



IXIMULEW

TERRE DE MAÏS : VAŁORISATION DE LA COMMUNAUTE PAR L'ALIMENTATION



trōcaire

Dans la cosmovision maya, Q'anil symbolise la graine de la vie : la croissance, la régénération de la terre et la force vitale créatrice. La plante de maïs - Ixim - est d'une importance capitale. En effet, de nombreuses communautés indigènes désignent le Guatemala sous son nom maya - Iximulew - qui signifie "terre de maïs". Les quatre couleurs du maïs indigène : blanc, jaune, rouge et noir, représentent les quatre points cardinaux de la croix maya.

Les partenaires, tels que l'Association pour la santé et le développement communautaire intégré générant du maïs (AGEMA) et l'Association pour le développement communautaire et indigène intégré (ADICI), sont particulièrement conscients de cet héritage et s'efforcent de récupérer les variétés indigènes de maïs, de haricots, de piments et de courges, face à la pression exercée pour adopter des variétés de maïs hybrides ou OGM. C'est un moyen de récupérer les connaissances et l'agriculture ancestrales, en respectant les cycles naturels du soleil et de la lune, et la production de médicaments naturels à partir des plantes cultivées dans les communautés.

ADICI, adopte une approche holistique du rétablissement de la communauté grâce à ses cuisines communes. Elles ont créé un espace où les femmes se réunissent pour apprendre et partager des recettes. Ces espaces ont également un but thérapeutique et pratique : les participantes encouragent les régimes alimentaires diversifiés en apprenant à préparer les aliments qu'elles cultivent dans les parcelles familiales, en partageant des recettes traditionnelles, en développant de nouvelles et en apprenant également les usages médicinaux des herbes et des épices comme la camomille, la cannelle et l'herbe de la rue.

Plus important encore, les cuisines communes sont devenues des espaces où les femmes peuvent parler en toute sécurité de questions qui les touchent directement, notamment la violence sexuelle / violence basée sur le genre et la discrimination. ADICI est devenu un leader dans la région pour la promotion des



Figure 1 & 2 : Participants à la cuisine commune d'ADICI. Photo avec l'aimable autorisation de l'ADICI.



processus de guérison auprès des femmes survivantes du conflit armé interne et des manifestations contemporaines de la violence sexuelle. Cette vision est présente dans tous les aspects de leur travail.

Dans la communauté de Maria Auxiliadora, en Alta Verapaz, la cuisine communautaire a connu un tel succès que 20 femmes se sont organisées pour obtenir la propriété collective d'un terrain, sur lequel elles construiront une maison pour dispenser des soins thérapeutiques et développer la conception et la transformation de leurs produits. Ces initiatives contribuent non seulement à redonner de la valeur aux aliments sauvages et traditionnels aux yeux de la communauté, mais aussi à renforcer et à réparer le tissu social.

CONTEXTE DU PAYS :



Le Guatemala est un pays d'Amérique centrale dont la population est estimée à 14,9 millions d'habitants. La proportion de personnes indigènes est estimée entre 40% ou plus de 60% bien que ces chiffres soient largement contestés en raison des controverses entourant le déroulement du dernier recensement (2018).



60% de la population vit dans la pauvreté (avec un revenu inférieur à 2 dollars US par jour). Ce chiffre passe à 80 % pour la population indigène, dont 21 % vivent dans l'extrême pauvreté, avec un revenu inférieur à 1 dollar par jour.



47% des enfants de moins de cinq ans souffrent de malnutrition. Ce chiffre passe à 66 % au sein de la population indigène.



80 % des terres qui pourraient être utilisées pour l'agriculture sont concentrées dans les mains de 20 % de la population et 20 % des terres sont disponibles pour 80 % de la population.



Au Guatemala, les femmes continuent de connaître une plus grande insécurité que les hommes en termes de propriété foncière, puisque seulement 7,8 % des terres sont détenues par des femmes.



C'est le 7^{ème} pays le plus vulnérable au monde aux catastrophes naturelles, notamment les tremblements de terre, les éruptions volcaniques, les glissements de terrain, les inondations dues aux tempêtes tropicales/ouragans et la sécheresse.

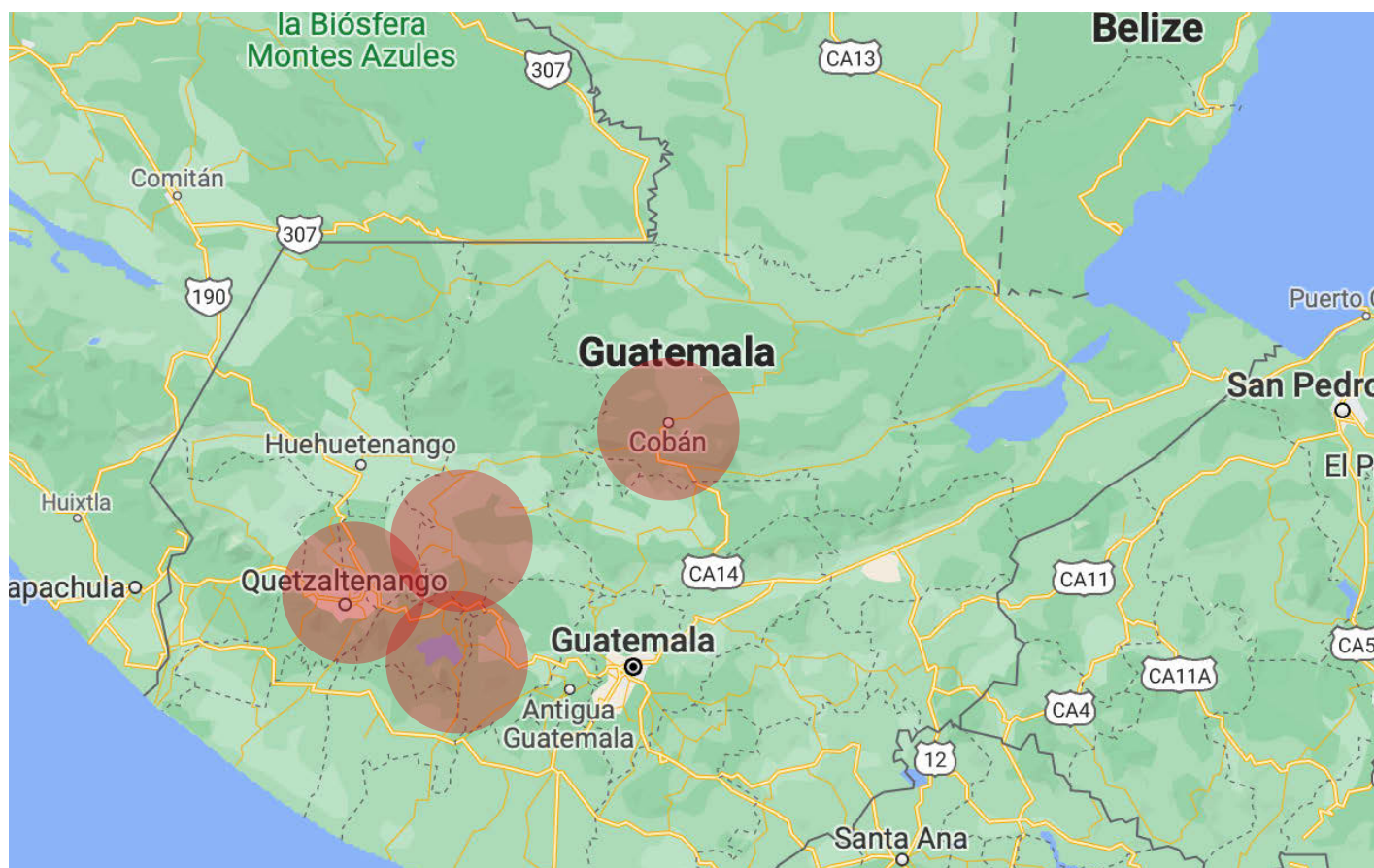


Figure 3 : Carte du Guatemala et des zones d'intervention de Trócaire Source : Googlemaps.com



LES PROJETS DE TRÓCAIRE AU GUATEMALA :

Trócaire s'efforce de garantir aux familles et aux communautés des droits sûrs en ce qui concerne leurs terres ainsi que leurs autres ressources naturelles. Avec ses partenaires, Trócaire s'efforce d'améliorer les moyens de subsistance et la sécurité alimentaire en promouvant des pratiques agroécologiques et en rétablissant la diversité agricole et alimentaire dans les départements de Quetzaltenango, San Marcos, Alta Verapaz, Chimaltenango, Totonicapán, Sololá, par la récupération d'aliments sauvages et traditionnels.

Comment Trócaire et ses partenaires récupèrent-ils et protègent-ils les aliments sauvages et traditionnels ?

Les initiatives de Trócaire en matière de sécurité alimentaire et de moyens de subsistance comprennent des efforts visant à récupérer les aliments sauvages et traditionnels tant au niveau de la production que de la consommation. Quatre organisations partenaires - ADICI AGEMA, le réseau Ku'chubal, l'Association pour le développement communautaire (SERJUS) et le Réseau national pour la défense de la souveraineté alimentaire au Guatemala (REDSAG) soutiennent principalement les communautés indigènes des hauts plateaux guatémaltèques :

1. Culture de variétés alimentaires traditionnelles et sauvages ;
2. Création de banques de semences communautaires ;
3. Récupérer des recettes et des pratiques pour la consommation de ces aliments ;
4. Produire des produits à "valeur ajoutée" qui peuvent être vendus sur les marchés locaux et nationaux.
5. Plaidoyer pour des lois qui protègent leurs droits aux ressources naturelles et à la biodiversité génétique.

Les partenaires travaillent avec 374 familles, les aidant à développer des jardins familiaux et des terres agricoles.



1. LA CULTURE DE VARIÉTÉS ALIMENTAIRES TRADITIONNELLES ET SAUVAGES

Les partenaires de Trócaire aident les familles à adopter des techniques de cultures multiples qui peuvent fournir de la nourriture toute l'année, y compris des aliments sauvages et traditionnels tels que le maïs indigène, les haricots, les courges, l'amarante, les fruits tropicaux et les légumes verts feuillus.

ADICI, basée à Cobán en Alta Verapaz, le département qui a le taux de malnutrition le plus élevé de tout le pays, travaille avec les femmes à la création de petits jardins familiaux en utilisant des pratiques agroécologiques. Ils encouragent particulièrement la valorisation des nombreux verts feuillus et des feuilles de légumes, comme celles du Chaya ou du

yucca (manioc), qui sont de bonnes sources de fer et de protéines dans un contexte où la viande est souvent trop chère pour être consommée régulièrement par la plupart des familles. Ils encouragent également les familles à cultiver des herbes et des épices indigènes, comme la cannelle et l'achiote (annatto - *Bixa orellana*), dans leurs jardins, car elles peuvent être utilisées pour la cuisine, à des fins médicinales et vendues sur les marchés locaux.

AGEMA travaille également avec les familles pour créer des jardins qui intègrent des cultures et des animaux indigènes dans les pratiques agricoles. Grâce à des ateliers, des démonstrations, des actions de sensibilisation et une école *campesino*¹, ils encouragent les familles, les communautés et les écoles à adopter des pratiques agroécologiques, notamment la polyculture, l'utilisation d'engrais et de pesticides naturels et l'utilisation de semences indigènes.



Figure 4 : Plants d'amarante poussant à Alta Verapaz. Photo avec l'aimable autorisation de l'ADICI



FOCALISATION SUR LES ALIMENTS SAUVAGES :

(*Amaranthus*), une céréale très nutritive originaire d'Amérique centrale. L'amarante est riche en fibres et en protéines, ainsi qu'en micronutriments importants, notamment en manganèse, magnésium, phosphore et fer. Ses graines sont polyvalentes et peuvent être utilisées comme alternative aux produits à base de blé tels que la farine ou les pâtes.



¹ Terme latino-américain désignant un paysan

2. CRÉATION DE BANQUES DE SEMENCES COMMUNAUTAIRES

AGEMA, REDSAG et SERJUS se sont efforcés d'encourager les familles et les communautés à collecter et à conserver leurs semences dans des banques de semences communales. Les bureaux d'AGEMA stockent actuellement 20 variétés de cultures indigènes, notamment des variétés de maïs, de haricots et d'herbes indigènes telles que le chipilín (*Crotalaria longirostrata*), l'apazote (*Dysphania ambrosioides*) et la rue (*Ruta graveolens*), collectées auprès des communautés locales.

REDSAG et SERJUS ont travaillé sur le concept de souveraineté alimentaire à travers la promotion des banques de semences et des foires aux semences, la recherche, les bulletins populaires, les ateliers et les actions de plaidoyer auprès des communautés et des institutions gouvernementales. Ils soulignent la nécessité de banques de semences locales pour les variétés indigènes et l'importance de veiller à ce que le secteur agricole guatémaltèque ne soit pas inondé d'organismes génétiquement modifiés (OGM).

3. RÉCUPÉRER UNE CULTURE CULINAIRE

Dans leurs cours de cuisine, leurs ateliers et leurs cuisines communes, le réseau Ku'chubal et ADICI travaillent avec les familles pour retrouver des recettes à base d'aliments sauvages et traditionnels et apprendre de nouvelles utilisations de céréales telles que l'amarante, notamment des recettes d'*atoles* (boissons chaudes traditionnelles à base de maïs), de pain et de crêpes à base de farine d'amarante (une alternative sans gluten à la farine de blé). Nombre de ces aliments et recettes sont tombés en désuétude et ont été remplacés par des aliments importés plus génériques et commercialisés.



Figure 5 : Participants des communautés travaillant avec l'ADICI apprenant à faire du pain artisanal. Photo reproduite avec l'aimable autorisation d'ADICI.

4. PRODUIRE DES PRODUITS À “VALEUR AJOUTÉE”

Le réseau Ku’chubal est devenu expert dans la création de marchés locaux et nationaux pour les produits biologiques et agroécologiques. En travaillant avec les familles et les communautés locales pour cultiver l’amarante, ils vendent de l’amarante brute, de la farine d’amarante et de l’amarante coupée à travers le pays. Le réseau Ku’chubal a également élaboré des livres de recettes et organise des ateliers de cuisine pour que les familles puissent apprendre de nouvelles façons de cuisiner ces aliments.



Figure 6 : Emballage d’amarante “éclatée” Photo reproduite avec l’aimable autorisation du réseau Ku’chubal.

5. ACTIONS DE PLAIDOYER

De nombreuses communautés que Trócaire soutient vivent sous la menace constante d’une expulsion en raison d’injustices historiques et contemporaines dans la répartition des terres. Par conséquent, les efforts visant à garantir la sécurité alimentaire des communautés vont de pair avec les efforts visant à protéger les droits des petits agriculteurs et des communautés autochtones sur les terres, les ressources et la biodiversité locale.

Les partenaires de Trócaire ont eu recours à des manifestations et à des actions en justice pour s’opposer aux initiatives qui tentent de privatiser les semences indigènes, et pour rejeter les réglementations qui autorisent la commercialisation d’organismes génétiquement modifiés (comme le Règlement technique sur la biodiversité des organismes génétiquement modifiés à usage agricole). Les partenaires ont également plaidé en faveur d’une nouvelle “loi pour la protection de la biodiversité”, qui inclut la protection des semences indigènes.

IMPACTS



374 familles ont des jardins familiaux et des terres agricoles avec une variété de cultures.



Élément agroécologique de la diversité : Les familles font preuve d'une augmentation de l'utilisation des pratiques agroécologiques, les ménages dirigés par une femme et les ménages dirigés par un homme utilisant en moyenne 4,5 pratiques agricoles durables, y compris la diversification des cultures et la consommation d'aliments sauvages et traditionnels.



Sécurité alimentaire : Toutes les familles participantes ont amélioré leur niveau de sécurité alimentaire en deux ans.



Diversité alimentaire : Les familles ont augmenté de manière significative le nombre de groupes d'aliments consommés régulièrement et ont eu accès à une plus grande diversité car elles produisent certains aliments pour la consommation quotidienne dans les jardins familiaux tels que le maïs, les haricots, le taro, la courge et la patate douce.



Diversité des cultures : Les participants du réseau Ku'chubal ont semé huit types de céréales, qu'ils commercialisent, ainsi que de l'amarante, des arbres fruitiers et des légumes. Ils plantent également du cacao qu'ils transforment, emballent et vendent. Ils ont des haricots, du maïs, des courges, du yucca, du taro et des herbes aromatiques.



Commercialisation : Le réseau Ku'chubal encourage également les entreprises économiques et a mis en place ses propres marchés pour que les membres puissent vendre leurs

produits dans les communautés locales. Ils vendent également des produits agroécologiques sur les marchés régionaux et ont négocié la propriété de terres pour construire des usines de transformation alimentaire.



Accès au marché : AGEMA a négocié et obtenu l'autorisation d'utiliser un espace dans le marché local d'Ixtahuacán, Sololá, où les familles peuvent vendre leurs produits agroécologiques (ex. champignons et œufs) les jeudis et dimanches.



Banques de semences : AGEMA a soutenu avec succès la création de quatre banques de semences communautaires et d'une banque de semences institutionnelle. Le réseau Ku'chubal a soutenu la création de cinq banques de semences communautaires en coordination avec REDSAG. L'ADICI travaille avec les familles pour collecter et sauvegarder leurs semences et dispose d'une petite banque de semences dans ses bureaux centraux.



Succès du plaidoyer : Les partenaires et les communautés ont présenté des propositions publiques sur les politiques relatives au droit à l'alimentation et à la sauvegarde collective des ressources génétiques des connaissances ancestrales, ainsi qu'à la conservation, la protection et l'utilisation durable de la biodiversité.



COVID-19 : La pandémie a créé de graves difficultés pour les familles et les communautés en termes de sécurité alimentaire. Les familles qui ont adopté des pratiques agroécologiques, en particulier celles axées sur la diversification des cultures et l'incorporation d'aliments sauvages et traditionnels dans leur régime alimentaire, ont mieux résisté à la crise, notamment à la hausse des prix des denrées alimentaires de base. D'un autre côté, avec les restrictions sur les déplacements et la fermeture des marchés, de nombreuses familles n'ont pas pu vendre leur production excédentaire et les revenus des ménages ont donc été affectés.

SITES WEB DES PARTENAIRES :

ADICI : <https://www.adicicoban.org>

AGEMA : <http://asociacionagama.blogspot.com>

Red Ku'chubal : <https://www.kuchubal.org>

REDSAG : <https://www.redsag.org>

Serjus : <http://www.serjus.org.gt>

