

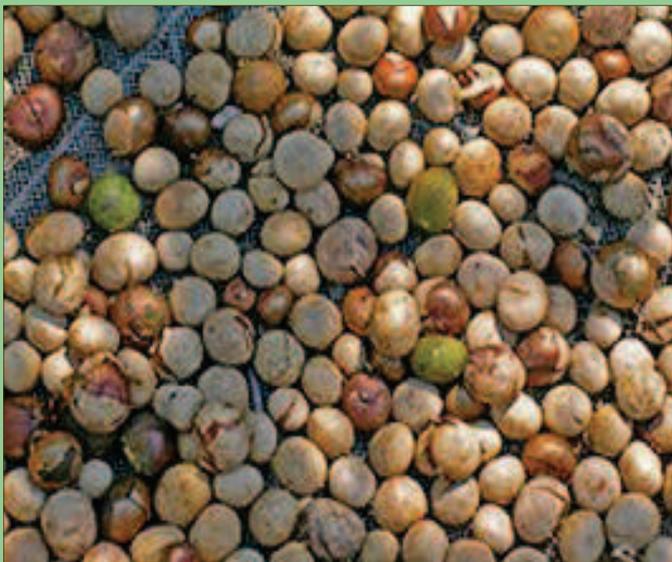
# ADAAE magazine

---

*Autonomie – Simplicité – Écologie*

---

**Des noix et des graines pour notre santé  
et celle de notre terre...**



*Des trucs et des astuces à  
découvrir ...*

## Dossiers :

- Danger produits chimiques
  - Boostez votre libido
- Plante utile pour la planète
  - Des trucs et astuces
  - Dossier souveraineté alimentaire

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

**Réalisation :**

M. Yann Gavinelli, M. Olivier Gavinelli et Mlle Carine Courthiade, consultants en autonomie agro-écologique pour l'ADAAE-ASE.

**Édition :** ADAAE-ASE décembre 2014

---

## SOMMAIRE

- Quoi de neuf sur <a href="http://www.adaa-ase.com">www.adaa-ase.com</a> _____	1
- Les produits chimiques responsables _____	2
- Comment ça va bien ? _____	4
- Plantes utiles _____	5
- La santé dans votre assiette _____	6
- Trucs et astuces _____	7
- Partage des connaissances _____	8
- La souveraineté alimentaire... _____	9



**Le mot de l'équipe :**

En créant ce magazine, notre volonté est de partager avec les internautes, un peu plus de savoirs et de connaissances. Afin d'enrichir ce magazine, nous envisageons d'y inclure une rubrique « petites annonces ».

Vous avez des choses à vendre ou à échanger ? Des services à proposer ou à demander ? Vous organisez des stages, des formations ? Envoyez nous vos annonces, nous nous ferons un plaisir de les partager gratuitement dans l'ADAAE magazine. Il suffit pour cela de nous les communiquer via l'adresse mail suivante :

- [adaae.ase@laposte.net](mailto:adaae.ase@laposte.net)

Nous vous souhaitons de bonnes fêtes de fin d'année.

***Quoi de neuf chez ADAAE ?***

En cette fin d'année, nous avons souhaité apporter un peu de changement sur notre site.

Il faut savoir que nous l'avons créé nous même, sans passer par les services d'un web master.

Et comme nous ne sommes pas des férus en informatique, il ne fut pas évident de le rendre attractif, simple d'utilisation, clair et pratique.

Nous apprenons donc au fur et à mesure à le gérer et espérons que vous en serez satisfait autant que possible.

En visitant notre site, vous trouverez donc un changement de mise en page qui, je l'espère, sera à votre goût.

Du nouveau à partager :

- De nouveaux dossiers Agrodok sur l'élevage :

- Les vaches laitières
- Les canards
- Les porcs
- Les poules

- Vidéo dans la rubrique « idées et actions » ➡ « vidéos documentaires » :

- Les micro-organismes efficaces : au service de la vie

- Des dossiers sur l'autonomie :

- Fumoir à poisson ou à viande
- conservation des légumes
- Recettes naturelles pour combattre les maladies des plantes

## *Les produits chimiques responsables !...*

Nous savons tous l'importance du développement de l'agriculture biologique pour la survie de nos écosystèmes d'une part et pour un développement durable d'autre part. Ce que nous soupçonnons mais connaissons moins, c'est l'impact de l'agriculture conventionnelle sur la santé. Pourtant les faits sont là. On ne peut que constater l'augmentation de l'apparition de maladies depuis le développement de l'agriculture conventionnelle qui utilise des produits chimiques (pesticides, insecticides, herbicides, fongicides). Les maladies hormono-dépendantes, les maladies neurodégénératives et des problèmes de reproduction (incapacité à procréer), sont affaires courantes. De nos jours, les cancers touchent même les enfants de moins de quinze ans !

Le journaliste Fabrice Nicolino, auteur de « qui a tué l'écologie » et de « l'industrie de la viande menace le monde » vient de publier à ce propos, « un empoisonnement universel – comment les produits chimiques ont envahi la planète - » aux éditions Les Liens qui Libèrent.

Comme nous allons le voir ci-après, produire une agriculture saine joue un rôle important pour la survie de notre planète et pour la survie de notre espèce.

### Des pesticides jusqu'à 1000 fois plus toxiques que prévu !

Une étude récente du Professeur Gilles-Eric Séralini publiée le 14 février 2014 (1), démontre que le système d'homologation des produits toxiques utilisés dans l'agriculture (pesticides, herbicides, fongicides) est obsolète, voire frauduleux, et qu'en réalité ces produits sont jusqu'à mille fois plus toxiques que ce que nous pouvions raisonnablement penser jusqu'à présent.

Comment les chercheurs en sont-ils arrivés à cette conclusion alarmante ?

Lors d'une interview accordée à l'émission « Terre à terre » de la radio France Culture, Gilles-Eric Séralini l'explique dans le détail. Il précise d'abord que les pesticides sont composés d'un principe actif et d'adjuvants. Le principe actif est la molécule principale du pesticide (ou

d'un médicament). Les adjuvants sont les molécules ajoutées pour en accentuer l'effet. Il s'agit souvent de résidus de pétrole, de gaz, de produits détergents ou de graisses animales oxydées. Si l'on prend l'exemple du célèbre « Round up », le principe actif est le glyphosate, produit réputé peu toxique seul. En revanche, les adjuvants et la formulation finale sont eux très toxiques.

L'homologation dépend de deux types de contrôles : les uns à long terme concernent le principe actif, les autres, destinés aux adjuvants, sont à court terme. Or l'homologation est donnée si l'on constate qu'il n'y a pas de risque à long terme. Donc les risques éventuels liés aux adjuvants ne sont pas pris en compte. Et c'est ainsi que l'on a autorisé le Round up depuis 1975...

C'est là que l'étude menée par le Pr Séralini devient intéressante : les chercheurs ont sélectionné 9 produits chimiques utilisés massivement dans l'agriculture. Ils ont prélevé des doses infimes de ces pesticides et les ont appliquées sur des cellules humaines. Ils ont ensuite comparé le résultat entre l'application de la formulation (principe actif + adjuvants) et du seul principe actif déclaré.

Le résultat est édifiant : la formulation est jusqu'à 1000 fois plus toxique que le principe actif ! Il existe un lien entre nos maladies chroniques et notre environnement. Or, les scientifiques sont de plus en plus nombreux à pointer du doigt le lien qui existe entre notre environnement et les maladies que nous contractons. Toujours selon Gilles-Eric Séralini, l'impact mortifère des molécules chimiques sur notre santé est lié au fait qu'elles viennent perturber nos systèmes de communication internes.

Nos corps sont en vie parce que les 200 000 milliards de cellules qui les constituent communiquent entre elles grâce à nos deux systèmes de communication : l'un est électrique, c'est le système nerveux, l'autre chimique, ce sont les hormones. Les molécules chimiques que nous ingurgitons à longueur de journée (hydrocarbures, emballages plastiques, etc.) sont des molécules fossiles, résultat de millions d'années de transformation des végétaux. Or les végétaux, pour assurer leur reproduction, émettent des parfums, des substances chimiques, qui sont autant d'hormones nécessaires à leur survie. Tous les produits à base d'hydrocarbures que nous utilisons sont donc des concentrés d'hormones qui viennent perturber et tuer à petit feu nos organismes.

Le dérèglement de nos systèmes de communication qui en découle ne provoque pas des maladies bactériennes ou virales que la médecine est habituée à traiter, mais plutôt un délabrement général du corps qui aboutit aux maladies chroniques que l'on connaît : problèmes reproductifs, maladies hormonodépendantes (thyroïde), maladies neurodégénératives (Alzheimer), et les cancers.

Ces inquiétudes ont été confirmées dans une étude menée au Sri Lanka par laquelle des chercheurs ont estimé qu'il existait un lien probable entre l'utilisation du Round up par les paysans dans le nord du pays, une région agricole défavorisée, et l'apparition d'une maladie chronique du foie. L'étude montre que le glyphosate devient particulièrement toxique lorsqu'il est associé à l'eau naturellement riche en minéraux (magnésium, calcium, strontium et fer) de la région.

Depuis l'utilisation massive de l'herbicide dans cette région, 15 % de la population active a contracté cette mystérieuse maladie du foie, soit 400 000 personnes, dont 20 000 sont décédées.

### La nécessité d'un contre-lobbying citoyen. (2)

Alors que, depuis des années, les preuves de la toxicité des pesticides s'accroissent et que de plus en plus de citoyens doutent des bienfaits de l'agriculture industrielle, il n'y a aucune réaction politique nationale ou européenne. Les dernières discussions autour de la Politique agricole commune n'ont rien fait pour favoriser le développement de l'agriculture biologique qui reste globalement absente des négociations internationales dans le domaine. L'agriculture reste un terrain de spéculation entre les mains de quelques acteurs économiques très puissants, adoués par les États depuis des années, tels que Monsanto ou Syngenta. Le problème, c'est que notre santé est entre leurs mains et notre avenir aussi. Si notre environnement continue de se détériorer, nous n'aurons plus d'enfants dans 50 ans. Or nous avons toutes les solutions qu'il faut pour nourrir la planète tout en gardant la population en bonne santé. Nous devons nous détoxifier, changer d'agriculture et manger sainement.

L'agriculture industrielle et ses méthodes archaïques ne sont pas une fatalité. Mais pour que les autorités réagissent, il faut continuer à leur mettre la pression et c'est la raison pour laquelle une pétition est lancée par l'association Bio-consom'acteurs qui demande un moratoire sur l'importation des OGM et du Round up.

(1) "Major pesticides are more toxic to human cells than their declared active principles" (2014) *Biomedical Research International*, par Robin Mesnage, Nicolas DEfarge, Joël Spiroux de Vendômois et Gilles-Eric Séralini

(2) Selon la formule de Benjamin Sourice qui a écrit le livre : *Plaidoyer pour un contre-lobbying citoyen*, 20 février 2014, aux éditions Charles Léopold Mayer.

### Un empoisonnement universel

Fabrice Nicolino  
Éditions Les Liens qui Libèrent

C'est un livre sans précédent. Jamais on n'avait essayé de réunir tous les points pour faire enfin apparaître le dessin complet. Comment en est-on arrivé là ? Comment et pourquoi l'industrie chimique a pu libérer dans l'eau, dans l'air, dans le sol, dans les aliments, et jusque dans le sang des nouveaux-nés plus de 70 millions de molécules chimiques, toutes différentes les unes des autres ?

Quels sont les liens entre le temps des alchimistes et celui du prix nobel de chimie Fritz Hader, grand criminel de guerre ? D'où viennent Bayer, BASF, Dow Chemical, Dupont, Rhône-Poulenc ? Comment est-on passé de la bakélite des boules de billard et des combinés du téléphone au nylon, puis au DDT et aux perturbateurs endocriniens ?

Pourquoi des maladies comme le cancer, l'obésité, le diabète, Alzheimer, Parkinson, l'asme et même l'autisme flambent toutes en même temps ? Qui est Théo Colburn, la Rachel Carson du XXI<sup>ème</sup> siècle ?

Pourquoi l'OMS, la FAO, l'ONU ne bougent-elles pas ? Pourquoi les agences de protection française regardent-elles ailleurs ?

Comment les normes officielles ont-elles été truquées ? Que contient vraiment l'eau dite potable ? Comment les transnationales ont-elles organisé une désinformation planétaire sur cet empoisonnement universel ? Y a-t-il une chance de s'en sortir ?

Pour la première fois, tout le dossier est enfin rendu public. Il est effrayant, mais un peuple adulte n'a-t-il pas le droit de savoir ? Ce livre, qui donne des noms, des faits, des connaissances, ne peut rester sans réponse.

C'est l'heure de se lever.

## ***Comment ça va bien ?***

### **La production mondiale de cultures OGM :**

- elle progresse régulièrement et atteint 175,2 millions d'hectares en 2013 pour un chiffre d'affaires de plus 13.2 milliards de dollars (2011), soit des ventes d'OGM de 418 dollars par seconde (compteur). Les trois-quarts des cultures OGM sont du soja OGM. La surface des cultures OGM a atteint 175,2 millions d'hectares notamment aux États-Unis et au Brésil.

### **Production de phosphates :**

- 4660 kilos de phosphates produits dans le monde chaque seconde, soit 147 millions par an. Les phosphates sont utilisés dans l'agriculture comme engrais en tant que source de phosphore. Ils peuvent également apporter de l'azote (phosphate d'ammonium), du calcium (phosphates de calcium) et de l'aluminium (phosphate d'aluminium). Ces engrais peuvent être d'origine organique (poudre d'os, arêtes de poissons, ...) ou inorganique (attaque d'acide sur du minerai), ce qui est de plus en plus le cas, hormis en agriculture biologique où les engrais de synthèses sont interdits.

### **Consommation de pesticides dans le monde :**

- Pas loin de 1000 euros de pesticides sont consommés chaque seconde dans le monde, soit un marché d'environ 30 milliards d'euros, à peu près stable depuis 2000.

### **Émissions de gaz à effet de serre par l'agriculture en France (en kilos d'équivalent CO2) :**

- L'agriculture est à l'origine de 18,9 % des émissions de gaz à effet de serre (CO2, N2O, CH4, HFC, PFC, SF6). Les activités agricoles rejettent principalement du protoxyde d'azote (utilisation d'engrais) et du méthane (fermentation entérique du bétail et déjections animales).

### **Hectares de surfaces agricoles artificialisées :**

- D'après le ministère de l'Agriculture, les espaces construits, dits "sols artificialisés" (sols bâtis, routes, carrières, terrains vagues, équipements sportifs) progressent de 86.000 hectares par an en moyenne, soit 236 hectares par jour, soit la superficie d'un département français moyen (610.000 ha) tous les 7 ans.

### **Nombre de fermes qui disparaissent en France :**

- 200 fermes disparaissent chaque semaine en France, ne trouvant pas de repreneurs en raison de l'augmentation du prix des terrains. Il y avait 326 000 exploitations agricoles en France en 2010 ; 3% disparaissent en moyenne chaque année depuis les années 1950.

### **Émissions mondiales de tétrachlorure de carbone :**

- Les émissions de CCl4, tétrachlorure de carbone, continuent à augmenter malgré leur interdiction et atteignent 39 000 tonnes par an soit 1,24 kilo par seconde (compteur) mais on ne sait pas comment.

## ***Plantes utiles***

### **LE NOIX-PAIN**

#### ***Brosimum alicastrum***

Le noix-pain est un arbre sud-américain de la famille des Moraceae. C'est un arbre à feuilles persistantes qui peut atteindre jusqu'à 45 mètres de haut. Il est l'une des vingt espèces dominantes de la forêt maya et est le seul qui soit pollinisé par le vent. Les fruits ont une grosse graine couverte par une fine peau de couleur orange à saveur d'agrumes. La noix-pain est extrêmement riche en fibres, calcium, potassium, acide folique, fer, zinc, protéines et vitamines A, E, C et B, ce qui lui confère des propriétés nutritionnelles comparables à celles du soja ou du quinoa. La noix pain a été pendant longtemps une nourriture essentielle des populations mésoaméricaines. Un arbre peut en fournir 180 kg par an.

#### **Utilisations:**

Les graines fraîches peuvent être cuites et mangées, ou mises à sécher au soleil à rôtir et consommées plus tard. La graine peut être préparée comme la pomme de terre en purée ; rôtie elle a un goût de chocolat ou de café et peut être préparée dans de nombreux autres plats.

Certains pays utilisent tant les feuilles que les fruits et les graines comme fourrage. La noix pain s'avère très efficace dans les programmes de reboisement car cet arbre supporte les sols dégradés, salés ou secs et n'exige aucun entretien spécifique une fois planté.

À l'université de Lausanne, le biogéochimiste Éric Verrecchia a montré qu'il existait des arbres « oxalogènes » c'est-à-dire capables via des symbioses bactério-fongiques de biominéralisation et plus particulièrement de biocalcification (c'est-à-dire de produire et fixer dans le sol du calcaire  $[CaCo_3]$  qui est l'une des formes les plus durables de puits de carbone). Le noix-pain est donc un arbre qui a la particularité d'absorber le carbone atmosphérique et de le transformer en calcaire. C'est un dépolluant naturel...



***Brosimum alicastrum***



***Fruits***



***Les noix-pain***

## La santé dans votre assiette

### LE POIS MASCATE Mucuna pruriens

(Extrait du livre : Plantes utiles, richesse des peuples)

Cet haricot exceptionnel présente des propriétés aphrodisiaques uniques et stimule la production de testostérone ainsi que la libido. Depuis des siècles, la substance est reconnue et utilisée pour ses effets stimulants par les peuples indigènes en Inde et au Brésil. La Mucuna Pruriens contient 40 milligrammes de la L-Dopa par gramme

C'est l'une des plantes qui contient la plus grande quantité de la L-Dopa (dihydroxy-phénylalanine). La L-Dopa est un acide aminé qui est le précurseur direct de la dopamine.

La L-Dopa franchit la barrière hémato-encéphalique avant d'être convertie en dopamine. La dopamine désactive la prolactine, une hormone hypophysaire agissant en tant qu'ennemi juré de la testostérone présente dans votre corps. Certains médicaments qui stimulent la production de prolactine peuvent entraîner l'impuissance. En diminuant la production de prolactine, une hormone qui peut faiblir la libido et la fonction sexuelle, la L-Dopa préserve la disponibilité de testostérone. La testostérone est une hormone précieuse qui joue un rôle vital pour votre libido, votre érection, votre performance sexuelle et l'atteinte de l'orgasme tant chez les hommes que chez les femmes.

Les bénéfices aphrodisiaques de la L-Dopa présente dans le Mucuna :

- favorise la production de testostérone.
- meilleure performance sexuelle et stimulation de la libido.
- augmentation d'énergie.



Avantages additionnels du Mucuna Pruriens:

- meilleur humeur et sensation de bien-être.
- clarté mentale.
- peau plus lisse.
- système immunitaire renforcé.
- amélioration de la qualité du sommeil.

Mucuna Pruriens donne un boost à votre testostérone, votre libido, améliore votre humeur et beaucoup plus !

Les graines sont **toxiques** et doivent être torréfiées avant consommation. Elles sont **utilisées en infusions uniquement**.

Comme toutes les légumineuses, ce haricot est un engrais vert Il est particulièrement intéressant pour sa grande production végétale.



Mucuna pruriens



Graines de pois Mascate

#### Culture :

Semez les graines à environ 6 mm de profondeur dans un mélange de tourbe à environ 22 ° C. Elles germeront habituellement en 21-90 jours.

## **Trucs et astuces, des recettes de famille...**

### - Comment tester le pH de Votre Sol:

Placez une poignée de terre dans un petit récipient et versez un peu de vinaigre blanc dessus. Si ça frétille, ça veut dire que le sol contient du calcaire et qu'il est alcalin. S'il ne se passe rien, ça veut dire que votre sol est neutre ou acide.

### - Comment empêcher la Peinture de S'effriter:

Avant de peindre un objet en métal (comme un seau par exemple), passez un coup d'éponge de vinaigre blanc dessus. Cette astuce permet de faire tenir la peinture plus longtemps. L'acidité du vinaigre nettoie et dégraisse la surface. Ainsi la peinture adhère mieux et reste plus longtemps. Ce truc fonctionne aussi pour le béton.

### - Comment Faire un piège pour les mouches à fruits :

1. Mettez des morceaux de banane et des pelures de mangue dans une petite boîte.
  2. Étirez un film alimentaire dessus et faites un petit trou au centre (juste assez gros pour qu'une mouche passe).
  3. Au bout de quelques heures les mouches sont prises au piège.
  4. Vous n'avez plus qu'à remettre le couvercle pour les enfermer à l'intérieur.
- Dès qu'une mouche rentre, les autres suivent. En quelques jours votre récipient se remplit de mouches.

### - Un insecticide pour le potager :

Écrasez une gousse d'ail, 200 gr de gingembre et 200 gr de piments. Ajoutez 4 litres d'eau et laissez infuser à l'ombre 48 heures minimum. Filtrez, puis ajoutez du savon noir ou du lessivage (eau riche en potasse obtenue après filtration de cendres de bois). Votre préparation doit coller aux doigts (aspect gras). Cela permettra à votre insecticide d'adhérer aux plantes.

Utilisez en vaporisation sur vos plants infectés par les pucerons et autres petits nuisibles qui grignotent les feuilles et les tiges.

### - Un dentifrice fait maison :

Ingrédients : quantités pour un pot de crème cosmétique récupéré ou un petit pot en verre. Contenance : 150 ml.

- Argile verte surfine\* (pour ne pas rayer l'émail des dents).
- Eau de source
- 4 gouttes d'huile essentielle\* de citron (pour désinfecter, assainir), ou de menthe poivrée (pour rafraîchir la bouche et tonifier les gencives)
- 1 cc d'huile alimentaire (olive, arachide, coco, moringa ...) ou de macérat huileux au calendula par exemple
- 8 gouttes d'extrait de pépins de pamplemousse\* (favorise l'élimination du tartre et agit comme conservateur)

Versez un fond d'eau dans le pot.

Mélangez l'huile essentielle dans la cuillère d'huile ou de macérat.

Incorporez le mélange d'huiles dans le pot. Mélangez avec une baguette en bois.

Saupoudrez d'argile verte ; bien mélanger.

Ajoutez l'extrait de pépins de pamplemousse.

Refermez et mélangez à nouveau.

Ensuite, réajustez en eau ou en argile pour remplir votre pot. La pâte doit être homogène.

Selon votre goût, la pâte dentifrice sera réalisée plus ou moins épaisse.

\* L'argile verte, les huiles essentielles et l'extrait de pépins de pamplemousse se trouvent en pharmacie.

### - Masque de beauté à la banane :

Pour les peaux sèches, un masque de beauté à la banane est efficace. Écrasez la pulpe d'une banane dans un mortier, puis ajoutez une cuillère à café d'huile d'amande douce ou de miel liquide. Bien mélanger. Appliquez sur le visage et laissez agir 5 à 15 minutes.

### - Masque de beauté au miel :

Convient aux épidermes rugueux, dont il adoucit le grain. Mélangez à deux cuillères à soupe de miel liquide, quelques gouttes de jus d'orange ou de citron. Appliquez sur le visage et laissez agir 5 à 15 minutes.

## *Partage des connaissances*

Les 29 et 30 novembre derniers, nous avons participé à la fête de l'arbre, de la plante et du fruit qui s'est déroulé à saint Jean du Gard (30).

Le but était de nous faire connaître du public, d'une part, mais ce fut aussi l'occasion de présenter nos deux livres réalisés au cours de l'année 2014.

Malgré le mauvais temps (pluie et inondations), le public fut présent en grand nombre et les rencontres furent constructives et motivantes ! Nous avons eu l'agréable surprise de constater que de plus en plus de gens sont en demande d'un réel changement de vie en ce qui concerne l'écologie et la façon dont nous devons envisager l'avenir pour le bien économique et social des peuples.

### *Un réel changement de comportements :*

Force est de constater que les mentalités changent ! Penser et agir de façons plus respectueuses envers l'environnement, mais aussi envers eux mêmes ; telle est la tendance aujourd'hui chez la plupart des gens rencontrés lors de cette manifestation. Il y a une réelle volonté de vivre ensemble et de partager, plutôt que de vivre chacun de son côté, sans se soucier des autres et des conséquences de nos actes.

Le changement s'opère sur les habitudes de consommation. L'alimentation « bon marché » qui s'avère plus nuisible qu'autre chose et les produits de consommation courante (produits d'entretien, produits d'hygiène, produits de confort superficiels, etc.), fabriqués industriellement avec maints produits chimiques et contribuant à l'exploitation des peuples en voie de développement, sont de plus en plus bannis.

Ces changements qui s'observent au niveau mondial sont la réponse aux problèmes liés au réchauffement climatique ainsi qu'à ceux résultant des maladies liées à l'alimentation et à la pollution sous toutes ses formes, mais pas seulement. Les directives économiques employées jusqu'alors, sont elles aussi remises en cause. De plus en plus de gens s'appauvrissent ; l'accessibilité à la terre, au logement, au travail, à la santé, et les conditions sociales, se détériorent. Les qualités de vie étant en baisse, les gens se tournent vers des modes de vie plus simples, plus sains, plus fraternels et plus humains.

Pour s'en rendre compte, il suffit de voir le nombre d'associations, de groupements et d'organismes, qui se sont développés ces dix dernières années.

### *Le stand de l'association à la fête de l'arbre, de la plante et du fruit*



### **Associations présentes à la fête :**

ADAM ; A VOUS DE JOUER ; BEDE ; BIOÉNERGIES ; CENTRE MUNICIPAL DE POMOLOGIE D'ALES ; CHÂTAIGNES ET MARRONS DES CÉVENNES ET DU HAUT LANGUEDOC ; CONFEDERATION PAYSANNE DU GARD ; COULEUR GARANCE ; FAUCHEURS VOLONTAIRES ; FRUITS OUBLIES RESEAU ; KOKOPELLI ; L'ARBRE AUX ABEILLES ; LA GARANCE VOYAGEUSE ; LA VOIX DES FLEURS ; LE FILON ; LES CHEMINS DE LA FARGÈSE ; LES ÉCOLOGISTES DE L'EUZIÈRE ; LES JARDINS DE TARA ; MÉMOIRE DE LA VIGNE ; NATURE ET PROGRÈS ; SAVOIRS DE TERROIR ; SEMENCES LIBRES EN CÉVENNES ; SILENCE ; STOP GAZ DE SCHISTE ; SYNDICAT DE PROMOTION DE L'OLIVIER EN PAYS CÉVENOL ; SYNDICAT TOUSSELLE ; SYSTÈME D ; TERRE ET HUMANISME ; VERGER DE LOZÈRE.

## ***La souveraineté alimentaire... ... un nouveau cap pour un développement humain des peuples...***

Le concept de souveraineté alimentaire a été créé, lors du *Sommet mondial de l'alimentation* en 1996, par Via Campesina avec deux objectifs : **s'opposer au modèle de production et de distribution dominé par les intérêts privés, mais aussi soutenir l'économie locale et lutter contre la faim et la pauvreté.** Depuis, la souveraineté alimentaire a fait de nombreux adeptes dans le monde entier - y compris des gouvernements et institutions multilatérales - et ce concept a été repris par tous ceux qui défendent les droits sociaux, environnementaux, économiques et politiques. Via Campesina (la « voie paysanne » en espagnol) est un mouvement international qui coordonne des organisations de petits et moyens paysans, de travailleurs agricoles, de femmes rurales, de communautés indigènes d'Asie, des Amériques, d'Europe et d'Afrique. Ce réseau a vu le jour en 1993.

Le **Forum international sur la souveraineté alimentaire** de 2007 qui s'est tenu au Mali (Nyéléni) a marqué un tournant. Plus de 500 personnes provenant de 80 pays se sont rassemblées pour échanger des idées, mettre en place des stratégies et des actions visant à renforcer le mouvement international de souveraineté alimentaire. La **Déclaration de Nyéléni**, qui résume la vision du mouvement, établit que :

*« La souveraineté alimentaire est le droit des peuples à une alimentation saine, dans le respect des cultures, produite à l'aide de méthodes durables et respectueuses de l'environnement, ainsi que leur droit à définir leurs propres systèmes alimentaires et agricoles. Elle place les producteurs, distributeurs et consommateurs des aliments au cœur des systèmes et politiques alimentaires en lieu et place des exigences des marchés et des transnationales. Elle défend les intérêts et l'intégration de la prochaine génération... La souveraineté alimentaire donne la priorité aux économies et aux marchés locaux et nationaux et fait primer une agriculture paysanne et familiale, une pêche artisanale traditionnelle, un élevage de pasteurs, ainsi qu'une production, distribution et consommation alimentaires basées sur la durabilité environnementale, sociale et économique... La souveraineté alimentaire implique de nouvelles relations sociales libérées de toute oppression et inégalité entre hommes et femmes, entre les peuples, les groupes raciaux, les classes sociales et les générations. »*

C'est ainsi que le forum de Nyéléni, a pu établir les six piliers de la souveraineté alimentaire :

**1. La priorité donnée à l'alimentation des populations :** La souveraineté alimentaire place au centre des politiques alimentaires, agricoles, d'élevage et de pêche le droit à une alimentation suffisante, saine, respectueuse des cultures, pour l'ensemble des individus, des populations et des communautés, englobant celles souffrant de la faim, sous occupation, dans des zones de conflits ou marginalisées; elle rejette l'assertion selon laquelle l'alimentation est un produit comme un autre, géré par le secteur agro-alimentaire.

**2. La valorisation des producteurs d'aliments :** La souveraineté alimentaire valorise et soutient les pratiques, de même qu'elle respecte le droit, des hommes et des femmes, des paysans et des petits agriculteurs familiaux, des pasteurs, des pêcheurs artisanaux, des habitants de la forêt, des peuples autochtones et des travailleurs agricoles, des travailleurs de la mer, dont les migrants, qui cultivent, font pousser, récoltent et transforment les aliments. Elle rejette les politiques, actions et programmes qui les dévalorisent, menacent leurs moyens de subsistance et contribuent à les faire disparaître.

**3. L'établissement de systèmes locaux de production :** La souveraineté alimentaire rapproche producteurs et consommateurs, les place au centre du processus de décision sur les questions alimentaires. Sur les marchés locaux, elle protège les producteurs du dumping des importations et

de l'aide alimentaire, elle protège les consommateurs d'une nourriture nutritionnellement pauvre et malsaine, d'une aide alimentaire inappropriée et d'aliments contaminés par des organismes génétiquement modifiés. Elle permet de résister aux institutions, aux accords et aux pratiques qui dépendent de et qui promeuvent un commerce mondial non durable et inéquitable et qui donnent un pouvoir considérable et injustifiable aux transnationales.

**4. Le renforcement du contrôle local :** La souveraineté alimentaire place la gestion des territoires, des terres, des pâturages, de l'eau, des semences, du bétail et des ressources halieutiques dans les mains des producteurs locaux et respectent leurs droits. Ceux-ci peuvent en faire usage et les partager selon des systèmes socialement et écologiquement durables, qui permettent le maintien de la diversité. La souveraineté alimentaire reconnaît que les territoires locaux ne respectent parfois pas les frontières géopolitiques et permet aux communautés locales d'habiter et d'utiliser leurs territoires. Elle promeut la concertation et l'action collective entre les producteurs de différentes régions et territoires, de différents secteurs d'activités, contribuant à la résolution de conflits internes ou de conflits avec les autorités locales ou nationales. Elle refuse la privatisation des ressources naturelles, qu'elle soit permise par des lois, des contrats commerciaux ou des régimes de propriété intellectuelle.

**5. La construction des savoirs et savoir-faire :** La souveraineté alimentaire se construit sur les savoirs et savoir-faire locaux des producteurs et sur leurs organisations locales qui préservent, développent et gèrent les systèmes de production et de cultures locaux. Elle permet le développement de programmes de recherche appropriés et qui ne menacent pas les générations futures. Elle rejette donc les technologies qui les soumettent, les menacent ou les contaminent, comme par exemple l'ingénierie génétique.

**6. Le travail avec la nature :** La souveraineté alimentaire utilise les apports de l'environnement selon des pratiques de cultures et de production agro-écologiques diversifiées et faibles consommatrices d'intrants, qui optimisent les apports des écosystèmes, améliore la résilience et l'adaptation, particulièrement face au changement climatique. Elle cherche à guérir la planète pour que la planète puisse nous guérir. Elle refuse les pratiques qui mettent à mal les écosystèmes, les monocultures et les élevages intensifs fortement consommateurs d'énergie, les pratiques de pêche destructrices et les autres modes de production industriels, qui détruisent l'environnement et contribuent au réchauffement mondial.

Comme on peut le constater la notion de souveraineté alimentaire est un processus de dialogue démocratique portant non seulement sur notre système alimentaire, mais également sur nos modèles économiques et politiques. C'est pourquoi nous (l'association ADAAE-ASE) préférons parler de souveraineté alimentaire et économique. Par ailleurs, on ne peut pas parler de souveraineté alimentaire, sans parler de l'Amérique Latine et de Cuba. En effet, dès 1961, Che Guevara créa « la unidad agro-botánica industrial » qui porta le nom de « *Ciro Redonodo* » (Sous la direction de l'agronome Guillermo Cid), une unité expérimentale agricole à économie fermée (autonome), tournée sur les plantes médicinales et les plantes nourricières ; le but étant la recherche de pratiques agricoles qui permettraient l'autonomie alimentaire de Cuba. Les travaux des Cubains ont largement été diffusés et repris par les paysans de l'Amérique Latine. C'est pourquoi, il existe des milliers d'associations, de coopératives, de banques de semences et de rassemblements de paysans qui se sont orientés vers un modèle économique basé sur la souveraineté alimentaire et économique en Amérique Latine. Il n'y a qu'à voir la Charte établie par : Bloque Intercommunication, COOPAD, Fedicampo, GAAS, ASOMOPR, ODESAR et PIDAASSA « programa de intercambio, dialogo y asesoria en agricultura sostenible y seguridad alimentaria en América Latina y el Caribe » \* ou « el Plan de lucha del movimiento de promotores y promotoras por una agricultura sostenible »\* \*, pour comprendre que rechercher une autonomie alimentaire, n'est pas une « lubie » d'écologistes, mais une prise de conscience politique, largement partagée par des millions de personnes à travers le monde. En effet, la souveraineté alimentaire et économique, semble être la seule solution politique pouvant faire face aux défis que représentent le

réchauffement climatique, la crise inéluctable d'un système économique capitaliste basé sur les énergies fossiles (pétrole, charbon, gaz de schiste, uranium, etc.), l'obsolescence programmée des biens de consommations et la marchandisation du vivant. Le but de la souveraineté alimentaire et économique, est une réappropriation du pouvoir de décision économique et politique par les peuples et non pas par des institutions gouvernementales qui obéissent au néolibéralisme et au capitalisme de libre marché, c'est un espace pour construire des systèmes d'approvisionnement démocratiques et économiques ainsi qu'un avenir juste et durable. Son pouvoir de transformation a été reconnu par les Rapporteurs spéciaux de l'ONU sur le Droit à l'alimentation, Jean Ziegler et Olivier de Schutter, et ses principes ont été intégrés dans des documents fondamentaux tels que l'IAASTD (Evaluation Internationale des Sciences et des Technologies Agricoles pour le Développement), des multinationales ! Comme disait Montaigne : « La vraie liberté est de pouvoir toute chose sur soi ! ».

\* et \*\* : On trouve une traduction complète de ces textes dans le livre « Les semences de l'avenir » O.Gavinelli (2014).

Source : Bulletin Nyeleni Numéro 13, mars 2013 - [www.nyeleni.org](http://www.nyeleni.org) - [info@nyeleni.org](mailto:info@nyeleni.org)

---

***L'équipe d'ADAAE  
vous souhaite  
de bonnes fêtes de fin  
d'année  
et vous fait ses meilleurs  
vœux  
pour 2015 !***