

Notre table et le Tiers Monde

quelques remarques

Les relations avec le Tiers Monde sont souvent envisagées de manière unilatérale; les sympathisants occidentaux des populations du Tiers Monde, à l'époque coloniale, ont participé à des manifestations de soutien aux mouvements de libération nationale, à des réseaux divers pour leur fournir une logistique; actuellement, ils contribuent à des aides financières ou techniques pour des projets favorables à un développement économique et social... Ne peut-on établir des relations basées sur l'avantage réciproque ?

Établir des relations d'égalité avec le Tiers Monde et se nourrir sainement relève, selon beaucoup de gens, de deux préoccupations différentes. Et pourtant ! Les liens entre l'agroalimentaire au Sud et au Nord jouent un rôle essentiel dans le (non) développement économique et social du Sud et dans la relative prospérité du Nord. Ainsi, par exemple, le soja, le cacao, le café, la banane déterminent l'évolution de plusieurs pays d'Afrique et d'Amérique latine; ceux-ci abandonnent l'agriculture traditionnelle pour une monoculture censée rapporter gros.

On sait ce qu'il est advenu de ces espoirs chimériques, lorsque les cours du marché de la plupart de ces produits ont chuté. Pour nous, par contre, cela a signifié une baisse des prix des matières premières, c'est-à-dire un enrichissement "proportionnel" à l'appauvrissement de ces pays. La dette énorme du Tiers Monde a été provoquée par plusieurs facteurs, parmi lesquels "notre" gain (des multinationales aux consommateurs, mais dans des proportions fort différentes) est loin d'être insignifiant ! Cette dette engendre notamment la fuite des agriculteurs ruinés vers les villes surpeuplées, la disparition d'une nourriture produite sur place auparavant, la désertification de contrées autrefois fertiles, etc.

Toutes ces considérations ont déjà été mieux explorées par des spécialistes et sont connues de ceux que préoccupe le sort du Sud.

Comment réagir ? Les nombreuses ONG (organisations non gouvernementales) ont une action parfois heureuse, parfois pas, c'est un problème complexe dont la solution nous échappe, nous qui nous contentons d'aider financièrement l'une ou l'autre ONG apparemment crédible. Mais, en tant que consommateur, dans notre vie quotidienne, que pouvons-nous faire ? Pouvons-nous avoir un rôle économique, à notre échelle, pour contribuer à rompre le cycle infernal qui conduit à une emprise accrue des multinationales sur le sort des hommes et au maintien – sinon l'accroissement – de la misère dans le monde ?

Devons-nous simplement envisager de réduire de manière drastique notre train de vie pour verser plus d'argent à de bonnes oeuvres pour le Tiers Monde ? D'ailleurs, il est bien possible que l'amputation de notre revenu nous soit imposée un jour par la force des choses, ou par la force tout court.

Cependant, essayons d'être constructif et optimiste, pour envisager des perspectives rapprochant les gens du Nord et du Sud.

1. Le "commerce équitable"

Le "commerce équitable" (label Max Havelaar, par exemple) mérite d'être soutenu, me semble-t-il. Il favorise des petits producteurs du Tiers Monde, respecte mieux l'environnement et, en échange, nous permet d'acquérir des produits de qualité (y compris des produits issus de l'agriculture biologique, comme le café que j'achète). Le supplément de prix a une contrepartie pas toujours visible, mais réelle. L'effet positif à court terme pour nous est d'avoir un aliment plus sain que l'aliment ordinaire; si l'aliment est équivalent, l'effet positif se traduit pour nous à plus long terme, de manière indirecte. Il serait bien utile d'obtenir une information plus complète sur la qualité de ces produits, leurs conditions de production...

De toute façon, le prix plus élevé encourage une économie qui rompt dans une certaine mesure avec le processus d'endettement et de dépendance vis-à-vis des multinationales (production indigène, coopératives, respect de l'environnement, produits de qualité...). À ces arguments, on pourrait ajouter la réparation de dégâts dont nous portons tous une responsabilité.

Notre façon de consommer devrait également se modifier dans d'autres domaines. Nous en venons aux produits de "chez nous". Profitant d'une certaine expérience et connaissance du secteur de la viande, je me baserai là-dessus en vous laissant le soin d'extrapoler pour d'autres domaines comparables.

Paradoxe apparent: mettons d'abord de côté le Tiers Monde et occupons-nous de nos intérêts immédiats. Nous souhaitons vivre sainement, nous et nos enfants, ces enfants qui font trop peu de sport et grignotent tout le temps des "gougouilles" (crasses) tellement appétissantes. Même ce que nous préparons comme nourriture se révèle nocif: les scandales récents à propos de la viande sont là pour le rappeler, légumes, fruits, épices, plats préparés, tout est sujet à caution ! Y compris le principal substitut à la viande polluée, le poisson, puisqu'il concentre les métaux lourds et autres produits toxiques rejetés en mer; et s'il a en plus un petit goût de mazout, offrez-le à vos ennemis préférés.

C'est le moment de rappeler ou de faire connaître l'existence d'une alimentation de qualité, meilleure pour la santé, bien qu'il reste encore beaucoup à faire pour éliminer toutes les nuisances importantes. J'ai participé à une enquête récente auprès de nombreux éleveurs-engraisseurs et des autres maillons de la chaîne de la viande; les résultats, consignés dans le "Guide de la viande de qualité en Wallonie et à Bruxelles", révèlent que ces produits de qualité proviennent d'une économie en partie parallèle à la grande production agro-industrielle. C'est tout un pan de l'agriculture qui prend ses distances à l'égard de l'évolution dite moderne, c'est-à-dire envers les grandes firmes verticales contrôlant la production des aliments de l'amont à l'aval. Plusieurs des initiatives rencontrées au cours de l'enquête sont attachantes. Cette situation n'est pas sans conséquence économique pour le commerce avec le Tiers Monde.

Si l'on se réfère simplement aux méthodes de production, deux types d'exploitations agricoles offrant une viande de qualité se distinguent et s'insèrent de manière différente dans l'économie.

2. Viande sous label fermier (reconnu par la Région wallonne)

Sans entrer dans les détails, les exploitations inscrites au label fermier se présentent généralement comme de petites et moyennes fermes; les méthodes de production s'inspirent de la tradition de nos contrées. Des conditions d'élevage sont fixées par la Région wallonne pour le boeuf, le poulet et le porc sous label fermier¹. Elles assurent des choix économiques parfois intéressants et leur origine se situe non dans une administration quelconque, mais dans l'expérience "sur le terrain".

Ces agriculteurs s'appuient sur des ressources de leur propre ferme ou de la région (d'autres petites exploitations, des petites entreprises) pour se procurer l'alimentation des animaux, la paille, les jeunes bêtes à engraisser. Ils utilisent en plus petites quantités les produits des grandes firmes pharmaceutiques et chimiques (médicaments, additifs, engrais, parfois les pesticides), et ceux des grandes firmes d'aliments pour animaux.

Il s'ensuit, dans l'ensemble, un travail plus valorisant, respectant mieux le bien-être des animaux et offrant plus de garanties sur la qualité. Il est aussi plus facile de le contrôler, puisque beaucoup de ses éléments sont proches dans l'espace; la grandeur même de l'exploitation est limitée pour le porc et le poulet. Pour le boeuf, le label fermier est malheureusement trop conciliant avec certaines (grandes) exploitations tentées de "magouiller".

Cette production est prise en charge par plusieurs filières, c'est-à-dire des groupes d'agriculteurs et des intermédiaires (des grossistes aux bouchers); parfois c'est le grossiste qui donne le ton, parfois la filière est une association démocratique créative.

Sous forme de coopératives, quelques-unes des filières vont plus loin que les exigences de la Région wallonne et s'écartent encore plus du modèle "industriel": conditions plus strictes sur l'origine des animaux, sur la nature et l'origine de l'alimentation des animaux, sur l'utilisation des pesticides et engrais dans les cultures; mise en valeur des prairies (en opposition à l'élevage hors sol qui nécessite plus de médicaments, d'aliments extérieurs...),

Les coûts plus élevés de ce type de production se répercutent sur les prix à la consommation. Mais, comme parfois (souvent ?) pour le commerce équitable, la qualité est plus élevée, donc gain pour la santé; et gain pour le bec, car le goût de la viande est meilleur. L'effort financier peut d'ailleurs être réduit si les consommateurs s'organisent en groupes d'achats. Modifier la façon de s'alimenter comporte aussi un enrichissement culturel (dans les deux sens du mot) si les consommateurs ne se fient pas aux étiquettes des emballages, même rassurantes, et établissent des liens épisodiques avec les agriculteurs qui les nourrissent (pour s'informer sur place, exercer un contrôle et les encourager). En même temps, la démarche a un effet sur l'environnement puisque ce type de production est moins polluant, plus respectueux de la nature (hommes, bêtes, plantes), favorable à un développement régional... qui peut lui-même nous faire vivre.

Quel rapport avec le Tiers Monde ? Rien d'immédiat. Mais quelque chose d'extrêmement important se joue: la production et la consommation plus autonomes déforcent la production des multinationales, issue de l'exploitation ou la surexploitation des peuples du Tiers Monde. Cet affaiblissement ne peut qu'aider ceux du Tiers Monde qui optent aussi pour un développement régional, harmonieux, adapté aux besoins de la population.

¹ Le décret est en voie d'abrogation et une période de transitoire de 18 mois est prévue dès qu'il sera effectif.

D'autre part, on peut très bien imaginer à courte échéance que des producteurs occidentaux achètent une partie de ce qui leur manque par l'intermédiaire du "commerce équitable" (tourteaux de soja, lin...).

En réalité, les deux parties ont intérêt à commercer ensemble, à faire des échanges qui assurent leur autonomie. Cela n'a plus rien à voir avec une oeuvre de charité où les "riches" se sacrifient – modérément – pour le bien des "pauvres".

Le label fermier est plus récent et moins implanté que le label biologique. Il correspond plus ou moins au label rouge français qui connaît un grand succès, mais a quelques décennies derrière lui.

3. Viande issue de l'agriculture biologique (reconnue par la CEE, avec adaptation par l'État fédéral)

Par rapport au label fermier, ce type de production se caractérise par un certain isolement régional, puisque l'alimentation des animaux doit être biologique, et la partie non bio, relativement minime, concerne généralement des produits achetés à l'étranger (soja, par exemple). Pas question donc d'utiliser des céréales de la région, de s'adresser au fabricant d'aliments "du coin"; pareil pour les jeunes bêtes, car leur race n'est pas (plus) courante dans nos régions. Par contre, l'interdiction d'utiliser pesticides, engrais chimiques de synthèse et aliments industriels (notamment les aliments OGM sont interdits), la plus grande sévérité vis-à-vis des médicaments courants, etc. se traduisent par une autonomie plus grande par rapport aux grandes entreprises pharmaceutiques et chimiques.

Le prix encore plus élevé des produits de consommation bio est un obstacle qui peut être en partie résorbé par des achats groupés, mais c'est l'évolution des méthodes de travail et la création d'une technologie appropriée qui amélioreront la productivité... à condition que la population modifie sa façon de consommer en soutenant cette agriculture et que le "bio-fric", déjà en place, n'évince pas les petits producteurs. Le contact nécessaire entre les consommateurs et les producteurs est aussi fort enrichissant.

L'agriculture biologique nuit aux multinationales, d'une autre manière que le label fermier, et se procure dans d'autres pays, y compris au Tiers Monde, des aliments biologiques (pour l'alimentation des animaux, par exemple) et des produits relativement naturels (lithotamne, algues, bois pour les constructions...). Il est probable qu'une partie de ces produits provient déjà d'entreprises répondant aux critères du "commerce équitable", et là aussi, on peut espérer que, pour le reste, des relations d'égalité seront établies avec des producteurs du Tiers Monde.

Perspectives

Ces types de production sont un premier pas vers une autre économie et vers d'autres relations encore à définir par des gens plus compétents.

On peut se demander si, au lieu d'une évolution, il ne s'agirait pas d'un retour à l'agriculture du passé. Par certains aspects, oui: pour les porcs, l'utilisation de la litière de paille au lieu du caillebotis de béton avec la fosse de lisier en dessous. Par d'autres aspects non: la conception des étables, les machines agricoles, les produits et prédateurs particuliers pour remplacer les pesticides chimiques en bio... Les producteurs sous label fermier utilisent à la fois des méthodes anciennes et "industrielles", pendant que les agriculteurs biologistes ajoutent des méthodes spécifiques, dont certaines sont probablement porteuses d'un avenir moins nuisible (médecines douces pour les animaux, prédateurs naturels, produits non toxiques, matériel adapté à une culture sans additifs chimiques).

Deux voies se développent en agriculture, hors du carcan de la "pensée unique" et, dans une certaine mesure, hors des diktats des multinationales. En s'y intéressant et en y participant à leur niveau, les consommateurs occidentaux ont beaucoup à gagner pour eux-mêmes dans l'immédiat et encore plus pour leur avenir. Pour les peuples du Tiers Monde, ce sont à la fois des exemples qui pourront être utiles à leur propre développement, des activités qui affaiblissent les mêmes multinationales destructrices et qui s'intègrent ou s'intégreront dans des relations égalitaires.

Il manque un phénomène semblable dans la production industrielle; celle-ci est plus complexe, encore plus dépendante de la grande production moderne. Mais des réactions apparaissent dans plusieurs domaines, dans la construction, dans les détergents, dans la transformation des aliments, etc. Dans la revue "Terre" de décembre 1999, on apprend qu'il existe déjà de nombreux produits industriels alternatifs: une "maison écologique" a été installée à Lima par un groupe dépendant de l'UCL (Université catholique de Louvain): elle "inclut une pièce faite d'adobe résistant aux tremblements de terre, des éoliennes, des compresseurs, un système de chauffage solaire, des panneaux photovoltaïques, des systèmes d'irrigation, une cuisinière et un réfrigérateur au bois, des mixers manuels et des unités de recyclage de papier. La maison écologique possède également son propre véhicule fonctionnant à l'énergie solaire, à l'aide de quatre batteries et capable

d'atteindre une vitesse maximale de 60 km/heure." Des villages totalement isolés ont été pourvus d'électricité obtenue par énergie douce.

Les produits industriels de "qualité" devraient être l'objet d'une autre enquête.

M. N.
Janvier 2000