



# **PIONNIÈRES AU BÉNIN: DU BIO AUX PORTES DE LA VILLE**

FOCUS cultiver l'avenir – jardins du monde  
INNOVER des potagers pour demain  
JARDINER FUTÉ astuces pour de bonnes plantations  
CONCOURS gagner une nuit à l'hôtel de la Chaux-d'Abel dans le Jura



**HELVETAS**

Agir pour un monde meilleur

# SOMMAIRE

## PERSPECTIVES

Bonheur du regard ..... 04

## EN CLAIR

De mêmes normes équitables sur les denrées alimentaires ..... 05

## REPORTAGE

Paysannes citadines: des pionnières du bio au Bénin ... 06

## FOCUS «CULTIVER L'AVENIR – JARDINS DU MONDE»

La main verte: entretien avec Frank Eyhorn, spécialiste de l'agriculture bio ..... 12

Jardins paradisiaques: légumes pour la santé dans des villages au Laos ..... 14

Jardiner futé: astuces surprenantes ..... 16

Commentaire de l'invité: Michel Bloch, délégué pour l'Agenda 21 à Vevey et jardinier ..... 18

Des potagers pour demain: des innovations assurent des récoltes ..... 18

En savoir plus ..... 21

## ÉVÉNEMENTS

Changement de perspective: des installateurs sanitaires découvrent le Népal et la Suisse ..... 22

Engagés ensemble: Mercy Ships et Helvetas à Madagascar ..... 25

## ACTUALITÉS

Slow Fashion Container: une styliste tessinoise lauréate du concours de design ..... 27

Hommage: décès de Peter Gloor, ancien président d'Helvetas ..... 28

Pour l'ONU, 2017 est l'«Année internationale du tourisme durable pour le développement» ..... 28

Agenda ..... 28

Impressum ..... 28

Do it yourself: réaliser du papier ensemencé ..... 29

Concours: gagner une nuit à l'hôtel de la Chaux-d'Abel à La Ferrière ..... 29

## COMMERCE ÉQUITABLE

La soie éri: écologique et douillette ..... 30

Photo de couverture: Flurina Rothenberger



© Flurina Rothenberger



© Pia Bublies

De la laine et des pailles pour irriguer les plantes pendant des vacances, des fourchettes pour éloigner les oiseaux et du thé de camomille pour faire germer des semences – nos astuces à tester.

Page  
16  
FOCUS

## HELVETAS – Agir pour un monde meilleur

**VISION:** Nous voulons un monde dans lequel toutes les personnes vivent dignement et en sécurité, de façon autonome et responsable face à l'environnement.

**MISSION:** Nous nous engageons dans des pays en développement pour les personnes et les communautés qui veulent améliorer activement leurs conditions de vie.

«Aussi bien dans les pays en développement que chez nous, le savoir sur l'alimentation s'est érodé»

Frank Eyhorn, conseiller pour l'agriculture durable

} Page  
**12**  
FOCUS

Frank Eyhorn, conseiller pour l'agriculture durable chez Helvetas, explique pourquoi jardiner dans le monde est important.



© Vera Hartmann

### Récolte partagée

Il existe une photo de moi au Bhoutan où je porte un lourd concombre comme un bébé dans mes bras. Wangmo, 70 ans, est assise à côté de moi. Sa maison familiale a brûlé puis a été reconstruite avec le bois d'une forêt communautaire, un des projets qu'Helvetas soutient dans ce pays. D'autres personnes parlaient: des forestiers, des membres du comité sylvicole, des voisins. Wangmo se taisait. Puis de façon inattendue, elle a posé le concombre dans mes bras. Elle l'a fait avec la main légère de ceux qui connaissent la richesse de leurs jardins. Et avec le sérieux toujours présent quand on offre ce que l'on a cultivé soi-même. Ce qui vient de notre jardin a une signification particulière. On y plante pour mettre sur sa table ce que l'on aime. Le jardin est donc un espace très personnel. Il en allait de même dans ma famille. Le geste de Wangmo était un témoignage de sympathie, par ailleurs qui ne tolérait pas de refus. Wangmo et moi nous sommes comprises sans mots. Ce printemps, notre thème est le jardin, son importance partout dans le monde et le bonheur qui y pousse.

*Susanne Strässle*

Susanne Strässle, rédactrice de «Partenaires»  
susanne.straessle@helvetas.org



© Maurice K. Grüng

Soie douillette

} Page  
**30**  
COMMERCE  
ÉQUITABLE

Une soie pour s'y blottir? C'est possible avec la soie éri de l'Inde, durable et écologique.

HELVETAS Swiss Intercooperation  
7-9, ch. de Balexert  
1219 Châteline  
Tél. +41 (0)21 804 58 00  
Fax +41 (0)21 804 58 01  
romandie@helvetas.org  
www.helvetas.ch  
CP 10-1133-7



# BONHEUR DES YEUX



© Simon B. Opladen



© Keystone/Mauritius Images/Klaus Scholz

Une maison offre protection contre la pluie et le vent, les fenêtres laissent entrer la lumière (peu ou largement), à l'intérieur un feu se consume dans la cheminée. Que vouloir de plus? Des fleurs, par exemple. En Suisse, fleurir des maisons et des balcons – comme ici en Appenzell (en bas) – est une tradition, et des familles rivalisent pour présenter la plus belle décoration extérieure. Dans le village guatémaltèque de Los Cerezos (en haut), les fleurs sont rares. Pourtant les deux sœurs âgées, qui vivent dans la dernière maison en terre traditionnelle du village, ne se découragent pas. Elles ont décoré les murs extérieurs de leur maison avec des pots de fleurs, en portant un soin particulier à la façade donnant sur la rue. –HBU

# DE MÊMES NORMES ÉQUITABLES POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES

Lorsque je fais mes courses chez un grand distributeur, j'essaie de privilégier les produits régionaux et biologiques, je tiens compte de la saison et je lis les étiquettes. Mais les ramifications du commerce mondialisé sont devenues si complexes que je peine à suivre les retombées sociales et écologiques de mes achats. Qu'en est-il des ouvriers sénégalais qui ont récolté cette salade bio espagnole? La saucisse de bœuf «de la région» contient-elle du soja brésilien? Un élevage de crevettes peut-il vraiment être durable? Les haricots frais du Maroc sont-ils plus écologiques que les haricots congelés suisses?

Récemment, pas moins de trois initiatives populaires demandaient un approvisionnement de la population suisse sûr et garanti en denrées alimentaires de qualité – de l'Union suisse des paysans, des Verts et d'Uniterre. Vu sous l'angle de la politique de développement, la plus intéressante est l'initiative des Verts pour des aliments équitables. Elle s'oppose à l'importation de produits alimentaires à bas

coûts produits au détriment de l'homme, des animaux et de l'environnement, et exige que les denrées alimentaires importées répondent aux mêmes normes que celles en vigueur pour la Suisse.

«Pourquoi les obligations de protection de l'homme et de l'environnement ne s'appliqueraient-elles pas aux denrées alimentaires importées?»

Les préoccupations des auteurs de l'initiative sont tout sauf secondaires. En effet, près de la moitié des produits alimentaires et des aliments pour animaux est importée. Exactement 45 %. Si je suis heureux que l'État ait édicté des prescriptions strictes en matière de protection

des animaux, d'écologie et de sécurité au travail pour les 55 % indigènes, je ne vois pas pourquoi les 45 % importés n'y seraient pas soumis. L'initiative s'engage précisément dans ce sens: les exigences écologiques et sociales pour les produits importés doivent être alignées sur les normes appliquées pour les denrées alimentaires de la production indigène, pour éviter que notre consommation ne porte atteinte à l'homme et à l'environnement, que ce soit en Suisse ou dans les pays de provenance.

Dans ses exigences, l'initiative des Verts correspond aux valeurs et aux objectifs d'Helvetas. Nous cherchons nous aussi à favoriser la transition vers une agriculture soutenable qui procure un revenu correct aux paysannes et paysans. En 2016, nous avons lancé avec Gebana une campagne pour promouvoir des abricots séchés et des arachides du Tadjikistan, deux produits bio issus de petites exploitations. Nous avons ouvert un marché au fort pouvoir d'achat à de petits cultivateurs, eux qui dans le commerce mondial d'aujourd'hui n'auraient sinon aucune chance de s'imposer face aux gros producteurs d'Égypte, d'Israël, de Turquie ou d'Afrique de l'Ouest.

Les chiffres de vente réalisés par les magasins alternatifs et les grands distributeurs témoignent de l'intérêt de nombreux Suisses pour le bio et les produits équitables. Lors de la votation sur l'initiative pour des aliments équitables, nous aurons l'occasion d'affirmer cette position. Non par l'achat ou le boycott de produits, mais par l'instauration de règles identiques appliquées à l'ensemble du commerce alimentaire, bénéfiques pour les producteurs, les consommateurs et l'environnement.



Melchior Lengsfeld,  
directeur d'HELVETAS Swiss  
Intercooperation

© Maurice K. Grüng





Engagement total: Sylvie lance le moteur diesel pour la pompe à eau afin d'arroser sa plantation.

# URBA-PAYSANNES

Chaque lundi, Sylvie Sedagondji et Ulriche Hontonnou quittent leurs appartements en ville, pour aller cultiver des légumes bio non loin de la côte. Car même au Bénin, les citadins sont toujours plus nombreux à vouloir des produits frais et sains – et c'est une opportunité de revenus pour des familles à faible budget.

*Par Katrin Hafner (texte) et Flurina Rothenberger (photos)*

Sylvie n'est plus malade. Elle est certes parfois fatiguée lorsqu'elle se réveille avant six heures du matin dans sa case en pisé, comme beaucoup d'entre nous pourraient l'être. Mais les douleurs ont disparu depuis longtemps. Un lézard coloré et grand comme la main grimpe sur la paroi extérieure; un coq chante, tout près. On entend le bruissement des cocotiers et le murmure de la mer au loin. La chaleur devient vite étouffante. Un nouveau jour se lève sur le champ de légumes près de Sèmè-Kpodji, sur la côte du petit pays d'Afrique de l'Ouest qu'est le Bénin. La frontière avec le Nigéria est à quelques kilomètres seulement.

La case du champ de Sylvie Sedagondji est construite sur un sol sablonneux, des champs s'étendant à perte de vue, d'autres habitations minuscules se dressent aux alentours. Aucune colline à l'horizon. Et si les quelques arbres et cocotiers n'étaient pas là, l'océan Atlantique serait probablement visible, car la côte ne se trouve qu'à quelques kilomètres. Le ciel tropical gris-bleuté est en suspension au-dessus du sol. La température est de plus de 30 degrés. Nous sommes sur un ancien terrain militaire appartenant à l'État, à environ 30 minutes de route de Porto-Novo, la capitale du Bénin. Presque 90 % des quelque dix millions d'habitants du pays dépendent de l'agriculture, plus ou moins directement. Le secteur agricole est essentiellement formé de petites exploitations.

Comme Sylvie, environ 300 petits paysans cultivent des fruits et légumes près de Sèmè-Kpodji – pour leur propre consommation et pour la vente. La surface arable de Sylvie couvre un quart d'hectare. Elle a «un peu de tout», comme elle dit: choux, carottes, salades. Elle enfle ses tongs et s'approche de son puits, lance le moteur diesel qui pompe l'eau à neuf mètres sous terre et tire derrière elle un tuyau d'arrosage jaune pâle sur un sol très sablonneux. Elle arrose à diverses



Déplacement motorisé: parfois une connaissance conduit Ulriche jusqu'à son champ, ce qui évite un long trajet en bus.



Devant la ville: Sylvie passe la semaine de travail sur la plantation.

reprises chaque jour, jusqu'à trois heures en tout. La sécheresse est son plus grand ennemi.

### Une citadine dans un jardin potager

Sylvie, 39 ans, a connu des temps difficiles. Voilà six ans, elle s'est mise à cultiver des légumes ici pour nourrir ses deux enfants, son époux – couturier – et elle-même. Elle est tombée gravement malade à cause des pesticides et engrais chimiques qu'elle utilisait. Le médecin lui a fait part de complications médicales si elle n'évitait pas immédiatement le contact avec ces produits toxiques. Une chance qu'à cette époque-là, elle ait eu vent du projet d'agriculture bio soutenu par Helvetas, qui travaille avec l'organisation béninoise locale «Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne» (AMAP). L'organisation informe les paysans des avantages de la culture de fruits et de légumes bio et explique comment cultiver sans produits toxiques et comment offrir à la clientèle des aliments bio au juste prix sur le marché local.

«Quand tu aimes ton travail,  
il est bon»

Sylvie Sedagondji, cultivatrice de légumes bio

«Depuis que je suis passée au bio, je vais de nouveau bien», affirme Sylvie, en déplaçant le tuyau pour que d'autres légumes puissent être arrosés. Elle ne voit sa famille que les fins de semaine: le voyage du champ jusqu'à la maison serait trop long au quotidien car elle habite Cotonou, une ville de plusieurs millions d'habitants. Durant la semaine, elle travaille dans la plantation loin de ses enfants, parfois avec le soutien d'amis et d'autres femmes et hommes, et elle dort dans sa case.

Sylvie Sedagondji fait partie des 110 paysans, pour la plupart citadins comme elle, qui cultivent ici des légumes et se sont mis à la culture bio. Le projet d'Helvetas les aide à avoir une vie meilleure à plusieurs égards: en n'ayant plus recours à des produits nocifs pour la santé et en protégeant les sols avec l'utilisation de matière organique. En effet le compost qu'ils produisent eux-mêmes leur sert d'engrais biologique. Mais ils profitent avant tout d'une garantie d'achat: deux fois par semaine, un transporteur vient tôt le matin sur leurs champs prendre les fruits et légumes qu'ils désirent vendre, et amène les produits dans le centre économique de Cotonou. La marchandise y est non seulement vendue dans cinq boutiques bio, mais elle est aussi répartie et livrée dans des paniers précommandés. Les clients achètent au préalable un abonnement hebdomadaire bio pour recevoir une quantité donnée de produits sélectionnés, ce qui garantit un revenu assuré aux familles paysannes (voir entretien p. 10).

### Un label bio béninois

La vente de légumes bio marche encore mieux depuis l'introduction, en 2014, du Système Participatif de Garantie (SPG), une certification bio locale. En collaboration avec l'organisation partenaire sur place, Helvetas a expliqué aux paysans intéressés comment la qualité de leurs produits est contrôlée. Le certificat distingue leurs productions et favorise ainsi le travail public de diffusion et de sensibilisation en matière de produits agricoles bio et équitables. Pour que la clientèle de la ville sache aussi pourquoi il est important d'acheter bio. Dans l'intervalle, la certification s'est imposée comme un label national.

Sylvie est penchée sur ses plates-bandes, des gouttes de sueur perlent à son front. Avec une simple binette, elle travaille le sol sablonneux. Ici et là, un coquillage fait surface. «Quand tu aimes ton travail, il est bon», dit-elle. Toutefois elle ignore



Petite pause à l'ombre des arbres: Ulriche espère que la vente de ses produits bio va se poursuivre toujours aussi bien.

si l'État entend bientôt réaliser un projet annoncé depuis plusieurs années: la construction d'un port en eaux profondes sur le terrain jouxtant la mer. Cette perspective la préoccupe car elle perdrait ses terres. L'organisation locale de paysans AMAP qui assume désormais entièrement le projet de légumes bio et souhaite le poursuivre à long terme, a préventivement déjà

élaboré des plans concrets de relocalisation dont les paysans pourraient tirer bénéfice. «Mais, déclare Sylvie, cela signifierait recommencer à zéro.»

### Ulriche, comme sur un podium

Il est midi, la chaleur est accablante. À quelques pas du champ de Sylvie, Ulriche Hontonnou est installée sur un ancien siège de voiture à l'ombre de son papayer. Elle mange des haricots avec des oignons et de la farine de manioc qu'elle a cuisinés au feu de bois. Dans sa case faite de tôles ondulées, il y a une horloge murale et une affiche avec les mots en anglais, «toe», «chest», «shoulder». «Pour que mon plus jeune fils apprenne l'anglais lorsqu'il vient m'aider aux champs», explique-t-elle.

Aujourd'hui, elle et ses enfants vont bien. Car la vente des produits bio lui permet de gagner sa vie. L'un de ses fils peut même aller à l'école secondaire. Pieds nus et munie d'un arrosoir, Ulriche longe un sentier étroit et passe devant des cultures de concombres, canne à sucre, amarante – son produit préféré – salades et fenouils. En souriant, elle arrose les jeunes pousses à droite et à gauche, comme si elle marchait sur un podium. Elle aime son jardin, elle aime ses légumes. C'est une battante. Elle a cinq enfants qu'elle élève seule depuis seize ans. Avant d'avoir bénéficié de la formation de



## «Nous sommes parfaitement compétitifs»



Carole Midahuen, responsable marketing de l'organisation partenaire «Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne», à propos du marché croissant des produits bio au Bénin et de son astucieux modèle commercial.

### Comment vont les affaires avec les légumes bio ?

Toujours mieux. Nous avons cinq points de vente à Cotonou et sa périphérie. Nos clients achètent des abonnements qui déterminent les légumes et les quantités qu'ils souhaitent recevoir, une ou deux fois par semaine. Un abonnement dure au moins un mois et est payé à l'avance. Dans les magasins, nous vendons de l'engrais et d'autres produits bio – et deux fois par semaine, des légumes en vrac. Je suis responsable de la répartition des légumes. Chaque jour, je prépare jusqu'à 85 paniers. Actuellement, près de 300 familles ont un abonnement. Le fait que nos légumes soient certifiés bio renforce la confiance.

### Qu'est-ce qui incite les gens à acheter bio ?

Bon nombre de personnes savent désormais que les légumes bio sont meilleurs pour la santé et pour la nature que les légumes traités avec des pesticides chimiques. Nous sensibilisons les consommateurs par le biais de campagnes: nous expliquons les avantages à la radio et à la télévision, avec des flyers, lors de réunions et de conférences. L'intérêt grandit.

### Mais les produits bio sont souvent plus chers que les autres.

Non, notre étude montre que les produits bio du marché local sont à peu près au même prix que ceux de la culture conventionnelle. Notamment parce que nos prix sont stables et ne dépendent pas de l'offre et de la demande. Les gens paient à l'avance un montant fixe. Nous sommes parfaitement concurrentiels.

### Quels sont les principaux défis à relever ?

Nous livrons notre marchandise après paiement anticipé. C'est inhabituel au Bénin. Il faut du temps et du travail de persuasion pour expliquer les avantages. Par exemple les gens ne sont pas obligés d'être chez eux lors de la livraison. Le système d'abonnement nous permet de calculer plus aisément les quantités et de faire correspondre l'offre à la demande. Un autre défi consiste à élargir notre cercle de clients. Nous voulons faire encore plus de publicité.

### Mangez-vous vous aussi des légumes bio ?

Bien sûr, presque toujours! (elle sourit)

maraîchère pendant 14 mois, elle vendait, comme tant d'autres, des bouteilles en verre remplies d'essence en bordure de route à Cotonou. Et maintenant, elle prend le bus à l'aube depuis son quartier jusqu'en ville, plus d'une heure de trajet, et rentre chez elle après le coucher du soleil. Elle aussi cultive un quart d'hectare à la main et avec une grande motivation. Le week-end, ses enfants et ses frères l'aident. L'un de ses fils aimerait lui aussi devenir paysan, il aime travailler aux champs. «Et il voit que cela permet de gagner de l'argent», dit sa mère.

### Le compost des bétailières

À côté de la case d'Ulriche, un sac ouvert débordant de terreau brun est posé. Cet engrais bio constitue le seul intrant pour sa production. Le système de production de compost, installé par Helvetas en 2013, fonctionne très simplement. Il se trouve à cinq minutes à pied du champ d'Ulriche: un sol en ciment recouvert d'un toit de paille, devant lequel s'étale en plein air un mélange de paille et d'excréments d'animaux. Le responsable du compostage va chercher la matière organique à quelques centaines de mètres de là. Il s'agit du lisier des bétailières en provenance du Niger et du Burkina Faso, qui acheminent le bétail destiné à la vente. Les poids lourds retournent ensuite vers le nord, chargés de poissons et d'autres marchandises du port de Cotonou.

Après une semaine de transport, les excréments sont déjà un peu décomposés. Après deux mois de plus en plein air, le responsable du compostage fait passer une première fois



Fraîchement cueillis: du tchayo, un légume-feuille, et des gousses de moringa du potager d'Ulriche.



Leçon d'anglais dans la case sur le champ: Ulriche a accroché le tableau pour son fils qui l'accompagne parfois sur la plantation.

le fumier dans les broyeurs métalliques à compost: les gros morceaux restent dans la grille et leur décomposition peut se poursuivre en plein air; la masse épurée est tamisée une deuxième fois puis conditionnée dans de grands sacs. Chaque mois, une tonne d'engrais organique est ainsi produite. Les paysans peuvent acheter l'engrais à bas prix. Le principe du compostage fonctionne si bien que l'association paysanne souhaite augmenter la production et, si possible, l'introduire sur d'autres sites.

À partir de cinq heures de l'après-midi, la température descend légèrement. Deux enfants en uniforme scolaire arrivent pieds nus, la main dans celle de leur grand frère. Ils passent devant la case d'Ulriche, échangent quelques mots: les petits ont soif. Ulriche leur permet de puiser de l'eau dans son bidon en plastique jaune, coupé à mi-hauteur. Ici, chaque famille paysanne a de l'eau car des puits ont été construits avec le soutien d'Helvetas au début du projet. Ulriche recouvre les plants de tomates de

feuilles de palmier. Elle envisage l'avenir avec optimisme: «Je souhaite plus de publicité encore pour nos produits bio, pour que la vente continue sur cette belle lancée.»

Cinq collègues de Sylvie sont assis à l'ombre devant sa hutte. Une libellule passe, dans un bruissement d'ailes, deux jeunes enfants de paysans voisins sommeillent sur des couvertures. Sylvie arrose pour la dernière fois de la journée, la brise marine est maintenant plus fraîche. Encore quatre nuits et elle retournera chez elle à Cotonou, auprès de ses enfants et de son époux. Pour retrouver deux jours plus tard son jardin de légumes bio. Elle sourit. «C'est bon comme ça.»

«Je souhaite plus de publicité encore pour nos produits bio, pour que la vente continue sur cette belle lancée»

Ulriche Hontonnou, cultivatrice de légumes bio

Traduit de l'allemand par Elena Vannotti

Katrin Hafner est chargée des médias chez Helvetas en Suisse allemande.

Dans une vidéo tournée au Bénin, Sylvie Sedagondji raconte sa propre histoire: [www.helvetas.ch/pa227films](http://www.helvetas.ch/pa227films)

# FOCUS

Cultiver l'avenir  
– jardins du monde

## LA MAIN VERTE

Frank Eyhorn est conseiller en agriculture durable chez Helvetas. C'est aussi un jardinier bio passionné. Dans un entretien, il explique l'importance des jardins urbains en Suisse et des potagers dans les pays en développement.

### Interview: Hanspeter Bundi

**Ceux qui vous connaissent vous décrivent comme un jardinier passionné. Depuis quand la fièvre des jardins vous a-t-elle gagné?**

Dans mon village natal de Bamlach, dans le sud de l'Allemagne, mes parents avaient un jardin comme presque tout le monde. Nous ne devons pas acheter ce que nous pouvons produire nous-mêmes, tel était le principe qui prévalait. Nous sommes autonomes et nos légumes ont bien meilleur goût. J'ai grandi dans cette tradition.

**Comment cela se passait-il au quotidien?**

J'observais ma mère travailler au jardin. Dans notre famille, comme presque partout dans le monde, le jardin était principalement une affaire de femmes. Mon père s'occupait des arbres fruitiers, dont nous vendions les récoltes – une sorte de culture de rente. Petit garçon, j'avais le droit de semer mes carottes et mes pois. Puis devenu adolescent, mes parents ont mis à ma disposition une bande de terre de 70 mètres sur 3 sur laquelle je pouvais planter mes légumes et faire mes expériences. Pendant mes études, j'emportais à Zurich une partie de ma récolte dans un sac à dos. J'étais fier de manger mes légumes bio.

**Un jardin dans une société mondialisée et organisée, où chacun peut**

**au moins décider des légumes qu'il met dans son assiette: cela vous correspond-il?**

Je ne souhaite pas idéaliser mon rêve, qui est de cultiver un lopin de terre. Mais je sais que je dépérirais si je ne pouvais pas travailler au jardin. J'en ai besoin pour mon équilibre intérieur. Dans la grande communauté d'habitat où je vis aujourd'hui, dans la banlieue de Zurich, nous avons un vaste jardin. Tous y contribuent. Mais le problème réside dans la régularité: c'est le jardin qui indique ce que tu dois faire. Ce qui n'est



Expert et riche d'expérience pratique: Frank Eyhorn d'Helvetas.

souvent pas compatible avec une vie moderne et ses nombreux rendez-vous et obligations.

**Ce jardin est-il alors un luxe que se permet votre communauté?**

Pas seulement. Pour un groupe de visiteurs s'occupant de projets agricoles d'Helvetas en Inde et en Thaïlande, j'ai noté l'été passé tout ce que nous plantons dans notre jardin. Sur un terrain de 225 m<sup>2</sup>, j'ai compté 90 cultures avec 150 variétés – une multitude de légumes, herbes, fruits et baies qui m'a moi-même étonné. J'ai également calculé la valeur ajoutée du jardin, arrivant à environ 2700 francs. Rapportée à un hectare, cette somme s'élève à 120 000 francs brut. Notre jardin illustre la valeur ajoutée possible quand le sol est cultivé avec soin, bien qu'intensivement.

**Votre travail de conseiller en agriculture durable chez Helvetas a-t-il un lien avec les jardins familiaux ou les potagers?**

Ce thème est présent dans de nombreux projets d'Helvetas. Sur le haut-plateau bolivien, des paysannes cultivent des légumes dans des serres rudimentaires pour leur famille. Au Mali, en Tanzanie ou au Bangladesh, nous offrons des cours de maraîchage. Dans les régions pauvres du nord du Laos, des jardins familiaux aident à lutter contre l'insuffisance alimentaire (cf. p. 14). Les jardins familiaux ou les potagers ne sont jamais

considérés comme des éléments séparés dans les projets d'Helvetas.

### L'autosuffisance en céréales ou en légumes n'est-elle plus un point central pour Helvetas?

En Suisse, nous avons souvent une vision idéalisée de l'autosuffisance, mais il n'existe guère encore d'agriculteurs totalement autonomes. La plupart achètent leurs vêtements et leurs médicaments et paient les frais de scolarisation de leurs enfants. Ils ont rejoint le circuit monétaire. Ils combinent autosuffisance et culture destinée à la vente.

### Comment y parviennent-ils?

Un projet de riz basmati, dans l'État de l'Uttarakhand dans le nord de l'Inde, est un bon exemple: en plus du riz, les paysans ont commencé à cultiver des légumes. Dans un premier temps, ils sont passés d'un riz conventionnel à un riz bio et certifié Fairtrade. Ce riz est vendu aujourd'hui en Suisse par Coop. Il rapporte aux paysans un revenu nettement supérieur.

La deuxième étape a été de diversifier en cultivant en parallèle ail, oignons, pommes de terre, brocolis, radis, pois ou haricots. Nous avons mis en contact les paysans avec des transformateurs et des distributeurs locaux. Les agriculteurs produisent désormais, en plus du riz, des légumes bio pour le marché à Delhi – à haute valeur ajoutée. Et comme les légumes sont devenus un peu plus accessibles, les femmes les intègrent plus souvent dans leurs menus.

La diversification est une bonne stratégie pour se prémunir contre les variations des prix et du climat. Elle est aussi bénéfique pour la fertilité des sols et l'équilibre écologique.

### Au Guatemala, j'ai été frappé par les nombreux terrains inutilisés ou jonchés de déchets à proximité des habitations. Pourquoi les gens n'y aménagent-ils pas des jardins potagers?

Chez nous non plus, on ne trouve presque plus de jardins potagers entre les



© Alexander Egger

Passionné de bio: Frank Eyhorn dans le jardin de sa communauté d'habitat.

maisons, mais des surfaces improductives avec de la verdure alibi. Les raisons de ce déclin se ressemblent. La migration – chez nous, la forte division du travail avec de longs trajets pendulaires – a éloigné les gens de leur terre.

### Cette évolution est-elle irréversible?

Il est certainement possible que les gens, une fois sensibilisés, portent de nouveau plus de soin à la terre et l'utilisent mieux. Il s'agit par exemple d'enseigner à l'école «la food literacy», soit l'impact de notre consommation alimentaire sur

centrale. Les gens doivent pouvoir tester, voir et goûter. Cela vaut autant au Guatemala qu'en Suisse.

### Les jardins urbains sont-ils la solution?

Dans de nombreuses villes à travers le monde, la production alimentaire connaît un essor – que ce soit sur les balcons, les surfaces en jachère ou les terrains arables proches. Dans les pays en développement et émergents, les cultures permettent d'abord d'enrichir les repas et de réduire les coûts.

Chez nous, l'agriculture urbaine a, à première vue, une autre signification. Actuellement, les citoyens modernes donnent de la valeur à un bon repas et à sa préparation. Le jardinage urbain dans les pays industrialisés est devenu une activité importante, liée à la fierté et à la joie de faire quelque chose par soi-même.

Cela n'a bien sûr pas la même urgence existentielle que celle que connaissent les pays en développement. Bien que le besoin d'autarcie – inconscient – soit peut-être aussi chez nous l'une des raisons qui poussent les citoyens à planter des salades et des haricots sur les balcons et dans les recoins inutilisés, plutôt que des géraniums et des roses.

Traduit de l'allemand par Zélie Schaller

Frank Eyhorn travaille depuis dix ans chez Helvetas, où il est conseiller pour l'agriculture durable. Il est vice-président de la Fédération internationale des mouvements de l'agriculture biologique (IFOAM).

«Je dépérirais si je ne pouvais pas travailler au jardin»

Frank Eyhorn, conseiller pour l'agriculture durable

l'environnement et la santé. Aussi bien que chez nous, ces connaissances se sont érodées dans les pays en développement suite à l'exode rural et à l'urbanisation. Qui sait encore à quoi ressemble une plante de haricots ou comment cultiver des concombres? Et quel est le rapport de tout cela avec le sol, l'eau et le climat?

### Les médias ne sont-ils pas remplis de tels sujets?

Pour comprendre les jardins et l'agriculture, l'expérience tactile et sensorielle est

# JARDINS PARADISIAQUES

Dans le nord-est du Laos, les légumes ne faisaient plus guère partie de l'alimentation des habitants depuis longtemps. Mais aujourd'hui, de nouveaux jardins potagers récemment aménagés ont permis d'améliorer la santé des gens. Et cela en très peu de temps.

Par Franca Palmy  
et Hanspeter Bundi

Dans le plan d'action du projet de développement villageois dans le nord-est du Laos, le point 1.3.2. est un mode d'emploi pour l'aménagement de petits paradis: planter des jardins potagers et donner des cours de compostage, gérer le contrôle naturel des nuisibles et des maladies fongiques, distribuer une grande variété de semences, planter des arbres fruitiers à croissance rapide, organiser des cours de cuisine pour une alimentation optimale.

D'accès difficile, le district de Nonghet a été négligé durant des décennies par le gouvernement. La région est très pauvre. Les gens vivent du produit de leurs champs. La malnutrition est largement répandue et la mortalité infantile élevée. Lorsque des collaboratrices et collaborateurs d'Helvetas se sont rendus dans le village de Keo Chiya pour la première fois en 2011, la plupart des enfants étaient pâles et trop petits pour leur âge et leur regard était éteint.

Lorsqu'on a demandé aux mères ce qu'elles leur donnaient à manger, elles ont répondu: «Du riz... parfois des patates douces et quelques légumes... rarement de la viande.» Si celle-ci n'apparaît presque pas dans les assiettes, c'est parce que les protéines animales sont trop chères pour les familles. Personne ne sait quand et pourquoi les légumes ont disparu des menus. C'était ainsi. Les potagers étaient oubliés à Keo Chiya depuis de nombreuses années.

Avec le soutien des autorités locales, Helvetas a élaboré un projet de développement pour les 8000 habitants de 18 villages. Il comprend l'approvisionnement en eau, l'infrastructure sanitaire et la construction de ponts, ainsi que la production de soie pour la vente, l'éle-

vage de poissons et de sauterelles pour l'alimentation. Et des jardins potagers.

## Du potager familial...

C'est la saison des pluies, il fait chaud, la brume est basse, tout est humide, tout coule. La verdure dense et luxuriante des tropiques est partout. Les potagers du village sont aménagés entre les palmiers et les manguiers. Les femmes désherbent, sèment et récoltent, aidées par les enfants. Les initiateurs des jardins potagers ont manifestement trouvé les mots justes pour propager l'idée. En tout cas, de nombreuses femmes se sont saisies d'une pioche. Les hommes ont certes aidé à labourer le sol une première fois et à installer des clôtures contre le bétail, mais – comme dans de nombreux autres pays – les jardins potagers de Keo Chiya sont maintenant d'abord l'affaire des femmes. À peine quelques mois après avoir semé, elles ont déjà obtenu une première récolte: épinards aquatiques, courges, oignons, carottes et ail,

mais aussi arachides et légumineuses comme sources de protéines. Les cours de cuisine organisés en parallèle leur apprennent à préparer les produits de leurs jardins de manière saine.

## ... à la marmite

Un cours de cuisine a lieu dans la petite salle communale de Keo Chiya. In Pon et Tamtadam Bunmi, deux spécialistes en nutrition, commencent par faire rire les participants, une soixantaine de femmes et quelques hommes plus âgés. Ils posent des questions à la ronde, font des blagues, se coupent la parole. On se croirait dans un show télévisé ou sur un marché, où des vendeurs astucieux répandent la bonne humeur pour vendre des couverts bon marché ou un remède miraculeux. Toutefois, il ne s'agit pas ici de médicaments douteux, mais de vitamines, de fibres et de protéines à intégrer dans la ration quotidienne de riz. In Pon et Tamtadam Bunmi ont disposé sur la table les légumes, les légumineuses et les œufs



Humour et intelligence: de façon ludique, In Pon (à g.) et Tamtadam Bunmi expliquent aux femmes l'importance d'une alimentation équilibrée.



© Patrick Rohr

Des potagers à perte de vue: à Keo Chiya, presque toutes les familles cultivent des plates-bandes de légumes.

dont ils ont besoin pour le délicieux plat de riz qu'ils vont préparer aujourd'hui et qu'ils mangeront tous ensemble ensuite.

«Les enfants mangent plus volontiers depuis que ma cuisine est plus variée», déclare Phout Bounghthip, 20 ans, une des nombreuses femmes à avoir aménagé un jardin potager et à participer régulièrement avec enthousiasme aux cours. «Les légumes nous font du bien à tous! Je suis en meilleure santé et mes enfants se sont épanouis.» Elizabeth Vochten, la cheffe de projet d'Helvetas, qui passe régulièrement à Keo Chiya et chez Phout Bounghthip, confirme. La dernière fois qu'elle a vu les enfants, ils étaient maigres et pâles. Selon elle, le changement est déjà visible après seulement un mois d'une alimentation équilibrée. «Les enfants vont nettement mieux.»

#### Développement à la base

Les effets positifs de la coopération au développement ne se manifestent pas toujours aussi rapidement que dans le

cas des jardins potagers et des cours de cuisine dans le nord-est du Laos. Il y a six ans, Helvetas y est venue avec l'intention de briser l'isolement et la stagnation des villages reculés. En construisant une nouvelle route de transit vers le Vietnam, le gouvernement a récemment changé la donne. Soudain, la région s'est trouvée reliée à des villes laotiennes et au Vietnam. Les paysans ont commencé à planter du maïs à rendement élevé pour ce pays voisin devenu prospère, suivant la propagande du gouvernement. L'argent est arrivé dans la région, et ce qu'affirment de nombreux détracteurs des ONG a semblé se confirmer: ce n'est pas l'aide au développement qui fait progresser les choses, mais l'économie.

Pourtant la situation de la région est moins claire aujourd'hui. Après quelques années d'agriculture intensive, les sols sont épuisés, les récoltes reculent et de nombreuses personnes souffrent des effets des pesticides utilisés. Des paysans commencent à se détourner du maïs. Certaines petites initiatives villa-

geoises comme celles lancées par Helvetas redeviennent intéressantes: l'élevage de vers à soie, l'engraissement du bétail ou la pisciculture. Les jardins potagers tropicaux verdoyants de Keo Chiya prennent ainsi une importance nouvelle: non seulement ils favorisent la santé des familles, mais sont aussi les témoins visibles et émouvants d'un développement progressif partant de la base.

Franca Palmy est responsable de partenariats de projets chez Helvetas.



© Patrick Rohr

En bonne santé: les enfants de Phout Bounghthip profitent d'une alimentation équilibrée.

# JARDINER FUTÉ

Partout dans le monde, des personnes trouvent des moyens et des méthodes pour mieux faire pousser des légumes et des fleurs. Voici dix astuces pratiques pour faciliter la vie des jardinières et jardiniers amateurs, qui espèrent de bonnes récoltes dans les plates-bandes et les pots.

Concept: Susanne Strässle; dessin: Pia Bublies



## 1 Des fourchettes contre les oiseaux effrontés

Des fourchettes en plastique (recyclage!) plantées entre les semis empêchent les oiseaux de venir manger les semences.

## 2 Semer des tomates avec succès

Déposer des tranches de tomates (trop) mûres sur le terreau. Ne pas utiliser des variétés hybrides. Les semences se nourrissent de la chair des tomates et germent encore mieux.

## 3 Multiplier les rosiers

Couper la tige d'un rosier sain à 20 cm,

enlever les boutons et les feuilles et enfoncer la bouture dans une cavité creusée dans une pomme de terre. Planter les boutures avec la pomme de terre, elles profiteront ainsi de l'humidité et des nutriments. Protéger au début sous une mini-serre (astuce 5).

## 4 Tenir les escargots à l'écart

Poser sur la terre des anneaux découpés dans des bouteilles en PET pour protéger des jeunes pousses. Vaporiser avec du café en grains (froid) fort pour couper l'appétit des escargots. Comme ils apprécient l'humidité, arroser votre jardin le matin, faute de quoi votre sol ne sèchera

pas pendant la nuit – pour le plus grand bonheur des escargots.

## 5 Bricoler une mini-serre

Couper une bouteille en PET à mi-hauteur. Le haut de la bouteille devient une serre, où l'air peut passer selon les besoins, simplement en ôtant le bouchon.

## 6 Désalterer les plantes

Pratiquer un trou dans le goulot ou le bouchon d'une bouteille en PET à l'aide d'un marteau et d'un clou ou d'un poinçon. Remplie d'eau, avec le haut planté en terre, la bouteille devient un système d'arrosage.



### 7 Du trognon à la salade

Déposer le trognon de salade, de laitue ou de céleri dans un récipient à moitié rempli d'eau, qui doit être changée tous les deux jours. En une à deux semaines, le déchet végétal va se transformer en une nouvelle plante. Dès que des petites racines apparaissent et que le trognon commence à pousser, il peut être replanté. Théoriquement, une salade peut être constamment reproduite ainsi.

### 8 Coquilles d'œufs pour petits pots à semis

Les semences peuvent être déposées dans

des coquilles d'œufs – et les pousses peuvent plus tard être plantées directement avec les coquilles comme engrais.

### 9 Aider les semis à sortir

Plonger les semences pendant 12 à 14 heures dans une infusion froide de camomille stimule la germination (surtout des grandes graines) et protège contre les attaques fongiques.

### 10 Arrosage de vacances pour les balcons

Tirer des fils de laine d'un baquet ou d'une bouteille d'eau jusqu'aux différents pots.

Les plantes reçoivent ainsi l'eau dont elles ont besoin. Le fil ne doit jamais sécher, c'est pourquoi il faut bien l'imbibber au début et protéger les parties à l'air libre avec des pailles. Recouvrir les extrémités avec un peu de terre. Tester la conductivité de différents fils (en reliant un verre plein d'eau et un verre vide) et toute l'installation avant de partir en vacances.

**Confectionner du papier ensemencé pour accueillir le printemps de façon originale: c'est simple à faire, comme vous le découvrez la page 29.**

## Commentaire de l'invité

### Partout des potagers urbains

Depuis des siècles, pour assurer des besoins essentiels, l'humain a choyé de petits lopins de terre pour en tirer fruits et légumes. En Suisse, la part de la population vivant dans des régions urbaines atteint 85 % et la densification démographique se poursuit. Mais bien des familles ont encore un grand-père paysan et ce lien «de sang» à la terre ne trouve plus place dans nos villes. En outre, le décalage de plus en plus important entre consommation et production agricole fait que toujours plus de citoyens veulent retrouver un circuit court et bio pour se procurer fruits et légumes. Et bon nombre désirent cultiver eux-mêmes tomates et salades à proximité de leur domicile, comme je le fais.

Depuis plus de 30 ans, j'ai la chance de jardiner une parcelle de terre comme potager biologique. Ce «privilege» doit être partagé très largement dans nos villes. Dans ma fonction de délégué au développement durable à Vevey, et à la suite d'une première expérience couronnée de succès – le Potaclos, 400 m<sup>2</sup> pour 42 familles – nous recevons de plus en plus de demandes pour développer des potagers urbains. Notre responsabilité est de trouver de multiples solutions pour y répondre. Balcons, espaces publics, espaces privés bordant les immeubles, talus divers sont autant de pistes. Ce que nous prônons aujourd'hui dans une Suisse riche et prospère se développe aussi dans les pays en développement. Prévenir les conséquences d'un exode rural et d'une grande pauvreté par le maintien de parcelles pour une culture vivrière est une mesure très efficace

pour la subsistance d'une famille. Une des clés repose sur l'éducation.

**Michel Bloch,**  
délégué Agenda 21,  
développement durable de Vevey



l'éd

# DES POTAGERS POUR DE

Même l'art ancien du jardinier est réinventé sans cesse. Surtout quand les conditions sont mauvaises, dans les régions où l'eau ou la terre manquent. Grâce à des idées novatrices, des récoltes sont possibles dans des endroits impensables.

Par Susanne Strässle

## Quand les jardins deviennent flottants

Bangladesh

Des jacinthes d'eau à perte de vue: elles peuvent devenir un fléau en Asie du Sud, envahir des cours d'eau et les étouffer. Pourtant, dans un pays comme le Bangladesh, où des milliers d'hectares sont inondés durant les six à huit mois de la saison des pluies, ces plantes offrent aussi des opportunités. Helvetas apprend aux paysans à transformer les jacinthes d'eau en potagers flottants. Il faut empiler les plantes, les entrelacer et les aplatir jusqu'à former une plate-bande régulière, qui doit composter quelques semaines au soleil. Des semis sont cultivés dans des boules de ce compost, puis plantés. Les paysans peuvent ainsi récolter des légumes pour le marché plus tôt que la normale – et replanter la plate-bande sans attendre. Elle peut être cultivée pen-

dant huit mois sans engrais ni eau. Des bambous la maintiennent et la protègent des remous de l'eau. Des filets tiennent à distance les canards voraces. Des paysannes racontent qu'elles ont déjà pu acheter une vache, des canards et des poules après une ou deux saisons grâce à ce revenu supplémentaire. Les paysans préparent eux-mêmes leurs plates-bandes – ou les font préparer: dans le cadre du projet, des hommes ont été formés à la technique et à la croissance des plantons, ce qui crée des possibilités de revenu. Le principe est si simple et performant qu'il a été étendu avec l'aide des autorités agricoles à d'autres régions régulièrement inondées.

Vidéo didactique (en anglais):  
[www.helvetas.ch/pa227films](http://www.helvetas.ch/pa227films)



© HELVETAS Swiss Intercoperation

Les paysans construisent des potagers flottants avec des jacinthes d'eau.

## Comment vaincre la sécheresse goutte après goutte

Kirghizistan

Dans la chaleur de la province d'Osh, sud-ouest du Kirghizistan, on trouve de l'eau même si elle n'est pas abondante. Elle est acheminée des rivières vers les régions sèches par des canaux, et les villages règlent la quantité que chacun peut utiliser. Mais l'amener sur les versants arides est un défi. Personne ne voulait cultiver les pentes escarpées où fleurissent aujourd'hui les jeunes amandiers et abricotiers de Nurmamat Ergeshov. Ce chauffeur de taxi retraité a compris la chance qui s'offrait quand Helvetas est venue présenter le système de la micro-irrigation. «On m'a volontiers laissé la parcelle de terre et mon



L'irrigation par goutte-à-goutte maintient l'humidité nécessaire aux racines des abricotiers de Nurmamat Ergeshov.

investissement va vite être rentable, explique-t-il. Car le système est abordable et ce que j'ai planté va bien rapporter.» À l'aide d'une petite pompe électrique, il amène l'eau jusqu'aux plantes par un réseau de tuyaux. Il a appris à l'installer, y percer des trous pour insérer de petits tuyaux distributeurs pour que les plantes soient arrosées, goutte après goutte, à la racine. La pompe est actionnée tous les trois jours durant une heure. Aucun excédent d'eau ne s'évapore et les plantes ne sèchent jamais, ce qui, d'après Nurmamat, est toujours plus important, car

on ne peut plus compter sur la pluie. «Les mauvaises récoltes sont de plus en plus fréquentes. Nous avons besoin d'alternatives.» À 73 ans, avec sa nouvelle passion pour le jardinage, il veut aider sa famille et laisser quelque chose à ses petits-enfants. Dans un an, il récoltera les premiers abricots. Dans trois ans, il aura aussi des amandes. Helvetas forme chaque année des centaines de paysannes et paysans kirghizes à cette technique, qui utilise environ trois fois moins d'eau et permet des récoltes jusqu'à trois fois plus abondantes.

## Quand le lit de la rivière devient potager

Népal

Dans la plaine du Népal occidental, les Tharu ne possèdent pas de terre. Beaucoup étaient asservis depuis des générations, jusqu'à ce qu'une loi les libère en 2000. Aujourd'hui, dans le cadre d'un projet Helvetas innovant, des paysannes et paysans Tharu plantent des légumes dans le lit asséché de la rivière à la saison sèche. Des instructeurs leur montrent comment produire, avec du compost et du fumier, des variétés adaptées comme des concombres et des courges. Les plantes puisent l'eau du sous-sol encore humide, si bien que les paysans peuvent récolter des légumes à la saison sèche, quand les prix sont au plus haut sur le marché. Asharam Chaudhary, un des

premiers cultivateurs du lit de rivière, raconte qu'il n'avait rien que les vêtements qu'il portait quand il a été libéré. Avec sa jeune famille, il a habité sous des bâches dans un camp de réfugiés et a dû joindre les deux bouts en tant que journaliste. Lorsqu'il a pu cultiver un lopin de terre, il a si bien réussi que la communauté villageoise l'a choisi comme instructeur pour cette culture. Les récoltes permettent aux personnes sans terre de louer un terrain normal après quelques années et de trouver une issue à la pauvreté. De nouvelles familles peuvent alors semer les graines d'un avenir meilleur dans le lit de la rivière.

[www.helvetas.ch/pa227films](http://www.helvetas.ch/pa227films)



Des familles de paysans sans terre investissent le lit de la rivière.

## Comment des poissons fertilisent les jardins urbains

Suisse

Le jardinage urbain utilise des espaces libres tels que friches, îlots au cœur du trafic ou zones périphériques. L'aquaponie, qui associe aquaculture et hydroculture, va plus loin: le système se base sur un circuit fermé de nutriments sans avoir besoin de terre. En Suisse, il a été commercialisé par l'équipe d'UrbanFarmers, qui construit des serres d'aquaponie mobiles grandes comme des containers de bateau. En bas se trouve une cuve à poissons, en haut une installation où les plantes poussent en hydroculture. Les produits du métabolisme des poissons bio enrichissent l'eau en parfaits nutriments pour la culture de légumes. Les plantes, à leur tour, purifient l'eau qui est réacheminée jusqu'aux truites et poissons tropicaux. Comparativement à une culture de légumes habituelle, 80 à 90 % d'eau sont économisés. Ni engrais chimiques ni pesticides ne sont utilisés. Les poissons n'ont pas besoin d'antibio-



© Keystone/Branko De Lang

En haut du dépôt de locomotives de Bâle-Dreisitz poussent des légumes arrosés par l'eau des réservoirs de poissons d'élevage bio.

tiques pour rester sains. UrbanFarmers a déjà démontré en 2013 que le système peut fonctionner à grande échelle, avec une installation pilote sur le toit de la halle des locomotives dans le Dreispitz à Bâle. Quelque cinq tonnes de légumes et 850 kilos de poissons y sont produits par an sur 250 m<sup>2</sup>, soit dix fois plus qu'un jardin potager bien géré. Depuis, d'autres fermes sur des toits ont vu le jour en Suisse. Il est attendu qu'elles deviennent rentables, écologi-

quement et économiquement. La plus grande installation a récemment été construite à La Haye au dernier étage sur le toit d'un immeuble commercial. 55 tonnes de légumes bio et 20 tonnes de poissons bio y sont produites annuellement. Mais de petites installations d'aquaponie fonctionnent aussi localement, notamment dans des pays en développement.

[www.urbanfarmers.ch](http://www.urbanfarmers.ch)  
(en anglais ou allemand)

## Quand des filets capturent la brume

Chili, Maroc

Les filets qui piègent les gouttes de brume dans la région désertique de la côte pacifique du Pérou et du Chili sont appelés *atrapanieblas*, «attrape-brouillard». Ils fournissent de l'eau potable et de l'eau pour cultiver des légumes, là où les populations ne pourraient pas survivre sans aide extérieure. La première installation a vu le jour dans les années 1980, dans le village chilien de Chungungo. Des filets avaient été posés perpendiculairement à la direction du vent: sur une crête montagneuse, ils condensaient la brume côtière dans leurs mailles, et l'eau était ensuite collectée par un système de conduites rendant inutile le transport d'eau jusqu'au village. Mais le projet, mal intégré dans la communauté, s'est enlisé. L'idée était cependant séduisante. Une autre installation a été aménagée en

2003 dans le désert chilien d'Atacama. Grâce à des ONG et des réseaux internationaux, on trouve maintenant de telles installations dans de nombreuses autres régions sèches, notamment au Yémen, en Éthiopie, au Népal et au Guatemala. Le plus grand système au monde a été mis en fonction en 2015 dans l'Anti-Atlas, où l'eau est rare mais où règne un épais brouillard six mois par an. Une surveillance par sms a quintuplé son efficacité. Les filets ne peuvent servir que là où il y a du brouillard et un léger vent. C'est pourquoi, comme alternative, des feuilles permettent d'obtenir de l'eau de condensation. Aujourd'hui, des villages dans plus de 25 pays capturent le brouillard ou la rosée.

Traduit de l'allemand par Christine Mattlé



Aussi au Yémen, des filets capturent l'humidité de l'air dans une région pauvre en eau.

# EN SAVOIR PLUS

{ Sur le thème du focus «Cultiver l'avenir – jardins du monde»

## Livres



### La démocratie aux champs

Joëlle Zask, éd. La Découverte 2016  
CHF 29.50

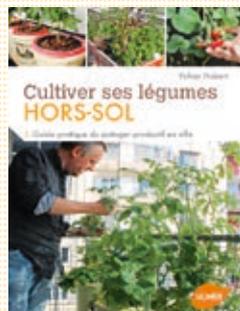
Ce livre dévoile l'essor des valeurs démocratiques et citoyennes quand on cultive la terre, un travail fait d'abord d'attention, d'écoute, d'initiative et de partages. L'agriculture peut offrir ainsi une force de changement et d'espoir pour l'avenir.



### Renouveau des jardins – Clés pour un monde durable?

Collectif, éd. Hermann 2014  
CHF 46.10

Un essor des jardins collectifs et des potagers est visible partout. Et si c'était une réponse aux crises économique, sociale et environnementale contemporaines? Si les jardins, lieux d'apprentissage d'un nouveau rapport au temps, à la nature et aux autres, préparaient un monde durable?

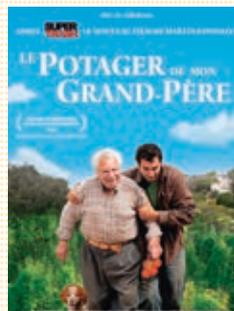


### Cultiver ses légumes hors-sol

Yohan Huber, éditions Ulmer 2014  
CHF 30.90

Un guide pratique du potager en ville, pour obtenir des récoltes abondantes et saines de légumes. Les méthodes de culture hors-sol proposées, écologiques, associent l'hydroculture, la permaculture et l'agriculture bio – à mettre en œuvre simplement sur les balcons!

## Films



### Le potager de mon grand-père

Martin Esposito, production  
Destiny Distribution, 76 min.  
DVD CHF 22.–

Documentaire. Le réalisateur Martin Esposito est venu se ressourcer chez son grand-père, l'aider et partager des moments de vie. L'aïeul lui transmet son savoir, un peu de ses racines et les secrets de ce potager cultivé avec amour, dans lequel il retrouve le goût de vivre après la mort de sa femme. Issu de cette génération fast-food, Martin prendra conscience de la valeur de ce précieux savoir-faire d'un monde oublié. Un dialogue bénéfique pour le corps et l'esprit. Commandes à: [contact@destinydistribution.com](mailto:contact@destinydistribution.com)



### Révolution silencieuse

Lila Ribi, Agora distribution,  
92 min.

Un film qui suit la révolution personnelle, le parcours semé d'embûches d'un paysan vaudois, père de six enfants, ayant choisi de suivre ses convictions et de redevenir auteur de sa vie. Il se lance dans la culture de blés anciens pour produire une nourriture vivante et saine, recréer le lien entre la terre et l'assiette, et préserver la biodiversité des semences menacée par les géants de l'agroalimentaire. Dès mai 2017: [www.agorafilms.net](http://www.agorafilms.net)

## Liens

### [www.helvetas.ch/videosdeprojets](http://www.helvetas.ch/videosdeprojets)

La vidéo d'Helvetas «Culture maraîchère au Mali» présente la jeune Korotimi Kamaté, qui met en pratique les connaissances qu'elle a acquises dans une formation en agriculture organisée par Helvetas – et qui en récolte les fruits.

### [www.fao.org/home/fr](http://www.fao.org/home/fr) → développer villes plus vertes

Pour améliorer l'alimentation des villes des pays en développement, la FAO encourage une intensification durable de la culture maraîchère en milieu urbain, pour aider les familles à faible revenu à disposer de produits frais.

### [future.arte.tv/fr](http://future.arte.tv/fr) → Ida

L'agriculture urbaine transforme les gens. Ida, en Argentine, a commencé avec d'autres femmes à cultiver un bout de terrain vague. Aujourd'hui elle vend ses légumes et a trouvé la sécurité pour elle et sa famille.

### [www.ecojardinage.ch](http://www.ecojardinage.ch)

Cultiver la terre dans le respect de celle-ci? Ecojardinage est une fondation proposant en Suisse romande des formations en jardinage bio à toutes celles et ceux qui souhaitent apprendre en respectant la nature.

# CHANGEMENT DE PERSPECTIVE

Travailler une semaine dans un autre pays, habiter chez des collègues, découvrir leur quotidien: tel est l'objectif du «Changement de perspective» que deux installateurs sanitaires suisses et deux népalais ont pu réaliser grâce à Geberit et Helvetas.

Par Simon Ming



Le chantier est situé un peu en dehors de Katmandou. Armin Kellenberger, un Thurgovien de 22 ans, s'étonne en montant dans le bus plein à craquer. «Chez nous, chaque installateur sanitaire a son véhicule avec tout ce dont il a besoin – ici on se rend sur le chantier avec les transports publics.» Son collègue népalais Bhu Bikram Angdembe (26 ans) a mis ses outils dans son sac à dos. Tout est prêt – c'est parti! Pendant le trajet, des haut-parleurs diffusent une joyeuse pop népalaise. Vingt minutes plus tard, le bus s'arrête à Bhaktapur, ville voisine de Katmandou. Du riz était cultivé autrefois à l'endroit où un quartier destiné à la classe moyenne se bâtit. Sur le chantier, la flexibilité est de mise: c'est seulement une fois sur place que les travaux à effectuer sont connus. C'est nouveau pour Armin Kellenberger et Adrian

Brühwiler (33 ans), qui est le chef d'Armin chez Brühwiler Sanitär à Oberwangen. Autre différence, au Népal le maître d'œuvre achète lui-même les matériaux, et pas toujours à temps.

Durant une semaine, les deux plombiers suisses ont échangé le calme de l'arrière-pays thurgovien pour Katmandou, la turbulente capitale népa-

«La cohésion familiale est très importante dans les deux pays»

Adrian Brühwiler, installateur sanitaire

laise. Ils y ont partagé le quotidien de deux installateurs sanitaires népalais, qui passeront plus tard une semaine en Suisse. C'est Helvetas et Geberit qui ont permis ce «changement de perspective».

Sous la direction de leur hôte Padam Sunuwar (29 ans), qui est pro-

priétaire de l'entreprise sanitaire «Plumber's Home» à Katmandou depuis un an et demi, les deux Suisses et leurs nouveaux collègues posent finalement les conduites qui amèneront l'eau fraîche souterraine dans le réservoir sur le toit. Étant donné que le thermomètre descend rarement en dessous de zéro dans la région, les conduites ne doivent pas être protégées contre le gel. «Fixer simplement les conduites le long du mur extérieur est très efficace», estime Armin.

Depuis le réservoir, les conduites distribuent l'eau dans la cuisine, la salle de bains et les toilettes. Pour souder les tubes, on les chauffe. «Pour les conduites d'eau, nous utilisons les mêmes appareils chez nous. Mais ici les grosses conduites d'évacuation sont simplement ramollies grâce à un petit feu de papier journal, avant d'être emboîtées les unes dans les autres, ce qui est définitivement différent», constate Adrian.

Outre le travail fait ensemble, les Suisses logent aussi chez Padam, qui habite un deux-pièces avec sa femme



Adrian (à g.) et Armin prennent le petit-déjeuner népalais traditionnel.



Sur le chantier, les quatre professionnels sont dans leur élément.



© Patrick Rohr

Adrian Brühwiler, Bhu Bikram Angdembe, Armin Kellenberger et Padam Sunuwar ont travaillé ensemble à Katmandou.

Ganga et leur fille de sept ans Una. Les Suisses ont reçu la chambre à deux lits et la famille dort dans l'autre pièce. Dans un coin, on y cuisine. Pour le petit-déjeuner, traditionnellement pris à neuf heures, comme pour le repas du soir, on mange du dal bhat, une soupe de lentilles avec du riz et des légumes au curry. Les invités sont servis en premier dans leur chambre, la famille mange ensuite – dans l'autre pièce. Adrian et Armin doivent s'habituer à la manière de marquer le respect à l'égard des invités au Népal.

Bhu Bikram vit avec sa sœur dans la même maison au rez-de chaussée. Il est venu à Katmandou pour trouver du travail. Depuis six mois, il apprend de Padam les bases de la plomberie. De son côté, Padam a appris son métier en suivant deux cours de plusieurs semaines dans un centre de formation professionnelle qu'il fera découvrir à ses collègues suisses l'avant-dernier jour.

Helvetas a développé, en collaboration avec des organismes de formation

privés et étatiques, les cours qui y sont donnés dans le cadre du programme «Employment Fund». Par le biais de ce programme cofinancé par la DDC, Helvetas aide les pauvres et les personnes défavorisées en proposant des formations professionnelles pratiques, augmentant ainsi leurs chances de trouver du travail. Le taux de chômage est très

### Geberit et Helvetas

Geberit et Helvetas ont conclu en 2010 un partenariat pour améliorer l'approvisionnement en eau potable et en équipements sanitaires dans des pays en développement. Le large soutien de Geberit a contribué de façon déterminante à ce qu'Helvetas, au cours de ces derniers sept ans, permette à près de trois millions de personnes d'accéder à de l'eau potable et à des équipements sanitaires.

élevé chez les jeunes Népalais (46%). L'objectif est de permettre aux jeunes de trouver un emploi. C'est pourquoi la rémunération des organismes de formation est liée à cette réussite. Le système fonctionne durablement: même encore trois ans après la fin des cours, 71 % des apprentis ont un emploi ou sont indépendants avec succès.

Le centre de formation professionnelle dispense surtout des cours pratiques, à l'aide de salles de bains entièrement équipées dans lesquelles les apprentis s'exercent. La formation est adaptée à la situation locale, comme Adrian a pu le constater: «Les équipements sont vieillots pour nos standards, mais compte tenu de la situation sur les chantiers locaux, ils sont adéquats ici.»

Adrian fait le point avant le retour en Suisse: «La première partie de ce changement de perspective a été saisissante. Nous avons eu un aperçu approfondi de la façon dont nos collègues népalais vivent et travaillent.»



Un apprenti montre son savoir-faire aux visiteurs de l'école.



Padam (à g.), Bhu Bikram et Armin installent un lavabo.

© Patrick Rohrer (2)



Quelques semaines plus tard, en Suisse. À sept heures du matin, une grande animation règne déjà chez Brühwiler Sanitär à Oberwangen. Les installateurs sanitaires – tous des hommes – sont réunis et Adrian répartit les mandats en attente. Pour la première fois, Bhu Bikram et Padam sont aujourd'hui de service avec Armin. Ce matin, ils doivent démonter ensemble un ancien lavabo et en installer un nouveau. Pour Bhu Bikram, le lavabo double, avec son armoire à miroir, semble encore tout à fait utilisable: «Quelque chose comme ça ne serait jamais jeté chez nous!»

Padam découvre très vite que la perceuse sert aussi à dévisser. Il se met tout suite à l'œuvre. Les deux Népalais posent un tas de questions intéressantes sur les différentes étapes du travail. «Une isolation acoustique est posée sur le lavabo pour que toute la maison n'entende pas quand on se lave les mains. C'est très intelligent», dit Bhu Bikram. À trois, le remplacement est vite fait.

La neige tombe à gros flocons quand ils sortent de la maison. Bhu Bikram et Padam voient la neige pour la première fois. Katmandou est située en zone subtropicale. Dans la région du Terai, une plaine à la frontière indienne

d'où vient Bhu Bikram, les températures sont même tropicales.

Il fait aussi très froid quelques jours plus tard sur la Schwägalp. En dehors du travail, les invités doivent aussi avoir l'occasion de découvrir un peu la Suisse. Padam regarde vers le haut avec scepticisme – ces câbles tout fins portent la cabine censée l'amener sur le Säntis? Mais la curiosité l'emporte et les quatre plombiers se retrouvent bientôt non pas sur le toit du monde, mais sur le toit de

«Quelque chose comme ça ne serait jamais jeté chez nous!»

Bhu Bikram Angdembe,  
installateur sanitaire

la Suisse orientale. Ciel bleu et beaucoup de neige. Le pays se montre sous son meilleur jour.

Comme préalablement au Népal, Adrian montre à ses collègues de Katmandou où il a appris son métier: au centre de formation technique de Frauenfeld. Padam et Bhu Bikram savent combien il est important de se former. Ils essaient toutes sortes d'outils. Alors qu'une jeune femme fait la démonstration de son savoir-faire à la soudeuse, ils s'étonnent: au Népal, soudeur est un

métier réservé presque exclusivement à des personnes de la caste inférieure. Pour Padam et Bhu Bikram, le fait que les métiers de l'artisanat soient si bien considérés en Suisse est nouveau.

Il faut aussi apprendre la langue. «Vite» est le premier mot qui les frappe. Parmi les principales phrases, il y a aussi «J'ai besoin de travail» et «J'ai besoin de manger». La cuisine suisse est très bonne, apprécie les Népalais, mais autant de fromage leur donne un peu mal au ventre. Ils se consolent avec du Rivella.

La semaine en Suisse est aussi passée «vite». «Je serais bien resté plus longtemps, mais mon billet m'ordonne de rentrer», déclare Bhu Bikram à l'aéroport. Padam veut améliorer la planification dans sa société. «Cela simplifie le travail, j'ai beaucoup appris.» Il ramène aussi avec lui de la fierté professionnelle. Adrian est heureux que le changement de perspective ait été mutuel: «Nous avons ainsi pu voir ce que nous avons en commun. La cohésion familiale notamment est très importante dans les deux pays.»

Simon Ming est co-chef d'équipe Online et Publications.

Un film passionnant a été réalisé sur le «Changement de perspective» entre le Népal et la Suisse. Visionnez-le sur [www.helvetas.ch/perspectives-geberit](http://www.helvetas.ch/perspectives-geberit)

# ENGAGÉS ENSEMBLE

L'engagement personnel de l'équipe d'Helvetas Madagascar a permis à 146 adultes et enfants de faire le long voyage jusqu'à un navire-hôpital, pour y être opérés gratuitement de fentes labiales ou de membres malformés.

Par Hanspeter Bundi

Comme s'il s'agissait de faits banals, Charline Soamanana, mère de trois enfants, parle avec légèreté de la période la plus sombre de sa vie. Une tumeur dans la joue avait déformé son visage du côté droit. Elle ne pouvait plus manger normalement, maigrissait à vue d'œil et était si faible qu'elle ne pouvait plus travailler au champ. «Beaucoup se sont moqués de moi, ce qui était très dur. Et dans le village, on murmurait que j'allais sûrement bientôt mourir», se remémore Charline.

C'était avant que l'hôpital flottant de Mercy Ships jette l'ancre sur la côte orientale de Madagascar. Dans des installations ultramodernes, des médecins volontaires y opèrent et soignent des patients qui souffrent de cataracte, de tumeur faciale, de fente labio-maxillo-palatine ou de malformation de membres. Le navire-hôpital est resté à Madagascar dans le port de Tamatave pendant neuf mois entre 2015 et 2016. Charline a été l'une des quelque 2900 personnes démunies qui ont été traitées gratuitement durant cette période.

Pour informer la population et apaiser les craintes à l'égard de cette structure médicale inhabituelle – et des médecins étrangers –, les responsables de Mercy Ships ont pris contact avec des organisations travaillant depuis longtemps à Madagascar. Par des affiches et sur des radios locales, Helvetas aussi a informé les gens sur les opérations gratuites et a contribué à identifier et à rassurer les patients. Au final, 146 adultes et enfants de régions des projets d'Helvetas ont été conduits au navire-hôpital. Helvetas les a soutenus après les opérations,

en offrant des formations agricoles, des cours ou encore des petits crédits agricoles pour que ces personnes puissent subvenir à leurs besoins et retrouver leur place dans les communautés villageoises.

Les soins médicaux ne font pas partie de l'engagement d'Helvetas, et aucun budget n'est prévu pour le traitement et le transport des malades. C'est pourquoi les collaboratrices et collaborateurs à Madagascar ont réuni eux-mêmes la somme nécessaire pour le long voyage jusqu'à l'hôpital flottant. Un total de 15 000 francs a été collecté. L'équipe d'Helvetas s'est engagée personnellement et en plus du travail quotidien, comme cela avait déjà été au Népal deux ans plus, avec la collecte du bureau d'Helvetas en faveur des victimes du séisme. Christian Steiner, directeur du programme à Madagascar, confirme: «Nous avons pu donner du courage et un peu d'argent, et changer ainsi durablement la vie de personnes malades et de leurs familles.»

Par exemple la vie de la petite Eliane, née avec une fente labio-maxillo-palatine. Elle ne pouvait pas manger normalement, souffrait des moqueries et était exclue. «Eliane était très affectée par sa malformation et devenait agressive», explique Nadia, neuf ans. À propos de l'opération réussie de sa sœur, elle dit: «Maintenant nous sommes tous très heureux, Eliane rit tout le temps et elle est jolie.»

Des images et témoignages saisissants sur cette action de solidarité sont à voir dans notre vidéo.  
[www.helvetas.ch/pa227films](http://www.helvetas.ch/pa227films)



Adriana Razafiarisoa (à g.) a été opérée d'une grave déformation d'une jambe. Sa mère, souffrant du même mal, est heureuse pour sa fille.



Amarré pour porter secours: le navire-hôpital de Mercy Ships dans le port de Tamatave à Madagascar.



## **Vous pouvez élargir votre cercle familial à une famille en Afrique.**

En inscrivant Helvetas dans votre testament, vous incluez des personnes pauvres et défavorisées dans la communauté de vos héritiers. Votre legs est très précieux: il offre des perspectives de vie dans l'autodétermination, la dignité et la sécurité. Nous vous conseillons volontiers: [www.helvetas.ch/legs](http://www.helvetas.ch/legs)



**HELVETAS**

Agir pour un monde meilleur

## Météo du développement



### Œillères au Conseil fédéral

Le 11 janvier, le Conseil fédéral a recommandé, sans contre-proposition, de rejeter l'initiative pour des multinationales responsables. De ce fait, il refuse qu'à l'avenir les grandes firmes suisses actives à l'étranger y soient soumises à un devoir de diligence envers les droits humains et environnementaux. Et ce malgré les nombreux scandales de ces dernières années, qui ont clairement montré les limites de la responsabilisation et du contrôle volontaires. –BES



### Vivre en marge



La part de la population des pays en développement qui vit dans des bidonvilles a diminué de 39 à 30% entre 2000 et 2014 – mais elle a augmenté en chiffres absolus, passant de 792 à 880 millions. Selon le rapport de l'ONU, la vie de nombreux habitants des slums s'est améliorée au cours de cette même période: 320 millions de personnes ont obtenu l'accès à l'eau potable, à des installations sanitaires et à de meilleures conditions de logement. –KCA



### Généreux



La générosité n'a pas de lien avec la richesse matérielle, comme le prouve le World Giving Index. Il compare 140 pays du point de vue des dons et du bénévolat ainsi que de la disposition à aider autrui. La Suisse, dont environ 75% des foyers versent des dons de plusieurs centaines de francs par année, occupait le 40<sup>e</sup> rang en 2015. Le gagnant était Myanmar, où prévaut la culture bouddhiste de l'aumône. –KCA



## Plus de responsabilité dans le secteur textile mondial

La gagnante du concours de design «Slow Fashion Container» livre sa vision d'un univers de la mode plus équitable.

Un volume de coton représentant plus de 100 000 t-shirts a été commandé dans le cadre de la campagne Slow Fashion Container. Les participants ont la possibilité de suivre en temps réel le processus de production de leur vêtement – de la récolte du coton, en passant par sa transformation jusqu'à la création finale du modèle. Les Slow-Fashionistas recevront leurs t-shirts dans le courant de 2017!



La styliste Lisa Pomari, de Locarno, portant un sac qu'elle a dessiné.

Lisa Pomari, styliste de la région de Locarno, a élaboré un motif pour le Slow Fashion Container. Après avoir été choisi lors d'une votation en ligne, son t-shirt sera produit de manière responsable et transparente. Elle nous parle de son parcours dans le monde de la mode.

**Pourquoi avez-vous participé au concours du Slow Fashion Container?**  
Je partage entièrement les valeurs d'Helvetas et l'idée de pouvoir contribuer, avec ma créativité, à un mode de production respectueux des normes socio-environnementales m'a semblé très intéressante. Le Slow Fashion Container permet de suivre le processus de production d'un vêtement de A à Z, ainsi il renforce le sens des responsabilités des consommateurs.

**Que représente le motif que vous avez créé pour Helvetas?**

Le symbole des mains représente l'union. Ce choix va à contre-courant des pratiques habituelles de la mode, où les mains sont très rarement représentées. Le cercle exprime la proximité et sa couleur bleue symbolise notre planète,

pour rappeler d'en prendre soin comme le montrent les mains sur le t-shirt.

**Que signifie la mode pour vous?**

La mode me permet de traiter des thématiques importantes, tout en donnant de la valeur à l'artisanat et au consommateur. Mes articles sont uniques et imaginés avec mes clientes et clients. De cette façon, chaque personne porte un vêtement personnalisé, comme fait par un couturier autrefois. –EZU



Les mains symbolisent l'union: le motif de Lisa Pomari, qui a remporté le concours.

## Hommage: décès de Peter Gloor

Peter Gloor, avocat et notaire, a été président d'Helvetas de 1958 à 1963. C'est durant ces années que la décision de construire des ponts suspendus au Népal a été prise. L'aide suisse aux régions extra-européennes (ASRE), tel était le nom que portait alors Helvetas, menait entre autres des projets de fabrication de fromage au Népal et de formation professionnelle en Tunisie. Avec la construction des premiers ponts suspendus, un programme a été lancé qui a changé la vie dans des villages isolés partout au Népal, et qui devait par la suite devenir une marque d'Helvetas.

Que cette étape décisive s'inscrive sous la présidence de Peter Gloor n'est pas un hasard. Les personnes qui le connaissaient le décrivent comme un homme ancré en Suisse, et qui voyait les frontières non comme une fin mais comme un défi. Habitant la région frontalière bâloise, son engagement pour la coopération internationale était d'autant plus clair. Il a aussi contribué à créer la fondation Swiss-contact, l'une des importantes organisations suisses de développement. Peter Gloor ne voyait pas les deux organisations comme concurrentes mais engagées ensemble et parallèlement pour un monde plus juste, mettant en œuvre leurs compétences spécifiques. Peter Gloor a toujours gardé des liens avec Helvetas. Il est décédé le 28 janvier dernier à Bâle, au cours de sa 91<sup>e</sup> année. –HBU

## Événements publics «Tourisme et développement durable»



© Simon B. Oppladen

Rencontres authentiques et immersion dans le quotidien: le tourisme devient ainsi une chance pour tous, comme ici lors d'un voyage Helvetas de Globotrek au Kirghizistan.

L'ONU a proclamé 2017 Année internationale du tourisme durable pour le développement. Ce thème annuel doit participer à sensibiliser sur l'importance du tourisme pour le développement des pays et communautés, ainsi que des risques qu'il entraîne à sa suite. Le tourisme ne peut engendrer un changement positif que si toutes les parties concernées – gouvernements, organisateurs de voyage et touristes – y contribuent, et si les intérêts des populations

locales sont considérés comme prioritaires. Quelles sont les retombées sociales et écologiques des voyages à l'échelle mondiale? Des alternatives au tourisme de masse existent-elles? À l'occasion de ces questions centrales en 2017, Alliance Sud – la communauté de travail d'organisations suisses de développement, dont Helvetas – met sur pied plusieurs événements publics sur le «Tourisme et développement durable», qui abordent ces questions.

### Agenda



# – 20.4

**Exposition-vente de tableaux Tingatinga de Tanzanie,**  
Bibliothèque de St-Jean, Genève  
[www.helvetas.ch/tingatinga](http://www.helvetas.ch/tingatinga)

### Tourisme et développement durable

Alliance Sud, Infodoc,  
Avenue de Cour 1, Lausanne

**28.3 à 12h15** Midi-conférence:  
L'accaparement de terres  
à Madagascar

**18.5 à 18h30** Conférence: Tourisme  
humanitaire, une contradiction?

Le programme complet se trouve sur  
[www.alliancesud.ch/tourisme](http://www.alliancesud.ch/tourisme)

**Impressum** No 227/mars 2017, Journal des membres et donateurs d'Helvetas, 57<sup>e</sup> année. Paraît quatre fois par an (mars, mai, août, décembre) en français et en allemand. Abonnement annuel CHF 30.– inclus dans la cotisation des membres. **Editeur** HELVETAS Swiss Intercooperation, Weinbergstrasse 22a, Postfach, 8021 Zurich, tél. 044 368 65 00, fax 044 368 65 80, e-mail: [info@helvetas.org](mailto:info@helvetas.org), Homepage: [www.helvetas.ch](http://www.helvetas.ch), CP 80-3130-4 Zurich **Bureau Suisse romande**, 7-9, ch. de Balexert, 1219 Châtelaine, tél. 021 804 58 00, fax 021 804 58 01, e-mail: [romandie@helvetas.org](mailto:romandie@helvetas.org) Ufficio Svizzera italiana, Via San Gottardo 67, 6828 Balerna, tél./fax 091 683 17 10, e-mail: [svizzeraitaliana@helvetas.org](mailto:svizzeraitaliana@helvetas.org) **Rédaction:** Susanne Strässle (SUS) **Collaboration fixe:** Hanspeter Bundi (HBU) **Ont collaboré à ce numéro:** Michel Bloch, Katrin Hafner (KHA), Kathrin Krämer (KCA), Melchior Lengsfeld, Simon Ming (SMI), Elodie Zufferey (EZU) **Rédaction images:** Andrea Peterhans **Edition française:** Catherine Rollandin (CRO) **Correction:** Nadja Marusic, Textmania, Zurich **Maquette et production:** Nadine Unterharrer **Conception:** Spinax Civil Voices Zurich **Litho et impression:** Imprimerie Kyburz Dielsdorf **Papier:** Cyclus Print, 100 % Recycling

## Do it yourself



**Un message printanier qui éclot dans le jardin:** confection de papier ensemencé à planter.



**1** Déchirer en morceaux du vieux papier sans revêtement (journaux, feuilles, cartons d'œufs, blanc ou coloré) et mélanger à de l'eau chaude, ajouter éventuellement du colorant alimentaire. Laisser gonfler quelques heures.



**2** Réduire en bouillie au mixeur, égoutter et presser légèrement.

**3a** Étaler la masse sur un linge de cuisine (ou une grille fine). – Répartir des semences fines par-dessus. – Aplatir délicatement avec un rouleau à pâtisserie, la couche ne doit pas être trop mince, car le papier deviendrait cassant. Puis faire sécher (au soleil). – Découper des formes dans le papier à l'aide d'un emporte-pièce.



**3b** Sans restes, c'est aussi bien: mélanger les semences à la pâte de papier dans un récipient et étaler la masse directement dans les emporte-pièces. –SUS

## Concours



Répondez aux questions en lien avec ce numéro de «Partenaires» pour gagner une nuit dans le Jura bernois à l'hôtel de la Chaux-d'Abel, à La Ferrière.

**1 Quel est le nom de la soie spéciale dont sont faits les nouveaux coussins et vêtements du Fairshop?**

**2 Dans quel pays Helvetas a-t-elle collaboré avec l'organisation humanitaire Mercy Ships?**

**3 Avec quoi vaporiser des plantes pour éloigner les escargots?**

Envoyez vos réponses par poste à Helvetas, «Concours», case postale, 8021 Zurich, ou par courriel (avec votre adresse complète) à [concours@helvetas.org](mailto:concours@helvetas.org). **Délaï d'envoi: 10 avril 2017** Aucune correspondance ne sera échangée au sujet du concours. Tout recours juridique et paiement en espèces sont exclus. Les collaborateurs d'Helvetas ne peuvent pas participer. Les adresses dans notre fichier peuvent être utilisées pour l'envoi d'informations sur Helvetas, les annulations étant possibles en tout temps. Les adresses ne sont pas transmises à des tiers. La gagnante du concours du PA226 est Silvia Thomas, à Zurich.

**Le prix sponsorisé: une nuit à l'hôtel de la Chaux-d'Abel à La Ferrière en chambre double «nostalgique» (avec lavabo) pour deux personnes en demi-pension. Accueil avec deux flûtes de vin mousseux Mauler et des bricelets salés.**

**Hôtel de la Chaux-d'Abel – un intermède au cœur de la nature**

Ancré dans le paysage jurassien, l'hôtel de la Chaux-d'Abel est entouré de pâturages et de forêts. C'est une bâtisse historique avec un jardin invitant à la détente ou à une partie de pétanque. Le salon accueillant où trône une cheminée, la salle à manger boisée qui abrite un poêle en faïence et les 21 chambres aménagées individuellement font tout le charme de la maison. L'équipe aux côtés de la tenancière Gabriela fait tout pour que les hôtes se sentent comme à la maison. Les menus se composent le plus possible de produits régionaux; les légumes et les herbes sont cultivés dans le jardin potager.

L'hôtel est situé au cœur d'un vaste réseau de chemins de randonnée. On peut découvrir les Franches-Montagnes à pied, à vélo ou à cheval et, en hiver, en ski de fond ou en raquettes. Et dans la salle de jeux, par temps de pluie, les enfants disposent d'une table de ping-pong et d'un baby-foot. La protection du patrimoine a inscrit l'établissement de la Chaux-d'Abel sur la liste des «plus beaux hôtels de Suisse». C'est un lieu parfait pour le repos, mais aussi pour des fêtes pétillantes ou des séances de travail dans les salles de séminaires.

**Hôtel de la Chaux-d'Abel, 2333 La Ferrière, tél. 032 961 11 52, [www.hotellachauxdabel.ch](http://www.hotellachauxdabel.ch)**



# UNE SOIE DOUILLETTE

Une soie différente de celle que l'on connaît. La soie éri est noble et douillette tout à la fois. Elle ne se prête pas à une large production, mais c'est une matière d'avenir pour des paysans pauvres.



© Maurice K. Grüng

La soie éri est robuste: les collaboratrices d'Helvetas Zara Naqvi, Salome Good et Ulgheny Hernandez se livrent à une bataille de coussins.

## Par Susanne Strässle

Ce n'est pas tous les jours qu'une designer textile expérimentée est grisée de sentir sous ses doigts un tissu nouveau et inconnu et de comprendre aussitôt qu'il s'agit de quelque chose de particulier. Pour Eliane Ceschi, du Fairshop d'Helvetas, ce fut un moment fort de son voyage chez le partenaire indien Fair-Trade Dibella: «Un moment extraordinaire amenant des idées.» Son enthousiasme grandit encore en apprenant quelle était cette étoffe.

### «Produit dérivé» durable

C'était la soie éri. «Je dois avouer que je n'en avais jamais entendu parler, explique Eliane Ceschi. Je suis toujours à la recherche d'étoffes équitables et écologiques, et là une nouvelle dimension venait s'ajouter.» La soie éri est par nature l'un des tex-

tiles les plus écologiques. Le vers à soie éri se nourrit des feuilles du ricin. Contrairement aux mûriers sur lesquels vivent les habituelles chenilles, la plante n'est pas seulement cultivée pour la production de soie, mais aussi pour ses graines dont on tire l'huile de ricin. La soie éri est donc une sorte de produit dérivé: aucune ressource complémentaire n'est nécessaire pour sa production, et sa culture n'utilise ni pesticides ni herbicides.

Grâce à la production de la soie, les familles de petits paysans peuvent améliorer leur modeste revenu. Comme la plante est robuste, qu'elle consomme peu d'eau et ne doit pas être cultivée dans des plantations, les cocons de soie peuvent être élevés au champ et au jardin.

### Une soie qui aide les plus pauvres

La soie éri est produite dans des régions reculées du nord-est de l'Inde, où vivent

de nombreuses minorités ethniques. Pour elles, les vers à soie sont aussi une source irremplaçable de protéines. Avec la soie éri, les chenilles ne sont pas ébouillantées avec leur cocon et jetées comme c'est le cas avec la soie conventionnelle, mais elles contribuent à lutter contre la malnutrition.

À chaque étape – de la culture à l'atelier de couture, en passant par le tissage et la filature dans l'est de l'Inde – on veille à des salaires corrects, même si un label officiel Fair-Trade n'existe pas pour la soie. «Le fait que notre partenaire Dibella India s'engage pour cette soie n'a pas été une surprise pour moi, affirme Eliane Ceschi. Je perçois chez les responsables, une attention impressionnante portée à la nature ainsi qu'à leurs collaborateurs.»

Comme sa culture locale est si simple, la soie éri est aussi appelée la «soie du pauvre.» Il n'y a cependant rien

de pauvre dans ce merveilleux matériau, bien au contraire. Sa production est beaucoup plus complexe que celle de la soie habituelle: la chenille ne reste pas dans le cocon, et quand elle ne sert pas d'aliment, elle peut éclore en papillon. En résulte un trou dans l'enveloppe de soie, ce qui rend le bobinage plus long et compliqué. Le fil de soie est souvent interrompu et doit toujours être soigneusement renoué. C'est pourquoi la soie éri ne se prête pas à la production de masse.

### Douce et soyeuse

Quel est le résultat au toucher? La designer s'enflamme: «J'ai été surprise: cette soie est d'une qualité exceptionnelle, douce et souple, elle a la chaleur du coton et est agréablement plus fine et soyeuse, sans avoir le froid brillant de la soie. Elle est mate et noble. Une sensation extraordinaire au toucher.»

Eliane Ceschi, qui avait sa propre marque de mode auparavant, a créé une blouse ample et une robe courte décontractée, élégante et confortable à la fois. Étonnamment solide, cette étoffe se prête bien aussi à des tissus d'ameublement décoratifs, tels que des coussins dans lesquels on aime à se blottir. La designer a choisi des combinaisons de couleurs éclatantes pour sa nouvelle collection de coussins, tout en veillant à conserver le ton crémeux naturel de la soie éri. Un hommage à cette soie aux multiples facettes, judicieuse pour l'être humain et l'environnement.

Traduit de l'allemand par **Stephanie Zutter**

## HELVETAS FAIRSHOP



40



50



20

### Housse de coussin en soie éri «Namona»

Belle housse de coussin dans des couleurs vives. Avec plumets aux quatre coins. En pure soie éri.

20 Rouge, 40 Orange, 50 Vert, 90 Noir (voir photo avec Eliane Ceschi: coussin du milieu)

TABP + no de couleur + format

40 × 40 cm (format 1) **Fr. 34.-**

50 × 50 cm (format 2) **Fr. 39.-**



### Blouse «Kya»

Blouse légère à manches courtes – coupe assez ample. En pure soie éri.

01 Blanc cassé, 55 Sauge, 60 Marine, 90 Noir; Tailles doubles: S/M & L/XL

TDCS + no de couleur + taille

**Fr. 119.-**



### Robe «Amidou»

Coupe ample pour cette robe avec des poches latérales. En pure soie éri.

55 Sauge, 60 Marine, 64 Denim, 90 Noir, Tailles doubles: S/M & L/XL

TDCR + no de couleur + taille

**Fr. 139.-**

Plusieurs possibilités s'offrent à vous pour commander:



**Par internet**

[www.fairshop.helvetas.ch](http://www.fairshop.helvetas.ch)  
[fairshop@helvetas.org](mailto:fairshop@helvetas.org)



**Par téléphone**

021 804 58 00



**Par fax**

021 804 58 01



Eliane Ceschi, avec sa collection de coussins.

# 31

COMMERCE ÉQUITABLE



Accablé par  
la misère.

Accablé par  
les soucis.

Libéré par  
l'éducation.

La scolarisation des garçons et des filles, des enseignantes et des enseignants qualifiés et des programmes modernes de formation professionnelle. Nous changeons ainsi la vie de personnes défavorisées – vraiment. [helvetas.ch/participez](http://helvetas.ch/participez)



Changer, vraiment

**HELVETAS**