



# ADAAE

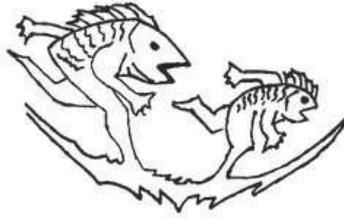
# Vahakekua

**Le journal de la  
Souveraineté Alimentaire**



*Novembre 2017*





***« 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 Mlle Carine Courthiade,  
consultants en autonomie alimentaire / agro-écologie pour l'ADAAE - Vahakekua.

**Édition : ADAAE-Vahakekua**

---

# SOMMAIRE

- Éditorial	1
- Dossier : l'accaparement des terres en Europe	2
- Plantes utiles : l'avocatier	3
- Plante santé : l'aloé vera	5
- Monde : le combat de l'association Pollinis	6
- Dossier : nutrition et souveraineté alimentaire	9
- Bibliographie	10
- Contacts	10

## **L'éditorial :**

Bonjour, ce moi-ci nous parlerons de l'accaparement des terres, problème qui touche tous les peuples du monde, de l'Europe à l'Afrique, l'Amérique Latine, la Polynésie française, etc. .

Nous verrons aussi comment les multinationales productrices de semences trafiquées, usent de leur influence sur les états. Portant atteinte à la pérennité du monde du vivant, non content de voler les semences des paysans et paysannes, ils construisent des lois qui leur permettent de nous empêcher de conserver la possibilité de faire pousser nos propres semences !

Nous vous présenterons aussi l'association Pollinis qui œuvre en France et en Europe, contre l'utilisation des pesticides chimiques qui détruisent les insectes pollinisateurs, et portent atteinte à la biodiversité ainsi qu'à la santé publique.

Nous vous présenterons aussi deux plantes utiles bonnes pour la santé. Et nous verrons pourquoi et comment la souveraineté alimentaire est partie prenante dans l'accès à une nutrition efficace pour les peuples du monde.

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

*L'équipe d'ADAAE*



## **Dossier :** ***L'accaparement des terres en Europe***

(Communication de la via campesina - 16 mai 2017)

La concentration et l'accaparement des terres connaissent une hausse fulgurante dans toute l'Europe. Bien que leurs compétences en matière de politique agricole, d'utilisation des terres et de sécurité alimentaire soient clairement définies, l'UE et nombre de ses États membres réduisent les terres agricoles à une marchandise comme une autre. Résultat des courses, la concentration et l'accaparement des terres ont mené à une situation où 2,7 % des exploitations agricoles (de plus de 100 ha) contrôlent 50 % des terres arables.

Toutefois, la plupart du travail agricole et de la production sont effectués dans des petites et très petites exploitations. L'Europe compte 12 millions d'exploitations, avec 25 millions de personnes actives dans la production agricole. 69 % de ces exploitations ont une superficie inférieure à 5 ha et la taille moyenne est de 14,2 ha. Ces petites exploitations sont un pilier essentiel de la production alimentaire, l'emploi rural et la protection de l'environnement.

En ignorant le rôle fondamental des paysan-ne-s, l'UE a encouragé des politiques foncières directes et indirectes aux niveaux européen et national réduisant les terres à une simple marchandise à vendre au plus offrant. Les fonds publics ont fait le lit de la concentration des terres par le biais de subsides alloués dans le cadre de la Politique agricole commune sous la forme de paiements directs ; octroyés en fonction du nombre d'hectares. Les grands propriétaires fonciers ont fini par en sortir gagnants et les inégalités ce sont accentuées.

L'absence d'une réglementation foncière européenne claire et équitable a également facilité l'accaparement de terres à travers le Vieux Continent, désormais consacrées à la production énergétique, la production de matières premières pour l'industrie alimentaire, l'extraction, le développement d'infrastructures et d'autres activités commerciales au détriment de notre sécurité alimentaire.

### **Comment en sommes-nous arrivés là ?**

LIGNE DU TEMPS :

**2012** : la Coordination européenne Via Campesina (ECVC) commence à se mobiliser pour élaborer une stratégie européenne sur la question foncière et établir des liens entre les luttes existantes autour de la terre en Europe. ECVC, aux côtés du réseau « Hands on the Land » [1], commence alors à rassembler un ensemble de preuves sur la concentration et l'accaparement des terres en Europe.

**2013** : ECVC et le réseau « Hands off the Land » ont publié un rapport unique intitulé : « La concentration foncière, l'accaparement de terres et les luttes des peuples en Europe » montrant – sur la base d'études de cas réalisées dans 12 pays – que l'accaparement des terres et l'accès à la terre sont devenus des problèmes critiques en Europe.

**2015** : une pétition est soumise au Parlement européen pour demander que les terres agricoles soient gérées comme notre richesse commune.

**2015** : le Comité économique et social de l'UE a également rédigé un avis intitulé « L'accaparement des terres : une sonnette d'alarme pour l'Europe et une menace imminente pour l'agriculture familiale ».

**2015** : la même année, le Parlement européen a demandé au TNI de réaliser une étude afin d'évaluer l'ampleur du phénomène de l'accaparement des terres dans l'UE. Ce rapport a par la suite été débattu au sein de la Commission de l'agriculture et du développement rural (COMAGRI).

**2016** : La question foncière est au centre des discussions. Grâce à la pression de l'opinion publique et au travail de certains eurodéputés attachés à la cause foncière, le Parlement européen (PE) a finalement décidé d'agir et a lancé un projet de rapport d'initiative (INI) sur la concentration foncière et l'accès à la terre dans l'UE.

**2016** : les membres d'ECVC élaborent leur propre définition de l'accaparement des terres pour faire la lumière sur la dimension du phénomène en Europe. Cette définition a ensuite été partagée entre les membres de Nyéléni Europe [2]

**2017** : le Parlement européen a adopté un rapport d'initiative sur « l'état des lieux de la concentration agricole dans l'Union européenne : comment faciliter l'accès des agriculteurs aux terres? ».

[1] « Hands on the Land pour la Souveraineté alimentaire » est une campagne menée collectivement par 16 partenaires, comprenant des mouvements paysans et sociaux, des ONG de développement et environnementales, des organisations de défense des droits humains et des activistes du secteur de la recherche.

Nous cherchons à sensibiliser le public à propos de l'utilisation et la gouvernance de la terre, de l'eau et d'autres ressources naturelles et leurs effets sur la concrétisation du droit à l'alimentation et à la souveraineté alimentaire. Pour plus d'information : <https://handsontheland.net>

[2] Nyéléni Europe est le plus grand mouvement international pour la souveraineté alimentaire en Europe. Il vise à construire des stratégies communes afin de réorganiser la structure actuelle de notre société autour de l'alimentation et de l'agriculture.

Pour plus d'information: <https://nyelenieurope.net/nyeleni-movement>

## Plantes utiles

### L'AVOCATIER PERSEA AMERICANA

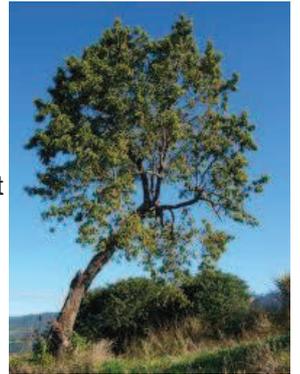
#### Description :

L'Avocatier appartient à la famille des lauraceae. Une particularité botanique est la quasi nécessité d'une fécondation croisée dans la majorité des espèces. En effet, les stigmates sont réceptifs alors que le pollen n'est pas encore mur. Ce sont les Insectes, particulièrement les abeilles attirées par les glandes nectarivores des fleurs, qui assurent la fécondation en transportant le pollen d'arbre en arbre. D'où l'intérêt d'avoir quelques ruches !

L'avocatier est un arbre qui peut atteindre 15 m de haut. Les feuilles mesurent 12 à 25 cm de long. Elles tombent tous les ans, mais après que l'arbre ait déjà formé son nouveau feuillage. Les fleurs mesurent cinq à dix millimètres.

Les fruits en forme de poires, de 7 à 20 cm de long, pèsent entre 100 et 1000 gr.

La pulpe d'avocat a une composition chimique un peu différente en



**fonction des variétés, de l'origine géographique et des conditions climatiques :**  
eau: 65 à 80%; sucre : 2 à 10%; protéines : 1 à 4%; huile 3 à 30%. On trouve des Vitamines A et E, du complexe vitaminique B et peu ou pas de Vitamine C.

#### Utilisations :

- **L'huile d'avocat** est épaisse, colorée en vert, d'odeur et de goût agréable rappelant la noisette, elle rancit difficilement. Elle est consommée dans les salades. Elle entre dans la composition de produits cosmétologiques, de shampoings, de savons de luxe non irritants et moussant abondamment.

- **La pulpe** d'avocat est très énergétique, 2000 à 3000 kg/cal par Kg, et malgré tout assez digestible car l'huile se trouve sous forme émulsionnée. Elle est consommée généralement crue, en salade, mais aussi incorporée dans des sorbets ou des boissons lactées. Il ne faut pas la cuire.

- **La pulpe d'avocat** peut être appliquée en masque de beauté et aussi directement mélangée aux cheveux en soins capillaires.



#### Médecine traditionnelle :

Aux Antilles, on utilise l'**infusion de feuilles** pour soigner divers troubles, **asthénie, diabète, indigestion, troubles des règles** et surtout le **noyau d'avocat** qui entre dans la composition de **préparations aphrodisiaques** (exemple le vin d'avocat: 1 graine d'avocat râpée dans 1 litre de vin).

**La richesse de l'huile d'avocat** en acides gras mono-insaturés est comparable à celle de l'huile d'olive. L'huile a des effets bénéfiques sur la **protection cardio-vasculaire**, sur la **diminution du cholestérol sanguin**.

L'huile d'avocat a des propriétés de **régénération et de réhydratation de l'épiderme**.

Appliquée directement sur la peau, l'huile d'avocat pénètre rapidement sans laisser d'impression de peau grasse. Reconnue comme un **excellent antirides**, l'huile d'avocat est aussi recommandée pour les peaux très sèches. On peut l'utiliser sur les portions de peau les plus fines : contour des yeux, cou, et pour assouplir la peau des mains et les talons. Sur les cheveux secs, appliquez une à deux gouttes sur les mains, frottez les mains, massez lentement les cheveux, attendez quelques minutes avant de rincer, en terminant par de l'eau froide. Sur les cheveux abîmés, appliquez plusieurs gouttes sur les cheveux, massez lentement, attendez une à deux heures avant de rincer, en terminant par de l'eau froide.

- **Les noyaux** (qui en fait, sont des graines), contiennent des fibres et des acides aminés qui aident à **prévenir les maladies cardiaques**. On en extrait une **huile** naturelle comparable à l'huile d'olive. Cette huile est utilisée pour l'alimentation et **comme cosmétique** grâce ses propriétés incroyables médicinales.



Fleurs

- La feuille de l'avocatier est employée dans certaines régions en tant que **condiment**, toutefois, son utilisation ne s'arrête pas au domaine culinaire. Préparées **en infusion**, les feuilles d'avocatier constituent un excellent remède maison pour traiter un nombre considérable de douleurs et d'inconvénients, dont : **l'épuisement, la fatigue, les maux de tête et migraines, les troubles menstruels, les inflammations de la bouche et des gencives, les troubles digestifs et troubles respiratoires comme les rhumes, les glaires, la toux, l'enrouement.**

**Remèdes maisons qui peuvent se préparer avec la feuille d'avocat :**

- **pour les parasites intestinaux** : prendre du thé de feuilles d'avocat, trois fois par jour.

- **pour augmenter la production de lait durant l'allaitement** : manger les feuilles d'avocat fraîches.



- **pour les douleurs menstruelles** : faire bouillir 6 feuilles d'avocat dans un litre d'eau. Laisser refroidir et boire tout au long de la journée.

- **pour soigner les lésions de la bouche et des gencives** : broyer les feuilles et les appliquer sur la lésion.

- **pour les varices** : hacher 10 feuilles d'avocat et 2 barrettes de camphre. Mettre dans un bol en verre avec de l'alcool. Laisser durant 5 jours dans un endroit obscur. Appliquer cette préparation et faire des massages sur les varices.

- **La graine fraîche** bien moulue et appliquée sur **les panaris, les furoncles et les tumeurs, les dissout ou les fait mûrir rapidement.**

- Pour **soigner l'épilepsie**, on prend une cuillerée de poudre de graine d'avocat, on la fait griller puis on la met dans de l'eau avec de la Mélisse (Melissa officinalis) ou de la Citronnelle, tous les jours pendant une période de 2 à 3 mois.

### **13 raisons pour commencer à moudre les noyaux d'avocats et à les inclure dans un régime quotidien :**

- 1) 70 % des acides aminés de l'avocat sont dans les noyaux, son huile **réduit les niveaux de cholestérol** et aide à défendre le corps des **maladies cardiovasculaires et des crises cardiaques.**
- 2) Des études ont vérifié que les noyaux d'avocat ont **plus de fibres solubles que tout autre aliment.**
- 3) La graine de l'avocat est excellente pour combattre **l'inflammation gastro-intestinale ainsi que la diarrhée.** En Amérique du Sud on utilise le noyau comme un remède pour des **infections et des problèmes stomachiques.**
- 4) Des composés contiennent des phénoliques qui préviennent des **ulcères intestinaux et des infections virales et bactériennes.**
- 5) Le flavonol que les graines contiennent **prévient la croissance de tumeurs.**
- 6) Elles **fortifient le système immunologique** et aident à **prévenir des maladies débilitantes** et ses antioxydants **retardent le processus de vieillissement.**
- 7) Les propriétés anti-inflammatoires des graines semblent aider les personnes qui souffrent d'**arthrite.**
- 8) Des études ont vérifié qu'elles **augmentent la quantité de collagène de la peau**, en lui donnant une apparence claire et libre de rides.
- 9) L'huile des graines donnera un éclat additionnel aux cheveux et **aide à prévenir les pellicules.**
- 10) Les graines **réduisent le glucose du sang.**
- 11) Infusées dans du thé les graines aident à **contrôler l'asthme.**
- 12) Selon la médecine chinoise (Qi Gong) les graines d'avocat contiennent un haut niveau d'énergie Qi, qui nous aide à nous sentir en « phase » avec l'énergie de la vie.
- 13) Les graines peuvent se consommer de beaucoup de manières : elles peuvent être séchées, grillées ou rôties. Elles peuvent être mangées dans des salades, dans des thés, mixées et liquéfiées ou se consommer seules (si le goût amer ne dérange pas).

**Les vertus du thé de graine d'avocat :** (Par: Dr. Hernán Candia Romain, Dr Médecine Holistique et Integrative, American University of Holistic Healing, New York).

- Mettre une graine dans 750cc d'eau et faire bouillir. (Ne pas consommer plus de 3 tasses par jour car cela peut donner des constipations ou vous enrhummer !).

- Pour la diarrhée et la dysenterie (une diarrhée avec du sang) : faire bouillir une graine dans de l'eau pendant 15 minutes et boire chaud. Pris quotidiennement dans une infusion (Une tasse par jour), fortifie le cœur et enlève les fortes palpitations.

- Contre les crampes : une demi-cuillère de poudre de noyau séché dilué dans de l'eau bouillie. (Une tasse par jour).

## Plante santé

(Y. Gavinelli)

### ALOE VERA ALOES

#### Description :

Famille : Aloceae rattaché depuis 2003 à la sous famille des Asphodelaceae.

L'aspect varie d'une espèce à l'autre, mais en général elles se caractérisent par une rosette de feuilles épaisses, mais souples car très charnues, plus ou moins allongées et, pour certaines espèces, dentelées sur les bords.

Les fleurs sont petites (5 cm en moyenne), mais regroupées de manière dense sur de longues hampes florales, mesurant parfois plus d'un mètre. Elles sont de couleurs variables (rouges, orange ou jaunes) et certaines espèces présentent les trois au cours de leur floraison. Les inflorescences peuvent être coniques, cylindriques ou globulaires. Contrairement aux Agaves, avec lesquelles on les confond souvent, les aloès ne meurent pas après avoir fleuri.



Aloe vera

#### Utilisations :

- **Le suc** épaissi, obtenu des feuilles incisées, s'utilise pour son effet laxatif et cholagogue.

- **Le gel** extrait des feuilles peut également soulager les douleurs cutanées et accélérer la guérison lorsqu'il est appliqué sur les plaies ou les brûlures.

- **La chair** de l'intérieur des feuilles est consommée dans les pays d'Asie, souvent comme un dessert. Le produit se présente alors sous la forme de cubes gélatineux de 1 à 2 cm de côté parcourus de veinules vertes accompagnés par exemple d'un sirop léger de lychees. La chair de l'aloé se compare à la chair du raisin.

- **Le gel cru** de l'aloès Vera contient de la vitamine A, C et E.

Il contient des minéraux comme le soufre, le calcium, le magnésium, le zinc, le sélénium et le chrome. Mais également des stérols, des antioxydants, des enzymes, des fibres, des lignines et des polysaccharides.

#### Les 13 bénéfices de l'Aloès Vera :

- **1 Les polysaccharides** sont des sucres de longue chaîne, que le corps « brûle » lentement en **fournissant de l'énergie stable** avec le temps. Par contre, les sucres simples (comme le sucre raffinée, la farine, etc.) fournit une augmentation soudaine d'énergie en augmentant la pression sanguine, lequel est suivi d'un choc et d'un épuisement de l'adrénaline et de quelques nutriments essentiels au corps. Ces polysaccharides, présents dans l'Aloes, contiennent des effets immuns modulateurs ; ils permettent que le système immunologique humain combatte des **infections virales, fongiques et les causes de bactéries**. Outre leur effet positif sur le **système immunologique**, les polysaccharides ont un **effet lubrificateur** particulier sur les **articulations, le cerveau, le système nerveux et la peau**. Un autre bénéfice est qu'ils aident à la **perte de poids** et **l'augmentation de masse musculaire**.

- **2 Il protège le foie** : la consommation d'Aloes aide à la production de glutathion dans le foie. Le glutathion est un **antioxydant** qui joue un rôle important dans la **production des globules blancs** (notre défense contre des maladies infectieuses, des virus, etc.).

- **3 Hydratation et peau** : les polysaccharides de l'Aloes contiennent de l'hydrogène et autres composés qui augmentent l'**hydratation des cellules épithéliales**. Le soufre présent dans l'Aloes permet de restaurer l'**élasticité et la flexibilité cellulaire**. Ces composés ont démontré leurs efficacités pour augmenter le **traitement des blessures, diminuer le vieillissement, aide au rajeunissement des articulations, de la peau, du cerveau, du système nerveux, des reins, du pancréas et du foie**.

- **4 Inflammation** : des études ont démontré l'habilité de l'aloès à **inhiber l'arthrite, les œdèmes et les inflammations**. Ainsi que **promouvoir le traitement des tissus endommagés**.

- **5 Cholestérol, HDL et triglycérides** : dans une étude de 5 années avec 5.000 patients, on a démontré que la consommation sábila et fibre de psyllium a nettement **réduit le cholestérol et les triglycérides sérico et le total de lipides tandis qu'elle a augmenté le HDL sain.**

- **6 L'Aloes** a des **propriétés antibactériennes, antifongiques, antivirales et antiparasites.**

- **7 Diabète et sucre dans le sang** : le gel de l'aloès a démontré qu'il aide dans la **normalisation du taux de sucre** dans le sang.

- **8 Meilleure absorption et biodisponibilité de nutriments** : des études ont démontré que la consommation du gel d'aloès, maintient un niveau élevé de **certaines antioxydants**, comme la **vitamine C et E**. Il augmente l'**absorption des nutriments disponibles dans les aliments.**

- **9 Combat infections de la vessie** : l'aloès séché est un produit excellent pour combattre les infections chronique de la vessie. Prise de 750-1500 mg à jour.

- **10 Santé du système digestif** : l'Aloes est efficace dans toutes les maladies ou problèmes du système digestif, comme la **colite, l'ulcères et syndrome de l'intestin irritable.**

- **11 Il règle le pH** : les polysaccharides régularisent les taux de pH du corps.

- **12 Il agit comme un probiotique** : les polysaccharides sont transformés en oligosaccharidose, qui protègent le revêtement de la muqueuse du tractus digestif et il a été démontré qu'ils combattent effectivement les organismes suivants : Bordetella pertussis (coqueluche), sais E. coli, de Helicobater pylori et Streptococcus penumoniae. (Les personnes avec la maladie de Chron, sont déficientes en oligosaccharidose).

- **13 L 'Aloes est efficace contre** : l'acné, l'arthrite et pied d'athlète, les taches et brûlures, l'eczéma et les hémorroïdes, les morsures d'insectes, le psoriasis, les cicatrices, les démangeaisons et allergies de la peau, les cancer et infections de la peau, les stries et veines variqueuse, les brûlure dû au soleil et sur les blessures.



#### **Culture :**

Plus généralement, les aloès demandent un fort ensoleillement et la plupart affectionnent le plein soleil. Elles ont besoin d'un sol à la fois riche et poreux : un mélange 1/3 de terre de jardin, 1/3 de sable grossier, 1/3 de terreau bien décomposé.

On peut multiplier les aloès de différentes manières :

- La division des touffes, en prélevant des rejets produits par la plante-mère et en les repiquant.

C'est le procédé le plus facile. Il faut que les rejets aient des racines, donc ils ne doivent pas être trop petits (environ 1/6 de la plante mère). Rempoter dans le mélange pour semis.

- Le semis : Le plus difficile est de trouver des graines. Il faut placer les graines en pot, sur un mélange 1/2 sable grossier - 1/2 terreau bien décomposé et les recouvrir d'une très fine couche de sable grossier.

Maintenir toujours humide, mais pas détrempé, jusqu'à la germination.

## **Monde**

### **Le combat de l'association POLLINIS**

#### **Présentation :**

POLLINIS est une **association européenne indépendante et sans but lucratif** qui milite pour sortir l'Europe du système agricole intensif actuel en luttant contre le tout-pesticide et pour la protection des pollinisateurs, notamment les abeilles.

Nous agissons pour accélérer **la transition vers une agriculture durable**, c'est-à-dire capable de couvrir nos besoins alimentaires et rentable pour les agriculteurs, tout en préservant la qualité des produits, notre santé, et l'environnement.

**Fondée** en 2012 par quelques **citoyens engagés et bénévoles**, **l'association rassemble aujourd'hui plus d'1 million de sympathisants à travers l'Europe et plus de 14 000 donateurs** qui garantissent son indépendance absolue.

**Voici un exemple des combats que mène Pollinis :**

#### **Constat alarmant sur les conditions de vente des pesticides aux jardiniers amateurs (19 janvier 2017)**

Les pesticides destinés aux jardiniers amateurs ne sont majoritairement pas conformes aux réglementations en vigueur.

C'est le constat alarmant que dresse la dernière enquête de Direction générale de la consommation, de la concurrence et de la répression des fraudes (DGCCRF). Les enquêteurs ont analysé 109 échantillons dans 554 établissements différents : 56,9% des produits analysés n'étaient pas conformes.

Les manquements constatés portent sur les autorisations de mise sur le marché (AMM) : absence d'autorisation ou non-respect des conditions de l'AMM. (En France les pesticides ne peuvent être mis sur le marché et utilisés sans autorisation préalable). Ces manquements concernent aussi les règles d'étiquetage : absence du type de préparation, de la catégorie d'utilisateur ou d'avertissement sur le risque de pollution. Les indications relatives au nombre de traitements, de doses et de délai d'attente avant récolte ne sont pas non plus conformes à l'AMM.

### **Des pesticides chimiques dangereux pour les abeilles et pour le consommateur**

La France compte 17 millions de jardiniers amateurs, c'est à dire 35% de la population. Depuis le 1er janvier 2017, ils ne peuvent plus acheter des pesticides chimiques en libre-service : ces produits sont désormais délivrés après un conseil personnalisé donné par un vendeur certifié. Mais en fournissant de mauvaises informations sur ces pesticides, l'étiquetage peut induire en erreur vendeurs et utilisateurs qui risquent de mal doser ou sur-doser le produit et se mettre en danger.

L'utilisation de ces produits, qui seront interdits à la vente à partir du 1er janvier 2019, constitue de toute façon un risque pour les pollinisateurs. On retrouve des résidus de pesticides jusque dans le miel des abeilles... Tout en espérant que les services du gouvernement surveillent d'un peu plus près les AMM de ces produits dangereux, il est d'ors et déjà possible de choisir des produits de substitution et des pratiques respectueuses de l'environnement et des abeilles.

### **GLYPHOSATE : mensonges et manipulations ? (12 mai 2016)**

Une bombe à fragmentation : voici l'effet que devrait avoir cette étude publiée en avril 2016 dans la sérieuse revue scientifique « *Frontiers in Environmental Science* », en plein débat sur la toxicité du glyphosate, le principe actif du tristement célèbre herbicide Roundup de Monsanto. Une équipe de chercheurs indépendants a épluché la littérature scientifique des 40 dernières années (le glyphosate a été mis sur le marché dans les années 1970) ainsi que les archives des agences (études et rapports d'évaluation du risque). Ce qu'ils ont découvert est effarant. Ils affirment que des cas avérés de fraude scientifique (fausses conclusions, manipulation de données) ont conduit à la commercialisation du glyphosate. Selon eux, les agences de régulation continuent d'autoriser cette molécule sur la base de preuves biaisées, ou de conclusions réinterprétées...

Le glyphosate ne serait pas un composé chimique : il existerait PLUSIEURS variations, qui ont potentiellement des effets toxiques très différents. Comme l'expliquent les auteurs, « *le terme générique « Glyphosate » est utilisé sans distinction dans les publications scientifiques, et renvoie à plusieurs composés chimiques, dont les propriétés diffèrent significativement du sel de glyphosate [la molécule active des herbicides]* ». Les scientifiques affirment que l'industrie agrochimique a entretenu la confusion dans leurs études en ne fournissant pas aux laboratoires en charge de l'évaluation les bons composés, c'est-à-dire ceux réellement utilisés dans les champs par les agriculteurs. Ils affirment que les firmes seraient allées jusqu'à dissimuler certains composés – adjuvants, additifs ou résidus – en les déclarant comme « substances inertes » alors qu'ils peuvent être plus toxiques que la molécule elle-même. Cette étude révèle

ainsi que l'industrie agrochimique aurait sciemment complexifié les données des recherches, mais aussi que les agences de régulation seraient parfois incompetentes, voire complaisantes : « *Par exemple, des conclusions d'études ont été modifiées, l'importance sanitaire [de la molécule] a été exagérée, et ce sont les mauvaises molécules de glyphosate qui ont été testées.* »

Paradoxe inquiétant : alors que le glyphosate est de plus en plus toxique, ces instances n'ont fait qu'augmenter les limites maximales de résidus (LMR) autorisées, exposant de plus en plus la population. « *Si les politiques s'appuyaient sur des faits scientifiques, la preuve d'une plus forte toxicité devrait conduire à la diminution des LMR. Dans le cas du glyphosate, c'est le processus inverse : l'augmentation de la toxicité a été corrélée à une augmentation de la LMR* », notent-ils.

### **L'industrie agrochimique bloque les alternatives au tout-pesticide !**

L'utilisation massive et systématique de pesticides de plus en plus toxiques accélère le développement de résistances chez les insectes cibles, et entraîne l'agriculture dans une impasse chimique qui détruit les écosystèmes et pourrait compromettre la sécurité alimentaire en Europe. Des solutions existent pour enrayer cette spirale infernale du tout-pesticide, mais les géants de l'industrie agrochimique sabotent systématiquement les initiatives dans ce sens : sans se soucier de l'avenir, ils sécurisent leurs profits...

Le développement de l'agriculture intensive est étroitement lié à la mise en place de traitements chimiques sur les cultures pour les protéger des bioagresseurs. Dès la fin de la Seconde Guerre mondiale, c'est le DDT, célèbre pour les ravages qu'il a faits sur l'environnement et la santé de milliers de paysans, qui est utilisé massivement en agriculture. Il ne faudra que sept années avant qu'apparaissent les premiers signes de résistance des bioagresseurs. La nature résiste, et s'adapte, même au contact des molécules les plus toxiques. Elle s'abime bien sûr, s'appauvrit, se dépeuple... Mais les insectes, les champignons et les mauvaises herbes, que les pesticides sont censés détruire, finissent toujours

par résister : une étude bibliographique récente, conduite par POLLINIS, montre que des mécanismes de résistance ultrasophistiqués s'activent dès les premières expositions aux produits toxiques pour sauvegarder l'espèce.

### **La spirale infernale du tout-pesticide**

Depuis lors, l'industrie agrochimique n'a eu de cesse de chercher des produits toujours plus toxiques, pour faire face à des ravageurs toujours plus résistants : organophosphatés, carbamates, pyréthrinoïdes, benzoylurées, néonicotinoïdes, et tout récemment, sulfoxamines... Chaque nouvelle génération de pesticides est plus toxique que la précédente, pour lutter contre des bioagresseurs qui finissent toujours par s'adapter et par rendre le produit obsolète. Aujourd'hui déjà, plus de 500 espèces de ravageurs ne sont plus sensibles à un ou plusieurs types d'insecticides **(1)**.

En 2014 : 238 espèces de mauvaises herbes sont résistantes aux herbicides dans le monde.

Très tôt, dès les années 1970, les spécialistes de la protection des cultures se sont inquiétés de ce problème et ont tiré la sonnette d'alarme. Ils ont compris que ce système entraînait ainsi l'agriculture dans une spirale infernale : au fur et à mesure que les nuisibles développent des résistances, il faut augmenter les doses et trouver des produits plus toxiques, de façon perpétuelle, exponentielle. Sans savoir s'il existera toujours, ou si nous aurons les moyens d'inventer, des molécules autorisées, capables d'apporter une réponse aux agriculteurs face à des bioagresseurs super résistants... Certains scientifiques craignent déjà qu'il n'y ait bientôt plus de solution chimique pour protéger les cultures contre les insectes ravageurs qui les menacent **(2)**. Et que le coût d'élaboration et de mise sur le marché de nouvelles molécules rendent les solutions chimiques ruineuses pour les agriculteurs.

### **Des initiatives pour éviter la crise alimentaire**

Depuis une quarantaine d'années, des ingénieurs agronomes, des chercheurs, des agriculteurs et des techniciens ont tenté de repenser le système pour échapper à cette spirale inéluctable des pesticides. Ils ont mis au point un ensemble de principes et de pratiques agricoles qui permettent d'encourager les mécanismes de protection naturelle des cultures. La PIC, la Protection intégrée des cultures, préconise de n'utiliser de pesticide qu'en cas d'attaque constatée, en quantité minimale et proportionnée à la réalité de l'attaque, et en n'utilisant que des produits ciblés et non persistants. Un pas de géant vers une véritable agro-écologie.

Ce pas, l'Union européenne était prête à le franchir : en 2009, consciente des risques réels du tout-pesticides, elle engageait tous les États européens à adopter au plus vite les principes de la PIC (ou IPM pour Integrated Pest Management en anglais). Les choses n'ont que très peu bougées depuis, malgré les discours et les engagements répétés des pays européens.

En revanche, les tenants de l'agrochimie, et notamment les fabricants de néonicotinoïdes, sont parvenus à brouiller les pistes en sous-entendant que ces pesticides – les plus utilisés en Europe sur plus de 80% des grandes cultures – étaient compatibles avec la PIC. Une aberration : les néonics sont des pesticides systémiques – les molécules se propagent dans toute la plante au fur et à mesure de sa croissance – et sont vendus principalement sous forme de semences enrobées, ce qui oblige les agriculteurs à traiter de façon systématique, qu'il y ait ou non un risque d'attaque de ravageurs dans leurs champs. Une logique qui s'oppose foncièrement à celle de la PIC puisqu'elle recommande un usage des pesticides qu'en tout dernier recours.

### **Bras de fer avec les lobbies de l'agrochimie à Bruxelles**

Pour alerter les instances européennes sur l'incompatibilité de la PIC avec les pesticides systémiques, POLLINIS a participé en juillet dernier à une conférence qui s'est tenue au Parlement, au sein de la Commission Environnement Climat Biodiversité présidée par le député Pavel Pocz. Pendant cette conférence, les représentants de l'agrochimie et de l'agro-industrie, venus en force, ont martelé leur point de vue et accusé Bruxelles de leur mettre des bâtons dans les roues en rendant trop contraignants les processus de mise sur le marché de nouvelles molécules...

POLLINIS, qui considère la PIC comme un levier décisif pour sortir rapidement l'agriculture de la spirale infernale du tout-pesticides, milite à Bruxelles pour sa réelle mise en œuvre. L'association présentera fin novembre une étude détaillant les avancées et les échecs des programmes mis en place par les pays européens pour appliquer les principes de la PIC.

Le compte à rebours est enclenché : chaque année, l'industrie agrochimique nous entraîne un peu plus dans une voie sans issue. C'est pourquoi POLLINIS, les associations et les citoyens soucieux de l'environnement et de l'alimentation, nous opposons de toutes nos forces à ces lobbies, et nous poussons le système agricole vers des alternatives respectueuses de la nature et des insectes auxiliaires dont dépendent nos productions pour garantir la sécurité alimentaire en Europe.

**(1)**. Gut L., Schilder A., Isaacs R., McManus P. How pesticide resistance develops, *Fruit Crop Ecology and Management*, chapitre 2 : Managing the Community of Pests and Beneficials, sur [grapes.msu.edu](http://grapes.msu.edu). Consulté en juin 2015. [http://grapes.msu.edu/integrated\\_pest\\_management/how\\_pesticide\\_resistance\\_develops](http://grapes.msu.edu/integrated_pest_management/how_pesticide_resistance_develops)

**(2)**. P. Ricci, S. Bui, C. Lamine. *Repenser la protection des cultures : Innovations et transition*, Educagri Editions, 2012.

## ***Dossier :*** ***Nutrition et souveraineté alimentaire***

(Bulletin Nyeleni n°22)

### **Le droit de l'homme à une alimentation adéquate ne peut être réalisé pleinement que dans le cadre de la souveraineté alimentaire.**

Il n'y a rien de plus primaire pour l'être humain que de respirer, se nourrir, et d'étancher sa soif. Ces activités sont fondamentales et sont garanties par l'eau, la nourriture et l'oxygène présents dans notre corps, et dans les aliments, boissons et air que nous consommons. Sans ces éléments, nous ne pouvons grandir, nous devenons faibles, malades et mourons. Les luttes des populations contre l'exploitation, la discrimination, la famine et la malnutrition ont contribué à l'obtention du droit de l'homme à une alimentation adéquate pour tous (parmi d'autres droits), dans le contexte de la souveraineté alimentaire et de celle des peuples. Manger et nourrir sa famille et les autres sont des actions qui reflètent profondément la richesse et la complexité de la vie de l'homme en société. Nos habitudes alimentaires proviennent de notre nature humaine; mais elles sont également des produits de l'histoire, ainsi que des luttes et des vies de nos ancêtres. Elles reflètent l'existence de nourriture et d'eau dans notre environnement local, les relations de pouvoir et la capacité à la fois économique et physique d'accéder à la nourriture.

Les débats sur la nourriture sont inséparables de ceux sur l'alimentation et la santé, dans le contexte des droits des femmes et de la souveraineté alimentaire. Ces débats devraient parler de la diversité, quantité, composition nutritionnelle, qualité et type de production alimentaire ; de qui produit quoi, comment et où, et de qui prend ces décisions.

On devrait également aborder le sujet de l'accès et du contrôle des ressources productives et de l'accès physique et économique à la nourriture et à l'eau ; ainsi que des méthodes de préparation, de l'information sur la diversité et les régimes alimentaires conseillés ; de la définition d'habitudes alimentaires saines et des risques de consommation de nourritures variées, tels que les aliments ultra-transformés, graisses saturées et aliments génétiquement modifiés, parmi d'autres.

De plus, la définition d'un régime alimentaire sain ne peut être réduite à une ration équilibrée d'aliments de base. La nourriture et la nutrition intègrent de la créativité, de l'amour, de l'attention, de la socialisation, de la culture and de la spiritualité. Ainsi, un régime équilibré est un régime qui répond à toutes ces dimensions et contribue à créer des êtres humains en bonne santé, conscients de leurs droits et responsabilités en tant que citoyens de leur pays et du monde ; conscients de leurs responsabilités environnementales et de la qualité de vie de leurs descendants.

La nourriture pour les Hommes signifie beaucoup plus que l'acte instinctif de rassembler des aliments et de chasser ; acte qui provient exclusivement de la faim. L'idée de nourriture dépasse la simple prise de substances nutritives présentes dans la nature, que nous digérons, et qui se transforme en corps et en vie. A travers son évolution, l'Homme a développé un rapport étroit avec les procédés alimentaires, les transformant en riches rituels qui relient les Hommes à la nature, imprégnés des caractéristiques culturelles de chaque communauté et famille. Lorsqu'ils mangent des plats typiques de leur enfance et de leur culture avec leurs amis et famille, les individus renaissent dans leur dignité humaine, ils réaffirment leur identité, et encore plus à d'autres niveaux qui vont bien au-delà de la consolidation de leur santé physique et mentale.

Le développement de tout être humain dépend du soutien de ses parents, famille, communauté et société depuis le moment de sa conception. Ce soutien se manifeste par de l'amour, de la chaleur, de l'attention, de la stimulation, de l'éducation et de la sécurité, parmi d'autres. Il est inconcevable de séparer la valeur individuelle de chacun de ces facteurs. Les meilleures habitudes alimentaires pour les nourrissons et enfants en bas âge, tel que l'allaitement exclusif jusqu'à l'âge de six mois et encore ensuite jusqu'à l'âge de deux ans ou plus ; combiné à l'introduction opportune de compléments alimentaires adéquats, sont vitales et impliquent toutes ces dimensions. Dans ce sens, il est essentiel de renforcer la responsabilité collective (dans un premier temps au niveau étatique) afin de s'assurer que les conditions appropriées qui permettent aux femmes d'allaiter de façon optimale sans se voir imposer des fardeaux supplémentaires, soient respectées.

Dans un tel environnement favorable, les droits des femmes et des enfants sont protégés et respectés, et l'allaitement peut ainsi être accompli comme acte premier de la souveraineté alimentaire.

Promouvoir la souveraineté alimentaire, avec pour objectif la pleine réalisation du droit de l'homme à une alimentation adéquate ainsi que l'alimentation pour tous, requiert forcément la pleine réalisation des droits humains des femmes. L'impact de la violence structurelle contre les femmes et jeunes filles, et les violations systématiques de leurs droits à l'alimentation ont été dissimulées par la vision hégémonique de la sécurité alimentaire et de l'alimentation. Les cas de malnutrition chez les femmes et enfants peuvent être largement attribués à une discrimination sexuelle omniprésente en ce qui concerne l'accès à l'éducation et à l'information, le poids disproportionné des tâches ménagères, le mariage des enfants et les grossesses précoces. En tant que la source de soutien principale, les familles et en particulier les mères sont également les premières cibles de la commercialisation malveillante de produits alimentaires malsains,

tels que les substituts de lait maternel et les aliments à fort taux de sucre ou graisse ; et donc reçoivent des informations inadéquates et déroutantes à propos de la manière de nourrir leur famille. Enfin, les politiques et programmes de sécurité alimentaire ne s'attaquent pas de manière efficace à ces problèmes structurels et, au nom de la « promotion de l'égalité des sexes », finissent par accroître davantage le fardeau qui pèsent sur les femmes, en leur donnant encore plus de responsabilités qui, en réalité, devraient être partagées de manière collective.

Cette conceptualisation holistique de la nourriture et de l'alimentation nous fait comprendre que la faim et les différentes formes de malnutrition ne sont pas des processus « naturels ». Ils sont en réalité le résultat d'une exclusion et d'une exploitation à la fois économiques et sociales, et en particulier de :

1. L'accaparement de terres et autres ressources naturelles, des connaissances et pratiques humaines, du travail, de la capacité productive et reproductrice et des modes de vie.
2. Des salaires peu élevés et inégaux, et de piètres conditions de travail et autres violations des droits des travailleurs.
3. L'expansion sans discrimination (et la promotion publique) du modèle de production agroalimentaire, qui réduit la diversité et la qualité de la nourriture et qui empoisonne le sol, l'eau, les travailleurs, les communautés de paysans et qui encourage le réchauffement climatique.
4. L'accumulation de terres et de richesses entre les mains de quelques-uns.
5. La violence structurelle contre les femmes et les jeunes filles, y compris de leur droit à l'éducation, les limites imposées à leur autonomie et le contrôle de leur vie et de leur corps.
6. Les pratiques non réglementées de commercialisation qui encouragent la consommation d'aliments transformés tels que les substituts de lait maternel, les aliments génétiquement modifiés, les produits nutraceutiques, les suppléments alimentaires et produits enrichis, ainsi que leur distribution de plus en plus large.

Les luttes pour le droit de l'Homme à l'alimentation n'a pas seulement pour but de satisfaire notre faim et nos besoins nutritionnels, mais également de nous nourrir nous, notre famille, nos amis et même les étrangers, pour nous réaffirmer et nous aider les uns les autres en tant qu'êtres humains dans notre dimension physique, intellectuelle, psychologique et spirituelle. Ce n'est pas sans raison que toutes les fêtes familiales et communautaires ainsi que beaucoup de rituels spirituels impliquent la préparation de nourriture et sa communion. En faisant cela, nous réaffirmons notre identité et notre diversité culturelle dans le contexte de l'universalité d'être humains et nous réalisons notre souveraineté alimentaire.

## ***Bibliographie***

« plantes utiles de Polynésie – raau Tahiti » Paul Pétard éditions Here po no Tahiti 1986 ► « Plantes utiles, richesse des peuples », Y.Gavinelli, ADAAE ► « Semences de l'avenir » O. Gavinelli, ADAAE ► <https://nyeleni.org>

## ***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)

