



# QUINOA

Information-produit de la fondation Max Havelaar (Suisse) 2020

**«Autrefois personne ne voulait acheter de la «nourriture d'indien», du quinoa, c'était dur. Aujourd'hui nous le vendons dans de nombreux pays et nous nous efforçons d'augmenter la production sans créer de monocultures.»**

German Nina, associé fondateur de la coopérative de quinoa Anapqui, Bolivie



**FAIRTRADE  
MAX HAVELAAR**

## Pourquoi du quinoa du commerce équitable?

Interdit à l'époque coloniale et considéré plus tard dédaigneusement comme de la «nourriture d'Indien», le quinoa a longtemps été à peine vendable. Mais quelques producteurs ont résisté à la pression et cultivé du quinoa jusqu'à nos jours. Le commerce équitable leur a permis de trouver un marché d'exportation. Aujourd'hui, la demande peut à peine être couverte et le prix du quinoa a triplé en très peu de temps. De ce fait, les régions productrices ne cessent de s'étendre. Cela a des conséquences sur l'écosystème fragile des pays andins. Fairtrade encourage la culture durable du quinoa, l'objectif étant d'assurer aux productrices et producteurs une source de revenus à long terme, sans pour autant détruire l'équilibre écologique de la région sensible des Andes.

## Quel est l'impact de Fairtrade?

- Un revenu plus élevé et une situation financière plus stable pour les petits paysans
- Une plus grande autonomie et responsabilité grâce à la participation aux coopératives démocratiques
- Les primes Fairtrade permettent d'investir non seulement dans la productivité et la qualité, mais aussi dans des projets de développement, dont la construction d'écoles, des projets en faveur de l'eau ou les soins médicaux
- Une contribution importante apportée au développement des régions rurales
- La protection des ressources naturelles et l'encouragement de l'agriculture biologique

## Portrait d'une coopérative

### La coopérative de quinoa Anapqui en Bolivie

Pour mettre un terme à la dépendance vis-à-vis des intermédiaires, les producteurs régionaux de quinoa se regroupèrent pour former la coopérative Anapqui. Entretemps, douze sociétés coopératives autour du lac salé asséché «Salar de Uyuni» sur le haut-plateau bolivien en font également partie. Anapqui prend en charge la production, la transformation et la commercialisation du quinoa et soutient les coopératives régionales avant tout par des conseils techniques. Ceux-ci sont financés par la prime Fairtrade. L'accent est mis sur la préservation de la fertilité des sols, l'amélioration des techniques de culture, le contrôle interne de la culture biologique et la conservation des sortes traditionnelles de quinoa. En outre, les paysans reçoivent des formations en comptabilité et gestion.

Anapqui compte aujourd'hui environ 1000 familles membres d'origine indigène. Chaque famille de paysans exploite en moyenne 3 hectares de terre. En dépit de la colonisation, de nombreux éléments de la culture andine se sont conservés jusqu'à aujourd'hui et les paysans parlent l'aymara ou le quechua.

## Culture et production

Le quinoa est cultivé principalement dans les pays andins, la Bolivie et le Pérou, entre 2500 et 4000 mètres d'altitude. Mais le quinoa possède une remarquable faculté d'adaptation à diverses zones agroécologiques. Ainsi ces plantes survivent à des températures allant de moins 4 jusqu'à plus de 38 degrés Celsius et génèrent même des rendements encore acceptables avec des précipitations annuelles de 100 à 200 mm. C'est pourquoi cette plante est déjà cultivée aux États-Unis et dans de nombreux pays d'Europe, d'Afrique et d'Asie, il est procédé à des essais dont les premiers résultats sont positifs. L'ensemencement est effectué principalement de manière mécanique et à des périodes qui varient selon les régions. La récolte se fait manuellement une fois par an. Les plantes sont ensuite séchées et les graines qui se trouvent dans les grappes florales sont ensuite lavées et polies. Car l'enveloppe a une haute teneur en saponine – une substance amère qui rendrait les graines immangeables. L'avantage de cette substance amère est que les oiseaux ne mangent pas de quinoa et que de ce fait, les champs ne nécessitent qu'une protection minimale. Une fois l'enveloppe enlevée, le quinoa peut être préparé avec toutes sortes de mets délicieux et, comme les céréales, peut servir à élaborer les produits alimentaires les plus divers, comme par exemple du pain.

## Faits et chiffres (2017)

- La production mondiale est de 80 000 t par an, 90 % proviennent de pays situés dans les Andes: la Bolivie et le Pérou, et 6 % des États Unis.
- En 2017 la Suisse a importé environ 453 t de quinoa avec la label Fairtrade Max Havelaar.
- En 1993, la NASA a déclaré le quinoa comme plante idéale pour des missions dans l'espace, c'est ce qui a rendu le quinoa mondialement célèbre.

## Où trouver du quinoa labellisé Fairtrade Max Havelaar?

Le quinoa issu du commerce équitable est disponible dans le commerce de détail, dans les magasins du monde et les boutiques bio ainsi que dans la restauration.

Informations détaillées:

[www.maxhavelaar.ch/produktfinder](http://www.maxhavelaar.ch/produktfinder)

## Variétés et qualités

Le quinoa existe dans les variétés et les couleurs les plus diverses. Les plus appréciées sont le quinoa blanc, noir ou rouge, ou encore leur mélange, le quinoa tricolore.

## Réseau international et contrôles

La Fondation Max Havelaar Suisse est membre de l'organisation faîtière Fairtrade International chargée de définir les standards du commerce équitable et d'organiser le réseau de soutien aux producteurs du Sud. Ces derniers jouent un rôle actif dans le développement continu de Fairtrade, car ils sont co-propriétaires à pied d'égalité du système Fairtrade. L'organisation de certification FLOCERT GmbH est une organisation agréée par ISO 17065, qui certifie et inspecte les producteurs et négociants en toute indépendance quant à l'adhésion aux standards Fairtrade.

[www.fairtrade.net](http://www.fairtrade.net)

[www.flo-cert.net](http://www.flo-cert.net)

## La Fondation Max Havelaar (Suisse)

Fondée en 1992 par six grandes associations caritatives suisses, la Fondation Max Havelaar (Suisse) est une organisation non gouvernementale. En Suisse, elle délivre le Label Fairtrade à des produits issus du commerce équitable et fabriqués suivant des méthodes durables. À titre de membre de Fairtrade International, la Fondation Max Havelaar améliore, par le biais du commerce équitable, la vie des petits producteurs et des travailleuses des plantations dans les pays en développement et émergents. Toutefois, elle ne fait pas elle-même de commerce. La Fondation Max Havelaar a pour principales missions de créer des débouchés pour les produits Fairtrade ainsi que d'informer et de sensibiliser la population suisse au thème du commerce équitable.

Organisations fondatrices:

Swissaid, Action de Carême, Caritas, EPER, Helvetas, Pain pour le prochain

En Suisse, Fairtrade Max Havelaar est le label de gestion durable le mieux connu affichant les meilleurs résultats en termes de confiance et d'acceptation.

Fondation Max Havelaar (Suisse)  
Limmatstrasse 107, CH-8005 Zurich

T +41 44 278 99 00

[info@maxhavelaar.ch](mailto:info@maxhavelaar.ch)

[gastro@maxhavelaar.ch](mailto:gastro@maxhavelaar.ch)

[www.maxhavelaar.ch](http://www.maxhavelaar.ch)