



1 MANGER OU VENDRE?

2 Le millet:

est une nourriture de base traditionnelle en Afrique. Les paysans le cultivent d'abord pour leurs propres besoins. Les surplus sont écoulés sur place et ne sont pas exportés.

3 Les tomates:

sont aussi cultivées au Burkina Faso. Mais elles subissent la concurrence de la purée de tomates importée d'Europe, largement subventionnée.

4 Les cacahuètes:

sont typiques de la cuisine africaine. Elles sont aussi un important produit d'exportation, qui est transformé à l'étranger en huile de cuisson.

5 Les mangues:

sont disponibles en grandes quantités selon la saison. Ces fruits sucrés sont hélas compliqués à stocker et délicats à transporter. Il n'existe pratiquement pas d'industrie de transformation sur place.

6 SAFIATOU DAYAMBA (35 ans)

Marchande

«La purée de tomates européenne est bien moins chère que nos tomates.»

Nationalité: Burkinabée

Situation familiale: Quatre enfants et parents à la maison

Langue: Français et dioula

Religion: Musulmane

Plus long voyage: Ouagadougou (capitale)

Personne la plus importante: Ma mère

Modèle: Améty Meria (chanteuse)

Objet le plus important: Mon sac

Loisirs: Ecouter la radio, élever mes poulets

Plus grand désir: Avoir un magasin, et que mes enfants restent en bonne santé

Repas typique: Millet, sauce d'arachides, gombo, tomates, épiments, mangues

Boissons typiques: Sirop d'hibiscus, boisson au gingembre, jus de tamarin

7 HISTOIRE AUDIO

J'étais hier au marché de Diapaga et je suis allée dans une épicerie pour acheter du savon. Essayez de deviner ce que j'ai vu ! Vous ne devinez jamais. ... Il y avait du poulet d'Europe ! Des ailes de poulets blanches et fraîches envoyées d'Europe. Elles étaient posées sur un étal, et même pas chères. Moins chères en tous cas que celles de nos poulets rachitiques, ceux qu'on trouve au marché avec les pattes et les ailes attachées. „Safi“, m'a dit l'épicier – je m'appelle Safiatou Dayamba, mais tout le monde m'appelle Safi - „Safi, en Europe, les gens sont très riches. Ils ne mangent que les meilleurs morceaux du poulet, seulement les cuisses et le blanc. Et ils nous vendent le reste..“

Je vais chaque mardi au marché. J'y vends mes tomates et des chufa (souchets) – ce sont de petits tubercules qui poussent avec des racines très profondes. Je ne gagne pas grand-chose, mais c'est mon argent, et je peux en faire ce que je veux. A la rentrée, j'achète des fournitures scolaires et les uniformes des enfants. Le reste de l'année, j'achète plutôt des ustensiles pour le ménage ou des médicaments. Avec mes tomates, je forme de petites pyramides que je vends 60 francs CFA.

Depuis quelques années, on trouve aussi de la purée de tomates sur notre marché. De la purée de France! Elle est tellement bon marché que certaines femmes se sont mises à cuisiner avec cette purée plutôt que d'utiliser nos produits frais. Je ne sais pas ce qui va arriver si les gens perdent le goût des produits frais. Et si le prix de la purée baisse encore.

Je croyais que tout était très cher en Europe. Alors pourquoi la purée de tomates est-elle aussi bon marché? Je ne comprends pas. Mais je crains de ne bientôt plus pouvoir vendre mes tomates si les Français continuent de nous livrer leur purée en masse.

8 MARCHÉ LOCAUX ET ÉCONOMIE MONDIALE

3/4 des habitants du Burkina Faso vivent de l'agriculture. La plupart produisent pour assurer leur subsistance et pour le marché local ou régional. De plus en plus d'aliments importés des pays industrialisés se retrouvent également sur les étals des marchés locaux. Comme leur production est souvent subventionnée, ils entrent en concurrence, voire sont moins chers, que les produits du cru. Produire sur place est en principe meilleur marché, mais ça ne suffit pas face aux produits étrangers subventionnés.

Le millet, nourriture de base, est peu concurrencé par la production mondialisée. Le problème pour les agriculteurs, c'est que les habitudes alimentaires sont en train de changer. Les citadins se détournent de plus en plus du millet jugé démodé, et préfèrent consommer du pain « moderne ».

Les tomates sont un élément important de la cuisine des Burkinabés. Mais les tomates fraîches du pays doivent faire face à la concurrence des tomates en boîte européennes, plus pratiques et qui se conservent plus longtemps. Comme les pays européens subventionnent largement leur agriculture, la purée de tomates se vend à des tarifs incroyablement bas. Le gouvernement pourrait fixer des taxes à l'importation. Mais la politique commerciale est influencée par la vague de libéralisation des années 90, et les pays africains sont souvent contraints d'ouvrir leur marché, sous la pression des pays industrialisés. Le gouvernement doit aussi tenir compte des habitants des villes et faire en sorte de leur proposer des produits alimentaires à bas prix. Les effets de cette politique sont dévastateurs pour les familles paysannes indigènes.

Les cacahuètes sont un important produit d'exportation pour les pays de l'Afrique de l'Ouest. Les Européens les consomment salées à l'apéritif ou sous forme d'huile.

Les revenus de l'exportation permettent des investissements et le développement de l'économie, quand cet argent n'atterrit pas directement dans les poches des gens au pouvoir. Les prix des produits agricoles sont instables et les machines que l'on achète à l'étranger sont chères. Il est fréquent que les pays en voie de développement doivent s'endetter pour investir.

Au plus fort de la saison, les marchés locaux regorgent de mangues. Les prix s'effondrent et les fruits pourrissent. Il faudrait des usines pour en extraire le jus ou en faire des conserves et les commercialiser ensuite à l'international. Une telle industrie créerait des emplois. Mais pour l'instant rien n'existe.

9 L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE POUR UN ÉCOSYSTÈME SAIN

L'agriculture biologique se passe des techniques polluantes, engrais, et autres pesticides chimiques. En lieu et place, les paysans cherchent à utiliser les ressources disponibles de façon optimale, pour le bien de tout l'écosystème. L'homme préserve ainsi les terres, l'eau, l'air, et sa propre santé. On respecte les cycles naturels de la vie: il n'y a pas de mauvaises herbes ni de déchets, tout est recyclé. Les fermes biologiques sont souvent des exploitations mixtes, qui combinent agriculture et élevage. Les déjections animales fertilisent les sols et servent d'engrais pour les plantes.

La biodiversité et le choix des espèces sont au cœur de l'agriculture biologique. Les paysans combinent plusieurs espèces complémentaires sur la même parcelle: une espèce qui procure de l'ombre à une autre plus fragile, une espèce qui attire les insectes pollinisateurs ou qui chasse les nuisibles. Ils pratiquent également l'alternance: pour préserver la fertilité des sols, on ne plante pas chaque année la même chose au même endroit...

AVANTAGEUSE SUR LE LONG TERME

L'agriculture biologique serait incontestablement la forme de production la moins chère, si on prenait en compte tous les coûts pour l'environnement. Les engrais pétrochimiques et l'énergie sont encore trop bon marché et les pollueurs n'ont pas à répondre légalement des conséquences des dommages causés à l'environnement par l'agriculture conventionnelle. Les générations futures paieront la facture.

L'agriculture biologique a un bel avenir. En associant savoirs traditionnels et connaissances scientifiques, le bio permet d'augmenter le revenu des familles paysannes des pays en voie de développement. Et ce de façon relativement simple et peu coûteuse, en comparaison des moyens à mettre en œuvre dans l'agriculture conventionnelle. En fin de compte, les paysans qui osent se lancer dans le bio gagnent plus. L'agriculture biologique les protège également de l'endettement: nul besoin d'emprunter pour payer des engrais chimiques, des pesticides ou des semences brevetées, toutes ces choses qu'il est impossible de rembourser en cas de mauvaise récolte.

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE GRÂCE AU BIO

Avec l'agriculture biologique, l'écosystème reste durablement sain. Les ressources naturelles sont toujours disponibles. Pour peu qu'elle se répande et se diversifie, l'agriculture biologique devrait à l'avenir largement contribuer à la sécurité alimentaire mondiale. C'est là qu'interviennent les collaborateurs d'Helvetas et de l'Institut de la recherche biologique (FiBL). Ils soutiennent les paysans d'Afrique de l'Ouest qui souhaitent opter pour une agriculture écologique et adaptée au changement climatique. Les agriculteurs forment des communautés d'apprentissage. Ils échangent savoirs et expériences et participent activement au développement des méthodes de culture. Cela met en valeur leur rôle dans la société.