

# LE QUINOA BIO EQUITABLE : UNE VALEUR SURE À PÉRENNISER



## DEUXIEME MISSION D'EXPERTISE POUR BIO PARTENAIRE EN BOLIVIE.

Pierre Gaubert, coordinateur de Bio Partenaire, et Didier Perréol, PDG du groupe Ekibio, se sont rendus en Bolivie pour suivre le programme de quinoa BIO EQUITABLE démarrée en 1996. Une semaine de terrain bien remplie depuis Oururo, à 3709 m d'altitude, vers les terres de culture ancestrale de cette petite graine dorée. La géographie de l'Altiplano fait immédiatement penser à l'ambiance du Far Ouest ; sol aride, caillouteux, soleil intense et cactus. L'absence de police ou d'administration renforce d'ailleurs ce sentiment sur cette étendue où vivent de nombreuses communautés pour qui la culture du quinoa représente bien souvent le principal revenu monétaire.

Ces dernières années, la demande du marché a élevé l'attrait pour la culture du quinoa, à tel point que des citadins sont revenus s'installer sur le territoire pour le cultiver et le valoriser à très bon prix, rappelant un peu les ruées vers l'or aux Etats-Unis. Le cours du quinoa a connu son apogée en 2009 : 700 boliviens<sup>1</sup>/quintal. Dès lors, le prix minimum garanti en commerce équitable n'a plus eu de fonction car les prix pratiqués à Challapata (ville accueillant le marché local pour l'achat et la revente de la graine), étaient bien au-dessus des prix pratiqués en commerce équitable. Le cours tend à se stabiliser actuellement autour de 500 boliviens. Revers de la médaille, le succès du quinoa a engendré une intensification de la culture. Ceci a bouleversé totalement par endroit l'organisation sociale et culturelle, intrinsèquement liées aux systèmes de gestion collective des peuples Aymara et Quechua.

## LA METHODE HACCP POUR UNE AMELIORATION CONTINUE DU PROGRAMME QUINOA.

Ainsi, la mission de Bio Partenaire a entre autre consisté à identifier efficacement les points critiques du programme via la méthode "HACCP<sup>2</sup>". Appliquée au fonctionnement de filière, il s'agit de mesurer les faiblesses du partenariat entre l'exportateur, Jatariy, et les producteurs associés. Parmi les pistes d'amélioration à suivre, les partenaires devront travailler sur la qualité du quinoa brut, aujourd'hui irrégulière, et amplifier l'appui agricole. Jatariy va donc renforcer son équipe technique pour continuer à sensibiliser les producteurs aux critères de qualité (exemple : réduction des quantités de petites pierres volcaniques présentes dans les lots). Il faudra également poursuivre les formations auprès des producteurs pour favoriser la mise en place de barrières vives, de pièges à phéromones et s'assurer que les paysans coupent bien les pieds de quinoa et ne les arrachent pas.



*Parcelle de quinoa.*

## ASSURER UNE PRODUCTION DURABLE DU QUINOA.

A la Paz, la rencontre avec AVSF<sup>3</sup> a permis de cerner les normes individuelles et collectives de production durable du quinoa que l'ONG met en œuvre avec des producteurs adhérents à ANAPQUI (Association Nationale des Producteurs de QUinoa) en ciblant les producteurs adhérents à l'organisation. Ce projet, bénéficiant de fonds européens, se traduit actuellement par la mise en œuvre d'un Système d'Information Géographique avec des communautés pilotes afin de suivre l'application des normes par cartographie. Pour sa part, Jatariy a distribué un guide des bonnes pratiques, illustré et traduit en Aymara, reprenant l'ensemble des règles à suivre pour une production durable et biologique de la graine. Pour soutenir et encourager une culture plus extensive, l'entreprise rémunère mieux le quinoa des coteaux et des piémonts que celui de plaine. Le renforcement du programme sera certainement facilité par les relations étroites que le gérant de Jatariy entretient avec tous les producteurs. Une des prochaines étapes pourrait être l'organisation des communautés les plus matures en association de producteurs. Jatariy souhaite être partie prenante de cette dynamique mais devra pour cela trouver un appui méthodologique au co-développement de ce projet.



*Lutte biologique avec des pièges à phéromone*

Pierre GAUBERT. Coordinateur de Bio Partenaire.

<sup>1</sup> Environ 1,6 € par kg de quinoa brut.

<sup>2</sup> HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point = Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise. L'HACCP est donc un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments (NF V 01-002).

<sup>3</sup> « Association de solidarité internationale, Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières (AVSF) intervient depuis plus de 30 ans en Amérique Centrale et du Sud, en Asie et en Afrique, pour que les Hommes vivent de la Terre durablement ».