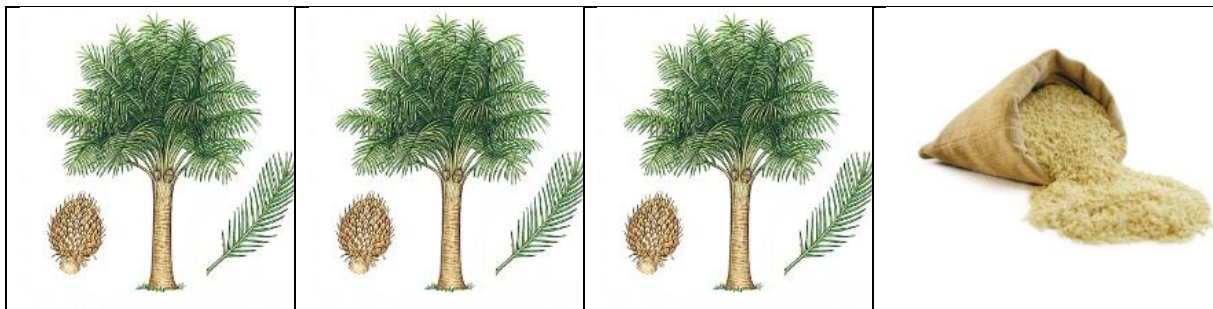


Au Congo, au Sud Kivu, **Nunu** est responsable d'un projet de femmes.

Elles se forment à de nouvelles techniques pour fabriquer de l'huile de palme et du savon. Ensemble, elles ont acheté un moulin pour accélérer le pressage des noix de palme et ont projeté de construire un hangar afin de stocker l'huile fabriquée.

L'huile pourra se vendre mieux car les quantités seront plus grandes et les femmes pourront discuter le prix auprès des acheteurs. Elles ne seront plus tenues de vendre leur ration d'huile quotidienne pour faire vivre leur famille.

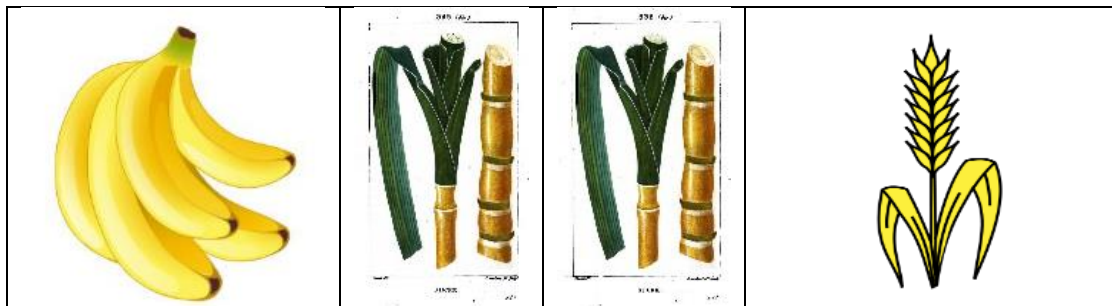
Il leur sera dès lors possible de planifier leur revenu et dépense et les paysannes qui fournissent les noix de palme seront aussi assurées de pouvoir les vendre.



Andrew Malone a rencontré les proches de **Shankara Mandaukar**, un cultivateur indien qui a choisi de mettre fin à ses jours, incapable de rembourser les dettes qu'il avait souscrites pour acheter des semences OGM. (On lui avait dit qu'elles produiraient plus, seraient plus résistantes et que les récoltes seraient exceptionnelles mais ce ne fût pas le cas !)

Certains estiment à 125 000 le nombre de paysans indiens qui auraient choisis eux aussi de mettre fin à leurs jours.

Le fardeau de la dette accumulée (année après année car il faut racheter des semences chaque année) a poussé ces hommes au désespoir.



Aux Philippines, la famille de **Lydia** vit à la campagne et essaie de vivre de la terre. Mais rien n'est simple !

La répartition des terres (la réforme agraire) est prévue depuis 20 ans. Les paysans attendent de recevoir un lopin de terre du gouvernement qui sera leur propriété.

Aujourd'hui, ne pas avoir de terre signifie, cultiver comme ouvrier, pour un grand propriétaire, louer une terre bien chère (et la payer avec une partie de la récolte, c'est le cas de la famille de Lydia) ou cultiver sur une terre qui n'est pas la nôtre en sachant que l'on risque sa vie.

Des mouvements de paysans sans terre existent à travers le monde et résistent aux pressions des grandes exploitations en affirmant le droit des paysans.



Au Sénégal, **Youssef** cultive et vend des oignons.

Sur le marché d'autres personnes vendent des oignons provenant des Pays Bas. Ils ont été cultivés en serre, avec des engrais, et tout ce qu'il faut pour qu'ils soient beaux et gros.

Etant cultivés en grande quantité, il est possible de les vendre à un prix assez bas. Plus bas même que ceux de Youssef. Les siens sont petits, moins beaux mais sans produits chimiques.

Youssef s'il veut vendre les siens est obligé de diminuer son prix de vente quitte à vendre sans bénéfice. L'exportation casse l'économie locale et empêche Youssef de vivre décemment de son travail.

Il faudrait une réglementation autre que celle de la concurrence déloyale.



John Murray habite Bakersfield en Californie.

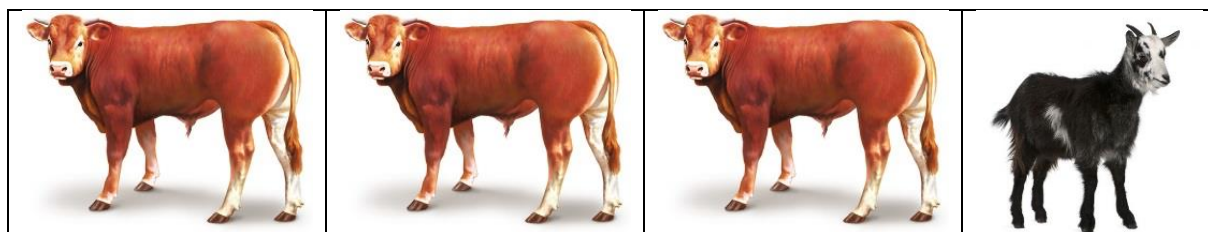
Il élevait des vaches comme d'autres agriculteurs californiens quand il s'est rendu compte que la seule chose qui importait c'était la quantité de lait, le rendement et non pas la qualité, le bien-être du bétail ou le respect de la nature,...

Il a alors transformé sa ferme en ferme bio. Un troupeau de chèvres s'est ajouté aux vaches, pour faire du lait et du fromage.

Il utilise des pratiques organiques qui respectent l'environnement, il n'utilise aucun engrais chimiques ni pesticides pour produire la nourriture des animaux (trèfle, luzerne, foin,...)

Son rythme de vie a changé. Il raconte à qui veut le changement qu'il a mis en place pour montrer que c'est possible et que ça vaut la peine. I

Il organise des stages pour les enfants afin de les sensibiliser.



Claude est un producteur français, originaire du département de la Marne.

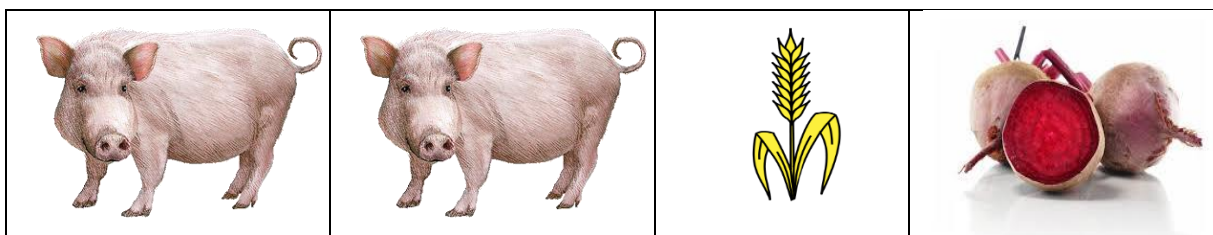
Ses parents étaient agriculteurs et il a tenu à reprendre la ferme familiale. Il travaille avec son frère et son père dans un élevage de porcs, ils ont 1200 porcs en tout.

Pour les nourrir avec des aliments de qualité, ils cultivent des céréales, des pois et des betteraves sucrières.

Il est très respectueux de l'environnement et est donc persuadé qu'être éleveur, c'est respecter la terre et la nature et proposer de la viande de qualité tout en ayant beaucoup d'animaux.

« Mais la loi nous interdit de tuer les bêtes chez nous, nous devons aller loin pour amener les animaux aux abattoirs... »

« Nous perdons donc un temps fou pour faire ces trajets, ça coute aussi et ça se répercute sur nos prix ! »



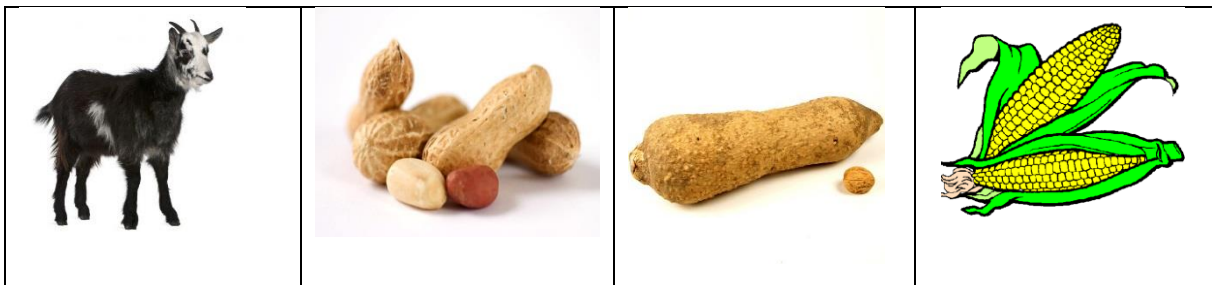
Au Pérou, **Oliveira Souza** est une paysanne très heureuse et bien occupée.

Elle a appris à cultiver dans sa famille nombreuse, elle a six sœurs et quatre frères. Aujourd'hui, elle forme les villageois et défend leurs droits lorsqu'ils ont des problèmes !

Oliveira travaille énormément, elle produit des arachides, du maïs, de l'igname, des lapins, des chèvres et des poulets. Lorsque son mari a pris sa retraite et après avoir voyagé partout dans le pays avec lui, elle a pu développer ses activités d'élevage et de transformation.

Elle fait son compost, elle organise des formations et travaille avec plus de 60 femmes pour les accompagner dans leurs activités agricoles. Avec le temps, son investissement dans les organisations et syndicats a été de plus en plus important.

Voilà pourquoi elle dénonce les problèmes d'accaparement des terres et les soucis liés aux décisions politiques.

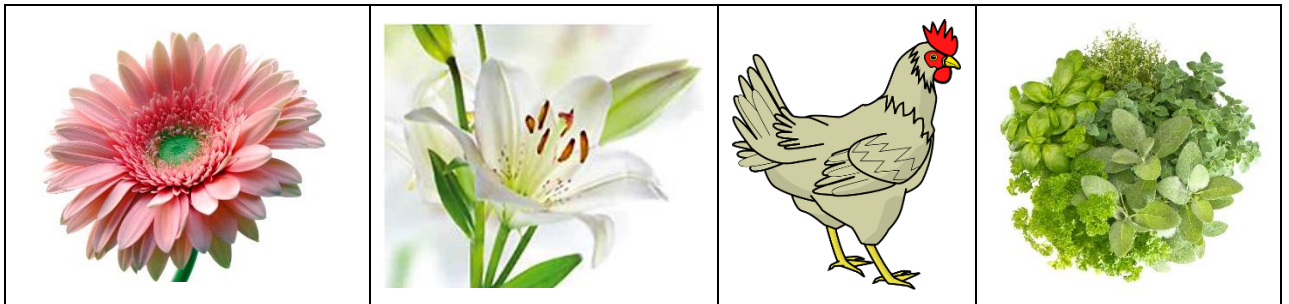


Spécialiste des fleurs, **Gwyneth** a une petite ferme dans l'état de l'Ohio aux Etats-unis, où elle développe l'horticulture et l'art de cultiver les jardins.

Elle fait partie d'une coopérative de fleuristes. Elle soigne et produit beaucoup de fleurs fraîches, de fleurs séchées et de plantes aromatiques.

« J'ai appris à connaître la diversité, à comprendre la nature et progressivement à obtenir de belles variétés. Nous n'avons aucune aide ici, la ferme tourne en vendant les fleurs et en faisant des prestations chez des particuliers.

J'aime passer d'une saison à l'autre, elles sont à chaque fois différentes et apportent leurs lots de bonheurs, de récoltes et parfois de temps morts. Ce métier demande beaucoup d'efforts mais est super parce que je fais ce qui me plaît et je rencontre beaucoup de belles personnes. »



« Soit on grossit vers des exploitations gigantesques de plus de mille bêtes. Soit on maintient une petite exploitation tout en se diversifiant pour continuer à en vivre.

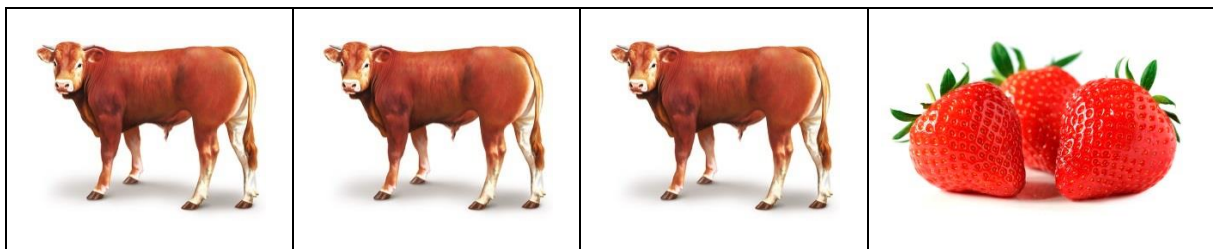
Moi-même, j'ai déjà pas mal agrandi la ferme de mon père, qui est passée de 45 vaches sur 12 hectares à 270 sur 60 hectares.

Je viens tout de même d'ouvrir un magasin qui me permettra d'améliorer mes revenus."

Voilà le discours de **Christine et Luc** qui ont une ferme à Natoye en Belgique, dans laquelle ils élèvent des vaches laitières et cultivent des fraises. Avec le lait, ils peuvent commercialiser de la glace, du beurre, des yahourts et des fromages.

Leur objectif est de traiter le moins possible avec des produits chimiques et de produire des aliments transformés de qualité pour les habitants de leur village.

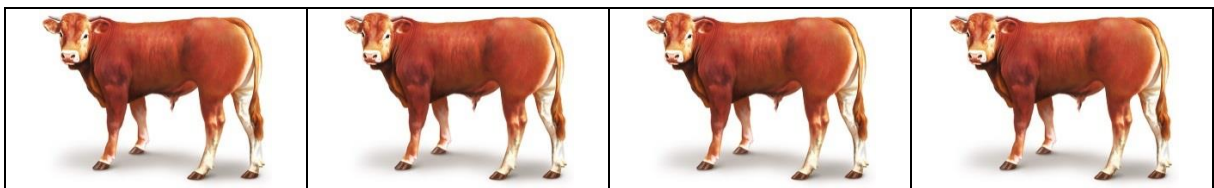
Ils ont des recettes uniques et des secrets de fabrication :) Même si leurs produits sont plus chers, les gens adorent ces goûts et reviennent à la ferme !



Michel Ramery est un riche entrepreneur du Nord de la France et est le gestionnaire de la ferme des milles vaches. Pourquoi s'appelle-t-elle comme ça ? Parce que c'est un élevage intensif de 500 vaches qui s'étendra à 1000 par la suite ! Lui et ses collègues sont persuadés que ce type d'exploitation est la réponse parfaite pour fournir du lait aux français.

Cette gigantesque exploitation fait peur aux autres fermiers du coin et les gens ne sont pas d'accord mais n'osent pas le dire trop fort... L'entreprise s'étend de plus en plus et Mathieu, le fils Ramery est sûr de vouloir la reprendre.

Ce modèle d'étable et de production empêche le bon développement des vaches qui deviennent des machines à produire et sont d'ailleurs traitées de manière automatisée, sans respect de l'animal. Les objectifs sont de produire toujours plus de lait, de faire toujours plus de chiffre et de tout contrôler autour de la ferme (déchets, climat, travaux, etc.) Jusqu'où iront les Ramery et leurs associés pour être plus productifs ?



À Madagascar, **Léonardine** vit avec son mari et ses 4 enfants. Elle cultive une parcelle dont elle attend le titre de propriété. En effet, la terre étant transmise de manière traditionnelle aucune protection juridique n'est prévue sans titre de propriété en cas d'achat par des investisseurs divers avec accord de l'état. L'association locale qui travaille pour le droit des familles paysannes l'aide dans ses démarches.

Celle-ci a aussi établi comme priorité de mettre en route des comités de plaidoyer locaux afin de faire entendre la voix des paysans et paysannes auprès des autorités.

Faniry travaille dur dans son champ pour cultiver du riz, du manioc et des cultures vivrières afin de nourrir sa famille en suffisance mais pour rien au monde elle ne laisserait sa terre partir.



En Belgique dans le Hainaut, **Clarisse et Hugues** ont commencé leur chèvrerie en 2012 avec quelques chevrettes et 3 mères. Clarisse arrête son travail à l'extérieur et suit une formation en fromagerie. Tous deux se consacrent entièrement à la chèvrerie, ainsi que leur fille et beau-fils et un employé à la fromagerie.

La chèvrerie se diversifie petit à petit. Le fils lance un élevage de cochon (nourrit au petit lait), quelques poulets et pintades ont aussi rejoint la ferme. Et bientôt, les lapins arriveront. Aujourd'hui, 120 chèvres produisent 175L de lait par jour et Clarisse est très enthousiaste de créer de nouveaux fromages et autres produits à base de lait de chèvre.

15.5 hectares de terrain boisé permettent que les chèvres soient un maximum à l'extérieur (dès que le temps est sec).

Les chèvres sont nourries à l'herbe fauchée et avec un mélange sans soja et avec un maximum de produits belges. Aucun intrant sauf du fumier.

Clarisse et Hugues portent beaucoup d'importance à la qualité de leurs produits et au bien-être du troupeau. Tout le lait transformé vient des chèvres de leur élevage. Les confitures des yaourts sont faites maison avec des fruits qu'ils achètent bio un maximum à de petits producteurs du coin.

Leurs produits sont commercialisés dans les boutiques bio ou les magasins artisanaux de la région ainsi que dans le magasin sur place avec d'autres produits locaux.



Mr Clarebout responsable de l'industrie de frites
Potatoes dans le Hainaut. Mes chiffres sont :

- Un chiffre d'affaires de 650 millions d'euros,
- 1.300 ouvriers et employés, 300 intérimaires, 250 sous-traitants, 2.000 agriculteurs qui nous vendent leur production de pommes de terre,
- Une entreprise familiale très exportatrice : 5 % de la production seulement sont vendus en Belgique (pas sous le nom de Clarebout, essentiellement sous des marques de grande distribution), 75 % en Europe et le reste au Moyen-Orient, en Amérique ou encore en Chine,
- Première unité de production créée en 1988,
- Ensuite, usine, centre logistique et site de stockage à Warneton -où nous poursuivons son extension-, stockage et frigo à Comines, stockage à Dixmude. Arrivée à Frameries en 2016 avec deux hangars de stockage de patates d'abord, bientôt un frigo, et dans un an ou deux (en fonction de la rapidité du permis) deux puis quatre lignes de production.
- 2.800 tonnes par jour à Frameries

Mais les riverains ne comprennent pas notre projet et veulent que nous leur rendions des comptes.

