

SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

La souveraineté alimentaire est le droit des peuples, des communautés et des pays de définir, dans les domaines de l'agriculture, du travail, de la pêche, de l'alimentation et de la gestion forestière, des politiques écologiquement, socialement, économiquement et culturellement adaptées à leur situation unique. Elle comprend le droit à l'alimentation et à la production d'aliments, ce qui signifie que tous les peuples ont le droit à des aliments sûrs, nutritifs et culturellement appropriés et aux moyens de les produire et qu'ils doivent avoir la capacité de subvenir à leurs besoins et à ceux de leurs sociétés."

La souveraineté alimentaire est avant tout un droit international qui redonne aux Etats et aux groupes d'Etat le pouvoir de mettre en place des politiques agricoles qui soient les mieux adaptées à leurs populations et cela sans que cela n'ait d'impact négatif sur les populations d'autres pays. La souveraineté alimentaire se positionne en réaction face l'organisation actuelle des marchés agricoles mise en œuvre par l'OMC.

Il ne faut pas confondre la souveraineté alimentaire avec :

- **La sécurité alimentaire** : « La sécurité alimentaire est assurée quand toutes les personnes, en tout temps, ont économiquement, socialement et physiquement accès à une alimentation suffisante, sûre et nutritive qui satisfait leurs besoins nutritionnels et leurs préférences alimentaires pour leur permettre de mener une vie active et saine ». (Sommet mondial de l'alimentation, 1996)
- **L'autosuffisance alimentaire** : « Possibilité pour un pays de subvenir aux besoins alimentaires de son peuple par sa seule et propre production. », wiktionnaire., <http://fr.wiktionary.org>

La souveraineté alimentaire nécessite :

- d'assurer des prix agricoles couvrant les coûts de production et permettant aux agriculteurs de vivre décemment de leur travail. Cela passe par le droit d'utiliser les droits de douanes et les quotas pour se protéger des importations à bas prix. Cela passe aussi par le droit pour chaque pays/région de définir ce qui est produit sur son territoire, et ce qui y rentre [...];
- de garantir l'accès des populations agricoles à la terre, aux semences, aux crédits, à l'eau... [...] Cela implique notamment la promotion des cultures destinées aux marchés locaux et régionaux ;
- de permettre aux pays d'imposer des règles qui favorisent une agriculture familiale, destinée en priorité à l'alimentation des populations locales et régionales, et qui préservent l'environnement, la biodiversité et la santé des consommateurs ;
- de soutenir les efforts des agriculteurs et de leurs organisations, qui ont des politiques, des méthodes de production et de commercialisation qui contribuent à répondre aux attentes des populations et respectent l'environnement.

Comme expliqué plus haut, le concept de souveraineté alimentaire est aussi et avant tout un droit des populations, et particulièrement des populations rurales et agricoles. En effet, la souveraineté alimentaire ne pourra être atteinte de manière durable au niveau de toute la population d'une région si celle des familles paysannes n'est pas rencontrée.

Source : *Plate-forme Souveraineté alimentaire*

Piliers de la souveraineté alimentaire :

6 piliers ont été définis par les nombreuses organisations qui défendent le droit à la souveraineté alimentaire. Ils sont issus d'un document élaboré à Nyéléni en 2007 :

1. La priorité donnée à l'alimentation des populations :

- insiste sur le droit de chacun à l'alimentation;

- rappelle que les aliments sont plus qu'un produit de consommation.
2. La valorisation des producteurs d'aliments :
 - appuie le droit de produire des aliments;
 - soutient les moyens de subsistance durables.
 3. L'établissement de systèmes locaux de production :
 - place les fournisseurs et les consommateurs au centre du processus décisionnel;
 - rejette le dumping et l'aide alimentaire inappropriée;
 - résiste à la dépendance envers les transnationales.
 4. Le renforcement du contrôle local :
 - place les commandes entre les mains des fournisseurs d'aliments locaux;
 - reconnaît l'importance d'habiter et de partager les territoires;
 - rejette la privatisation des « ressources naturelles ».
 5. La construction des savoirs et savoir-faire :
 - s'inspire du savoir traditionnel;
 - utilise la recherche pour appuyer et transmettre ce savoir aux générations à venir;
 - rejette les technologies qui minent ou contaminent les systèmes alimentaires locaux.
 6. Le travail avec la nature :
 - applique les contributions de la nature aux systèmes alimentaires durables;
 - maximise la résilience;
 - rejette les méthodes de production monoculturelles, industrialisées.

Source : <http://foodsecurecanada.org/sites/foodsecurecanada.org/files/6%20pillars%20french.pdf>, consulté le 29/11/2012.

AGROFORESTERIE

L'agroforesterie est un système dynamique de gestion des ressources naturelles reposant sur des fondements écologiques qui intègrent des arbres dans les exploitations agricoles et le paysage rural et permet ainsi de diversifier et maintenir la production afin d'améliorer les conditions sociales, économiques et environnementales de l'ensemble des utilisateurs de la terre.

Source : *Icraf, International Centre for Research in Agroforestry.*

AGRICULTURE PAYSANNE

Les 10 principes de l'agriculture paysanne tels que communément acceptés sont repris ci-dessous :

1. répartir la production afin de permettre au plus grand nombre d'accéder au métier et d'en vivre ;
2. être solidaire des paysans des autres régions du monde ;
3. respecter la nature ;
4. valoriser les ressources abondantes et économiser les ressources rares ;
5. rechercher la transparence dans les actes d'achat, de production, de transformation et de vente des produits agricoles ;
6. assurer la bonne qualité gustative et sanitaire des produits ;
7. viser le maximum d'autonomie dans le fonctionnement des exploitations ;
8. maintenir l'agrobiodiversité ;
9. raisonner toujours à long terme et de manière globale ;
10. rechercher les partenariats avec d'autres acteurs du monde rural.

Source : *Confédération paysanne*

SEMI DIRECT

Le semi direct désigne une technique culturale simplifiée utilisée en agriculture ou en sylviculture basée sur l'introduction directe de la graine dans le sol, sans passer par le travail du sol dans le cas de l'agriculture, ni par la mise en culture en pépinière dans le cas de la sylviculture

Source : Wikipedia

MILPA

La technique agricole mixte de cultures complémentaires, dite des trois sœurs, représente les trois principales cultures pratiquées traditionnellement par diverses ethnies amérindiennes d'Amérique du Nord et d'Amérique centrale : la courge, le maïs et le haricot grimpant (habituellement le haricot tépari ou le haricot commun).

Source : Wikipedia

CULTURE ASSOCIÉE

Certaines plantes poussent mieux, ou moins bien, au voisinage d'autres plantes, notamment par un phénomène nommé allélopathie. Certaines plantes vivent en symbiose, d'autres s'entraident... Elles sont alors dites plantes compagnes ou plantes amies. L'association volontaire de ces espèces par l'homme est appelée culture associée, ou encore compagnonnage botanique. Ce type de mise en cultures, permet de mieux polliniser, de stimuler et protéger efficacement les plantes cultivées, de divers parasites, micro-organismes et maladies. La qualité et les rendements productifs sont alors meilleurs. L'association de cultures offre bien d'autres avantages. Les écosystèmes peuvent être facilement régénérés et protégés. On peut ainsi désherber un jardin grâce à ce système d'association végétale. Par exemple, la pomme de terre plantée en forte densité, supprimera le liseron, une plante invasive.

Source : ekopedia.org