

Biovision

Lettre d'info, Décembre 2019

Suivez la voie lactée !

Sur la piste du lait de chamelle au Kenya



biovision

Un avenir pour tous, naturellement

Sofia Kulow

Présidente de la coopérative de lait de chamelle Anolei à Isiolo



« Depuis le début du projet, la demande pour nos produits a fortement augmenté. J'en suis très fière. »

Projet « Chameaux contre sécheresse » (depuis 2010)

La situation des bergers au Kenya est améliorée grâce à la généralisation de l'élevage de chameaux, la commercialisation hygiénique du lait et la surveillance des maladies animales.

Objectifs de la phase en cours :

- Améliorer la sécurité alimentaire des communautés pastorales
- Expansion du marketing et des chaînes de valeur
- Hausse du revenu des propriétaires d'animaux
- Meilleure hygiène dans la production et la commercialisation du lait
- Meilleure santé des animaux domestiques

• Budget 2019 du projet : CHF 184 774

• Compte postal : PC 87-1933093-4

Objectifs de développement durable (Agenda 2030) :

Ce projet apporte des contributions directes aux Objectifs 1, 2, 3 et 13 parmi les 17 ODD :



L'express du lait, de la savane à la ville

Grâce aux chameaux, des centaines de familles d'éleveurs dans le nord-est aride du Kenya ont une vie meilleure. Et les femmes de la coopérative Anolei en bénéficient aussi.

Par Peter Lüthi, Biovision

Les passeurs de lait atteignent avec leurs motos la route de gravier menant à Isiolo, dans le nord-est sauvage du Kenya. Ouf. À ce point, ils laissent derrière eux la partie la plus difficile de leur voyage. L'odyssée commence souvent en pleine brousse dans un campement de bergers. Là, les transporteurs collectent des bidons en plastique remplis de lait et les acheminent sur des routes cahoteuses (voir la photo de couverture).

À Isiolo, ville de 30 000 habitant-e-s, des membres de la Coopérative laitière Anolei les attendent avec impatience. Le groupe de femmes est soutenu par Biovision et Vétérinaires sans frontières (VSF) Suisse depuis 2013 pour la création d'un centre de collecte et de transformation du lait de chamelle. La laiterie est un maillon important de la chaîne de traitement et de valorisation établie dans le cadre du projet « Chameaux contre sécheresse ».

Ambiance tendue au point de collecte

Le projet a débuté par l'introduction de chameaux dans le comté aride d'Isiolo, en particulier auprès des groupes ethniques qui élèvent aujourd'hui du bétail. En effet, les camélidés sont beaucoup plus résistants à la sécheresse que les bovins. Ces animaux ont été remis aux bénéficiaires, qui ont été formés à leur élevage, à la santé animale et à la traite hygiénique.

Dès l'arrivée des motocyclistes, les femmes d'Anolei prennent en charge les bidons et les transportent dans un grand bâtiment. L'intérieur est chaud et moite, l'ambiance est stressante. Le lait – jusqu'à 3000 litres par jour – doit être refroidi de toute urgence avant qu'il ne se détériore. Mais avant, il passe au contrôle. Les bidons contenant trop de germes ou trop d'eau seront rejetés.

À trois heures du matin, le précieux aliment liquide est chargé dans un camion frigorifique et conduit à Nairobi, à 300 km de là. Il arrive au marché d'Eastleigh dans la matinée. Beaucoup de Kenyan-e-s d'origine somalienne vivent par ici. Et apprécient beaucoup le lait de chamelle.

Le bus, c'était la galère

Le camion frigorifique a été acheté par la coopérative avec le soutien de Biovision. Avant, le lait devait être transporté sur le toit des transports publics. Mais lorsqu'il y avait trop de circulation, les chauffeurs refusaient parfois de le charger et laissaient les femmes avec leur liquide périssable au bord de la route. Le lait de chamelle était souvent acide en arrivant à Nairobi après des heures de trajet sous un soleil de plomb.

Le produit de la vente va à la coopérative Anolei, qui couvre tous les coûts de stockage et de transport. Les propriétaires de chameaux reçoivent 60 à 80 shillings kenyans (0,57 à 0,76 CHF) par litre. Ils obtiennent en moyenne 3 litres par jour, en fonction de l'animal, de sa santé et de la saison. Cela donne environ 40 000 à 80 000 shillings (380 à 760 CHF) par chamelle pendant un an de lactation. Une partie du lait est consommée par les familles elles-mêmes et contribue à une alimentation plus saine.

www.biovision.ch/voielactee



1 Les ventes de lait de chamelle et de produits laitiers apportent des revenus supplémentaires aux membres du groupe Anolei.

2 Au début de la Voie Lactée, les éleveuses et éleveurs. Egalement formé-e-s à la production hygiénique.

3 La laiterie met au point diverses spécialités, puis les teste auprès de la clientèle. Les yogourts et les desserts sont particulièrement populaires.

4 L'hygiène lors de la transformation du lait et la chaîne du froid pour tous les produits sont des priorités absolues dans le projet.

Fini le gaspi!

Comment est-ce possible? On produit plus qu'assez à manger sur la planète et le nombre de personnes sous-alimentées ou affamées augmente! Le Rapport mondial sur l'agriculture le disait déjà il y a 10 ans: il faut réaligner l'ensemble du système alimentaire sur les principes de durabilité. Augmenter simplement la production alimentaire, c'est faire fausse route. Tant qu'on gaspille de la nourriture dans les pays riches, tant qu'on gaspille des terres tropicales pour l'alimentation animale, tant qu'on épuise des sols fertiles à coup d'engrais chimiques, il n'y a pas de sécurité alimentaire globale.

Les plus pauvres des pays du Sud ont besoin d'une alimentation plus abondante et plus saine. Les grosses pertes après récolte ne sont plus admissibles. Cela nécessite des projets de développement et de recherche, ainsi qu'une formation actualisée des paysan-ne-s. Les solutions durables sont connues – mais elles sont freinées par les produits agrochimiques et les gouvernements hésitants.

Chez nous aussi, il est urgent d'agir. Nos habitudes de consommation provoquent la surexploitation de l'être humain comme de la nature. Nous pouvons changer cela. Acheter des produits durables favorise une production durable. Éviter le gaspillage alimentaire ménage les ressources et le climat. Faisons ce pas ensemble. Pour que notre monde soit traité avec respect. Et sans faim.



Andreas Schriber
Directeur de Biovision



Parce que l'Afrique subsaharienne manque souvent d'installations de stockage appropriées, des ravageurs tels que le charançon détruisent régulièrement une grande partie des récoltes de maïs.

Le gâchis alimentaire

Pendant des décennies, la coopération au développement cherchait surtout à augmenter la production. Mais un facteur décisif dans la lutte contre la faim, selon la FAO, restait ignoré: la nourriture perdue.

Par Florian Blumer, Biovision

La population mondiale ne cesse de croître. Selon les estimations, elle passera de 7,7 milliards actuellement à 10 milliards d'ici 2050. Malgré les progrès accomplis, une personne sur neuf n'a toujours pas assez à manger et la faim augmente à nouveau. Comment l'humanité peut-elle produire assez de nourriture pour que tout le monde soit rassasié?

La question semble évidente – mais elle est mal posée. Selon la FAO, l'humanité produit déjà beaucoup plus de nourriture qu'elle n'en consomme, car... 30% des aliments finissent dans les déchets.

Les gens ont faim... parce que la nourriture se gâte

Le problème du gaspillage alimentaire est bien connu aujourd'hui: face aux ressources limitées et au changement climatique, nous ne pouvons plus nous permettre de jeter ainsi la nourriture. De plus en plus de gens

s'en rendent compte. En revanche ce qui est moins connu, c'est que beaucoup se perd en route, même dans les pays les plus pauvres. Et ce n'est pas dû aux consommateurs/trices, mais aux producteurs/trices, pendant le stockage et le transport. Là aussi, un bon quart de la nourriture est perdue, avec le terme technique de circonstance: «food loss». C'est ce qui manque aux personnes qui meurent de faim.

Du Nord au Sud, le problème est le même, mais les raisons sont on ne peut plus différentes. Ici, c'est la surabondance – on élimine des marchandises qui n'ont pas l'air parfaites dans les magasins, on gaspille dans les ménages. Là-bas, c'est le manque: mauvaises routes, systèmes déficients de refroidissement et d'entreposage, etc.

Solutions souvent faciles et peu coûteuses

Une étude réalisée en 2015 par le Centre africain de recherche sur les insectes *icipe* et l'EPFZ de Zurich a montré qu'un quart de la récolte de maïs en Afrique subsaharienne est perdue – par la moisissure ou les insectes. Michael Brander, scientifique à l'EPFZ et ex-collaborateur de Biovision, mène des recherches sur les pertes après récolte depuis des années. Les solutions sont souvent simples et bon marché: en Tanzanie, par exemple, des sacs de récolte hermétiques ont été introduits pour protéger le maïs. Le nombre de familles souffrant de la faim durant les mois précédant la prochaine

Pertes de denrées alimentaires en Europe et en Afrique subsaharienne

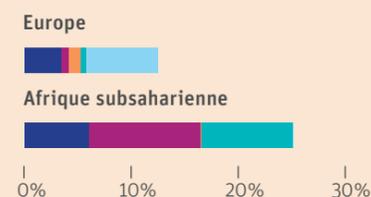
Voici combien est perdu du champ à l'assiette par rapport à l'ensemble de la récolte:



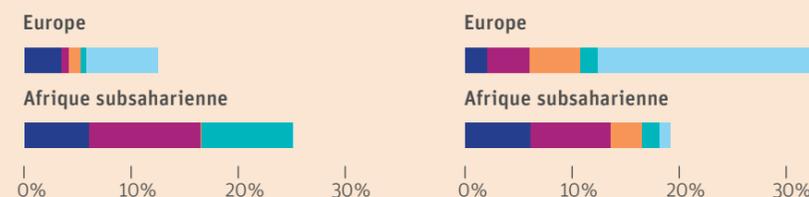
Source: FAO



Produits laitiers



Céréales



récolte a diminué de 40%, selon une expérience de terrain coordonnée par Michael Brander.

Ce dernier conclut: «Réduire les pertes après récolte offre un potentiel élevé pour lutter contre la faim. Or il est sous-estimé». La FAO souligne également l'importance de cette approche. Brander ajoute qu'au cours des 20 ou 30 dernières années, la coopéra-

tion et les politiques de développement se sont concentrées sur l'augmentation de la production: «Le système agricole dans son ensemble a rarement été envisagé – et les pertes après récolte en font partie.»

Bidons de lait non réfrigérés

Il en va autrement dans le projet Biovision «Chameaux contre sécheresse» (voir p. 2/3). De la savane au consommateur, le précieux

lait de chamelle n'était auparavant pas réfrigéré et devenait aigre. C'était néfaste pour les producteurs/trices et les commerçant-es qui pouvaient vendre moins de lait – mais aussi pour les consommateurs/trices, avec un risque d'attraper diverses maladies. Biovision et son partenaire de projet VSF-Suisse soutiennent donc le développement d'une chaîne hygiénique de la traite à la vente en passant par une formation à tous les niveaux.

Aujourd'hui, un camion frigorifique assure un transport rapide vers la capitale. La prochaine étape sera la construction d'étals hygiéniques à Nairobi et un point de collecte de lait refroidi par énergie solaire auprès des producteurs/trices. Le transport en moto chargée de bidons de plastique – comme sur notre photo de couverture – devrait bientôt appartenir au passé.

5 conseils CLEVER contre le gaspillage alimentaire

- 1. N'achetez que ce qu'il vous faut vraiment:** tenez-vous à votre liste de courses, n'allez pas au magasin en ayant faim, résistez aux pubs et aux offres spéciales.
- 2. Pas de perfectionnisme:** achetez des légumes et des fruits de qualité mais qui ont des imperfections (par exemple Unique de Coop ou Gmüesgarte à Berne); si vous mangez tout de suite, achetez des produits proches de la date limite; ne mangez pas que des filets, utilisez toutes les parties de l'animal.
- 3. Stockage optimal:** pommes de terre dans une cave sombre; stocker les pommes séparément pour éviter la germination et une maturation rapide; céréales dans des bocaux hermétiques.
- 4. Partager au lieu de jeter:** donnez vos excédents aux voisins ou aux amis.
- 5. Créativité:** transformez le pain dur en pain perdu, faites de la confiture avec des fraises trop mûres, mettez les légumes flétris en soupe.

Il existe aujourd'hui de nombreuses offres et initiatives pour éviter le gaspillage alimentaire. Voir la liste sur:

www.foodwaste.ch/lokale-initiativen

CLEVER est un projet Biovision pour sensibiliser le public suisse à une consommation durable. Il vise en particulier les jeunes.



Florian Blumer
Reporteur et Rédacteur Biovision

Commandez le calendrier 2020 !

Réservez dès maintenant votre calendrier mural Biovision 2020. Chaque photo de notre reporter Peter Lüthi raconte une histoire personnelle qu'il a vécue avec les personnes visitées dans nos projets. Les commandes jusqu'au 17 décembre seront livrées avant Noël.

1 ex. Fr. 35.-, à partir de 2 ex. Fr. 29.- pièce (plus Fr. 7.90 frais d'envoi).

www.biovision.ch/calendrier2020
Tél. +41 (0) 44 512 58 07
E-Mail: s.nepozitek@biovision.ch



Impressum

Lettre d'info 58, décembre 2019, © Fondation Biovision,

Éditeur Biovision, Fondation pour un développement écologique, Maison Internationale de l'Environnement 2, Chemin de Balxert 7, 1219 Châtelaine (Genève)

Rédaction/Production Florian Blumer, Peter Lüthi, Dunja Taleb

Textes Florian Blumer, Peter Lüthi, Andreas Schriber

Langues La présente lettre d'info est disponible en allemand, français et anglais.

Traduction Bartmess Editing (anglais), Daniel Wermus (français)

Correction Text Control (allemand), Anne Berger (français)

Photo de couverture Transport de lait de chamelle au Kenya (Peter Lüthi/Biovision)

Crédit illustrations Laura Angelstorff/Biovision: pages 5, 7; Peter Lüthi/Biovision: pages 1, 2, 3, 4, 6, 8; Tobias Matter: illustration page 5

Mise en page Binkert Partnerinnen, Zurich

Impression Koprind AG, Alpnach

Papier Nautilus Super White (100% recyclé)

La lettre d'info Biovision est publiée 5 fois par an et est comprise comme abonnement à partir d'un don de 5 CHF.



Dans le cadre du projet Biovision « Citizen Science », Susanne Cetkovic a écouté le sol un peu partout dans son jardin, y compris le compost.

« Incroyable, ce sol sonore ! »

Susanne Cetkovic, jardinière amateur, a écouté ses plates-bandes. Impressionnée.

Par Peter Lüthi, Biovision

Le Safari sonore a commencé dans le potager. Là, Susanne Cetkovic a enclenché l'enregistreur et doucement poussé le capteur de son dans la terre, en augmentant le volume. « Alors j'ai entendu des grattements et des grincements, dit-elle. C'est juste fou, comme ça bruisse ! » Et ce n'était qu'un début. Dans le compost, le « vacarme » était incroyable. « J'ai imaginé ce qui grignotait, rampait ou creusait », dit-elle. Le pompon, c'était le terrain sous le prunier. « J'avais laissé ce coin tranquille pendant des années et je n'y ai jamais touché », précise Susanne Cetkovic. Ici, elle a également mesuré les sons pendant 24 heures.

Donner plus d'attention au sol

Environ 80 personnes ont ainsi participé, avec une prise de son d'une journée, au projet « Sounding Soil » de Biovision dans le cadre de la campagne « Citizen Science », l'été dernier. Les résultats sont maintenant disponibles pour des recherches ultérieures.

« Avec ce projet, nous voulons que le public soit conscient de l'importance du sol comme base de la vie, stockage de l'eau et du CO₂ et source de notre nutrition », explique Sabine Lerch, responsable du projet

chez Biovision. « Nous voulons que notre société soit beaucoup plus attentive au sol », ajoute-t-elle.

Pour Susanne Cetkovic, il n'y a aucun doute : « Le sol est plus important pour moi aujourd'hui que la salade qui pousse dessus ». Il y a 46 ans, un insecticide contre les poux dans les plants de salade avait été en contact avec son corps. Elle a été choquée en lisant sur l'emballage que le contact du produit avec la peau devait être évité et que la salade traitée ne devrait pas être consommée avant trois semaines. La jardinière s'est inscrite à des cours sur l'agriculture biologique et a radicalement changé : « L'animation sonore qui fourmille maintenant sous mes pieds est la preuve vivante que toutes ces années ont porté leurs fruits sans poison, mais avec beaucoup de travail manuel, de compost et de paillis ».

Voulez-vous entendre le son de votre sol ? Inscrivez-vous maintenant pour le printemps prochain et envoyez un courriel à Sabine Lerch : s.lerch@biovision.ch

Sur www.soundingsoil.ch/zuhoeren (en allemand), vous pouvez écouter des enregistrements de sols de différentes régions du pays.



Cinq décennies d'engagement pour l'environnement et le développement durable : le nouveau directeur Frank Eyhorn (à gauche) et son prédécesseur et cofondateur de Biovision, Andreas Schriber.

« Notre espoir d'un monde meilleur est-il réaliste ? »

Le 1^{er} janvier 2020, Frank Eyhorn prend la tête de Biovision. Andreas Schriber, directeur de longue date et cofondateur de Biovision, a rencontré son successeur.

Cher Frank, tout le monde ne nous aime pas forcément. Car nous réclamons un changement de cap dans l'agriculture. Est-ce que tu trouves que Biovision est trop radical ?

Pas radical, mais cohérent. Les faits ne peuvent simplement plus être ignorés, et Biovision les met sur la table. Grâce à des projets concrets, à d'importants débats sur la scène mondiale et également ici, en Suisse, Biovision montre qu'il est possible de changer beaucoup de choses si on le veut.

En tant que docteur en sciences naturelles, tu es depuis longtemps conscient des liens entre changement climatique, destruction de la biodiversité et insécurité alimentaire. Pourtant, les nouvelles solutions écologiques ne rassemblent toujours pas de majorités. Pour quelle raison ?

Effectivement, les faits scientifiques qui touchent les politiques agricoles et climatiques restent académiques et abstraits pour de nombreuses personnes. Mais nous mangeons tous, et là, nous sommes au cœur du sujet ! Biovision parvient à rendre concrètes, palpables, des solutions qui tiennent la route sur le plan social et environnemental, aussi bien en Suisse que dans les pays du Sud. C'est pourquoi je vois Biovision, à l'avenir, comme un acteur important dans la mise en œuvre des principaux objectifs de développement durable.

De nombreux conflits d'intérêts vont encore s'envenimer. Est-ce que notre espoir d'un monde meilleur est réaliste ?

Je suis un scientifique, mais je suis aussi un incurable optimiste. Ces dernières années, j'ai remarqué – dans le train ou les places de jeu pour enfants – que les gens parlent de plus en plus de ces sujets. Bien sûr, tout va beaucoup trop lentement, mais je suis convaincu que nous pourrions, grâce à nos efforts, gagner une masse critique de personnes partageant les mêmes idées, et la tendance se transformera en percée. Quand on agit avec détermination, tant de choses deviennent possibles !

Qu'est-ce que tu souhaites à ta fille de 5 ans ?

Qu'elle trouve un monde dans lequel nous, parents, laisserons à la nouvelle génération des moyens de se développer librement et de vivre dans la dignité. Je mets toute mon énergie dans cet objectif. Je sais que nous pouvons y apporter une contribution décisive avec Biovision. C'est donc un grand privilège pour moi de pouvoir diriger une telle organisation.

Frank Eyhorn,

à 45 ans, est un expert reconnu en culture biologique, avec plus de 20 ans d'expérience en coopération internationale. Il s'est engagé avec passion pour une agriculture et une nutrition durables. Titulaire d'un doctorat en sciences de l'environnement, il a mené de nombreuses recherches et publié divers matériels pédagogiques et articles scientifiques. De 2000 à 2005, Frank Eyhorn a dirigé les projets asiatiques de l'Institut de recherche en agriculture biologique FiBL. En 2006, il a rejoint Helvetas, où il a animé le centre de compétences bio et l'équipe consultative pour le développement rural. Depuis 2011, Frank Eyhorn est membre du comité du mouvement bio mondial IFOAM, dont il est devenu vice-président en 2014. Il vit avec sa famille dans une communauté résidentielle à Zollikon, et c'est souvent dans le jardin qu'on peut le rencontrer.



Tranche de vie d'Annab Kassim, propriétaire de chameaux à Isiolo, au Kenya « Les chameaux sont quasi humains »

Par Peter Lüthi, Biovision

Respectueusement, les bergers lui font de la place lorsqu'Annab Kassim vient saluer sa chamelle. Cette femme âgée de 36 ans, originaire d'Isiolo (Kenya), est présidente du groupe Wabera, rattaché au projet « Chameaux contre sécheresse » de Biovision et Vétérinaires sans frontières (VSF) Suisse. Les 18 membres du groupe fondé en 2016 appartiennent à deux ethnies différentes, les Somali et les Meru. Les tensions entre les peuples pastoraux s'exacerbent au Kenya aussi. C'est pourquoi l'objectif du projet est de promouvoir la paix, lutter contre la pauvreté et améliorer la sécurité alimentaire.

Annab Kassim saisit sa chamelle par le cou, lui sourit avec amour et l'observe du coin de l'œil. Puis elle se tourne vers le chef des bergers avec des questions précises. Elle veut savoir exactement comment se porte la mère et son poulain.

Appartenant au peuple somali, elle est imprégnée de la tradition de l'élevage de chameaux, explique-t-elle plus tard dans son logement à Isiolo.

« Les chameaux sont presque comme les humains, sourit Annab Kassim. Il vaut la peine de les observer de près. Ils ont plein de choses à nous apprendre. » Ces animaux savent repérer à temps les dangers et les éviter, selon elle : « Pour moi, ils sont un symbole de souffrance et de résistance. » Une image qui semble coller aussi à sa propre vie.

Depuis le décès de son mari en 2015, elle doit subvenir seule aux besoins de ses six enfants. Annab Kassim a eu la chance d'être sélectionnée pour recevoir une chamelle par les autorités du comté dans le cadre du projet Biovision et VSF-Suisse. « Elle est arrivée au bon moment, dit-elle. Elle me donne chaque jour deux à six litres de lait. Ça dépend des pluies et du fourrage. »

Elle garde un ou deux litres pour la consommation familiale, et le reste est vendu à un intermédiaire à Nairobi. Ce revenu est absolument crucial. L'école secondaire pour

ses deux aînés coûte 85 000 shillings par an (800 francs). En plus, il y a le loyer et toutes les dépenses pour le ménage.

« Je bénéficie vraiment de cet animal, se réjouit Annab Kassim. Mais pour avoir toujours assez de lait et un revenu suffisant, il m'en faudrait trois, ou même cinq. »

Les chamelles ne donnent naissance à leur premier poulain qu'à l'âge de cinq ans et la gestation est très longue, entre 12 et 15 mois, ajoute-t-elle.

Annab Kassim vendra son poulain mâle et utilisera l'argent pour acheter une jeune femelle. C'est ainsi qu'elle espère augmenter progressivement son cheptel. Elle saura pour cela, on l'espère, miser sur son endurance et celle de ses chameaux.

« Cette chamelle est arrivée au bon moment. »

