologique ". D'autre part, des variétés spécifiquement sélectionnées pour les besoins de l'agriculture biologique appelées quant à elles " variétés biologiques adaptées à la production biologique ".

Cultivées en bio, ces nouvelles catégories seront répertoriées dans une base de données, qui devraient rapidement s'enrichir car elle sera alimentée par les producteurs eux-mêmes sans aucun frais. Elle grandira d'autant plus vite que le règlement bio est étendu à de nouveaux produits, tels que de nouveaux animaux de fermes (lapins et cervidés) et des produits non alimentaires comme la cire d'abeille, le liège, la laine...

Les variétés végétales et animales bio disponibles seront donc connues. Les agriculteurs seront tenus de les utiliser, les semences conventionnelles n'étant autorisées qu'en l'absence de semences bio. Et ils pourront les reproduire librement.

### **Y.G. :**

Voilà donc un moyen de connaître les variétés anciennes en les répertoriant dans une base de données. Cela signifie que chaque paysan, paysanne, ayant adapté une variété de tomate performante en tout point sur sa terre, devra l'enregistrer sur cette base de données pour prétendre à l'utiliser. Et ce de façon gratuite (!). Mais alors, qui va payer pour le travail de recherche exécuté par ce (cette) paysan (paysanne) ? N'y aurait-il pas là, un accaparement des savoirs traditionnels ?

### **A-F R. :**

Le principe du contrôle annuel et du contrôle inopiné maintenu

L'autre sujet important de ce nouveau règlement concerne les contrôles et les résidus de pesticides présents dans les produits bio. Le principe du contrôle annuel et des contrôles inopinés réalisés par un organisme certificateur est maintenu. Pour les opérateurs sans irrégularité depuis plus de trois ans, le contrôle physique de l'exploitation pourra être espacé de 24 mois à leur demande. En revanche, en cas d'irrégularités constatées, les contrôles seront intensifiés. Ces règles de l'UE devront s'appliquer aux produits bio importés des pays tiers (50% de ceux vendus dans l'UE sont importés), au plus tard d'ici 5 ans, tant pour la production que pour les contrôles.

Pour mutualiser les coûts de certification, les producteurs pourront de plus se regrouper. Petits magasins et producteurs à la ferme pourront enfin vendre leurs produits non transformés et non emballés jusqu'à un certain plafond, sans certification du lieu de vente (les magasins font également l'objet de contrôles et d'une certification) après déclaration préalable auprès de l'administration compétente.

**Y.G. :**

Il est vrai que l'agriculture certifiée BIO, à le droit de produire et de vendre des produits agricoles ayant des résidus de pesticides. Les contrôles annuels sont naturellement payant – par le producteur – mais une question se pose : les agriculteurs conventionnels sont-ils contrôlés quand aux taux de résidus de pesticides présent dans leur produits agricoles ? Et ceux-ci sont ils mentionnés sur les emballages des dits produits ?

**A-F R. :**

Pas de seuils de " dé-certification " imposés.

La question de la quantité de pesticides au-delà de laquelle un produit ne saurait être vendu comme " bio " n'a pas été tranchée : le règlement n'impose aucun seuil mais permet aux Etats membres de le faire comme c'est le cas en Belgique. Les producteurs bio ne sont globalement pas favorables aux seuils. Ils ne souhaitent pas transformer une obligation de moyens (respecter des méthodes culturales) à une obligation de résultat (s'engager à l'absence de produits chimiques sur le produit livré).

**Y.G. :**

Pas évident pour un agriculteur BIO, de certifier l'absence de pesticides dans ses produits quand son voisin qui n'est pas déclaré en BIO, utilise à tout va des produits phytopharmaceutiques !! La loi, encore une fois, s'arrange pour que les producteurs puissent faire leur business... Par contre, personne ne s'inquiète des taux de pesticides que contiennent les produits agricoles (!).

**A-F R. :**

Pour éviter les contaminations, l'accent a été mis sur les mesures de précaution qui ont été précisées et clarifiées. Elles concernent surtout la transformation, le stockage, le conditionnement, le transport, étapes au cours desquelles les contaminations sont les plus fréquentes. Cependant, dans les quatre ans à venir, la question des contaminations et des seuils va être auscultée et devrait déboucher sur une nouvelle proposition de la commission.

**Y.G. :**

Les contrôles vont donc être renforcés !! Par contre, la commission ne parle pas de la pertinence de produire, de transformer et de vendre local, ce qui éviterait les stockages et les conditionnements non appropriés. Encore une fois, les lois favorisent le capitalisme au détriment du développement économique local...

**A-F R. :**

Principal bémol de ce nouveau règlement : la production bio et non bio reste autorisée sur une même ferme. Mais de l'avis des négociateurs de la filière et des parlementaires, le compromis trouvé apporte des avancées importantes par rapport au texte précédent.

**Y.G. :**

*Bien, mais qu'en est-il concernant le libre partage des semences ? Et ces importantes avancées, ne sont elles pas une façon de donner l'impression d'obtenir une liberté qui au bout du compte se retrouve encore plus contrôlée ? Ne serait-ce pas là un moyen de contrôler légalement le libre échange des semences paysannes qui jusqu'à présent échappe à tout contrôle des instances gouvernementales ?*

*Rappelons que la Commission européenne, a décidé de réviser le règlement de l'agriculture biologique, et souhaite que chaque état membre décide du seuil de déclassement des producteurs BIO en cas de contamination par les pesticides de leur productions. Les analyses obligatoires devraient s'effectuer tous les deux ans au lieu d'un actuellement. Et comment garantir une production Bio sur une ferme qui a le droit de faire du non BIO sur la même exploitation ?*

*Du coup, nous avons d'un côté des mesures de contrôles plus évoluées, et d'un autre, un relâchement des mesures de contrôles (???)*

*Force est de constater que produire BIO en ayant la certification réglementaire, n'est en aucun cas une garantie pour les consommateurs, d'avoir accès à des produits sains, exempts de pesticides et autres produits phytopharmaceutiques !*

---

## ***Savoirs faire au faaapu***

---

### **Plantez des arbres !! La pratique de l'agroforesterie.**

L'agroforesterie est particulièrement importante dans le cas de terrains accidentés où les activités agricoles peuvent rapidement entraîner une forte érosion du sol. Pour l'agriculteur, il en va de son intérêt d'adopter une approche permettant de conserver le sol sur une longue période de temps.

En agroforesterie, une attention particulière est portée aux arbres et aux arbustes pérennes polyvalents. Les plantes polyvalentes les plus importantes sont les légumineuses à cause de leur capacité à fixer l'azote et du même coup à mettre ce nutriment à la disposition d'autres plantes. Dans les petites exploitations agricoles, les arbres peuvent jouer de nombreux rôles y compris :

- source de fruits, de noix, de feuilles comestibles ou d'autres aliments
- source de matériaux de construction, de poteaux, de bois d'œuvre, de branches pour la fabrication de fagots (poteaux entrelacés avec des branches minces, etc.) et de chaumes,
- source de matériaux non comestibles dont les sèves, les résines, les tanins, les insecticides et les composés médicinaux,
- source de combustible,
- embellissement,
- ombre,
- apport de fourrage pour le bétail,
- conservation des sols, notamment sur les flancs de colline, et
- amélioration de la fertilité du sol.

Pour bien planifier l'utilisation des arbres dans un système agroforestier, il faut très bien connaître leurs caractéristiques. Il faut entre autres connaître les avantages, la capacité à s'adapter aux conditions locales (climat, sol et stress), la taille et la forme du couvert et du système racinaire de chaque essence envisagée et si elle convient à diverses pratiques agroforestières. Les utilisations les plus courantes des arbres dans les systèmes agroforestiers incluent :

- arbres individuels dans les jardins particuliers, autour des bâtiments, le long de sentiers et dans les lieux publics,
- arbres disséminés dans les champs cultivés et les pâturages,
- rangées d'arbres avec cultures intercalées (culture en bandes),
- bandes de végétation le long de courbes à niveau ou de voies d'eau,
- clôtures vivantes délimitant les aires et les propriétés,
- brise-vent,
- jachères améliorées,
- terrasses sur les collines,
- petits ouvrages de terrassement,
- contrôle de l'érosion sur les collines, dans les ravins et les canaux, et
- terres à bois pour la production de combustible et de bois d'œuvre.

#### **Les avantages de l'agroforesterie :**

- Production accrue d'aliments et de produits utiles et commercialisables tout au long de l'année.
- Utilisation améliorée de la main-d'œuvre et des ressources tout au long de l'année.
- Protection et amélioration du sol (particulièrement lorsque des légumineuses sont utilisées) et des sources d'eau.
- Efficacité accrue de l'utilisation du sol.
- Production d'aliments à court terme qui compense les coûts d'établissement des arbres.
- Ombre procurée aux légumes et aux autres cultures qui la nécessitent ou tolèrent.
- Production de fruits à moyen ou long terme.
- Production à long terme de combustible et de bois d'œuvre.
- Augmentation de la production totale pour la consommation ou la vente.

## ***Plantes utiles de Polynésie***

### **LA COURGE SERPENT**

#### ***Trichosanthes cucumerina***

#### **Description :**

***Trichosanthes cucumerina*** est une plante grimpante tropicale ou subtropicale de la famille des Cucurbitaceae cultivée pour son long fruit (1m voir plus), utilisé comme légume et en médecine. La courge serpent ou patolle (Réunion), est une plante herbacée qui produit des fleurs mâles et femelles, elle est donc monoïque. Les tiges fines sont pentagonales, munies de longues vrilles bifides ou trifides.

Les feuilles simples sont alternes portées par un pétiole long de 2 à 10 cm. Le limbe est de légèrement à profondément lobé de 3, 5 ou 7 lobes cordé à la base avec les bords dentés. Les feuilles sont duveteuses.

La floraison débute 5 à 6 semaines après la levée de la plante, Les fleurs odorantes s'ouvrent dans la soirée ou en début de matinée. Les fleurs mâles apparaissent en premier, elles sont groupées en grappes axillaires portant un grand nombre de fleurs sur un long pédoncule, elles ont 3 étamines. Les spectaculaires fleurs femelles apparaissent trois jours plus tard. La fleur femelle à calice tubulaire est



solitaire, petite, courtement pédonculées, les cinq pétales blancs sont finement et irrégulièrement découpés, frangés au sommet.

La pollinisation des fleurs de patolle est effectuée par les insectes, parmi lesquels les abeilles, les guêpes, les fourmis, les papillons de jour et de nuit.

Le fruit est mince, long et cylindrique, souvent vrillé, de 30 à 150 cm de long et de 2 à 10 cm de circonférence. Il est vert-gris rayé blanc lorsque il est immature, rouge foncé à maturité. La pulpe est blanche, fibreuse elle contient de nombreuses graines. Les graines sont aplaties, de 1 à 1,5 cm de long, brun grisâtre, sculptées, à bord ondulé. Le fruit de *Trichosanthes cucumerina* est une baie. Sa chair douce, fade, un peu mucilagineuse est semblable à celle du luffa et de la calebasse. Multiplication : semis. Lorsque le fruit commence à se développer, on peut attacher une pierre ou un poids quelconque au bout de chaque fruit afin de produire des fruits droits.



*Fleur femelle*

#### **Utilisations :**

les fruits immatures sont utilisés comme légumes cuits. Les pousses, jeunes feuilles et vrilles se consomment en légume. Toutes les parties de la plante ont une odeur déplaisante qui disparaît lors de la cuisson. Les jeunes fruits peuvent être un peu amers mais cela disparaît également à la cuisson.

#### **Médecine traditionnelle :**

Antibiotique naturel, anti-inflammatoire, expectorant, laxatif, favorisant la lactation, la patolle, ou "courge-serpent", stimule la production des fluides corporels, draine le pus et les toxines en cas d'hémorroïdes, abcès, bronchite, constipation ou d'ictère. Elle peut aider l'organisme en cas de tumeur du sein ou des poumons, et s'est révélée efficace contre le diabète. Mais la propriété la plus intéressante réside dans une protéine, la trichosanthine, capable de détruire une cellule infectée par le virus du SIDA sans affecter les tissus sains.

---

## ***Recettes plaisir et santé***

---

#### **Pain de banane :**

Pour deux pains :

- 3 tasses et demie de farine
- 3 cuillerées à café de levure chimique
- 1 cuillerée à café de sel
- 1 cuillerée à café de bicarbonate de soude
- 2 tasses de bananes de table mûres réduites en purée
- 2 cuillerées à soupe de jus de citron
- ¾ de tasse de margarine
- 1 tasse et demie de sucre
- 3 œufs
- ¾ de tasse de lait de coco

1. Tamisez ensemble la farine, la levure, le sel et le bicarbonate de soude. Laissez de côté.
2. Écrasez les bananes à la fourchette. Ajoutez le jus de citron et mélangez. S'assurer que les bananes sont bien réduites en purée.
3. Battre ensemble la margarine et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajoutez les œufs et battre énergiquement jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.
4. Versez dans ce mélange les ingrédients tamisés par petites quantités, en ajoutant chaque fois un peu de lait de coco. Bien battre, après chacune de ces opérations.
5. Incorporez la purée de banane et bien mélanger.
6. Versez l'appareil dans deux moules à cake graissés. Cuire à four modéré (180 degrés) environ une heure.
7. Laissez refroidir et servir.

---

## **Monde :** **Le carbone brûle, les océans s'élèvent**

---

(Bulletin Nyeleni n°32)

Bien que la rencontre se soit tenue à Bonn en Allemagne, Fidji était l'hôte officiel de la COP23. Fidji, un pays constitué de 330 petites îles dans le Pacifique Sud, a affirmé ne pas disposer des infrastructures nécessaires pour accueillir une telle rencontre mondiale. Alors que l'Allemagne continue de brûler du charbon et autres combustibles fossiles qui fournissent 53 % de son électricité, les 870 000 citoyens des Fidji doivent affronter la rage meurtrière du changement climatique. Les graves inondations et pluies deviennent toujours plus réelles.

L'une des menaces les plus sérieuses pour les Fidji et pour toutes les nations côtières est la montée du niveau des mers. Celui-ci augmente à présent de 3,4 mm par an – le taux le plus élevé depuis 2000 ans ! La cause immédiate est le volume d'eau supplémentaire apporté aux océans par la fonte des calottes glaciaires, aggravé par la dilatation de l'eau quand sa température monte. Mais tout cela est lié à l'augmentation des émissions de GES (gaz à effets de serre), due à la combustion continue des énergies fossiles.

En juillet 2017, une fissure gigantesque dans la plate-forme de glace Larsen « C » en Antarctique a entraîné la libération de 5 800 kilomètres carrés de glace dans l'océan, produisant un nouvel iceberg quatre fois la taille de Londres en Angleterre. Toutes les nations côtières et insulaires, leurs peuples et écosystèmes, sont en grand danger lorsque la crise climatique s'accélère.

Les efforts pour encourager la souveraineté alimentaire et l'agroécologie comme moyen de réduire les émissions aident à promouvoir la justice sociale pour les peuples des états-nations de faible altitude, y compris Fidji.

### **Katia Avilés-Vásquez, Organisation Boricúa pour l'Agroécologie - Puerto Rico :**

À Porto Rico, après les ouragans de septembre 2017, les forces de la nature se sont rapidement transformées en problèmes sociaux désastreux créés par les hommes au pouvoir. Les femmes furent les plus touchées. Dans presque toutes les brigades de travail organisées pour faire parvenir des ressources de survie aux populations, l'urgence majeure était de mettre les femmes en sécurité, car les conditions qui étaient auparavant abusives s'étaient transformées littéralement en une question de vie ou de mort. Dans un cas, à Vieques, nous avons utilisé un gros bagage apporté avec de la nourriture pour aider une femme à échapper à une situation violente. Les femmes sont en première ligne lorsqu'une catastrophe survient. Mais elles ont aussi le plus grand rôle à jouer dans la reprise.

La plupart des personnes en charge de l'organisation des brigades de travail sont des femmes. Cependant, les porte-parole et les décideurs ont tendance à être principalement des hommes parce que les caractéristiques associées à ceux qui prennent le micro et se lèvent sont principalement des caractéristiques masculines. On nous apprend à refuser les qualités féminines. En parlant d'une transition juste dans les Caraïbes, il est très important de remettre en question cette notion de ce que nous considérons comme fort, de ce que nous considérons comme du leadership et de ce que nous considérons comme un succès.

La Terre Mère est féminine. La puissance féminine nous a envoyé un ouragan pour nous secouer et nous rappeler que ces hommes doivent mettre fin à leur dépendance au pétrole et aux carburants fossiles.

### **Massa Koné, Convergence Globale des luttes pour la Terre et l'Eau - Mali:**

Il était important pour nous de montrer notre résistance en étant présents à la COP23. Tout d'abord, je pense que parmi les nombreuses actions que nous avons menées à la COP23, l'action directe Ende Gelände (« Ici et pas plus loin ») contre l'énorme mine de charbon allemande était très symbolique. L'Allemagne n'aurait pas dû tenir la COP23 alors qu'elle avait une grande mine à ciel ouvert. C'est comme s'ils se moquaient de nous. Deuxièmement, je pense que le système capitaliste sonne le glas pour la Terre. Il va la noyer. Par conséquent, nous devons converger ensemble pour suggérer des propositions concrètes pour sortir de là où nous sommes.

Ce que nous devons faire, c'est de rassembler les intérêts de tous les différents courants: les paysans, les pêcheurs, les pasteurs, tous ensemble. Nous ne pouvons pas développer une réponse pour un seul flux, il nous faut des réponses qui prennent toutes les problématiques ensemble. Tous obtiennent leurs réponses à travers des solutions concrètes que nous appelons agroécologie et souveraineté alimentaire. Cette proposition inclut la reconnaissance des droits communs, l'autonomie des semences et l'autonomie de tous les acteurs de la production alimentaire. À un moment donné, à mesure que nous grandissons, nous serons une grande masse contre le système. Cette masse amplifiera notre lutte. Nous obtiendrons des résultats le jour où toute une masse de personnes se lèveront ensemble contre le système.



**Fanny Métrat, Confédération Paysanne - France:**

Les solutions proposées par les gouvernements à la COP23 bénéficient aux multinationales. Les gouvernements ne parlent jamais de réduire la dépendance aux combustibles fossiles ou de réduire la consommation ou les déchets. Ils parlent plutôt de marchés du carbone. Les marchés du carbone donnent aux entreprises qui ont le plus d'argent la capacité de payer afin de continuer allègrement à polluer.

Les marchés du carbone sont une fausse solution parce qu'ils favorisent les profits des entreprises. Les gouvernements et les entreprises demandent aux paysans d'accepter de nouveaux organismes génétiquement modifiés et toutes les dernières technologies tout en continuant à promouvoir les grandes fermes industrielles.

Il est important de reconnaître que les fausses solutions sont enracinées dans le patriarcat. Nous ne voyons que des hommes aux tables de négociation et dans les salles des conseils d'administration. Ce sont les hommes de la COP23 qui décident quelles seront les fausses solutions qu'ils vont mettre en place. En revanche, dans La Via Campesina, la lutte féministe est très forte. Nous comprenons l'importance de la révolution féministe. Et avec de plus en plus de parité entre les sexes dans La Via Campesina, nous réussirons à être une structure qui porte la parole féministe avec force.

**Marthin Hadiwinata, Kesatuan Nelayan Tradisional Indonesia (Pêcheurs traditionnels d'Indonésie) - Indonésie :**

Les Nations Unies mettent en avant le concept de "Carbone Bleu" comme une solution du changement climatique. Le carbone bleu se réfère au carbone qui est stocké dans les écosystème côtiers, comme les mangroves. Les mangroves peuvent absorber jusqu'à dix fois la quantité de carbone qu'une forêt de pins par exemple. Toutefois, ces soit-disant régimes de carbone bleu sont comparables aux REDD (Reduced Emissions from Deforestation and Forest Degradation) Réduction des émissions de CO2 provenant de la déforestation et de la dégradation des forêts. Le problème est que ces systèmes excluent les personnes qui ont compté sur les écosystèmes côtiers pendant des générations comme source de nourriture et de médicaments. Les schémas de carbone bleus conduisent également à la criminalisation des pêcheurs. En vertu de la législation côtière en Indonésie, les personnes qui tentent d'accéder à ces mangroves «protégées» peuvent être arrêtées et inculpées. Le carbone bleu met d'avantage en danger les populations locales en privatisant leurs moyens de subsistance.

---

## ***Dossier environnement : la géo-ingénierie, de nouvelles menaces pour la souveraineté alimentaire***

---

(Bulletin Nyeleni n°32)

L'une des propositions les plus dangereuses pour le changement climatique est ce qu'on appelle la géo- ingénierie, à savoir la manipulation technologique du climat faite à une grande échelle mondial afin d'enrayer les symptômes du chaos climatique. Et ceci est dû à une convergence d'intérêts économiques de puissantes industries et d'intérêts géopolitiques et militaires. Pour les pays connaissant un niveau élevé d'émissions de carbone et leurs transnationales polluantes, la géo-ingénierie apparait comme la "solution technologique" qui leur permettra de continuer à émettre des gaz à effet de serre tout en pouvant faire de nouvelles affaires en vendant de la technologie pour faire baisser la température ou pour supprimer et stocker du carbone.

Ce sont des propositions technologiques<sup>1</sup> cherchant à intervenir sur les écosystèmes terrestres, les océans et l'atmosphère. Dans certains cas, elles servent à bloquer ou refléter une partie de la lumière du soleil arrivant jusqu'à la terre et ainsi font baisser la température ; dans d'autres cas, elles permettent d'absorber le dioxyde de carbone de l'atmosphère et de le stocker dans les fonds géologiques marins ou terrestres. Elles comprennent également des techniques qui altèrent le climat local et régional, tel l'ensemencement des nuages et les propositions visant à rediriger ou dissoudre les ouragans. Toutes ces propositions ont des impacts environnementaux, sociaux et géopolitiques graves. Aucune ne cherche à modifier les causes du changement climatique. Si elles fonctionnaient, ce serait simplement pour en gérer les symptômes mais le changement climatique continuerait à augmenter. C'est pourquoi la géo-ingénierie ne fait que créer des marchés captifs.

L'une des propositions très répandue des spécialistes est de créer un méga-nuage volcanique artificiel sur l'Arctique en injectant des sulfates dans la stratosphère afin de bloquer la lumière du soleil. Selon des études scientifiques, cela pourrait faire baisser la température mais déséquilibrerait les pluies et les vents dans l'hémisphère Sud tout en perturbant la mousson en Asie, en produisant des sécheresses en Afrique et une augmentation des inondations en Amérique Latine ; ce qui menacerait les ressources en eau et l'alimentation de millions de personnes. En outre, il faudrait continuer à injecter des sulfates pour un temps indéfini car, si cela s'interrompait, la température remonterait de façon spectaculaire et il serait encore plus difficile de faire face aux impacts. En dépit de ces énormes risques, le Programme de géo-ingénierie de Harvard, aux Etats Unis, prévoit déjà d'effectuer des expériences en Arizona<sup>2</sup>, sur des territoires de peuples autochtones.

Une autre des techniques encouragées –en particulier à la suite de la signature de l'Accord de Paris sur le changement climatique– est ce qu'on dénomme la capture et le stockage du carbone (CCS pour les sigles en anglais) et la bioénergie avec capture et stockage du carbone (BECCS pour les sigles en anglais). La CCS est une technologie inventée par l'industrie pétrolière pour pouvoir extraire du pétrole à une grande profondeur. On injecte du dioxyde de carbone à pression, ce qui permet de propulser le pétrole alors que théoriquement le carbone reste au fond. Or, l'industrie pétrolière a abandonné l'usage de cette technique (appelée à l'origine Enhanced Oil Recovery) parce qu'elle n'était pas économiquement viable. Néanmoins, si maintenant ils peuvent percevoir des subventions pour "séquestrer" et stocker le dioxyde de carbone, l'affaire devient juteuse : ils extraient plus de pétrole et augmentent leurs bénéfices bien qu'étant parmi les principaux coupables du changement climatique.

La proposition de bioénergie avec la CCS (BECCS) est encore plus perverse. Il s'agit de créer des méga-plantations d'arbres et de cultures en vue de "séquestrer" le carbone lors de leur croissance, ensuite de les brûler pour vendre la bioénergie et d'enterrer le carbone produit avec la CCS. Pour maintenir l'augmentation de la température en dessous de 2 degrés jusqu'en 2100 avec la BECCS, il faudrait planter de 500 millions à 6 milliards d'hectares de monocultures industrielles<sup>3</sup>, ce qui serait dévastateur. Actuellement, toute la surface de terre cultivée à niveau mondial est de 1 milliard 500 millions d'hectares. En toute évidence, la BECCS entrerait en compétition avec la production d'aliments, les territoires des peuples autochtones, les zones naturelles, etc. Quoique la BECCS ne soit pas viable, il existe des gouvernements et des entreprises qui en font la promotion afin de "respecter" l'Accord de Paris et pour obtenir des crédits carbone, ce qui fait que les luttes pour la terre et l'eau ainsi que les menaces et la violence visant à expulser les paysans et les autochtones de leurs terres vont devenir de plus en plus fortes.

La géo-ingénierie est si risquée et présente tant d'impacts pour l'environnement, les peuples autochtones et les paysans, que la Convention sur la diversité biologique a décrété un moratoire contre son utilisation. Pour autant, les industries et les gouvernements, tirant profit de ce négoce du changement climatique, continuent à la promouvoir. Du fait des graves menaces pesant sur la souveraineté alimentaire, les formes de vie des paysans et des peuples autochtones, l'environnement et la biodiversité, il est crucial que les mouvements sociaux et les organisations sociales rejettent toutes expériences et propositions de géo-ingénierie et luttent pour qu'elle soit interdite.

Pour plus d'informations: Silvia Ribeiro, Groupe ETC, [http://www. geoengineeringmonitor.org/](http://www.geoengineeringmonitor.org/)

1 - <http://www.etcgroup.org/content/civil-society-briefing-geoengineering>

2 - <http://www.etcgroup.org/content/trump-administration-inflates-geoengineers-balloon>

3 - [http://www.actionaid.org/sites/files/actionaid/caught\\_in\\_the\\_net\\_actionaid.pdf](http://www.actionaid.org/sites/files/actionaid/caught_in_the_net_actionaid.pdf)

---

## ***Dossier :*** ***épices et aromates***

---

### **Définition**

Ce sont des substances végétales et aromatiques servant à la préparation de remèdes, à l'assaisonnement des mets ou à la conservation des aliments (entre autres). Les principales épices, toutes originaires d'Asie, sont le poivre, la cannelle, le gingembre, la noix de muscade et le safran.

### **Différence entre épices, condiments, aromates et fines herbes**

Les distinctions entre les épices, les condiments, les aromates et les fines herbes sont assez subtiles. Les épices proviennent d'une seule origine végétale. Exemple : le poivre, fruit séché du poivrier. Ce sont les plus importantes économiquement.

D'autres substances ajoutées pour relever la saveur des aliments portent le nom de condiments lorsque leur origine n'est pas végétale (exemples : le sel), ou lorsqu'elles sont constituées d'un mélange d'épices, d'herbes aromatiques ou d'autres ingrédients (exemple : la moutarde, mélange de graines de moutarde, de vinaigre et de sel). Le goût des condiments et des épices peut être salé (chlorure de sodium), acide (vinaigre, câpre, citron), anisé (badiane, estragon, fenouil), âcre (oignon, ail), piquant (piment, poivre) ou doux (sucre, miel), ou aigre-doux (condiments chinois). Certains ont un pouvoir colorant comme le paprika ou le safran. Quant aux termes d'aromates ou de fines herbes, ils désignent plutôt les plantes herbacées dont on utilise les feuilles en cuisine sous forme fraîche ou séchée, alors que les épices proprement dites sont plutôt des produits dépourvus de chlorophylle.

### **Histoire**

Symboles de luxe et de raffinement extrêmes, promesses de parfums puissants ou délicats, de saveurs subtiles ou étranges, vecteurs de bienfaits pour le corps... les épices ont été, on l'oublie trop souvent, des denrées aussi convoitées que l'or. Pour ces végétaux qui aujourd'hui, nous paraissent bien modestes, des hommes ont dépensé des fortunes tandis que d'autres ont quitté leur terre natale pour voyager sur des routes lointaines ou naviguer sur des mers inconnues. A l'instar de nos actuels gisements de pétrole ou d'uranium, grains de poivre, bâtons de cannelle, clous de

girofle et noix de muscade ont motivé la conquête - presque toujours par la violence - de territoires éloignés. Ils ont incité à ouvrir de nouvelles routes maritimes et ont même favorisé la découverte d'un « nouveau Monde » !

Nul ne peut dire à partir de quand les hommes ont commencé à consommer et à utiliser régulièrement des épices. Ni à quelle époque a été initié le commerce de ces précieuses denrées. Mais ce qui est certain, c'est qu'il y a plus de quatre mille ans ces substances végétales étaient déjà recherchées ardemment, faisaient l'objet d'échanges entre les peuples, et affichaient un « prix » dont le niveau souvent très élevé venait de l'éloignement des zones de production, des risques liés à leur très long voyage et de la multiplication des intermédiaires.

Denrées précieuses dès l'Antiquité, les épices sont largement utilisées pour la conservation des viandes dès le haut Moyen Âge. Leur commerce assure la fortune de Constantinople puis des républiques maritimes italiennes (Pise, Gênes, Venise).

Au début du XVI<sup>e</sup> siècle, la fermeture de la Méditerranée après la conquête turque modifie les routes commerciales, qui empruntent dès lors les voies maritimes qui contournent l'Afrique. Le commerce avec les Indes orientales, principale réserve d'épices, est d'abord contrôlé par les Portugais, jusqu'à l'intervention des Espagnols puis, au XVII<sup>e</sup> siècle, des Néerlandais et des Français.

C'est au Moyen Âge, au XII<sup>e</sup> siècle précisément, que le mot « épice » fait son apparition dans la langue française. Le terme dérive du latin *species* qui, dans l'Antiquité, désignait toute « espèce » de denrée. Avec le temps, ce sens extrêmement large se précise : au début de la période médiévale, il se restreint aux aromates et aux « drogues » (au sens pharmaceutique du terme). Mais leur nombre demeure encore très élevé : un recueil rédigé au milieu du XIV<sup>e</sup> siècle par un auteur florentin, dénombre près de 200 « épices » ! Dans cette catégorie, l'ouvrage fait figurer de très nombreux produits à usage médicinal, dont certains sont d'origine animale (comme le castoréum, une sécrétion grasse produite par les glandes sexuelles du castor) ou minérale (comme le mercure). Plus surprenant, le manuscrit qualifie d'épices des produits utilisés pour la teinture (indigo, alun) ou la parfumerie (musc), de même que le coton et la cire. A la même époque, le Viandier, le livre de cuisine le plus célèbre du Moyen Âge, cite, parmi les épices dont il dresse la liste, les amandes et le sucre ainsi que des plantes aromatiques qui n'ont rien d'exotique : laurier, ail, oignon, ciboule, échalote... D'autres documents de la fin du Moyen Âge font quant à eux figurer les oranges et le miel parmi les épices. Ce n'est que récemment que le terme *épices* a été réservé aux seuls « produits végétaux naturels, employés pour leur saveur et leurs arômes dans l'assaisonnement des aliments ».

Au Moyen Âge, on a donné le nom d'épices aux présents en nature faits aux juges par les plaideurs ; rendus obligatoires par une ordonnance de 1402, ils se transforment en redevances en argent au XVI<sup>e</sup> siècle.

### Utilisations

Les épices et les aromates ne servent pas qu'à rehausser le goût des plats. Leur usage fut important dans la conservation des aliments (viandes, poissons), des corps (embaumement), mais aussi pour la conservation des semences (ail, piment...). Les médecines traditionnelle chinoise, indienne (Ayurveda), africaine et même européenne ont depuis tous temps utilisées les épices et les aromates. Leur utilisation dans les soins du corps (hygiène, parfums, entretien et embellissement), sont depuis longtemps utilisés. Enfin, ils participent grandement aux célébrations religieuses et permettent d'assainir les lieux (édifices religieux puis habitations). Les épices et les aromates ont aussi une utilité dans la protection des cultures et sont souvent associées comme plantes compagnes.

Toutes les épices sont pauvres en sodium : elles sont donc compatibles avec un régime sans sel et de ce fait, vivement conseillées. Leur apport en calories est, lui aussi quasiment nul.

---

## Bibliographie

---

« plantes utiles de Polynésie – raau Tahiti » Paul Pétard éditions Here po no Tahiti 1986 ► <http://amelioresetasante.com> ► [www.wikipedia.org](http://www.wikipedia.org) ► « Plantes utiles, richesse des peuples », Y.Gavinelli, ADAAE ► « Semences de l'avenir » O. Gavinelli, ADAAE ► [www.nyeleni.org](http://www.nyeleni.org) ► <https://thaliadol.wixsite.com/plantesensetessences>

---

## Contacts

---

**Courriels** : [adaa@laposte.net](mailto:adaa@laposte.net)  
[adaae.ase@laposte.net](mailto:adaae.ase@laposte.net)  
**Site internet** : [www.adaa-ase.com](http://www.adaa-ase.com)

