

# EXPRESS

Edition spéciale: Semaines Max Havelaar | Septembre 2008





«Federation of Small  
Farmers of Kaddhar» –  
un partenariat à succès  
avec des producteurs  
de riz basmati d'Inde

La région de Khaddar se situe dans l'Etat du Uttaranchal dans le nord de l'Inde. C'est une grande plaine inondable au pied ouest de l'Himalaya où la rivière Gange descend de la montagne vers la plaine. La région est célèbre pour la production de riz basmati traditionnels de haute qualité.

-----

Bien que de nombreux agriculteurs basmati participent avec succès au marché d'exportation, un grand nombre de petits producteurs de riz basmati n'obtiennent qu'un revenu dérisoire de celui-ci. Traditionnellement, ces agriculteurs vendent leur riz à des agents sur le marché local, à des prix qui ne couvrent pas leurs coûts de production. Ces intermédiaires en profitent pour leur octroyer des prêts pour leurs besoins essentiels à des taux d'intérêt très élevés.

La société Sunstar Overseas Ltd., dernier exportateur agréé Fairtrade, a aidé les producteurs locaux de riz à se convertir à la production biologique et a ensuite appuyé en 2001 la création de la «Federation of Small

Farmers of Khaddar» de manière à ce que le groupe remplisse les conditions d'une certification Fairtrade.

Sunstar a supervisé la conversion des terres à la production biologique et soutient les agriculteurs avec l'assistance technique de cinq personnes à plein temps pour améliorer les pratiques agricoles et le rendement des cultures. Sunstar s'engage à acheter la totalité de leur récolte de riz aux riziculteurs qui n'ont pas d'obligation réciproque de vendre exclusivement à Sunstar. Ainsi les petits producteurs accèdent à une forme d'autonomie et la région évolue en terme de souveraineté alimentaire dans cet immense pays qu'est l'Inde, deuxième producteur mondial de riz.

Le projet a permis la transformation de ce réseau informel de paysans en une organisation cohérente. Plus de deux douzaines de clubs d'agriculteurs ont été formés au niveau des villages pour un total de 1'000 cultivateurs de riz membres. Chaque club a trois administrateurs qui, à leur tour, élisent l'exécutif de la fédération. Elle totalise une



production annuelle de plus de 3'500 tonnes de paddy basmati certifié biologique. La production moyenne par agriculteur est 3,5 tonnes par an. La plupart des travaux sont effectués par la famille. La fédération fournit du riz basmati qui est commercialisé par Sunstar y compris sur le marché Fairtrade en Suisse.

Même en période de prix élevés sur le marché mondial – le prix du riz a plus que doublé dans les trois premiers mois de cette année sur le marché mondial – la garantie du prix minimal Fairtrade de EUR 243 la tonne apporte aux paysans une sécurité financière importante. Il faut savoir que souvent au Sud, l'augmentation des prix des matières premières ne va pas aux paysans. Actuellement en Asie, des riziculteurs obtiennent pour leur riz moins qu'en 2007.

En sus du prix minimum, les paysans touchent une prime Fairtrade. Celle-ci est destinée à des projets sociaux ou environnementaux, projets approuvés par un comité de représentants élus, exemples: amélioration

des infrastructures, écoles, chemins, construction de ponts sur les égouts qui font trop-plein et pour certains villages inaccessibles pendant la saison des pluies, construction d'abribus couverts et de murs protecteurs.

D'autres projets sont planifiés pour le futur: accès à un enseignement supérieur offrant aux meilleurs la possibilité d'entrer à l'université, financement de cliniques villageoise ou d'un hôpital local, planification familiale, protection de l'environnement, formation dans des activités génératrices de revenu pour les femmes.

Kashmeer Sing, 52 ans, riziculteur, est heureux: «Avant, durant la mousson, nous devions parcourir une grande distance sur des sentiers rocailleux pour acheminer notre récolte de riz sur la tête, mais maintenant, grâce à notre pont et à la petite route qui traverse nos champs, ce n'est plus nécessaire, notre village revit.»



pour Max Havelaar,  
je donne le meilleur  
de moi-même



pour Max Havelaar,  
je donne le meilleur  
de moi-même

## Semaines Max Havelaar

### Toute la Suisse saisie par la fièvre du commerce équitable

-----

Des produits certifiés Max Havelaar aussi loin que l'œil peut voir! Du 22 septembre au 5 octobre 2008 se tiendront, pour la onzième fois, les semaines Max Havelaar. Alors que les éditions précédentes de cette action se limitaient à certaines régions, cette année l'événement prend une dimension nationale. De nombreuses actions et dégustations de produits Max Havelaar – qu'il s'agisse de fruits frais, de café ou encore de textiles – sont organisés au sein de nos filiales Claro, Coop, Manor et Migros. Par ailleurs, l'autre nouveauté de cette année est la participation de Starbucks, un partenaire de la gastronomie (plus d'informations sur la page 7) et de Fleurop.

Cet automne, l'accent sera placé sur les groupes de produits riz et café. Le riz s'est développé de manière très positive dès le lancement en 2002. De plus en plus de consommatrices et de consommateurs

choisissent les riz longs, basmati ou parfumés certifiés Max Havelaar disponibles chez Claro, Coop, Jelmoli, Migros, Spar et Volg. En 2008, de captivants nouveaux produits comme les galettes de riz soufflé ou les variantes de riz précuit ont été ajoutés et sont tous deux disponibles chez Coop. En ce qui concerne le café, ce ne sont pas moins de 60 mélanges différents qui sont à l'honneur.

En outre, une nouvelle campagne publicitaire sera lancée en septembre. Les deux sujets, portant sur le café et le riz, seront diffusés dans les cinémas, les trams et dans certains magazines sélectionnés.

Vous trouverez davantage d'informations sur les productrices et les producteurs présents sur les photos sur la page web de Max Havelaar. Saisissez l'occasion et profitez du large choix des produits certifiés commerce équitable et des actions d'accompagnement lors des semaines Max Havelaar. Et, qui sait, peut-être que pendant cette période vous découvrirez l'un ou l'autre produit qui vous était jusque là totalement inconnu.



## Riz sauté à l'ananas façon indienne

-----

Huile pour la cuisson

1 échalote finement émincée

1 oignon de mai en fines rondelles

2 gousses d'ail finement émincées

1 cuillère à café de curry doux

½ cuillère à café de curcuma

300 g riz parfumé cuit\*

1 ananas\*, environ 1,2 kg

Sauce de poisson

Sucre\*

1 oignon de mai pour la décoration

1. Coupez l'ananas en deux dans le sens de la longueur en conservant le plumet. Peler une moitié en prenant soin de retirer les «yeux» et en ôtant la partie centrale. Coupez la chair en dés. Evider la deuxième moitié de l'ananas jusqu'à environ 1 cm, couper la chair en dés.

2. Faire revenir les échalotes, les oignons de mai et l'ail dans un peu d'huile, et réserver. Faire ensuite revenir brièvement le curry et le curcuma dans un peu d'huile, ajouter le riz et faire sauter pendant 2 à 3 minutes. Ajouter l'ananas et faire sauter également. Ajouter le mélange échalotes, oignons de mai et ail, et assaisonner avec la sauce de poisson et le sucre.

3. Farcir le demi-ananas avec le riz.

4. Après avoir préchauffé le four à 200 °C, placer l'ananas farci au milieu et faire cuire environ 5 minutes. Sortir du four, décorer.

\* Les produits marqués d'un astérisque sont tous disponibles en qualité commerce équitable.

Source (recette et photo): HEKS



## Nouveaux produits et partenaires (sélection\*)

| Produit  | Offre   | Provenance  | Points de vente               |
|----------|---|---|-------------------------------|
| Riz      | Gaufres de riz sésame et bio et gaufres 4 graines sésame et bio en paquets de 130 g. La collation saine pour les petits creux.  | Riz: Egypte<br>Sésame: Nicaragua                              | Coop                          |
| Riz      | «Quick-Rice» (riz précuit) en trois variétés: Riz long grain thaï, riz au jasmin avec légumes et riz basmati Biryani Curry. L'idéal quand on est pressé, équitablement. | Riz: Thaïlande, Inde<br>Noix de cajou: Inde                   | Coop                          |
| Quinoa   | Quinoa en paquet de 500 g, bio. Découvrez les nombreuses vertus nutritives de cette plante de l'Altiplano bolivien à consommer de mille façons.                         | Bolivie   | Claro,<br>Magasins du Monde   |
| Chocolat | 4 nouvelles succulentes tablettes de chocolat de Chocolat Maestrani: Double Milk, 72% Cacao, Raspberry et Banana Split. Toutes en qualité bio.                          | Cacao: Pérou,<br>Sucre: Paraguay<br>Pulpe de Banane: Equateur | Spar, Manor, Pistor et divers |

\*Sur notre site Internet les nouveaux produits labellisés Max Havelaar sont actualisés en permanence:

<http://www.maxhavelaar.ch/fr/produits-achats/nouveaux-produits-partenaires/>



## McDonald's soutient le commerce équitable du café

Depuis 2003, McDonald's ne vend que du café portant le label Max Havelaar, la firme a inauguré cette année ses deux premiers McCafés à Vevey et à Zurich. Les McCafés prennent place aux côtés des restaurants McDonald's les plus fréquentés. On sert dans de la vaisselle de porcelaine de nombreuses spécialités – espresso, cappuccino, latte macchiato, frappés divers, etc., dans les deux premiers McCafés de Suisse au design cosy.

«L'acceptation des McCafés de Vevey et Zurich Niederdorf est très prometteuse, raison pour laquelle nous planifions au total quatre à cinq établissements-tests d'ici la fin de l'année», explique Martin Knoll, Managing Director de McDonald's Suisse.

## Semaines Max Havelaar chez Starbucks

Durant les semaines Max Havelaar, Starbucks propose du café Estima Blend, composé à partir de grains certifiés Max Havelaar en tant que «Coffee of the Week». Chaque Starbucks Coffee House offre tous les jours à ses clients des dégustations de café Estima Blend. En outre, des séminaires sur le thème «responsabilité dans les achats de café» sont mis sur pied, au cours desquels les participants sont informés sur un certain nombre de règles sociales et écologiques en vigueur chez Starbucks. Des baristas accompagnent les clients dans un voyage à travers les différentes zones de production et présentent la diversité des variétés de café.

Plus d'informations sur les séminaires de café gratuits sur [www.starbucks.ch](http://www.starbucks.ch).

## Première Journée du café en Suisse

Le 26 septembre a lieu en Suisse la première Journée du café. A l'initiative de la SCAE\*, cette manifestation a pour ambition de sensibiliser le public à la préparation et à la consommation responsable de la précieuse boisson. En Suisse, le café reste la boisson la plus consommée, avant l'eau ou la bière.

Profitez-en pour demander un café portant le label Max Havelaar au restaurant et sur votre lieu de travail. Et bien sûr, achetez du café au label Max Havelaar dans votre magasin préféré.

\* Speciality Coffee Association of Europe

Les diverses activités sont publiées sur le site [www.journee-du-cafe.ch](http://www.journee-du-cafe.ch) et [www.giornata-del-caffe.ch](http://www.giornata-del-caffe.ch).



## «Bananes au chocolat équitables» au Camp Fédéral

-----

Du 21 juillet au 2 août 2008, la plaine de la Linth a été le théâtre de Contura 08, le Camp Fédéral du Mouvement Scout. La Fondation Max Havelaar était également présente sur le site avec un atelier au «Village Global». Au cours de ces deux semaines de camp, plus de 1'000 enfants ont découvert le commerce équitable et le label Max Havelaar de manière ludique. Impressionnés par les informations acquises dans les ateliers, de nombreux scouts se sont empressés de demander à leurs chefs si des produits issus du commerce équitable étaient utilisés au camp. Spontanément, les organisateurs ont décidé d'agir et ont servi aux 25'000 participantes et participants du Camp Fédéral un dessert composé de «bananes au chocolat équitables».

## Max Havelaar en bref

La Fondation Max Havelaar (Suisse) octroie un label à des produits issus de régions défavorisées du Sud, commercialisés sur une base équitable et cultivés en conformité avec des standards sociaux et dans le respect de l'environnement. Le respect des standards internationaux du commerce équitable est contrôlé par un organisme de certification indépendant. Le label Max Havelaar existe pour les bananes, ananas, mangues, avocats, jus de fruits, café, thé, chocolat, cacao, miel, sucre, riz, fleurs et plantes, ainsi que produits coton.

**Inscrivez-vous à notre newsletter:**  
[express@maxhavelaar.ch](mailto:express@maxhavelaar.ch)

### Editrice

Fondation Max Havelaar (Suisse)  
Malzgasse 25, CH-4052 Bâle  
[express@maxhavelaar.ch](mailto:express@maxhavelaar.ch)  
[www.maxhavelaar.ch](http://www.maxhavelaar.ch)

### Impressum

Rédaction: Didier Deriaz, Regula Zellweger  
Collaboration: Melanie Dürr, Barbara Zingg  
Concept: TGG St.Gallen, [www.tgg.ch](http://www.tgg.ch)  
Impression: Druckerei ROPRESS Zurich

### Photos

Fondation Max Havelaar (Suisse),  
McDonald's, Starbucks