



ADAAE

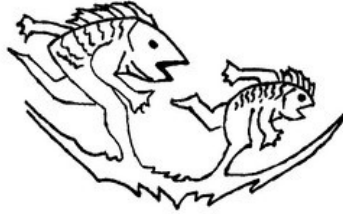
Vahakekua

Le journal de la
Souveraineté Alimentaire



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

Édition: ADAAE-Vahakekua

SOMMAIRE

- Dossier santé : l'huile de coco _____	1
- Savoir faire au faaapu : protection des semences _____	2
- Plantes utiles de Polynésie : le curcuma _____	3
- Dossier : OGM cachés _____	4
- Recettes plaisir et santé : _____	5
- Dossier : les indispensables vers de terre _____	5
- Plantes santé : le gingembre _____	7
- Monde : le régime de commerce et d'investissement _____	9
- Dossier environnement : les plantes dé-polluantes _____	10
- Dossier Souveraineté Alimentaire : justice climatique d'en bas _____	10
- Bibliographie _____	12
- Contacts _____	12

L'éditorial :

Cette année, nous avons décidé d'opérer quelques changements dans notre journal. Étant donné que nous œuvrons à Nuku Hiva aux Îles Marquises, nous avons décidé d'orienter certains de nos articles pour qu'ils soient applicables à l'ensemble de la Polynésie française.

Bien entendu, nous resterons connectés au monde en vous faisant part de ce qui se passe en matière de souveraineté alimentaire et économique.

Par ailleurs, nous vous donnerons des recettes culinaires élaborées par nos soins ou issues de la culture marquisienne. Ceci afin de profiter pleinement des bienfaits d'une alimentation saine élaborées avec les produits locaux tant que vous pouvez le faire.

*Vous souhaitant bonne lecture ... et bonnes résolutions....
L'équipe d'ADAAE*

NOUVEAUTÉ

La sortie du livre « **RECETTES NATURELLES pour la protection des plantes de Polynésie** »
Par Olivier Gavinelli, président de l'association ADAAE Vahakekua, consultant en autonomie alimentaire et économique.

Ce guide est destiné aux professionnels, aux amateurs et aux particuliers, qui désirent prendre soin de leurs cultures sans utiliser des produits chimiques : d'herbicide pour tuer les herbes, sans insecticide pour tuer les insectes, sans fongicide pour tuer les champignons, sans bactéricide pour tuer les bactéries et sans raticide pour tuer les souris et les rats. Et ce dans le but de protéger leur environnement, de réduire leurs dépenses et de s'affranchir de leur dépendance vis-à-vis de l'industrie agro-alimentaire, afin d'accéder à l'autonomie alimentaire et économique.

Autre ouvrage de Olivier Gavinelli :
- « Les semences de l'avenir » auto édition, 2014.



Dossier santé : l'huile de coco

L'huile de coco contre le cancer

L'une des graisses présentes dans l'huile de coco est responsable de cet effet surprenant :

L'étude de l'Université de Adelaide, publiée sur le journal *Cancer Research*, a découvert que l'acide laurique, qui constitue en tout cas 50% de l'huile de coco, a induit à mort plus de 90% des cellules cancéreuses du colon après juste 2 jours de traitement, dans une culture cellulaire *in vitro*.

D'autres études avaient déjà été menées qui démontraient l'efficacité de l'acide gras laurique contre les cellules tumorales *in vivo* et *in vitro*. Des études ont démontré l'effet de cette molécule sur les animaux. Apparemment, l'acide laurique a induit la mort des cellules cancéreuses intestinales dans la souris.

Cette molécule est un acide gras à chaîne moyenne, qui se trouve en grande quantité dans le lait maternel humain et qui :

- supporte le système immunitaire
- a des propriétés anti-microbiennes
- a des propriétés anti-virales
- induit à mort les cellules cancéreuses
- réduit efficacement les affections liées aux androgènes, telles l'hyperplasie et le tumeur prostatique, l'hirsutisme, le syndrome de l'ovaire polycystique, l'acné et l'alopecie androgenétique.

Selon l'*American Society for Nutrition*, les études cliniques ont démontré que les graisses dans l'huile de coco "sont utiles dans le traitement et prévention de maladies telles le diabète, l'ostéoporose, les maladies dues aux virus (mononucléose, hépatite C, herpes, etc.), les maladies de la vésicule biliaire, la maladie de Crohn et le cancer".

L'huile de coco s'est montrée en mesure de réduire les effets collatéraux de la chimiothérapie et d'améliorer la qualité de vie des personnes atteintes de cancer.

Si vous désirez commencer à utiliser ce super-aliment, la quantité journalière conseillée est de 3 c.a.c, que vous pouvez intégrer dans vos soupes, jus, smoothies, desserts ou tous seul.

Des acides gras :

Comme toutes les huiles, l'huile de coco est composée à 100% d'acides gras. Mais contrairement aux autres huiles végétales, 85% de ces acides gras sont dits saturés. Longtemps accusés d'être responsables des maladies cardiovasculaires, les acides gras saturés ont mauvaise presse. Pourtant 65% des acides saturés de l'huile de coco sont des triglycérides à chaînes moyennes (TCM), des acides gras particuliers qui de par leur structure sont vite métabolisés et apportent plus rapidement de l'énergie aux cellules.

Ces TCM ne se comportent donc pas dans l'organisme comme les acides gras saturés à longues chaînes que l'on trouve par exemple dans les viandes. Autre avantage, ils sont plus stables à la cuisson.

Elle pourrait protéger des maladies cardiovasculaires :

Puisque la majorité des acides gras de l'huile de coco sont des triglycérides à chaînes moyennes (TCM), et non à chaînes longues, leurs effets sur la santé cardiovasculaire sont différents de ceux des acides gras saturés à longues chaînes. Une étude de 2010 parue dans l'*American Journal of Clinical Nutrition*, un journal scientifique de référence, indique ainsi après l'examen de données concernant près de 350 000 personnes sur presque 25 ans qu'il n'existe pas de lien entre le risque d'infarctus et de maladies cardiovasculaires et les acides gras saturés (à longues chaînes ou non).

Une matière grasse incontournable de la diète cétogène :

Le régime cétogène vise à réduire le taux de sucre sanguin suffisamment pour que le corps produise des cétones à partir de ses réserves de graisses pour remplacer le sucre comme carburant des cellules. Il a été établi que mettre le corps en état de cétose lui permet d'agir contre diverses affections dont il peut souffrir : épilepsie, migraine, maladies d'Alzheimer et de Parkinson, douleurs diffuses, sclérose en plaques, diabète, syndrome métabolique et même cancer.

Pour que le corps produise des cétones comme carburant, il faut donc limiter drastiquement les glucides et donc augmenter la part des protéines et des lipides (on passe d'une alimentation comprenant 50 % de glucides, 35 % de graisses et 15 % de protéines à une alimentation composée de 90 % de lipides, 8 % de protéines et 2 % de glucides). L'avantage des triglycérides à chaînes moyennes (TCM) majoritaires dans l'huile de coco c'est qu'ils produisent naturellement plus de cétones que les autres acides gras. En enrichissant une alimentation en TCM, la production de cétones est stimulée.

De par sa teneur en TCM, sa stabilité à la chaleur et son goût, l'huile de coco est donc une graisse incontournable du régime cétogène.

Un aliment minceur...

Avec 100% de graisses, difficile d'imaginer qu'un aliment puisse être un atout minceur. Et pourtant, plusieurs études ont montré que les huiles riches en TCM comme l'huile de coco pouvaient aider à perdre du poids et de la graisse, notamment pour les personnes obèses ou en surpoids, lorsqu'elles remplacent les matières grasses habituelles de ces personnes. L'explication pourrait venir du fait que les TCM sont plus difficiles à stocker et plus faciles à brûler que les autres graisses. Ils semblent aussi augmenter la dépense de calories au repos de l'organisme. Par ailleurs un gramme d'huile de coco contient un peu moins de calories qu'un gramme d'huile végétale classique, ce qui cumulé dans le temps peut faire une différence significative en termes d'apport calorique.

Zoom sur les produits de la noix de coco

Produits	Définition	Profil nutritionnel	Utilisation
Huile de noix de coco	Huile extraite de la chair de noix de coco	100% de graisse	Excellente pour la cuisson et les pâtisseries
Eau de noix de coco	Liquide présent dans les noix de coco jeunes	Sucres naturels et électrolytes et traces de protéines et de lipides	Excellente boisson de récupération après l'effort
Lait de noix de coco	Obtenu par pression de la chair de noix de coco mature	Lait végétal sans caséine ni lactose, riche en graisses	Alternative à la crème fraîche ou au lait pour les smoothies, les sauces et les soupes
Farine de noix de coco	Chair de noix de coco dégraissée et séchée	Pauvre en glucides et riche en fibres	Pâtisserie (nécessite des recettes spéciales car ne peut remplacer directement d'autres farines)

Cure d'huile de coco :

La cure à base d'huile de coco repose sur un postulat simple : les neurones des personnes atteintes par la maladie d'Alzheimer seraient insensibles à l'insuline, cette hormone qui régule le métabolisme du glucose. Pour Mary Newport, sans leur indispensable carburant, le glucose, les cellules finissent par s'éteindre. Mais quand ce glucose vient à manquer, les cellules peuvent se nourrir de dérivés de graisse : des cétones. Et l'huile de coco regorge d'acides gras susceptibles d'être convertis en cétones.

Ce que disent les scientifiques :

D'abord, aucune preuve scientifique ne vient encore étayer le discours de la militante américaine. « Si l'insuline a été associée aux modifications cérébrales observées dans un contexte de maladie d'Alzheimer, son rôle reste confus », nuancent les experts de l'Alzheimer's Society, une association de patients de référence au Royaume-Uni. Plutôt que d'être à l'origine de la maladie, le phénomène n'en serait-il pas plutôt une conséquence ? L'insuline jouant différentes partitions dans le corps, la régulation du glucose n'a peut-être rien à voir avec les modifications cérébrales observées chez les malades.

Par ailleurs, un régime cétogène strict peut entraîner une hypercholestérolémie. Or, un taux élevé de cholestérol a été associé à un risque accru de développer des troubles cardiovasculaires et même une démence. Enfin, les matières grasses de l'huile de coco pourraient aussi s'opposer au bon fonctionnement de nombreux médicaments prescrits dans le cadre d'une maladie neurodégénérative.

Seules des études scientifiques poussées pourront tirer l'affaire au clair. Pour l'heure, le consensus fait encore défaut. Un groupe pharmaceutique a suspendu ses essais cliniques visant à étudier sur une large cohorte l'efficacité d'un triglycéride issu de l'huile de coco. Des investigations se poursuivent néanmoins afin de proposer un éventuel complément alimentaire. Les résultats ne devraient pas être livrés avant un à deux ans.

Conclusion :

Il apparaît évident que l'huile de coco est naturellement bonne pour la santé. Cela dit, les scientifiques, seuls « spécialistes » reconnus par les instances publiques (les gouvernements), émettent des doutes quand aux bienfaits de cette huile sur certaines maladies et vont même jusqu'à dire qu'elle « pourrait » être mauvaise dans certains cas. Comme nous le savons, ces mêmes scientifiques œuvrent pour le développement de la médecine dite conventionnelle (développement de l'industrie pharmaceutique), et donc pour les grandes multinationales qui exploitent les énergies fossiles (pétrochimie). De plus, nous pouvons nous questionner sur le fait qu'à ce jour, aucune étude vraiment poussée n'a été réalisée sur cette huile par ces mêmes instances publiques.

Savoirs faire au faaapu

Recettes pour traiter les semences (lutte contre les insectes et les champignons) :

Les semences doivent être conservées sèches et dans un lieu aéré mais protégé des insectes (moustiquaire) et à l'abri de la lumière. Surveillez régulièrement vos semences, en les remuant de temps à autre, cela évitera la stagnation

d'humidité et permettra de contrôler si elles ne sont pas attaquées par des insectes. La température ambiante de votre local de conservation de semences doit être stable (afin d'éviter la condensation dû à des variations de température) et ne pas dépasser les 20°. Certaines semences doivent être mise au frigo (entre 4° et 8°).

D'une manière générale certaines Plantes et fruits sont des répulsifs à insectes. Les recettes suivantes tournent toutes sur quelques plantes et fruits. Comme l'ail, le piment, feuilles et fruits du Neem, feuilles d'eucalyptus, la chaux, graines de corossol, de pomme cannelle, de cœur de bœuf, cendre de fumier.

- 1 Pour le maïs : quantités pour 300Kg de maïs : 1L d'eau + 500g de sel +1kg de chaux, mélanger le tout et le diluer dans 10 L d'eau. Trempez les semences puis les faire sécher.
- 2 Faire de la cendre avec les feuilles et tiges de haricots. (500g de cendre pour 4Kg de semences).

Plantes utiles de Polynésie

(ADAAE Vahakekua)

LE CURCUMA CURCUMA LONGA

Description :

Le curcuma est une plante vivace, herbacée. Elle peut atteindre un mètre de haut. Elle possède des rhizomes de couleur jaune à orange à l'intérieur qui sont très aromatiques. Les feuilles sont oblongues ou elliptiques, larges, lancéolées, alternes



et réparties en deux rangées. Ses fleurs sont stériles, mais le bouturage se fait spontanément par les rhizomes. Le principe actif du rhizome est la curcumine.

Principaux composants :

- les curcuminoïdes, qui donnent la coloration jaune et qui sont les principes actifs principaux
- des quinoïdes
- des sesquiterpènes- des stéroïdes- des monoterpènes
- des phénylpropanoïdes
- des lignanes
- des benzénoïdes
- des carbohydrates
- des alcaloïdes
- de l'huile essentielle



Utilisations :

Usages alimentaires :

Le rhizome est utilisé en poudre comme épice. Frais, il entre dans la composition de nombreux plats, ainsi qu'en infusion.

Médecine traditionnelle :

- pour ses **propriétés antioxydantes et anti-inflammatoires** (médecine indienne : ayurvédique).
- pour traiter les **douleurs et les tumeurs induites par le Qi (énergie vitale)**, et la **congestion sanguine** (médecine chinoise).
- pour : **flatulence, néphrétique, inertie de la bile, accouchement difficile, aménorrhée, scorbut**, ou encore **hydropisie et jaunisse** (médecine occidentale).
- l'**OMS** identifie certains usages traditionnels pour le *Curcuma longa* : traitement d'un **ulcère gastro-duodéal**, douleurs et inflammations dues à une **arthrite rhumatoïde, aménorrhée, dysménorrhée, diarrhée, épilepsie, douleur et maladies de la peau**.
- pour ses **propriétés antioxydantes**. Il aide l'organisme à lutter contre le stress et à maintenir l'efficacité des défenses naturelles. Il est également utilisé depuis très longtemps comme **anti-inflammatoire**. C'est probablement l'**anti-inflammatoire naturel le plus puissant identifié à ce jour**.
- pour les **effets inhibiteurs** du curcuma et de son principe actif la curcumine sur le développement de nombreux **cancers : côlon, foie, poumon, ovaire, sein, leucémie, prostate, estomac et pancréas**.
- On en fait des infusions pour traiter les **problèmes de digestion**.

De nombreuses études mettent en évidence les **bienfaits anti-cancers et anti-inflammatoires** du curcuma. La plante est aussi très efficace pour **protéger les organes digestifs** (foie), et **purifier le sang**. Une consommation régulière de curcuma (1/2 cuillère à café par jour conseillé), permet de **réduire les problèmes de peau et diminue efficacement le taux de cholestérol**.

Il est utilisé traditionnellement pour **soigner les inflammations de l'intestin, traiter les ulcères ainsi que toutes les maladies inflammatoires comme la maladie de Crohn**.

Phytothérapie :

Le curcuma est utilisé en phytothérapie (dans le traitement de l'**hypercholestérolémie**, ou encore en traitement alternatif pour la **spondylarthrite ankylosante**).

Le curcuma est considéré comme **un alicament naturel (aliment qui soigne)**.

Son activité thérapeutique et ses vertus inflammatoires sont **décuplées en présence de poivre** (pipérine), **ou de gingembre** ; sa **biodisponibilité étant ainsi augmentée**.

Posologie :

La consommation du curcuma **hors repas est plus efficace**. Le poivre noir, le gingembre et l'huile d'olive augmente considérablement son pouvoir d'absorption.

La consommation journalière de 2 à 3 grammes de curcuma pendant 2 mois, a permis une guérison des ulcères d'estomac chez 75 % des personnes traitées.

Contres indications :

Il est conseillé de ne pas utiliser le curcuma en cas d'obstruction des voies biliaires. Ne pas prendre de médicaments anti-inflammatoires en même temps que le curcuma car il peut augmenter les effets de ceux-ci. Par contre, contrairement aux médicaments, il ne provoque pas d'ulcères ou de risques d'hémorragies internes, au contraire, il protège efficacement les organes digestifs.

Autres usages :

Il sert aussi de **colorant alimentaire** et de **conservateur** car il réduit le nombre de bactéries et supprime l'oxydation des graisses.

Il est aussi **utilisé comme teinture** pour les textiles ; comme **peinture corporelle** ; comme **indicateur de pH naturel** (couleur jaune en milieu acide, couleur brun-orangé en milieu basique).

Dossier

OGM cachés : 9 États et institutions européennes donnent leurs avis à la Cour de Justice Européenne

Communiqué de presse commun de 9 organisations

(Paris, mercredi 19 avril 2017). La Cour de Justice de l'Union Européenne (CJE) a communiqué le 4 avril aux parties concernées, les contributions que lui ont remis 6 États et 3 institutions européennes (1) ainsi que les organisations à l'origine du contentieux. En décembre 2015, 9 organisations paysannes et de la société civile françaises (2) avaient saisi le Conseil d'État français pour demander :

Un moratoire sur la culture des variétés rendues tolérantes aux herbicides (VrTH) qui empoisonnent les sols, l'eau et notre alimentation

L'application stricte de la réglementation OGM aux nouveaux OGM cachés commercialisés comme des variétés classiques sans aucune évaluation sanitaire et environnementale, aucun étiquetage et aucun suivi.

Ces nouveaux OGM cachés sont aujourd'hui principalement des variétés de colza et de tournesol rendues tolérantes aux herbicides suite aux modifications génétiques de cellules isolées, multipliées puis régénérées in vitro.

Avant de statuer, le Conseil d'État a saisi en octobre 2016 la CJE pour lui demander :

- De clarifier le statut juridique des organismes issus de mutagenèse « classiques » et des nouvelles techniques OGM de mutagenèse dirigée, plus connues aujourd'hui par la publicité faite autour de "CRISPR-Cas9" ;
- si les États européens ont le droit de réglementer les variétés issues de mutagenèse exclues de l'application de la réglementation OGM européenne ;
- et si le principe de précaution est toujours respecté au regard de l'évolution très rapide des techniques de génie génétique.

C'est ainsi toute la réglementation OGM européenne qui est aujourd'hui suspendue à la décision de la CJE : si les nouveaux OGM sont déréglementés comme le souhaitent les lobbys industriels semenciers et certains États qui les soutiennent, les citoyens européens auront dans leur assiette sans le savoir des OGM dont ils ne veulent pas. Avec ces variétés pesticides, l'alimentation et l'environnement seront envahis par des produits de plus en plus toxiques. Et les paysans qui les cultiveront sans le savoir seront soumis à des brevets eux aussi cachés qui leur interdiront de

reproduire et d'échanger leurs propres semences.

L'association Inf'OGM s'est procurée et a mis en ligne la contribution des organisations françaises à la CJE ainsi qu'un document explicatif en français et en anglais qui se trouvent disponibles sur <https://www.infogm.org/6205-exclusif-publication-contribution-cjenuouveaux-ogm?lang=fr> (3). Les organisations sous-signées étudieront avec intérêt les documents remis par la CJE et communiqueront leur analyse dans les meilleurs délais

Contacts :

- Confédération Paysanne : Guy Kastler, 06 03 94 57 21
- Réseau Semences Paysannes : Émilie Lapprand, 06 43 61 06 26
- Vigilance OGM et pesticides 16 : Patrick Rivolet, 06 19 87 37 37.

Organisations signataires : Confédération Paysanne, Réseau Semences Paysannes, Amis de la Terre, Vigilance OGM et pesticides 16, Vigilance OG2M, CSFV49, OGM Dangers, Vigilance OGM 33, Fédération Nature & Progrès.

(1) l'Autriche, la France, la Grèce, les Pays-Bas, le Royaume Uni, la Suède ainsi que la Commission, le Conseil et le Parlement européen.

(2) Confédération Paysanne, Réseau Semences Paysannes, Amis de la Terre, Vigilance OGM et pesticides 16, Vigilance OG2M, CSFV49, OGM Dangers, Vigilance OGM 33, Fédération Nature & Progrès.

(3) Ces documents sont également téléchargeables sur les sites des organisations suivantes :

- Réseau Semences Paysannes : le mémoire des parties requérantes ainsi que « Démasquer et Réglementer les OGM cachés, les brevets pirates et les plantes rendues tolérantes aux herbicides » (document d'analyse de fond, disponible en Français et en Anglais).
- Confédération Paysanne : le mémoire des parties requérantes ainsi que « Démasquer et Réglementer les OGM cachés, les brevets pirates et les plantes rendues tolérantes aux herbicides » (document d'analyse de fond, disponible en Français et en Anglais).
- Nature & Progrès

Recettes plaisir et santé

Délice vi papaye puku :

Pour 4 personnes :

- | | |
|--|------------------------------|
| - 1 papaye verte d'environ 1 kg | - 1 noix de coco mûre |
| - 1 oignon | - 4 pions d'ail (facultatif) |
| - 1 morceau de racine de curcuma (de la taille d'un pouce) | |
| - 1 citron | - sel et poivre |

- Épluchez et coupez la papaye en dés. Rincez à l'eau.
- Rappez la coco et réservez l'eau.
- Coupez l'ail, l'oignon et le curcuma en petits morceaux.
- Réservez une poignée de coco rappée et faite du lait avec le reste.
- Dans une marmite, mettez la poignée de coco rappée. Ajoutez l'oignon, l'ail, le curcuma et les dés de papaye.
- Versez dessus l'eau de coco, le lait de coco et le jus du citron. Salez et poivrez.
- Couvrez la marmite et cuire à feu moyen jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de jus.

Suggestions :

Servir avec du riz ou une purée de fruit à pain (mei), accompagné de poisson cru. Vous pouvez ajouter un ou deux piments ou encore du gingembre pendant la cuisson.

Dossier :

Les indispensables vers de terre

Les petits vers de terre sont l'intestin et le grand recycleur de notre planète. Il en existe plus de 3600 espèces répertoriées au monde (dont 350 espèces en Europe). Cependant, il est estimé que le nombre réel d'espèces peut atteindre 7000 ou même 10 000. Ils peuvent vivre jusqu'à 15 ans.

Les quelques espèces géantes (de 60 cm à 1 mètre de longueur) qui existaient en Oregon aux USA, *Driloreirus americanus* et *Driloreirus macelfreshi*, ont totalement disparu. Ces grands vers blancs exsudaient une substance au parfum de lys. Une espèce de ver géant subsiste encore en Australie. *Megascolides australis* peut atteindre 1 mètre de longueur et 3 mètres de longueur en s'étirant.



Les vers de terre peuvent abonder dans des terres fertiles et saines. Une prairie permanente non traitée peut en compter de 150 à 400 par mètre carré, à savoir d'1,5 à 4 millions d'individus par hectare, ce qui représente une masse d'1 à 3 tonnes de vers par hectare.

En comparaison, un vignoble ou un champ de céréales maltraités par l'agriculture industrielle et toxique n'en contient que d'un à trois individus par mètre carré. A savoir 130 fois moins.

Les vers de terre sont la clé de la fertilité des sols.

Ils sont de trois types :

- **Les Epigés** (les plus petits, de 1 à 5 cm de longueur) travaillent en surface à digérer le couvert végétal.
- **Les Endogés** (les vers de taille moyenne, de 1 à 20 cm de longueur) sont sous terre et se nourrissent de matière organique déjà décomposée. Ils peuvent creuser jusqu'à 500 mètres de galeries par mètre carré. Ils représentent 20 à 50% de la biomasse des terres fertiles.
- **Les anéciques** (les plus grands vers qui font de 10 cm à 1 mètre de longueur) vivent dans le sous-sol et peuvent creuser des galeries verticales de trois mètres de profondeur. En Europe tempérée, ils représentent 80 % de la masse totale des vers de terre.

Les vers de terre sont de grands laboureurs :

Ils enfouissent dans les couches profondes du sol les éléments organiques qu'ils ont prélevés et fragmentés en surface et remontent à la surface la terre des couches profondes ingérée en même temps que les matières organiques.

Les vers de terre sont de grands aérateurs de sol : ils peuvent creuser jusqu'à 5000 km de galeries par hectare, ce qui représente une surface de contact équivalente à 5 hectares.

Les vers de terre sont de grands percolateurs : toutes les eaux de pluie, y compris de violentes pluies d'orages, (jusqu'à 160 mm d'eau par heure) peuvent être absorbées par le sol grâce à ce même travail d'élaboration de galeries.

Les vers de terre sont de grands digesteurs : une biomasse moyenne de vers de terre (environ une tonne par hectare) ingère, en une année, 400 tonnes par hectare de terre et de matière organique (jusqu'à 1 000 tonnes dans les zones tropicales).

Les vers de terre sont, ainsi, de grands régulateurs biologiques du sol, grâce à leur grande capacité d'interaction avec les micro-organismes. Ils produisent du mucus (qui est un substrat organique très énergétique) qu'ils mélangent dans leur tube digestif avec le sol ingéré (qui contient des particules minérales, organiques, et de la microflore) et de l'eau. Leur système digestif mutualiste crée ainsi un milieu idéal pour les bactéries dormantes dans le sol ingéré : elles réactivent leurs capacités enzymatiques et digèrent la matière organique. Leurs déjections constituent ensuite des complexes organominéraux stables. Certaines espèces de vers de terre produisent des phytohormones qui vont favoriser la croissance des plantes. Les vers de terre peuvent également annihiler l'effet négatif des nématodes phytoparasites sur le rendement des cultures.

Les vers de terre, source par excellence de fertilité, ont "déserté" les terres agricoles qui sont devenues les poubelles toxiques de l'agro-industrie. Quel pourcentage de vers subsiste dans les terres agricoles françaises, par exemple? Le calcul est simple. Comme l'agriculture biologique ne représente que 2 % des surfaces et que les vers de terre ne survivent pas dans les terres massacrées par l'agro-chimie, ce sont donc 98 % des vers de terre qui ont disparu.

Cette agriculture intensive et industrielle les a détruits de quatre façons :

- **par le labour :** les lames de charrue les déchiquettent et le retournement du sol les exposent à de très nombreux prédateurs à la surface.
- **par le passage d'engins agricoles** excessivement lourds qui tassent et asphyxient les sols.
- **par la faim :** ils sont, en effet, affamés par le manque d'apport de matière organique.
- **par tous les poisons** répandus par les multinationales biocidaires: pesticides et intrants de synthèse.

Les vers de terre sont d'ailleurs de puissants concentrateurs de poisons. Ils peuvent concentrer le plomb à des teneurs de plusieurs dizaines de fois supérieures à celles du sol et le DDT à des teneurs 150 fois supérieures.

Les vers de terre au service des petits agriculteurs :

Les petits agriculteurs, particuliers et amateurs avertis, utilisent des lombricomposts pour composter les déchets organiques afin enrichir leur parcelles de cultures. Quand la terre est trop compacte (par exemple trop argileuse), il est nécessaire de l'assouplir en y incorporant du compost. Les vers de terre vont transformer les déchets de cuisine (uniquement organiques), en compost riche en nutriments directement assimilables pour les plantes.

Définition : la lombriculture est l'élevage intensif des lombrics, à savoir des vers de terre.

Cette technique permet de transformer les déchets de cuisine, le fumier de cheval, de vache, de porcs, etc., en un compost de qualité et de produire un engrais organique naturel.

Le principe est de décomposer des restes végétaux ou alimentaires par des vers de terre, afin de récolter un terreau riche en matières organiques : le compost. Il permet aussi de récolter un liquide (urine des lombrics), qui est un engrais foliaire très riche.

Ce compost est constitué des déjections des vers, il est donc très fin et ne nécessite pas de tamisage. Le lombricompost est riche en éléments nutritifs (azote, phosphore, potassium, calcium et magnésium) et en oligo-éléments (cuivre, fer, manganèse, zinc...).

Il est donc un atout sérieux pour l'agriculture éco responsable puisqu'il est utile comme engrais et permet la régénération du sol : Il améliore l'aération, le drainage et la structure du sol. Il a un pH6 et n'acidifie pas le sol.

Fabrication d'un lombricomposteur avec des cagettes en bois (ou en polystyrène) :

1-Dans une cagette en bois, faites une litière à base de paille, herbe, feuilles mortes, tailles, fumier... coupés en morceaux de 3 cm environs.

2- Posez cette cagette sur le sol (de préférence un sol humide et riche, ou il y a déjà des vers de terre dedans).

3- Laissez 1 à 2 semaines (le temps que les vers de terre du sol « monte » dans votre cagette) Contrôlez de temps en temps et ajouter si nécessaire du fumier ou des déchets alimentaires, afin de les « nourrir ». Car les vers mangent pratiquement leur poids de déchets par jour. Il faut donc veiller à ce qu'ils aient toujours suffisamment de nourriture.

4- Dès que vous estimez que votre cagette est « pleine » de vers de terre, décollez là du sol et la mettre sur une autre cagette rempli de fumier, déchets alimentaire, feuilles séchée, paille, etc. Les vers de la cagette du dessus coloniseront la cagette du dessous. Ajoutez une troisième cagette en dessous. Elle devra être en plastique ou polystyrène. Elle va servir à recueillir l'urine des vers qui servira d'engrais.

5- Quand les vers auront « décomposés » le contenu de la première cagette, vous aurez du composte prêt à être utilisé pour le jardin.

6- Le compost ainsi obtenu contient un important pourcentage d'humidité, il est nécessaire de le laisser sécher quelques jours. Ce compost est constitué des déjections des vers, il est donc très fin et ne nécessite pas de tamisage.

7- Vous pouvez multiplier à loisir le principe à l'infini, il suffi de faire « tourner » les cagettes.

8- Vous pouvez améliorer le système en construisant des cagettes plus grandes, empilées les unes sur les autres

9- La cagette du bas sert à récupérer un engrais foliaire naturellement liquide qui sera utilisé à raison de 10% par litre d'eau.



Exemple de lombricomposteur avec des bacs en polystyrène

Plantes santé

LE GINGEMBRE ZINGIBER OFFICINALE

Description :

Le gingembre (*Zingiber officinale*) est une espèce de plantes originaire d'Asie, de la famille des *Zingiberaceae*.

C'est une plante vivace tropicale herbacée d'environ 0,90 m de haut issue d'un rhizome.

Les feuilles persistantes sont lancéolées, longues et odorantes.



Les fleurs sont blanches et jaunes ponctuées de rouge sur les lèvres, les bractées sont vertes et jaunes. Après la floraison, un court épi renfermant les graines noires enfermées dans des capsules apparaît au bout d'une tige couverte d'écaillés.

Le rhizome est très riche en amidon (60 %) et en magnésium. Il contient des protéines, des graisses (10 %), de l'huile essentielle et une résine.

Utilisations :

- **Les jeunes racines de gingembre** (qui sont en fait des rhizomes, c'est-à-dire des tiges souterraines), sont juteuses et

charnues avec un goût très doux. Les rhizomes mûrs sont fibreux, presque secs et ont un goût plus prononcé. Plus vieux, ils prennent un goût très fort.

Dans la cuisine japonaise, on utilise le gingembre mariné dans du vinaigre de riz (le gari).

Il est utilisé pour rafraîchir le palais entre les bouchées dans la dégustation de sushis.

Dans la cuisine indienne, c'est un ingrédient dans différents mélanges d'épices et sauces, comme le masala ou le vindaloo.

Les rhizomes sont souvent employés dans la cuisine chinoise pour couvrir les odeurs et saveurs fortes comme celles des poissons et fruits de mer, du poulet et du mouton.

Le gingembre est également utilisé **en pâtisserie** pour parfumer biscuits et gâteaux – par exemple dans la cuisine hongroise : le gâteau de gingembre frais, ainsi que sous la forme de gingembre confit.

- **Le gingembre sec, en poudre**, est employé pour parfumer le pain d'épices et d'autres recettes. Il a alors un goût tout à fait différent de celui du gingembre frais, et ils ne peuvent se substituer l'un à l'autre.

- **Les feuilles et les pousses** issues du rhizome sont également comestibles.

Le gingembre est utilisé pour aromatiser le thé dans les zones de culture swahilie et en Corée.

L'huile essentielle de gingembre est notamment réputée pour ses vertus digestives.

Le gingembre est aussi consommé en Afrique de l'Ouest sous forme de **jus pressé** (sucré) appelé *gnammankoudji* et y est considéré comme boisson ayant des effets aphrodisiaques.

La bière de gingembre (soda sans alcool) est produit à la Jamaïque, et est connue sous l'appellation anglaise *ginger beer*.

Au Canada, le ginger ale, une boisson douce, gazeuse et sans alcool assez proche de la bière de gingembre, a inspiré le soda de la célèbre marque Canada Dry.

En France, à Jarnac, dans le département de la Charente, on produit une **liqueur de gingembre** dénommée *Domaine de Canton Ginger Liqueur*.

En Suisse, dans le canton de Genève à Plan-les-Ouates, un **digestif artisanal de gingembre** (liqueur) à boire glacé, est produit sous le nom *La Givrée gingembre*.



Médecine traditionnelle :

Des textes indiens datant de l'an 1000 avant notre ère prescrivait cette plante pour des maux allant de l'asthme aux hémorroïdes. Les médecins asiatiques l'utilisent toujours.

Plusieurs études sur l'homme mettent en évidence des propriétés antiémétiques (**traitement des nausées et les vomissements**). Une synthèse de recherches médicales confirme l'efficacité du gingembre dans le soulagement de la **nausée postopératoire**.

Le gingembre a été proposé comme un **anti-migraineux** n'ayant pas d'effet négatif.

On lui reconnaît également le soulagement de la cinétose ou « **maladie des transports** », les marins chinois en mâchaient pour la prévenir.

Les femmes chinoises consomment traditionnellement de la racine de gingembre pendant la grossesse pour **combattre la nausée du matin**.

Effet protecteur sur la **muqueuse gastrique**.

Combat les **insuffisances biliaire et pancréatique**.

Fait baisser les taux de cholestérol, de triglycérides sanguins, d'acides gras et de phospholipides.

Le gingembre a une **action anti-inflammatoire**, soigne en particulier la douleur et les symptômes des **rhumatismes inflammatoires**.

8 effets méconnus du gingembre:

- 1 : Contre les douleurs de l'arthrose

Le gingembre est anti-inflammatoire. Une vaste étude sur l'arthrose du genou a démontré qu'en 24 heures à peine, son effet est supérieur à un placebo pour atténuer les douleurs.

- 2 : Contre l'ulcère d'estomac

Dans la majorité des cas, l'ulcère d'estomac est provoqué par une bactérie, l'*Helicobacter pylori*, qui provoque une inflammation permanente de la muqueuse intestinale. Le gingembre fait partie des épices capables d'inhiber la croissance de l'*Helicobacter* in vitro, avec le curcuma, le romarin et l'ail.

- 3 : Réduit de 90 % les composés toxiques sur vos grillades

Le gingembre entre dans la composition des marinades qui permettent de réduire jusqu'à près de 90 % la formation de composés toxiques lors des grillades de viande et de poisson. Ces toxiques sont appelés « agents de glycation avancée ». Ils provoquent une sorte de caramélisation des protéines du corps humain entraînant un vieillissement prématuré (athérosclérose, rides).

Pour une bonne marinade, utilisez jus de citron, sauce soja, ou vin, et ajoutez-y thym, laurier, sauge, romarin, curcuma, gingembre, cannelle, sel, poivre, à votre convenance. Laissez reposer au moins une heure et aussi longtemps que possible (une nuit). Ces ingrédients agiront en synergie.

- 4 : Soulage les crises d'asthme

Un peu de gingembre aiderait à soigner l'asthme. Dans l'asthme, les muscles des voies respiratoires se contractent, se resserrent et gênent la respiration. Les inhalateurs utilisés lors d'une crise, bronchodilatateurs, favorisent le relâchement des muscles pour restaurer le passage de l'air.

- 5 : Chez les femmes, le gingembre atténue les règles hémorragiques

Une étude a montré que 250 mg de poudre de gingembre par jour régule en moins de 3 cycles les flux menstruels de jeunes filles souffrant de règles hémorragiques. En plus des douleurs et de la gêne qu'elles engendrent, les règles hémorragiques peuvent provoquer un déficit en fer et donc de la fatigue et des difficultés de concentration. Chez les jeunes filles, elles sont souvent le fait de déséquilibres hormonaux et les médecins proposent généralement une pilule contraceptive. Cela résout le symptôme mais non la cause, qui se manifesterait plus gravement sur le long terme. Avant de prendre la pilule, essayez le gingembre.

- 6 : Réduit l'inflammation à l'origine de la chute de cheveux

Depuis peu, des chercheurs américains pensent que la chute de cheveux pourrait être due à une inflammation à la racine des follicules. Ils ont retrouvé une substance inflammatoire du nom de prostaglandine D2 à la racine des cheveux des chauves.

- 7 : Ralentit l'apparition de la cellulite

Les femmes minces qui n'accumulent pas de graisse peuvent quand même souffrir de cellulite. Cela s'explique par une mauvaise circulation du sang et de la lymphe, la rétention d'eau et les jambes lourdes. Dans cette situation, le gingembre peut donner un coup de fouet pour fluidifier votre sang et faire disparaître la cellulite.

- 8 : Neuro-protecteur (protège le cerveau)

De nombreuses études ont démontré les effets neuro-protecteurs du gingembre, mais aussi d'autres épices comme le curcuma, l'ail et la cannelle.

Monde

“Le régime de commerce et d'investissement” : un carcan qui empêche le développement de l'agro-écologie

Les femmes et les hommes produisant des aliments à petite échelle vont de l'avant, en échangeant des connaissances, des pratiques et des mouvements en faveur de l'agro-écologie. Les éléments recueillis sur le terrain indiquent que lorsqu'ils bénéficient d'investissements publics appropriés, ils peuvent aller encore plus loin vers la souveraineté alimentaire en agissant sur l'agro-écologie. Mais, les accords actuels de commerce et d'investissement signés par les pays bloquent activement le développement de l'agro-écologie.

Ces accords visent à attirer les entreprises de l'agro-industrie et sont conçus pour générer des bénéfices dans l'intérêt de celles-ci. L'ouverture de nouveaux marchés grâce à la libéralisation de l'investissement et du commerce ou le recours aux traités bilatéraux d'investissement (TBI), aux accords de libre-échange (ALE), aux prêts conditionnels et aux conventions d'aide sont autant de moyens permettant d'y parvenir.

Les clauses figurant dans tous ces accords affaiblissent et supplantent la souveraineté des États tout en entravant la capacité des ces derniers à développer ou à protéger leurs économies ainsi que leurs intérêts sur le plan social et environnemental. Parallèlement, ces accords offrent un niveau total de protection et de promotion en faveur des profits générés par les entreprises agro-industrielles aux dépens du bien-être des États et des populations.

Parmi les instruments, citons :

- i) le mécanisme de règlement des différends entre investisseurs et États, qui permet aux entreprises d'attaquer les États pour des milliards de dollars devant des tribunaux d'arbitrage secrets au motif que les politiques sociales, économiques ou environnementales mises en œuvre peuvent entraver leurs activités lucratives ;
- ii) les politiques de promotion en faveur de l'investissement agro-industriel, telles que les zones sans impôts, les réductions unilatérales de droits de douane, les subventions à la consommation de services (comme l'électricité ou l'eau), ainsi que les subventions à l'embauche et à la formation de travailleurs. Les bailleurs de fonds apportant une aide alimentaire ou au développement insistent souvent sur les politiques favorables à l'agro-industrie (sous les feux de la rampe bulletin Nyéléni | Numéro 28 www.nyeleni.org) ;
- iii) les obligations d'accorder aux entreprises étrangères des conditions égales voire meilleures à celles dont bénéficient les entreprises locales ;
- iv) l'interdiction des prescriptions de résultats, telles que l'obligation d'embauche, la main d'œuvre nationale ou le transfert de technologie. Mais les mouvements luttant pour la souveraineté alimentaire et la justice économique ripostent ! Consultez le rapport complet à l'adresse : <http://www.foei.org/wp-content/uploads/2016/10/Camisa-Once-Varas-FRANCES-Q.pdf>

Dossier environnement

Les plantes dé-polluantes (part. 1)

Qu'est-ce qu'une plante dé-polluante ?

Des polluants intérieurs tels que le formaldéhyde, le monoxyde de carbone, le toluène, l'ammoniac et le benzène sont émis par les solvants des peintures, par le mobilier, par les cigarettes, les gazinières, etc.

D'après le Dr William Wolverton, un spécialiste américain des sciences de l'environnement à l'emploi de la NASA, certaines plantes permettraient de réduire ces polluants grâce à leur métabolisme.

Comment les plantes agissent-elles contre les polluants ?

Les polluants peuvent être absorbés par les plantes de deux manières: Par les racines ou par les feuilles.

L'air est-il plus pollué à l'extérieur ou l'intérieur ?

L'Observatoire de la qualité de l'air intérieur a mené une première étude de grande ampleur concernant la pollution intérieure : 10 % des logements analysés sont très pollués. « La pollution chimique est plus importante à l'intérieur qu'à l'extérieur. » Le constat de la première étude à grande échelle de l'Observatoire de la qualité de l'air intérieur ne se veut guère rassurant.

Selon cette étude, près d'un logement sur dix présente des niveaux de pollution chimique très élevés (présence simultanée de 3 à 8 composés à de très fortes concentrations) que ce soit en raison des acariens, du tabagisme, des produits d'entretien ou des appareils de chauffage.

Selon le polluant, de 5 à 30 % des logements analysés présentent des valeurs nettement plus élevées que les concentrations trouvées en moyenne dans le parc.

Que retrouve-t-on exactement dans ces logements pollués de l'intérieur ? Un peu de tout, et en quantités suffisantes pour déclencher maladies chroniques et allergies respiratoires. Tout d'abord le trop fameux formaldéhyde, gaz redoutable pour son pouvoir irritant et allergisant. En 2004, le Centre international de recherche sur le cancer (Circ) l'a d'ailleurs fait passer de cancérigène probable à cancérigène certain pour l'homme. Un surclassement en première classe des risques. Des tests ont révélé la présence de formaldéhyde dans des nettoyants et détergents ménagers, des shampooings, des désodorisants d'intérieur, des tapis, des gels douche, du bois aggloméré de meubles, des peintures d'intérieur, des revêtements de sols...

Il faut aussi rappeler que nous respirons approximativement 6 à 10 litres d'air toutes les minutes, soit environ 15 000 litres par jour et que nous passons environ 80 % de notre temps à l'intérieur (bureau, habitation, école...)

Franck Attia (Que Choisir UFC 23/11/2006)

Peut-on dormir dans une pièce où se trouve une plante ?

Bien que les plantes respirent comme les être humains, les quantités en jeu sont trop faibles pour avoir une incidence.

En outre, même si la plante rejette du CO₂ durant la nuit, elle l'absorbe pendant la journée et rejette de l'oxygène grâce à la photosynthèse. L'air intérieur es régénéré.

Dossier Souveraineté Alimentaire

Justice climatique d'en bas

(Bulletin Nyeleni n°32)

Au sommet des Nations Unis sur le climat en 2015 (qu'on appelle aussi COP21), des mouvements sociaux du monde entier ont convergé à Paris en France pour réclamer des gouvernements qu'ils aboutissent à un accord contraignant pour inverser les effets de la crise climatique globale. Les mouvements se sont rejoints pour demander une justice climatique, conscients qu'à moins que de sérieuses actions soient prises, les phénomènes climatiques imprévisibles et extrêmes allaient continuer à menacer les vies de centaines de milliers de personnes, y compris et en particulier paysans, peuples indigènes, artisans pêcheurs, petits et moyens agriculteurs, femmes et jeunes.

Avec la signature de l'Accord de Paris, les gouvernements ont donné la priorité à un éventail d'antidotes qui, d'après ce qu'ils affirment, vont réduire l'émission de dangereux gaz à effet de serre (GES). Certains ont même assuré qu'ils avaient à cœur d'augmenter la résilience des paysans aux effets du réchauffement climatique. Ces fausses solutions, telles que la géo-ingénierie, les marchés du carbone, l'agriculture intelligente face au climat¹, la « réduction des émissions causées par le déboisement et la dégradation des forêts »(REDD) et autres programmes qui tous endommagent davantage la vie

sur la Terre Mère. En mettant l'accent sur des réformes vertes et bleues dans le but de tirer des profits et sur un statu quo pour la combustion et l'extraction de carburants fossiles, le secteur des entreprises, avec l'appui de la finance internationale, a reçu un feu vert pour accaparer de plus en plus de terres, eau, semences, et moyens de subsistance des peuples et de la Terre. Cependant, à Paris et au-delà, La Via Campesina (LVC) a travaillé avec ses alliés pour remettre en question les fausses solutions des capitalistes et proposer la souveraineté alimentaire comme solution fondamentale, « réelle » aux multiples crises créées par le système alimentaire agro-industriel.

Un an après COP21, et quelques jours seulement après que l'Accord de Paris soit entré en vigueur, La Via Campesina a organisé une rencontre en banlieue de Marrakech au Maroc pour tenir un Séminaire et Formation sur la Justice Climatique porté par les mouvements sociaux en parallèle de la COP22. Les enjeux du séminaire étaient de créer et approfondir une compréhension commune de la crise climatique et améliorer notre capacité à construire et consolider des réponses au capitalisme et à ses crises. Les délégués de LVC et ses alliés sont venus du Zimbabwe, Ghana, Palestine, Maroc, Tunisie, Guatemala, Venezuela, Brésil, Indonésie, Inde, France, Allemagne, Canada et Etats-Unis.

En dialogue les uns avec les autres, et en se basant sur des expériences directes de lutte populaire, les participants en formation ont développé un cadre de réalisation d'une justice climatique fondée sur la souveraineté alimentaire qu'on appelle la justice climatique d'en bas. La justice climatique d'en bas est un engagement radical à la construction d'un mouvement qui cherche à renforcer une société fondamentalement différente et respectant la vie, avec une économie politique contrôlée par et pour les communautés locales y compris paysans, peuples indigènes, artisans pêcheurs, travailleurs ruraux sans terre, travailleurs du secteur informel, avec en particulier femmes et jeunes parmi eux.

Au cours du séminaire de Marrakech, les participants ont débattu et développé les quatre thèmes de lutte ci-dessous pour orienter leur engagement envers la justice climatique :

1. Fausses solutions à la Crise Climatique : Les gouvernements et grandes entreprises aux COPs des Nations Unies prennent des décisions qui vont à l'encontre des intérêts de la Terre et de ses citoyens. Du point de vue des capitalistes et de leurs défenseurs, les marchés du carbone, l'agriculture intelligente face au climat et autres fausses solutions sont nécessaires parce qu'elles favorisent les profits d'entreprise. Du point de vue des individus, ces mécanismes ne sont pas du tout des solutions parce qu'elles ne font qu'accentuer le changement climatique et continuent à privatiser et transformer en marchandise la Terre Mère et les vies humaines. D'après Dena Hoff (National Family Farm Coalition, Etats-Unis), "l'agriculture intelligente face au climat n'est qu'un autre stratagème. C'est une autre façon pour les grandes entreprises de gagner davantage de pouvoir sur le système agro-alimentaire en subordonnant les chaînes alimentaires locales et en extrayant les richesses du sol. »

2. Le capitalisme est l'une des causes profondes de la Crise Climatique : Même si toutes les économies fondées sur le charbon et autres combustibles fossiles contribuent au changement climatique, les participants au séminaire ont reconnu que les relations capitalistes sont la cause principale des crises économique, sociale et écologique globales.

On comprend le capitalisme comme un système d'exploitation et dépossession fondé sur la propriété privée sur la nature et les moyens de production, qui impose une hiérarchie de force de travail empêchant travailleurs, paysans et peuples indigènes de s'unir contre le capital. Dans cette hiérarchie, des travailleurs (2), hommes, en général blancs, sont proches du sommet et bénéficient d'un privilège - un salaire. Les femmes, en particulier de couleur et indigènes, sont en bas de cette hiérarchie, pour la plupart exclues du salariat et les plus exploitées et menacées par le capitalisme. Avec l'intensification de la crise et du néolibéralisme, les jeunes générations sont contraintes à des conditions d'exploitation en bas de la hiérarchie. Cependant, ces groupes ne sont pas seulement des victimes d'exploitation. Ce sont des agents de changement qui utilisent leurs pouvoirs au sein du patrimoine commun pour construire des mouvements pour des changements systémiques à la base. Isabelle soc Carrillo (Coordinadora Nacional de Viudas de Guatemala) souligne la centralité des actions et perspectives des femmes indigènes pour les mouvements de justice climatiques : « les femmes qui ont conduit nos luttes ont été claires sur notre position face aux accords commerciaux avec le gouvernement parce que nous ne voulons pas que les entreprises nous imposent leur mode de vie. Nous allons poursuivre nos luttes, et n'arrêterons pas, jusqu'à ce que le gouvernement nous écoute. Au Guatemala nous avons notre propre cosmovision et nous nous battons pour qu'un jour, elle soit respectée. La Terre Mère n'est pas une entreprise, ni une marchandise, et elle n'a pas de prix. ... Nous devons arriver à une entente entre la terre et nous-mêmes, parce que nous sommes la terre. Nous ne faisons qu'un ; nous sommes tous unis avec la Terre. La Terre peut sans-doute survivre sans nous, mais nous ne pouvons pas survivre sans la Terre Mère. »

3. Convergence de mouvements pour renforcer la justice globale populaire : Les délégués du séminaire de Marrakech sur le climat ont reconnu que la convergence et la création d'alliances était une priorité pour réaliser une justice climatique d'en bas. La convergence est un processus de formation d'alliances et de solidarités entre mouvements. Il se trouve que souvent les groupes travaillant sur des sujets tels que la souveraineté énergétique, les droits de l'Homme, la déconstruction de la patriarchie, la souveraineté indigène, et la souveraineté alimentaire soient distincts, agissant chacun de leur côté. Cette séparation rend difficile aux mouvements d'harmoniser leurs idées et de développer des actions communes. Collectivement, les coalitions de la base, les mouvements sociaux, paysans et agriculteurs œuvrant pour la justice climatique sont en première ligne et mènent la lutte. En formant des alliances, nous prenons des mesures concrètes pour encourager nos combats. Les alliances nous permettent d'agir avec succès et ainsi apporter de l'espoir dans le cœur des peuples pour poursuivre la lutte contre le capitalisme et pour la défense de la vie sur la Terre Mère.

2 - Hommes déposés de leurs ressources, travailleurs avec ou sans salaire.

4. Des récits de lutte pour la justice climatique d'en bas : Les délégués du séminaire ont partagé leurs expériences d'actions sur leurs territoires pour intensifier la justice climatique d'en bas et résister les agro-industries et grandes entreprises énergétiques « vertes ». Par exemple, nous avons entendu des délégués de : Brésil, luttant contre des méga-projets énergétiques et favorisant l'énergie et des systèmes alimentaires contrôlés par les communautés ; Palestine, œuvrant pour que les agriculteurs puissent accéder à la terre, à l'eau, et aux semences locales ; Tunisie, soutenant l'occupation des terres par des paysans qui développent l'agroécologie et des communautés autonomes ; Indonésie, défendant et reconquérant la terre pour mettre en place des projets agroécologiques ; Inde, contestant le contrôle des grandes entreprises sur les semences et valorisant le contrôle de la production alimentaire par les paysans ; Maroc, organisant sur plusieurs fronts pour regagner le contrôle de la terre et établir une justice social ; et Etats-Unis, affrontant le racisme environnemental et le colonialisme par des actions directes et initiatives contre les énergies fossiles et pour la souveraineté alimentaire. Ces solutions locales sont globalisées à travers nos réseaux pour créer un mouvement global de mouvements avec femmes et jeunes en premier plan.

Résultat : Les réflexions apportés par les participants au séminaire de Marrakech sont particulièrement utiles maintenant que de plus en plus de peuples, organisations et mouvements, avec femmes et jeunes au premier plan, se lèvent contre les crises multiples du capitalisme. Dans le contexte de preuves considérables que le changement climatique est une réalité maintenant et à travers le monde, se mobiliser pour la justice climatique d'en bas est d'autant plus urgent. Quand nos mouvements se développent et se multiplient, nous renforçons notre capacité à lutter efficacement contre le capitalisme et pour une société réellement juste qui profite à tous les peuples et à la Terre Mère.

Bibliographie

« plantes utiles de Polynésie – raau Tahiti » Paul Pétard éditions Here po no Tahiti 1986 ► <http://amelioresasante.com> ► www.wikipedia.org ► « Plantes utiles, richesse des peuples », Y.Gavinelli, ADAAE ► FAO, commission du Pacifique Sud - Services de santé publique ► « Semences de l'avenir » O. Gavinelli, ADAAE ► <https://nyeleni.org>

Contacts

Courriels : adaa@laposte.net
adaae.ase@laposte.net
Site internet : www.adaa-ase.com

