

PUBLISCOPIE



**FAIR
TRADE
ON
BOARD**

© BTC-CTB

SUPPLÉMENT COMMERCE ÉQUITABLE

SEMAINE DU COMMERCE ÉQUITABLE

DU 1 AU 11 OCTOBRE 2014

FAITES LA DIFFÉRENCE, ACHETEZ ÉQUITABLE !

WWW.SEMAINEDUCOMMERCEEQUITABLE.BE



LA COOPÉRATION
BELGE AU DÉVELOPPEMENT **.be**

Faites la différence, achetez équitable !



Le 1^{er} octobre prochain marquera le début de la 13^e édition de la Semaine du commerce équitable. Pendant dix jours, ce commerce respectueux de l'Homme et de l'environnement sera mis à l'honneur partout en Belgique.

C'est aussi le moment idéal pour faire le point. Quelles sont nos habitudes de consommation équitable ? Quels produits trouve-t-on dans les rayons ? Existe-t-il également des produits équitables de chez nous ?

Le commerce équitable...

Commerce équitable, agriculture biologique, production locale (circuits courts), transition énergétique : l'économie durable a clairement le vent en poupe. En tant que consommateurs, nous accordons toujours plus d'importance aux conditions sociales et écologiques de production des biens que nous achetons. Et, sur ce plan, le commerce équitable joue un rôle de pionnier. Environ 85 % des Belges ont déjà entendu parler du commerce équitable, mais seuls 54 % achètent au moins un produit par an. Ensemble, nous pouvons faire bien mieux. L'avenir du commerce équitable est entre nos mains de consommateurs. En achetant un produit issu du commerce équitable, nous avons le pouvoir d'améliorer les conditions de vie des petits producteurs et de lutter en faveur d'un commerce mondial plus juste.

... un secteur en pleine évolution

Le commerce équitable, c'est aussi du plaisir, des produits délicieux et originaux. Nous connaissons tous les bananes, le café et le chocolat Fair Trade, mais quid des préservatifs, des bijoux, du smartphone ou de la vodka équitable ? Ou encore des produits provenant de producteurs européens qui commencent, eux aussi, à conquérir les rayons de nos magasins ? Le lait de nos régions, la tapenade grecque, le sirop de Liège ou encore la confiture existent maintenant en « version équitable ». Et le secteur du tourisme voit, lui aussi, des initiatives équitables et solidaires se développer.

Vous aussi, vous participez, n'est-ce pas ?

Durant la Semaine du commerce équitable, des activités ludiques et éducatives seront organisées dans toute la Belgique.

Presser soi-même du jus équitable en pédalant, faire du lèche-vitrine « équitable », prendre un petit-déjeuner, participer à une dégustation de produits équitables... ce ne sont là que quelques exemples des actions prévues ! Vous trouverez très certainement une activité qui vous plaît dans le programme présenté en dernière page de ce supplément ou encore sur le site:

www.semaineducommerceequitable.be.

Faites, vous aussi, la différence en achetant les produits équitables !

La Semaine du commerce équitable est une initiative du Trade for Development Centre – un programme de la CTB, l'agence belge de développement – en collaboration avec les principaux acteurs du secteur.

Le Trade for Development Centre a pour objectif de promouvoir un commerce équitable et durable, et d'améliorer l'accès au marché des micro-, petites et moyennes entreprises établies dans les pays du Sud.

Les chiffres utilisés proviennent d'un sondage d'opinion réalisé en juillet 2014 par Dedicated Research, pour le compte du Trade for Development Centre.

Cette publiscopie est une réalisation de Roularta Publishing pour le Trade for Development Centre de la CTB, Rue Haute 147, 1000 Bruxelles. Tél: 02 505 37 46.

Editeur responsable: S. Van Iseghem

Rédaction: Laurence D'Hondt et le Trade for Development Centre de la CTB

Coordination: C. Specen-Berry

Régie publicitaire: Roularta Media (Zellik). Tél: 02 467 58 82

Chic, choc et 'fair'

Alcool, bijoux, préservatifs : les produits équitables s'émancipent dans tous les 'sens'.

Le temps où les produits 'fair' étaient confinés dans des magasins spécialisés, connus seulement par un public de militants, semble révolu. Désormais les produits 'fair' se dégustent comme une glace, se portent tels d'élégantes parures ou se plaisent à enivrer les sens.

Personne n'ignore la célèbre marque Ben & Jerry's. Au moment où les deux frères se sont lancés dans la crème glacée, soit en 1978, le commerce équitable était encore dans les limbes. En précurseurs d'une conscience à venir, Ben & Jerry's ont très tôt affiché leur désir de choisir des produits de qualité, respectant l'environnement et ceux qui y travaillent. C'est donc naturellement qu'ils se sont tournés vers le commerce équitable. Leur premier produit équitable a été le café, puis la vanille et le cacao, autant de secteurs agricoles sensibles, où les conditions de travail y sont souvent abusives. Cette *success story* américaine démontre plus qu'aucune autre à quel point il est possible de faire rimer succès mondial avec respect des petits producteurs et des méthodes de culture traditionnelle.

Mais si les enfants peuvent goûter au plaisir des sens qu'offre une glace équitable, les femmes peuvent elles aussi s'offrir un plaisir esthétique et... équitable. Les bagues, bracelets ou parures de la jeune créatrice An Kindermans sont fins, élégants, sobres et n'ont rien à envier aux bracelets, bagues et parures que l'on trouve sur le marché du bijou alliant classicisme et créativité. La seule différence : An n'utilise, pour laisser libre cours à sa créativité, que de l'or extrait dans des conditions

'équitables'. Grâce à une licence accordée par Max Havelaar, la créatrice peut même estampiller ses créations du label Fair-trade, assurant à celui qui aura la joie de porter de l'or, qu'il n'aura pas été extrait au mercure et dans des conditions absolument dégradantes pour l'orpailler. L'éclat du bijou porté n'en sera que rehaussé !

Côté fin de soirée, il est désormais également possible de la terminer 'équitablement'. En effet, rien n'empêche à présent celui qui a envie de finir sa soirée en sirotant un alcool fort de choisir une... FAIR Quinoa Vodka. Des distillateurs français et des agriculteurs andins se sont longuement consultés pour réaliser ensemble cette vodka unique marquée par le goût singulier et prisé du quinoa. De même, le FAIR Rum ne perd-il rien en saveur, ni en force, s'il est élaboré à partir de sucre de canne cultivée dans le respect des méthodes de l'agriculture traditionnelle. Avec ses 5 ans d'âge, mûri dans des fûts en chêne, le FAIR Rum assure au consommateur une variation aromatique rare et profonde. Mais l'équitable peut même devenir un choix intime. Les préservatifs de Fair Deal Trading sont fabriqués en Allemagne à partir de latex provenant d'une plantation d'hévéa certifiée FSC au sud de l'Inde. Ils garantissent une rémunération équitable aux récolteurs et une neutralité en matière d'émission de CO₂. Devenant ainsi synonyme de plaisirs sensuels les plus privés, le produit équitable a décidément quitté l'univers des étagères poussiéreuses.



Préservatifs équitables - ® French Letter Condoms



Succès mondial et commerce équitable vont de pair.
® Ben & Jerry's



Vodka équitable faite à base de Quinoa des Andes -
® Fair Spirits

Le commerce équitable n'est plus seulement une affaire Nord/Sud

Désormais, nos magasins proposent des produits équitables issus de l'agriculture paysanne du Nord : sirop de Liège, confiture de groseilles à maquereau, tapenades grecques, pâtes anti mafia... Les clients européens veulent soutenir 'leurs' paysans dans un esprit de « commerce équitable ».

Le commerce équitable doit-il se limiter aux produits qui viennent des pays du Sud ? La question est toujours débattue. Certains comme la célèbre association Max Havelaar estiment que cet outil important pour combattre la pauvreté dans le Sud doit être réservé aux plus pauvres de la planète afin qu'il garde toute sa 'force de frappe'. D'autres, – quelque 54 % des Belges selon un sondage du Trade for Development Centre –, pensent que le concept peut être élargi à des producteurs du Nord qui rencontrent eux aussi d'énormes difficultés. Mais les faits sont là : les produits équitables venant du Nord commencent à conquérir notre marché.



Des tapenades grecques sont désormais estampillées "équitable"
© Ethiquable

L'un des événements déclencheurs a été la colère des producteurs de lait. En 2009, certains fermiers, excédés de constater qu'ils vendaient leur lait 10 % moins cher que leur coût de production, se sont mis à le verser à grands seaux dans les champs. Une opération médiatique qui a frappé les esprits et donné naissance à Fairebel, le premier label d'un lait solidaire belge. Fairebel garantit aux producteurs 10 cents, par litre de lait, de plus que le prix du marché. Dans la foulée de Fairebel, les magasins Biosano se sont associés à la coopérative Biomelk pour proposer un autre lait 'équitable': Biodia. Si des initiatives similaires avaient déjà vu le jour dans d'autres pays d'Europe, c'est en France qu'elles ont été les plus nombreuses. Paysans d'Ici, une gamme de produits lancée par la société française Ethiquable et soutenue par la puissante Confédération paysanne, a ainsi encouragé des dizaines de producteurs à vendre les richesses de l'agriculture hexagonale sur les marchés du pays.

De son côté, la Belgique a aussi multiplié l'offre de produits équitables venus de ses propres régions. L'association « Boeren uit het noorden » propose à présent des produits issus de la brasserie, tandis qu'Ethiquable vient de choisir le réseau Oxfam-Magasins du monde pour lancer sa nouvelle gamme de produits équitables européens sur le marché belge. Intitulée Terra Etica, cette

gamme veut donner un coup de fouet à la dimension Nord/Nord du commerce équitable. Quatre produits sont désormais en vente dans les magasins du monde Oxfam. Les deux premiers proviennent du terroir belge : le sirop de Liège, un produit unique né à une époque où le sucre était rare, obligeant à trouver des moyens pour le conserver tout au long de l'année. Réalisé avec des pommes et des poires du pays, le sirop nécessite une cuisson longue mais chronométrée. Le second produit est la confiture de groseilles à maquereau, un fruit qui pousse sur un arbuste de petite taille présent dans nos régions.



Sirop de Liège équitable - © Ethiquable

Les autres produits sont des tapenades à base d'olives Kalamata de Grèce, plus précisément de l'île d'Evia. Ces oliviers de montagne produisent des olives aromatisées par la présence d'orangers et sont fertilisés naturellement par les chèvres qui broutent les plantations. Enfin, venant bientôt d'Italie, les 'pâtes anti mafia' qui devraient susciter un intérêt médiatique en raison de leur dimension éthique : l'organisation de commerce équitable Solidale Italiano lance en effet des produits cultivés sur des terres confisquées à la mafia...



Des produits équitables venant des paysans français - © Ethiquable

Le tourisme est entré dans l'ère du commerce équitable

Le voyage touristique peut être l'occasion de faire un choix éthique : celui du respect de la nature et de la culture, mais aussi du partage des ressources économiques générées par l'activité touristique. L'offre proposée par les acteurs de ce nouveau tourisme se multiplie. Tour d'horizon d'un secteur en pleine expansion.

Le commerce équitable est un concept qui est entré dans les mœurs. Il n'est plus un rayon de thé ou de café dans un supermarché qui n'ait désormais son produit équitable. Pour la plupart des gens, ce terme est le gage d'un meilleur respect des conditions de travail et de l'environnement des petits producteurs. C'est un terme intégré, compris. Le concept 'équitable' s'applique aussi à d'autres secteurs tels que les produits artisanaux ou textiles, mais c'est dans le domaine du marché du voyage que son développement est le plus étonnant et le plus récent. Depuis quelques années, il est en effet possible de réserver un voyage dans le cadre de ce qu'on appelle de manière générale, le 'tourisme responsable'. L'idée de base reste la même : le touriste choisit de 'consommer' son produit, c'est-à-dire le voyage dans le cadre du

respect des populations locales ainsi que de leur environnement naturel, social et culturel.

Une définition variable

Suivant l'accent que l'on met sur certains aspects du voyage, le 'tourisme responsable ou durable' peut prendre différentes appellations : 'écotourisme' si le voyage est orienté vers la nature et l'environnement, 'tourisme équitable' s'il veut davantage mettre l'accent sur la juste rétribution des communautés d'accueil ou 'tourisme solidaire' s'il s'attache surtout à financer des projets de développement. Le monde du 'tourisme responsable' est une planète nouvelle qui ne cesse de se professionnaliser, – même si, aux yeux du grand public, il est souvent confondu avec un voyage 'chantier' où des travaux d'intérêt général sont réalisés bénévolement et collectivement. Pour lever la confusion, la plateforme Altervoyages multiplie les opérations de communication visant à expliquer ce qu'est le 'tourisme durable' et ses principes de base : un partenariat direct et équitable entre les opérateurs du Nord et du Sud, une participation active et autonome des communautés locales à l'élaboration et à la gestion des affaires touristiques, une rétribution équitable du travail fourni par les communautés d'accueil et enfin, le respect des ressources



Cours de pêche au Lac Ahémé au Bénin - © TDC

naturelles et du patrimoine culturel. En d'autres termes, il sera entre autres attendu d'un touriste 'durable' qu'il ne consomme pas plus d'eau que nécessaire dans une région désertique, qu'il n'emporte pas dans son sac quelques carrés de mosaïques romaines découvertes au hasard d'une promenade en Méditerranée... Les opérateurs touristiques du Nord veilleront de leur côté à ce que les communautés locales participent activement à l'accueil du touriste et qu'elles soient rémunérées correctement afin qu'un cercle vertueux s'installe entre les populations et leurs 'invités' et qu'à travers eux, deux mondes se rencontrent de manière respectueuse et positive.

Le Bénin, pionnier en matière de tourisme écologique

Mais rien de plus éclairant qu'un exemple : Eco-Bénin est une de ces ONG pionnières dans le domaine, puisqu'elle est active depuis 1999 dans 'l'écotourisme communautaire'. Eco-Bénin utilise l'écotourisme comme pilier économique du développement des communautés locales, que ce soit dans des régions où les revenus traditionnellement liés à la pêche ou à l'agriculture sont en baisse, ou dans des localités disposant d'un patrimoine naturel et culturel menacé de disparition. Une dizaine de projets se sont développés à travers le pays. Avec l'aide des Coopérations au développement française, allemande, néerlandaise, belge et italienne, des gîtes et des écolodges ont vu le jour sur tout le territoire, y compris dans des zones touristiquement peu fréquentées comme les villages de pêcheurs du lac Ahémé. Voyager entre ces différents lieux se fait généralement en transports en commun. Mais

le fil rouge de ces projets est la rencontre avec les populations à travers le partage de certaines activités comme la pêche ou la réalisation d'un travail de tissage. L'existence d'Eco-Bénin repose ainsi sur l'énergie des communautés, lesquelles recueillent aussi les fruits financiers de leurs initiatives et de leurs investissements, par le biais de l'hôtellerie, de la vente des produits locaux, comme le fonio (la céréale la plus ancienne d'Afrique) ou encore de l'artisanat. Eco-Bénin tente de conserver une partie de ses revenus (de 10 à 25 %) pour développer des projets susceptibles d'atteindre les plus démunis, comme la construction de latrines dans les villages et écoles les plus éloignés. L'organisation propose également aux voyageurs de replanter des arbres pour contribuer à absorber la débauche de CO₂ envoyé dans les airs lors de leur déplacement jusqu'en Afrique. Afin de rassurer le touriste sur le sérieux de ce nouveau type de tourisme, le Trade for Development Centre (un programme de la CTB, l'Agence belge de Développement) a soutenu avec Eco-Bénin et la fédération béninoise de tourisme solidaire (FBO-TRS) la mise en place d'un système de 'certification en tourisme équitable', délivré aux meilleurs projets et inspiré par un modèle sud-africain. Le Bénin est ainsi en train de se placer comme leader de l'écotourisme en Afrique francophone subsaharienne...

Un second exemple est la *Honeyguide Foundation*, une ONG basée en Tanzanie, créée en 2007, qui a pour objet la protection des ressources naturelles et l'amélioration des conditions de vie des populations locales, à travers un partenariat 'équitable'. Chaque mem-



Eléphant migrant du Nord de la Tanzanie à la recherche d'eau et de nourriture - © Honeyguide Foundation

bre fondateur de l'ONG a apporté au projet son expérience dans l'industrie touristique ou dans la conservation de la nature, réalisant ensemble que beaucoup d'entreprises touristiques espéraient devenir *eco-friendly* et tentaient de penser leurs projets de développement dans le cadre des principes de la responsabilité sociale de l'entreprise. Grâce à sa persévérance et son sérieux, la *Honeyguide Foundation* vient de recevoir la confirmation d'une aide financière du Trade for Development Centre, afin d'apporter son expertise durant deux ans, à l'une des zones protégées et habitées créées en 1998 par la Tanzanie, la *Enduiment Wildlife Management Area* (EWMA). Située dans le district de Longido près de la frontière kenyane, cette zone protégée abrite un important couloir de migration transfrontalier, 'the Kitenden corridor' qui relie l'écosystème du Kilimandjaro à la région d'Amboseli. Pour les éléphants africains, cette 'autoroute naturelle' est essentielle. La *Honeyguide Foundation* entend impliquer les Massaïs pour gérer durablement les richesses de cet environnement et de sa vie sauvage. Ainsi, le revenu des entrées du parc permettra de construire des écoles, d'améliorer les infrastructures sanitaires, de favoriser la scolarisation des filles de la région... Plus directement, les femmes massaïs pourront offrir des services, tels que la mise à disposition d'ânes, de lait ou d'eau pour les trekkings. Les populations massaïs Ilkisongo qui entourent les campements seront également sollicitées et pourront être employées comme guides ou gardes de sécurité. Ce modèle « win-win » devrait inspirer la gestion durable d'autres zones protégées en Tanzanie, comme Rendulen et Burunge où l'ONG a déjà pris ses marques.

Mais qui veut devenir touriste équitable et à quel prix ?

Reste désormais à convaincre les touristes de partir avec Éco-Bénin ou *Honeyguide Foundation*, car ce concept est encore largement méconnu dans les pays du Nord. Selon une enquête d'opinion réalisée par le Trade for Development Centre, seuls 34% des personnes interrogées connaissent en effet la notion de tourisme responsable et 17% seulement déclarent avoir pratiqué ce type de tourisme. C'est d'ailleurs généralement à travers la question environnementale qu'elles y ont été sensibilisées. La préservation des cultures locales apparaît comme la seconde préoccupation des personnes sensibles à l'idée d'un voyage responsable, laissant la viabilité économique pour les populations autochtones au... dernier rang. Si l'environnement apparaît comme la première motivation, il est intéressant de souligner un détail : l'idée d'une compensation des émissions de CO₂ est accueillie avec beaucoup de réserve. En effet, seuls 15% des personnes interrogées se disent prêtes à reverser 2% du prix de leur voyage à une association reconnue pour lutter contre le réchauffement climatique.

Au-delà de ce constat, il apparaît que les principaux freins rencontrés par ce nouveau tourisme sont : le sentiment de devoir restreindre son confort ; celui de devoir payer un prix plus élevé ; et enfin, un certain scepticisme par rapport à l'efficacité de la démarche. Un vaste travail de sensibilisation semble donc nécessaire pour élargir le cercle des personnes intéressées (20% de l'échantillon des personnes interviewées) par des voyages de découverte et de dépaysement, où la rencontre avec les habitants est considérée comme essentielle. Pour ce public, la perte de confort matériel est accessoire, car le voyage n'a pas pour principal objectif, le repos. Dans ce cadre, c'est le 'tourisme responsable' plus encore que l'écotourisme qui répond le mieux aux attentes.



A la rencontre des Massaïs en Tanzanie - © Honeyguide Foundation

Il revient donc à présent aux différents acteurs du secteur, c'est-à-dire les pouvoirs publics, les ONG et les entreprises de se concerter et de s'allier pour informer les voyageurs de l'existence de ce type de voyage, en rendant notamment la notion de 'tourisme responsable' plus lisible, à l'aide de labels, de certifications ou de chartes. C'est précisément pour faire connaître ce tourisme au grand public et désenclaver ses opérateurs que la plateforme Altervoyages s'est créée.

Un forum pour se faire connaître

En Belgique francophone, les principaux protagonistes du tourisme équitable sont réunis au sein d'une plateforme associative : Altervoyages. Elle regroupe des agences de voyages, des associations ou des ONG. Installé au Jardin botanique de Liège dans un espace partagé avec Café Chorti, un importateur de café équitable qui propose de temps en temps des voyages, Altervoyages permet l'organisation de conférences, d'expositions et une sociabilité entre personnes intéressées par le concept.

Parmi les membres qui sont de véritables agences de voyage du tourisme équitable, deux noms : Sens inverse et Emotion Planet. Sens Inverse compte parmi les pionniers de l'écotourisme en Belgique. Fondé sur la marche à pied en petits groupes, on y part d'abord à la rencontre de l'autre... Ainsi, outre des destinations 'nordiques', l'offre comprend notamment le voyage « Dans les pas d'Abraham », un projet élaboré en partenariat avec un groupe de professionnels et d'associations palestiniennes, relayé par Sens Inverse et le Mouvement Chrétien pour la Paix. Une démarche qui a abouti à la rédaction d'un Code de conduite, destiné à « informer les voyageurs sur la réalité de la Palestine et des Palestiniens afin que le tourisme contribue à lutter contre les injustices actuelles ». Emotion Planet offre, quant à elle, différentes formules de voyage, en Equateur, au Pérou, au Mali, au Maroc ou au Sénégal.

Mais aux côtés de ces 'professionnels' du tourisme, une multitude d'acteurs suggère de partir, en marge de leurs projets de développement. C'est le cas d'Identités Amériques Indiennes, qui propose comme destination le Pérou, le Chili Mapuche, ou l'Equateur. Ces voyages sont axés sur l'identité indienne et le lien spirituel qui unit les populations à la nature. Ce sont les populations locales qui servent de guides, offrent logement et repas, etc. De son



Rencontre de la population locale au Bénin
© Eco-Bénin



Naviguer au rythme de la population locale au Bénin
© BTC-Annelies Croon



Tourisme responsable et respect de la faune
en Tanzanie - © Honeyguide Foundation

côté, Tamadi propose des voyages équitables en milieu rural à Madagascar, en Inde, en Turquie, en Tunisie, en Tanzanie, au Sahara Occidental et au Mali. Pour faciliter la rencontre avec les hôtes, Tamadi et ses partenaires, principalement des organisations paysannes, ont fait le pari de l'immersion. Autre initiative, Heber Solidarité Ethiopie, une asbl mise sur pied par une petite équipe de passionnés de l'Ethiopie, soit parce qu'ils en sont originaires, soit parce qu'ils y ont travaillé, ou tout simplement parce qu'ils aiment ce pays fascinant. Cette association dispose d'une profonde connaissance de l'Ethiopie et de solides contacts avec ses partenaires locaux. Sur place, l'association travaille avec l'agence éthiopienne Betsega tour and travel.

Plus près de chez nous, Natagora est une association qui a pour but de protéger la nature, plus particulièrement en Wallonie et à Bruxelles. En développant des programmes de suivi d'espèces et de restauration de milieux rares, Natagora a déjà protégé plus de

4300 hectares de sites exceptionnels. Elle organise également des visites et des balades découverte, des animations pour les enfants et développe des partenariats sur des projets d'intérêt collectif (réchauffement climatique...). « *En regroupant tous ces acteurs* », explique Martine Houyoux, la directrice de l'association Altervoyages, « *on finit par avoir une offre vraiment large qui concerne aussi bien les pays du Nord que du Sud. Mais il est important de pouvoir suivre l'émergence des nouveaux acteurs, leur sérieux et de valoriser ceux qui offrent un véritable tourisme équitable* ».

www.ecobenin.org

www.honeyguide.org

www.altervoyages.org

www.sensinverse.eu

www.emotionpla.net

www.tamadi.org

www.heberasbl.wikeo.net

www.natagora.be

Un oubli : les travailleurs saisonniers

Ces derniers temps, le commerce équitable a été interpellé, mis en cause à propos des très bas salaires perçus par les travailleurs saisonniers.

Etrange, à priori ! Les consommateurs n'associent-ils pas le commerce équitable avec de petits producteurs réunis en coopérative ? L'idée est correcte... à 80% seulement, car de grandes plantations de bananes, de fleurs, de thé... sont aussi certifiées Fairtrade. Et tant ces plantations que de nombreuses coopératives occupent des travailleurs occasionnels lors des récoltes.

Ce qu'un reportage d'Arte¹, une étude de l'Université de Londres², mais aussi d'autres avant eux, ont révélé, c'est que ces travailleurs étaient les oubliés du système, certains étant payés en dessous du salaire minimum légal. Pour eux, le commerce équitable ne change rien à leurs misérables conditions de vie. Epineux !

Aujourd'hui toutefois, Fairtrade International prend le problème à bras le corps. Un spécialiste en matière de droit des travailleurs et des relations avec les syndicats a été engagé. Une méthodologie a été développée pour déterminer les salaires minimum vitaux (living wages) dans différents pays, pour différentes filières de production, et devant permettre aux familles de travailleurs impliqués dans la production labellisée de café, de bananes, de vin... de vivre dans des conditions décentes.

Gageons qu'une fois ces salaires minimum vitaux fixés, les rémunérations équitables suivront... aussi pour les travailleurs saisonniers. Mais pour cela, il faut également que les ventes de produits équitables se développent, autrement dit que les consommateurs achètent plus de produits.

¹ *Le business du commerce équitable*

² *Fairtrade, Employment and Poverty Reduction in Ethiopia and Uganda, avril 2014*

Fair et smart phone

La société néerlandaise Fairphone a lancé, cette année, la production de 35 000 nouveaux exemplaires de son smartphone. Un succès qui conforte le rôle pionnier de l'entreprise dans le secteur de l'électronique 'équitable'.

En 2013, une entreprise néerlandaise a fait un pari inédit dans le monde de la téléphonie : lancer un smartphone qui puisse se ranger dans la catégorie des produits issus du commerce équitable. Ce n'était pas chose aisée, car chacun sait que les minerais, – tantale, étain ou tungstène –, nécessaires à la fabrication de ces outils de communication si chers à nos vies, sont souvent extraits au cœur de zones en guerre où les conditions de travail sont très difficiles. Mais Fairphone est parvenue, après quelques années de recherche, à trouver des partenaires soucieux des conditions de travail des mineurs africains et des assembleurs chinois. En 2013, l'entreprise lançait donc son premier Fairphone sur le marché.

Elle n'a pas été déçue : le 4 juin 2013, trois semaines seulement après le lancement, plus de 5.000 personnes avaient précommandé le nouveau smartphone en ligne. En payant 325 Euros pour un appareil qu'ils ne recevraient que quelques mois plus tard, les clients ont permis à l'entreprise d'éviter d'avoir recours aux gros investisseurs. « *Les clients n'ont pas fait qu'un achat, ils ont fait un geste éthique* », expliquait alors Bas van Abel, fondateur et CEO de Fairphone. Le Fairphone 'première génération' assurait au client une transparence sur les sous-traitants et le détail des coûts de fabrication. Il affichait une collaboration avec l'organisation



Mineurs congolais recevant la garantie de conditions de travail décentes - © Fairphone



Un smartphone équitable
© Fairphone



Assemblage du Fairphone dans une usine chinoise
© Fairphone

Conflict Free Tin Initiative afin que l'étain provenant du Sud-Kivu, soit extrait dans des conditions décentes pour les creuseurs, et avec *Solution For Hope*, pour que le tantale provienne d'une région pacifique, située dans la partie nord du Katanga. Pour son premier téléphone vendu à 25 000 exemplaires, Fairphone avait également choisi une usine d'assemblage chinoise qui présentait à ses yeux les meilleures garanties en terme de conditions de travail pour les ouvriers : A'Hong, une société qui possède des usines à Shenzhen et Chongqing. Un fonds social, réunissant travailleurs et management, devait permettre à terme d'améliorer les salaires.

Fairphone : un produit et une communauté

Mais l'amélioration apportée par le Fairphone n'est pas seulement liée aux conditions de travail. Il a également été pensé pour réduire la nocivité du smartphone sur la santé des clients. Ainsi, l'indice DAS (indice d'absorption spécifique – rayonnement magnétique), du Fairphone est relativement bas, avec une valeur moyenne de 0,329 W/kg. (Pour l'OMS, la limite est de 2W/kg au niveau de la tête et du tronc). « *Pour moi, deux autres raisons m'ont poussé à acheter un Fairphone* » explique Steven De Craen, un client, « *d'une part, la société assurait que les pièces défectueuses comme la batterie pourraient être facilement remplacées, d'autre part, j'aimais l'idée qu'en tant que client, nous contribuons à l'amélioration du produit. Ainsi, en plus d'être consommateurs, nous sommes également des partenaires impliqués.* »

De fait : les remarques des clients de la première génération, qui avaient identifié des points faibles, par exemple concernant l'usage de l'appareil photo, ont été prises en compte afin de proposer des programmes de mises à jour et d'améliorer la deuxième génération. Le succès du premier Fairphone a encouragé l'entreprise néerlandaise à lancer un second modèle en mai 2014. Avec une base élargie à 50 000 clients, la société a décidé de mettre 35 000 téléphones en vente en ligne. Les clients membres de cette nouvelle 'communauté équitable' ont eu l'occasion de passer commande en priorité. Si le téléphone proposé ne présente pas de différence importante avec le premier, l'entreprise néerlandaise veut progressivement s'imposer comme un acteur dans le secteur et, surtout, être le premier représentant d'appareils électroniques plus équitables. « *Nous avons conscience que notre produit n'est pas encore parfaitement équitable* », expliquait son fondateur, « *mais son existence pousse à une prise de conscience dans ce domaine* ».

Caractéristiques techniques du second modèle :

Processeur	MediaTek MT6589 (quad-core)
Mémoire vive (RAM)	1 GB
Écran tactile	4.3 pouces (960x540 pixels)
Caméra (recto)	8 mégapixels
Caméra (verso)	1.3 mégapixel
OS	Android™ 4.2.2 (Jelly Bean)
Espace de stockage	16 Go
Batterie	2000 mAh (amovible)
Indice DAS	0.329 W/kg
Poids	163 g
Carte SIM	Dual SIM

Deux chefs racontent les secrets et raisons de leur cuisine avec des produits équitables

Grégory du Bois d'Enghien est traiteur à Ville-en-Hesbaye, dans la province de Liège. Depuis 2007, ses 'ateliers' proposent d'accompagner les événements familiaux ou professionnels d'une cuisine fine qui a pour fil conducteur : le respect de la qualité des produits. Sensible et raffiné, l'homme n'a pas de dogmatisme alimentaire. « *Pour les produits locaux, je choisis en général des produits biologiques, accessibles en circuit court et pour les produits étrangers, je choisis les produits issus du commerce équitable* », explique-t-il. S'il privilégie les produits qui possèdent une grande qualité gustative, il veille également à choisir ceux qu'il peut acquérir sans intermédiaire. « *Les intermédiaires prennent trop de marge et cela pénalise ceux qui sont au début et à la fin de la chaîne, soit les petits producteurs et les petits traiteurs ou restaurateurs comme moi-même* ».

Fort de ce raisonnement, l'homme émet désormais quelques réserves sur le 'bio'. « *Certains produits bio en supermarché font désormais partie d'une chaîne alimentaire trop longue qui met l'accent sur la quantité* », estime Grégory. Ainsi préférerait-il acheter ses poulets auprès d'un producteur local de la région plutôt que d'aller au supermarché acheter un poulet bio. Mais Grégory du Bois d'Enghien se pose également quelques questions au sujet des produits issus du commerce équitable. « *Je me demande parfois s'il est juste d'acheter un produit équitable lorsque celui-ci doit parcourir la moitié de la planète pour arriver jusqu'à nous* ». Mais n'ayant, dans ce cas, guère la possibilité de faire ses achats auprès de petits producteurs... locaux, le traiteur continue de faire son choix au sein de la gamme des produits équitables existants. « *Les produits Ethiquable et Oxfam sont très bien. Il n'y a pas de déchets, pas de poussière et la qualité est constante* », assure-t-il.

Jean Claes, restaurateur à Gand a lui aussi fait le choix de produits équitables pour agrémenter sa cuisine. Mais contrairement à Grégory, sa démarche s'inscrit d'abord dans un contexte familial. Alors qu'il était enfant, ses parents ont ouvert un Magasin du monde-Oxfam à Poperinge, en Flandre. Très tôt, il s'est ainsi familiarisé avec les produits qui y étaient vendus et les raisons éthiques pour lesquelles ses parents les proposaient sur le marché. C'est donc imprégné de cette culture familiale qu'il a décidé de se lancer avec son frère David dans la restauration. Ensemble, ils ont ouvert le Multatuli en 2008, en souvenir de l'écrivain hollandais, et quelques années plus tard, ils ont lancé De Stokerij, en 2013. Deux restaurants de plusieurs centaines de couverts par jour où l'on savoure une nourriture de qualité à un prix raisonnable.

« *A cette échelle, nous ne pouvons pas proposer de la cuisine 'fair trade'* » explique cependant Jean Claes, « *mais nous offrons quelques desserts, des vins et des cafés équitables* ». Les clients apprécient cette 'touche', car la ville de Gand a toujours développé un esprit alternatif. Le bio et les produits équitables s'y vendent d'ailleurs particulièrement bien. Fort de leur sensibilité particulière, les frères Claes participent à la Semaine du commerce équitable : une masterclass y avait d'ailleurs été organisée l'an dernier autour du thème, 'Cuisiner avec des produits équitables'. Cette année, ils participeront aux côtés de la ville de Gand à un nouvel atelier, qui aura lieu pendant « la semaine du goût » en novembre. Ils veulent démontrer au public que produits équitables et bon goût se marient très bien.

www.gduboisdenghien.be
www.eetkaffee-multatuli.be



Chef Grégory du Bois d'Enghien
opte pour des produits équitables -
© Laurence D'Hondt



Restaurant De Stokerij à Gand avec au menu des plats à base de produits équitables - © De Stokerij

Un menu 'produits équitables et/ou bio' selon Grégory du Bois d'Enghien * produits équitables

1. Verrine de tartare de quinoa aux petits légumes croquants (4 personnes)



© Oxfam-Wereldwinkels

Ingrédients :

100 g de quinoa*
200 g de légumes de saison aux choix
(carottes, courgettes, céleri vert,
tomates confites*, etc...) (bio et
locaux)
2 cuillères à soupe d'huile d'olives
première pression à froid*
Fleur de sel* et poivre du moulin*
Persil plat
Cébettes (jeunes oignons) (facultatif)
Graines germées et fleurs

La veille, faire tremper le quinoa dans de l'eau filtrée.
Placer le quinoa dans le panier du cuit vapeur, faire cuire
12 à 15 min.

Pendant ce temps, réaliser une fine brunoise de légumes.
Couper la cébette en fins biseaux et le persil plat grossièrement.
Sortir le quinoa et stopper la cuisson dans l'eau froide,
le quinoa doit rester légèrement « al dente ».
Incorporer les petits légumes, la cébette, le persil et l'huile d'olive.
Saler et poivrer.
Mettre dans des verrines et placer au réfrigérateur une heure.
Avant de servir, décorer de graines germées et de fleurs.

2. Blancs de poulet farcis aux herbes fraîches, sauce froide, grenailles et légumes de saison (4 personnes)

Ingrédients :

2 beaux filets de poulet (+/- 240 g/pièce) idéalement du
"Coq des Prés"
Herbes fraîches (persil, ciboulette, sauge, thym frais, jeunes
pousses de romarin, estragon, etc.)
12 grenailles bio
600 g de légumes de saison (carottes fanes, jeunes cour-
gettes, en automne potimarron, butternut, brocolis, etc.) (bio
et locaux)
15 cl d'huile d'olive première pression à froid * (idéalement
d'olives noires (mûres))
Quelques tomates confites*, olives vertes et noires*
Fleur de sel* et poivre du moulin*

Préchauffer le four sur 85 °C.
Réaliser une pâte d'herbes fraîches avec de l'huile d'olive et de
la fleur de sel au robot.
Garder quelques brins pour la sauce froide.
Couper les blancs en deux dans la longueur et les farcir avec
la pâte d'herbes, refermer et saler, poivrer.
Couper les légumes en morceaux et les cuire séparément à la
vapeur, comme les grenailles (25 à 30 min avec la peau).
Enfourner les blancs 25 à 30 min.
Pendant ce temps, réaliser la sauce froide, couper les tomates

confites, les olives et les herbes fraîches grossièrement, les incor-
porer à l'huile, saler et poivrer.

Au moment de servir, couper le poulet en biais, 6 morceaux par
blanc.

Dresser sur des assiettes chaudes, 3 morceaux de poulet dis-
posés en quinconce, 3 grenailles pelées ou pas et quelques
légumes préalablement salés et légèrement huilés avec la sauce
froide. Sur la viande, déposer 2 belles cuillères de sauce froide
sur toute la garniture. Servir vite, cela refroidit rapidement.

3. Panacotta aux fruits exotiques (4 personnes)

Ingrédients :

1/2 l de crème (vache ou végétale)
1 gousse de vanille grattée*
2 g d'agar-agar
2 belles mangues*
2 fruits de la passion*
1 grenade* (facultative)
Sirop d'agave* ou sucre non raffiné*
Quelques feuilles de menthe fraîche

La veille, chauffer la crème, incorporer la vanille, le sucre et 2 g
d'agar-agar par 1/2 l de liquide. Verser dans 4 grandes verrines et
lorsque cela a refroidi, les placer au réfrigérateur minimum 12h.
Le jour même, réaliser un coulis avec les mangues, le sucrer si
nécessaire. Verser 1 cm de coulis sur la Panacotta et remettre
au frais. Au moment de servir, couper en deux les fruits de la
passion et la grenade et décorer de grains et d'une feuille de
menthe.

Dessert 'produits équitables', selon David Claes du restaurant Multatuli à Gand.

* produits équitables

Un Brownie aux noix



© Oxfam-Wereldwinkels

Ingrédients pour 16 morceaux:

150 g de chocolat fondant 72%
cacao *
120 g de beurre
215 g sucre de canne non raffiné *
2 œufs bio
1 gousse de vanille *
65 g de farine
60 g poudre de cacao *
75g de noix du Brésil *

Faire fondre le beurre et le chocolat à
basse température.

Faire monter les œufs avec le sucre de
canne non raffiné et les graines de la
gousse de vanille.

Mélanger le chocolat et le beurre avec les œufs montés en
neige et rajouter la poudre de cacao et la farine.

Déposer les noix coupées sur le fond d'un moule à tarte beurré.
Verser le mélange 'brownie'.

Mettre dans le four à 170° pendant 30 à 35 minutes.

Agenda de la Semaine du commerce équitable 2014

Voici quelques-unes des activités qui auront lieu du 1^{er} au 11 octobre, dans le cadre de la 13^{ème} édition de la Semaine du commerce équitable. Pour un aperçu complet, n'hésitez pas à vous rendre sur www.semaineducommerceequitable.be

Bastogne

Diverses activités sur le commerce équitable dans toute la ville, telles qu'une soirée ludique, un petit-déjeuner, une conférence, des films et des contes.

Du 3 au 12/10

Braine-l'Alleud

Animations, théâtre de rue, exposition photos "Sarayaku, le peuple du milieu du jour" et "Travail décent, vie décente".

Du 1^{er} au 10/10

Bruxelles

- Débat pour les étudiants bruxellois autour des différents visages du commerce équitable et des défis du futur.

Le 7/10

- Forum de l'entrepreneuriat équitable pour commerçants et indépendants, Village Partenaire.

Le 4/10

- Films, atelier chocolat, lecture, bricolage au Pianofabriek.

Du 1^{er} au 12/10

- Concours du meilleur dessert fair trade, élaboration du meilleur cocktail équitable, parcours autour du chocolat équitable, pièce de théâtre d'improvisation et salon sur le tourisme équitable, à Jette.

Du 1^{er} au 11/10

- Un vélo/mixer réalise des jus équitables. Gare centrale, entre 16h et 19h, le 30/09.

Comines

La Maison de Jeunes "Carpe Diem" organise un concours graphique autour du tourisme équitable, un concours culinaire, des jeux, des ateliers.

Havelange

Le centre culturel vous convie à diverses activités : contes, jeux, ateliers cuisine, films, animations et dégustations.

Le 4/10

Liège

- Documentaire, exposition photos, débat, restauration équitable, stands sur le tourisme équitable.

Les 1^{er}, 4, 8 et 10/10

- Fair Trade Tour : expositions, concerts, ateliers numériques, dégustations de vins et produits équitables, menus équitables, débats, défilés et démonstrations de vêtements.

Du 1^{er} au 11/10

Mons

- Pièce de théâtre, dégustations, vidéos, visite d'un atelier de chocolat équitable, menus et petits-déjeuners équitables, débats...

Du 1^{er} au 12/10

Namur

- Repas équitables, exposition "droit à l'alimentation", spectacle d'improvisation, films, déjeuners équitables, vente de lunch packs équitables pour les étudiants.

Du 1^{er} au 11/10

- Petits-déjeuners dans 5 zonings namurois.

Du 29/09 au 3/10

Rixensart

Diverses animations dans les écoles, bibliothèques, au marché du vendredi...

Du 1^{er} au 11/10

Tournai

Expositions, soirées de sensibilisation, dégustations, visites guidées chez des producteurs locaux et festival équitable.

Du 1^{er} au 11/10

Virton

Séances de sensibilisation sur le commerce équitable au travers de vidéos, photos et anecdotes.

Le 9/10

Bruxelles, Liège, Namur

Les navetteurs de Liège (30/09), Bruxelles (1/10) et Namur (2/10) dégustent des produits équitables tout en recevant un guide d'achat.

Bruxelles, Liège, Droixhe

Turista : spectacle visuel dont le burlesque et l'humour sont de la partie. 7 représentations.

Du 2 au 11/10

Dans toute la Wallonie

- Le commerce équitable est mis à l'honneur dans une édition de l'émission culinaire "Un gars, un Chef", sur la RTBF.

Le 3/10 à 17h20 et le 4/10 à 12h

- Les petits-déjeuners Oxfam : Dans plus de 200 lieux en Wallonie et à Bruxelles.

Les 11 et 12/10

- Diffusion du reportage Court-Séjour sur le café équitable au Kivu dans le programme "Télévision du Monde" sur La Trois.

Le 5/10 à 20h05 et le 6/10 à 11h



LA COOPÉRATION
BELGE AU DÉVELOPPEMENT

.be



CTB



L'EXPRESS
L'ÉVIF