



Déclaration de Berne
Dichiarazione di Berne
Erklärung von Bern

NOVEMBRE 2015

VERS UN DÉVELOPPEMENT

SOLIDAIRE 243

STÉVIA: UNE DOUCEUR AU GOÛT AMER

BIOPIRATERIE

9 ACCÈS AUX MÉDICAMENTS: LA COLOMBIE DÉFIE NOVARTIS 10 LIBRE-ÉCHANGE: LES TRAITÉS DE TOUS LES DANGERS 12 CACAO: RENCONTRE AVEC UN CULTIVATEUR GHANÉEN

SOMMAIRE

- 03 **DOSSIER STÉVIA**
L'amertume du nouvel édulcorant
« miracle »
- 09 **ACCÈS AUX MÉDICAMENTS**
La Colombie a osé défier Novartis
et la Suisse
- 10 **ACCORDS DE LIBRE-ÉCHANGE**
TPP, TTIP, TiSA : les traités de
tous les dangers
- 12 **CULTURE DU CACAO AU GHANA**
« Inciter les jeunes à prendre
la relève »
- 15 **PORTRAIT DE MERET BISSEGER**
Bon pour le ventre... et la tête

ÉDITORIAL

UN CAS FLAGRANT DE BIOPIRATERIE

Découvert il y a des centaines d'années par les Guaranis, le pouvoir édulcorant de la stévia est de plus en plus souvent utilisé par les géants de l'agroalimentaire. Pauvre en calories et inoffensive pour les dents, la stévia semble avoir tout pour plaire. Pourtant, ce que la plupart des consommatrices et des consommateurs ignorent, c'est que, dans l'édulcorant utilisé pour adoucir ces produits toujours plus nombreux et vendus comme « naturels », il ne reste pas grand-chose des feuilles de stévia.

Il s'agit en réalité de glycosides de stéviol, une molécule extraite à partir de feuilles de stévia par un procédé physico-chimique complexe. Le résultat final est donc tout sauf « naturel ». A tel point qu'en Suisse, le législateur ne s'est pas trompé en interdisant toute mention pouvant laisser entendre qu'il s'agit d'un produit naturel. Une interdiction facilement contournée par le positionnement marketing très ambigu de la plupart des produits proposés sur nos étals. L'exemple du Coca-Cola « Life » est, à ce titre, emblématique des aspects peu reluisants de ce marché très lucratif.

En effet, les glycosides de stéviol présentent certes l'avantage d'avoir un pouvoir édulcorant bien supérieur au sucre et, surtout, d'être moins chers que ce dernier dans son utilisation industrielle, mais l'édulcorant conserve malheureusement une amertume désagréable qui restreint encore, en partie, son utilisation. Son arrière-goût le plus amer est cependant lié à l'appropriation des ressources naturelles des Indiens guaranis du Paraguay et du Brésil – qui ont découvert les propriétés édulcorantes de la plante – sans aucun partage des avantages retirés, comme le prévoit la Convention de l'ONU sur la diversité biologique.

Il s'agit là d'un cas flagrant de biopiraterie que la DB dénonce dans un rapport publié début novembre. Il est grand temps que les Guaranis soient justement indemnisés pour leur découverte.

Raphaël de Riedmatten, rédaction



VERS UN DÉVELOPPEMENT SOLIDAIRE 243, novembre 2015, est édité par la Déclaration de Berne, avenue Charles-Dickens 4, CH-1006 Lausanne, tél. +41 (0)21 620 03 03, fax +41 (0)21 620 03 00, info@ladb.ch, www.ladb.ch ÉDITION Raphaël de Riedmatten COLLABORATION Timo Kollbrunner, François Meienberg, Patrick Durisch TRADUCTION Maxime Ferréol LECTORAT Christiane Droz, droz@citycable.ch GRAPHISME Naila Maiorana, www.fatformat.com PHOTO DE COUVERTURE © Lunae Parracho / Reuters IMPRESSION Groux arts graphiques SA, imprimé sur papier recyclé TIRAGE 8500 exemplaires PARUTION 6 x par an ISSN 1661-1357. Tous droits réservés. Reproduction avec l'accord préalable de l'éditeur.

COTISATION / ABONNEMENT 60 fr. par an, prix au numéro 6 fr. Pour faire un don CP 10-10813-5



DB

Déclaration de Berne
Dichiarazione di Berna
Erklärung von Bern





STÉVIA : L'AMERTUME DU NOUVEL ÉDULCORANT « MIRACLE »

▲ Récolte de stévia
au Paraguay, 2015.

© Linda Forsell / Keystone

*Dossier réalisée par
Timo Kollbrunner,
en collaboration avec
François Meienberg*

La stévia est présentée comme la dernière grande nouveauté en matière d'édulcorants. De plus en plus de produits « naturels » contenant de la stévia arrivent chaque jour sur le marché.

Pourtant, contrairement aux dispositions prévues par la Convention sur la biodiversité, les peuples guaranis du Paraguay et du Brésil, qui ont découvert les vertus édulcorantes de cette plante, ne bénéficient pas des retombées de leur savoir ancestral.

Un rapport de la Déclaration de Berne fait la lumière sur la face cachée du marché de la stévia.

Sur son site internet en Allemagne, Coca-Cola n'hésite pas à vanter les vertus de « la "Latina" la plus douce du monde ». Par cette comparaison douteuse, le géant d'Atlanta fait référence à la stévia, une plante originaire d'Amérique du Sud et dont les extraits servent en partie d'édulcorant à la nouvelle déclinaison « Life » du célèbre soda: « Les Guaranis utilisent

mes feuilles pour sucrer leur maté et se soigner. Aujourd'hui encore, au Paraguay, on m'utilise pour sucrer le thé et confectionner des friandises. Au Paraguay, nous aimons beaucoup les douceurs! Nous vivons en harmonie avec la nature. C'est peut-être pour cela que nous nous considérons comme le peuple le plus heureux de la planète. » En Suisse également, Coca-Cola vient

de lancer, il y a quelques mois, la version « Life » de sa boisson phare, édulcorée aux glycosides de stéviol. Contrairement à ce que les commerciaux allemands le laissent entendre, ce n'est pas la plante elle-même qui est utilisée, mais bien le glycoside de stéviol, une molécule extraite industriellement par une série de procédés chimiques complexes (*lire encadré*



▲ Une femme guaranie travaillant dans un jardin de plantes. © Florian Kopp / Keystone

► Garant de ce savoir traditionnel, les Guaranis utilisent depuis de centaines d'années les feuilles de stévia pour adoucir leur maté. © Heiner Heine / Keystone

page 5). La marque états-unienne n'est de loin pas la seule à utiliser son pouvoir édulcorant jusqu'à 300 fois supérieur à celui du sucre. Le glycoside de stéviol, qui présente aussi l'avantage de ne causer ni diabète ni caries, intéresse de plus en plus l'industrie agroalimentaire, notamment en raison de son coût de production attractif.

Boissons, chocolats, bonbons, de nouveaux produits dérivés du glycoside de stéviol apparaissent sans cesse sur le marché. Pour 2015, son chiffre d'affaires – en forte croissance – est déjà estimé entre 8 et 11 milliards de francs. Une plante « miracle » au pouvoir naturellement sucrant que les Guaranis utilisent depuis des siècles qui conquiert le marché comme une alternative saine au sucre. Cela ressemble à s'y méprendre à un conte de fées moderne ! Mais qu'en est-il vraiment ?

Aux origines de l'« herbe sucrée »

Les pays industrialisés ont découvert la stévia en 1887. Le botaniste suisse Moisés Bertoni avait alors fait état d'une plante « miraculeuse » employée par les communautés indigènes du Paraguay oriental qu'il avait rencontrées lors de ses explorations. Ils l'appelaient « Ka'a he' », l'herbe sucrée. Des siècles auparavant, les Guaranis du Paraguay et du sud-ouest du Brésil avaient déjà découvert les vertus sucrantes et médicinales de cette plante. Sans leur savoir traditionnel, la stévia n'aurait jamais été commercialisée. Et que retirent-ils de cet engouement pour cette plante qui fait partie de leur patrimoine naturel ? Ne devraient-ils pas bénéficier du partage des « avantages », comme le prévoit la Convention sur la biodiversité ?

L'histoire des Guaranis n'est pas celle d'un peuple heureux et vivant en harmonie avec la nature, mais bien

(Suite page 7)





UN ÉDULCORANT « NATUREL » ?

Les produits présentés comme édulcorés à la stévia ne sont pas si « naturels » que leurs fabricants le laissent à penser. Ils utilisent en réalité les glycosides de stéviol, une molécule extraite par un procédé physico-chimique complexe. Et, d'ici à peu, on peut s'attendre à ce que les agents édulcorants qu'ils contiennent soient intégralement synthétisés.

Il y a une grande différence entre les feuilles de stévia (*Stevia badihana*) traditionnellement employées en Amérique latine comme édulcorant et les glycosides de stéviol utilisés dans les produits transformés. Ces derniers sont extraits des feuilles à l'aide de toute une série de procédés physico-chimiques et n'ont, finalement, plus grand-chose en commun avec la plante à l'état naturel. Les slogans et le positionnement de ces produits qui vantent leur origine « naturelle » sont donc trompeurs.

En Suisse, les publicités mettant en scène les feuilles de stévia ou les Guaranis, comme celles diffusées par Coca-Cola en Allemagne, ne sont pas conformes aux exigences légales en la matière. L'Office fédéral de la santé publique (OFSP) a en effet publié des règles précises qui interdisent, sur l'emballage et dans la publicité, l'utilisation d'expressions comme « édulcoré naturellement », « miracle de la nature », « avec édulcorant biologique » et toute illustration faisant croire que le produit contient tout ou partie de cette plante. Une rapide visite sur le site suisse du limonadier d'Atlanta, montre que la firme continue d'affirmer qu'« ils [les glycosides de stéviol] sont d'origine complètement naturelle ».

L'industrie de la stévia reste néanmoins confrontée au problème de l'amertume que dégagent les glycosides de stéviol extraits de la plante par des procédés chimiques. Leur utilisation est donc limitée: Coca-Cola n'a remplacé qu'environ un tiers du sucre de son édition « Life » par des glycosides de stéviol. Les agents édulcorants présents dans

les feuilles de stévia n'ont pas ce goût amer, mais leur concentration est si faible qu'ils ne se prêtent pas à une extraction chimique ni à une utilisation industrielle.

Une version de synthèse bientôt sur le marché ?

L'industrie alimentaire travaille d'arrache-pied pour remédier à cet ennuyeux problème. Et elle semble être sur le point d'avoir trouvé une solution pour produire des glycosides de stéviol entièrement débarrassés de leur amertume – et dans la foulée des plantes de stévia elles-mêmes: le recours à la « biologie de synthèse », un domaine souvent décrit comme une forme extrême de génie génétique. Le procédé consiste à créer de nouvelles séquences génétiques avec les propriétés recherchées et à les introduire dans un organisme hôte, tel qu'une cellule de levure génétiquement modifiée. La biologie de synthèse ouvre ainsi le champ à un nouveau genre de biopiraterie « numérique » qui doit permettre de synthétiser le principe édulcorant de la plante sans avoir à utiliser de ressources naturelles.

Plusieurs entreprises sont en concurrence autour du brevetage de la forme synthétisée des glycosides de stéviol. En tête de peloton, la société suisse Evolva a présenté, au début d'octobre 2015, l'édulcorant « Eversweet », développé en collaboration avec la multinationale états-unienne Cargill, qui contient des glycosides de stéviol synthétisés et devrait arriver sur le marché l'année prochaine.

L'INDUSTRIE DE LA STÉVIA

D'ÉNORMES PROFITS POUR UNE POIGNÉE DE MULTINATIONALES

Paraguay/Brésil

La *Stevia rebaudiana* sauvage est originaire des régions frontalières du Paraguay et du Brésil, sur les terres des Guaranis.

Les Guaranis utilisaient les feuilles de stévia comme...

- > édulcorant
- > plante médicinale pour traiter le diabète et les problèmes gastriques.

En Suisse, en Europe et aux Etats-Unis notamment, l'utilisation des feuilles de stévia comme édulcorant est strictement réglementée ou interdite.



Utilisation des FEUILLES DE STÉVIA



Ni les peuples guaranis ni les Etats du Paraguay ou du Brésil n'ont donné leur accord sur l'utilisation de la stévia ou des glycosides de stéviol obtenus à partir de la plante. Ils ne perçoivent rien des bénéfices engendrés grâce à l'utilisation de ces ressources.

UN CAS DE BIOPIRATERIE!



Production de glycosides de stéviol de synthèse, sans utilisation de plants de stévia – et sans partage des avantages avec les Guaranis ou les Etats du Paraguay et du Brésil.

UN CAS DE BIOPIRATERIE « NUMÉRIQUE »!



CONVENTION SUR LA BIODIVERSITÉ:

Partage équitable des avantages découlant de l'utilisation de ressources génétiques et de savoirs traditionnels.

CHF 8–11 mia

de chiffre d'affaires annuel réalisé par la vente de produits édulcorés aux glycosides de stéviol. Ces derniers représenteront bientôt 20% à 30% du marché des édulcorants.

PRODUCTION CHIMIQUE de glycosides de stéviol



SYNTHÈSE BIOLOGIQUE de glycosides de stéviol



En 2016, l'entreprise suisse Evolva, en collaboration avec Cargill, va mettre sur le marché l'édulcorant «Eversweet» produit par biologie de synthèse.



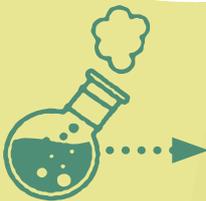
Un marché très concentré et très profitable

46%

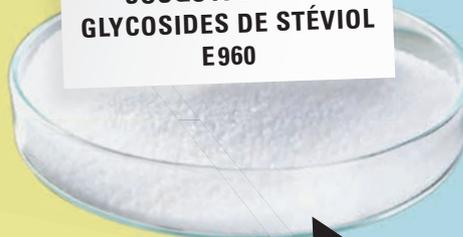
des 450 brevets sur les glycosides de stéviol sont détenus par huit entreprises

- > Cargill
- > Coca-Cola
- > DSM
- > Evolva SA
- > McNeil Nutritionals LLC
- > Pepsi-Cola
- > Pure Circle
- > Suntory Holdings

Des bénéfices quasi inexistantes pour les pays d'origine

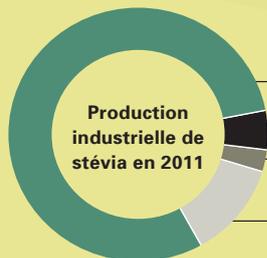


JUSQU'À 95% DE GLYCOSIDES DE STÉVIOL E960



Biologie de synthèse
La production par biologie de synthèse consiste à créer numériquement de nouvelles séquences génétiques et à les introduire dans un organisme hôte, tel qu'une cellule de levure génétiquement modifiée. La fermentation permet ensuite d'obtenir des glycosides de stéviol.

Pourtant qualifiés de «naturels»!



80% Chine

5% Paraguay

3% Brésil

12% Autres pays

celle d'un grave cas de discrimination, de répression, d'expulsion et de paupérisation. Selon une étude de 2014, le taux de suicides chez les Guaranis du Brésil est le plus élevé du monde. Leur principale préoccupation est la perte de leurs territoires ancestraux, et ce notamment en raison de l'agrandissement constant des plantations de canne à sucre. Les Guaranis sont donc expulsés pour les besoins en sucre des mêmes entreprises qui lorgnent sur les possibilités commerciales que pourrait leur offrir la stévia.

Des multinationales s'enrichissent aux dépens des Guaranis

La commercialisation du glycoside de stéviol est un cas classique de biopiraterie: une appropriation illégitime de ressources génétiques et du savoir traditionnel dont elles découlent. La Convention des Nations Unies sur la diversité biologique, en vigueur depuis 1993, devrait précisément permettre d'empêcher ce genre d'abus, puisqu'elle prévoit que les populations autochtones doivent donner leur consentement à l'utilisation commerciale de « leurs » ressources (« consentement préalable en connaissance de cause »). Elles doivent aussi bénéficier du partage équitable des avantages découlant de l'exploitation de ces ressources (« accès et partage des avantages »). Concrètement, cela signifie que, si quelqu'un souhaite exploiter à des fins commerciales la stévia, alors les Guaranis et les Etats du Brésil et du Paraguay devraient avoir le choix d'y consentir ou non et, le cas échéant, ils devraient recevoir une partie des bénéfices engendrés.

Mais la réalité est tout autre, et ce notamment car la Convention sur la

diversité biologique et l'accord régissant sa mise en œuvre, le Protocole de Nagoya, ne sont pas suffisamment appliqués par certains pays et que d'autres – dont les Etats-Unis – ne les ont pas encore ratifiés. Ainsi, l'industrie agroalimentaire continue de s'enrichir impunément grâce à des ressources « dérobées ». Dans le cas de la stévia, la situation est encore plus absurde: si les feuilles de stévia

peuvent librement être achetées et consommées comme édulcorant au Paraguay, leur vente est interdite aux Etats-Unis, dans l'UE et en Suisse. Les autorités de sécurité alimentaire ont uniquement autorisé – en 2008 aux Etats-Unis, et en 2011 dans l'UE – l'utilisation de glycosides de stéviol extraits de plantes. Alors que les petites exploitations qui cultivent la stévia doivent se contenter d'un



*Expulsion, discrimination et paupérisation :
L'histoire des Guaranis n'est pas celle
d'un peuple heureux. Une femme guarani
du Paraguay et ses enfants.*

© Florian Kopp / Keystone / Imagebroker



▲ La production de glycosides de stéviol n'a rien de « naturel ».

© Norberto Duarte / AFP / Getty Images

rôle de fournisseurs, quelques multinationales luttent à grand renfort de brevets pour obtenir leur part de ce juteux marché. A la fin de 2014, plus de 1000 demandes de brevets avaient déjà été déposées en lien avec la stévia, dont 450 portant spécifiquement sur les glycosides de stéviol. Parmi ces derniers, 46% ont été déposés par huit entreprises seulement (*voir infographie*), au premier rang desquelles figurent les multinationales Cargill et Coca-Cola.

Recours à la biologie de synthèse

Le Paraguay et le Brésil jouent un rôle très modeste dans la vente de plantes de stévia aux entreprises qui en extraient les glycosides. En 2011, 80% de l'ensemble de la stévia destiné à une utilisation commerciale provenait de Chine. Le Paraguay n'en a produit que 5% et le Brésil 3%. Le plus souvent, la stévia est cultivée par de petits exploitants qui pratiquent la polyculture. Cette plante offre un vaste potentiel car, en dépit du travail considérable qu'elle demande, son rendement est très intéressant. Les glycosides de stéviol de synthèse arriveront bientôt sur le marché (*lire encadré*) et, s'ils parviennent à s'imposer, les pays qui cultivent la stévia n'auront plus que les yeux pour pleurer, et tous les bénéfices reviendront à de grandes entreprises de pays du Nord.

NOS REVENDICATIONS

UNE SOLUTION ÉQUITABLE CONTRE LA BIOPIRATERIE

Les entreprises qui produisent ou utilisent les glycosides de stéviol s'évertuent actuellement à en éliminer l'arrière-goût amer. Mais c'est surtout contre une autre forme d'amertume qu'elles devraient concentrer leurs efforts en mettant un terme à leurs agissements qui privent les Guaranis des indemnités auxquelles ils auraient droit pour l'utilisation de leur savoir ancestral.

- Les multinationales comme Cargill ou Coca-Cola, qui produisent ou utilisent des glycosides de stéviol, doivent immédiatement entamer des négociations avec les Guaranis pour déterminer comment partager les avantages et les bénéfices qu'ils retirent de l'utilisation de la stévia.
- Les glycosides de stéviol de synthèse ne doivent pas être produits ni vendus tant qu'aucune étude n'a démontré leur impact socio-économique.
- Les multinationales doivent mettre un terme à leurs campagnes de désinformation sur leurs produits édulcorés aux glycosides de stéviol et cesser de les présenter comme « naturels » ou « issus du savoir traditionnel des Guaranis ».

Pour en savoir plus

et consulter notre rapport complet,
disponible en anglais et en allemand :
www.ladb.ch/stevia

LA COLOMBIE OSERA-T-ELLE DÉFIER NOVARTIS ET LA SUISSE?

Novartis et les autorités suisses ont exercé une forte pression afin de dissuader le gouvernement colombien de déclarer d'intérêt public l'accès au Glivec. Cette décision ouvrirait la voie à l'octroi d'une licence obligatoire, un mécanisme légal prévu par les accords de l'OMC permettant le retour sur le marché de génériques malgré le brevet. De quoi faire baisser les prix du traitement et soulager considérablement les budgets publics.

Il n'y a pas qu'en Inde que le Glivec a fait parler de lui. En Colombie, cet anticancéreux phare de Novartis a aussi fait l'objet d'une longue saga judiciaire. Avec une issue différente puisque, au contraire de l'Inde, le brevet a été accordé en 2012 à la suite de plusieurs recours du géant bâlois. Conséquence: plusieurs versions génériques, vendues jusqu'à 70% moins chères, ont dû être retirées du marché colombien du jour au lendemain. De par cette situation de monopole, le prix pour un traitement au Glivec y est devenu prohibitif (20000 fr./an), dans un pays où le revenu national brut annuel par habitant n'excédait pas 8000 fr. en 2014. Le surplus de dépenses publiques engendré est estimé à 15 millions de francs par an.

La société civile interpelle les autorités
Préoccupées par cette situation, des organisations de santé publique colombiennes ont demandé au ministère de la Santé de déclarer l'accès au Glivec d'intérêt public. En vertu du droit colombien, une telle décision peut ouvrir la voie à l'émission d'une licence obligatoire, un outil efficace pour faire baisser le prix d'un traitement. Depuis, les autorités suisses n'ont pas ménagé leurs efforts pour tenter de dissuader le gouvernement colombien d'aller dans ce sens. Elles ont pris position dans un courrier officiel contre ce qu'elles considéraient, à tort, comme un mécanisme de « dernier recours » et une tentative d'« expropriation de brevet ». L'octroi de licences obligatoires est pourtant une flexibilité prévue par l'Accord sur les aspects des droits de propriété

intellectuelle qui touchent au commerce (ADPIC). Le Secrétariat d'Etat à l'économie (Seco) a brandi en outre la menace – non confirmée par les études empiriques – d'un frein à l'innovation pharmaceutique. Cet argument est plutôt mal choisi puisque le Glivec a été découvert grâce à d'importants financements publics.

Le Conseil fédéral reste de marbre

Face aux propos mensongers des autorités suisses, une coalition d'ONG menée par la DB a adressé, en août, une lettre ouverte au Conseil fédéral lui demandant de cesser toute pression politique basée sur une interprétation restrictive des accords internationaux. Au lieu de se faire le porte-parole de Novartis, la Suisse devrait respecter ses engagements en tant que signataire des accords de l'OMC et laisser le gouvernement colombien décider en toute souveraineté. Dans sa réponse, le Conseil fédéral admet que les Etats ont toute liberté de faire usage du mécanisme prévu par l'ADPIC dans le domaine de la santé publique.

A l'heure de publier ces lignes, rien n'est encore décidé. Nous espérons que la Colombie aura su résister à la pression et opté pour l'émission d'une licence obligatoire sur le Glivec, privilégiant ainsi les besoins de santé publique aux intérêts politico-économiques. D'autres pays, au Sud et au Nord, seraient bien inspirés d'en faire de même pour lutter contre la multiplication de brevets triviaux et la surenchère des prix des médicaments.

Patrick Durisch



À LIRE

LES ESSAIS CLINIQUES AU CENTRE D'UN THRILLER SCIENTIFIQUE

L'intrigue commence en Suisse, lorsque peu après une découverte importante concernant la maladie d'Alzheimer, un chercheur japonais des Hôpitaux universitaires de Genève meurt en montagne. Pour honorer son ami décédé, un avocat tente de faire publier ses travaux, mais il n'en trouve pas trace. Quelqu'un cherche à tout prix à empêcher cette publication... Décidé à mener l'enquête, l'avocat se heurte au milieu impitoyable de la recherche pharmaceutique et ira de désillusions en rebondissements lors d'un périple qui le mènera de la Suisse à l'Asie.

Pure fiction? Hélas, non. Docteure en biologie, la Neuchâteloise Anne May a bâti son intrigue à partir de faits divers authentiques. Elle y aborde des problèmes que la DB dénonce: les violations éthiques lors de tests de médicaments, une étude sur deux effectuées sur des êtres humains jamais publiée ou encore les falsifications lorsque les résultats ne vont pas dans le sens espéré.

Mené sur un rythme haletant avec une écriture très accessible, l'ouvrage nous montre l'envers du décor de la recherche pharmaceutique. A lire absolument.

« Effets secondaires », Anne May,
Editions Encre Fraîche, 2015, 279 pages.

TPP, TTIP, TiSA

LES TRAITÉS DE TOUS LES DANGERS

Les trois grands traités de libre-échange actuellement en cours de négociation ou de ratification menacent d'entacher les principes démocratiques et de détériorer les conditions de vie des populations les plus défavorisées de la planète. Eclairage.

Depuis quelques années, de vastes efforts sont mis en œuvre – essentiellement par les Etats-Unis – pour conclure de grands traités de libre-échange avec divers groupes de pays. Au début d'octobre 2015, douze pays côtiers de l'Océan Pacifique ont ainsi signé un traité de libre-échange, l'Accord de partenariat transpacifique (TPP). Le Partenariat transatlantique de commerce et d'investissement (TTIP) négocié actuellement vise, pour sa part, à créer une zone de libre-échange entre les Etats-Unis et l'Union européenne. De son côté, l'Accord sur le commerce des services (TiSA) est négocié entre les Etats-Unis, l'UE, la Suisse et vingt autres Etats. Au cœur de ces « partenariats » : des mesures de libéralisation portant notamment sur la suppression des droits de douane, les privatisations et l'accès aux marchés publics. Ces accords favorisent l'accès au marché pour les sociétés étrangères, les investissements directs et contribuent au renforcement des droits de propriété intellectuelle (brevets, marques, etc.).

Des négociations très opaques

Point commun des négociations autour de ces trois traités : elles se déroulent dans la plus grande opacité, à l'abri des regards de la société civile, mais

en présence de groupes de pression qui participent activement aux discussions pour le compte de grandes entreprises. La croissance économique et la création d'emplois figurent prétendument parmi les objectifs des traités. Seul problème : ces promesses sont basées sur des hypothèses économiques plus que douteuses.

Quels sont les éléments problématiques ?

- Les pays industrialisés sont majoritaires dans toutes les négociations, les Etats-Unis ou l'UE dominent les commissions. Seuls des pays « coopératifs » triés sur le volet peuvent participer aux discussions, ce qui élimine toute possibilité de blocage par une coalition de pays en développement ou émergents. Par ailleurs, les négociations autour de ces traités déterminent les futures règles économiques qui auront aussi un impact sur tous les pays en développement ou émergents qui ne participent pas (encore) aux discussions.
- Les grands traités défavorisent les Etats qui ne les signent pas, essentiellement en raison du fait qu'ils présupposent une réorientation des échanges. Par exemple, certains pays africains craignent une chute

de leurs exportations de vêtements à destination des Etats-Unis dès que le TPP aura accordé à l'industrie textile vietnamienne une exonération des droits de douane. Quant au TTIP, il est communément admis qu'il aura un impact négatif sur certains pays d'Amérique latine et d'Afrique.

- Les traités renforcent la position dominante des multinationales et limitent fortement les possibilités de réglementation pour les gouvernements des pays en développement. Avec le TPP, les entreprises étrangères bénéficieront non seulement d'un meilleur accès au marché, mais il leur sera également plus facile de recourir à un arbitrage privé contre la réglementation d'un gouvernement. En renforçant la protection de la propriété intellectuelle dans l'intérêt des grands groupes pharmaceutiques américains et japonais, par exemple, le TPP entraînera une hausse du prix de vente des médicaments dans les pays en développement. Ainsi, un plus grand nombre de brevets devront être accordés, et ce pour des périodes plus longues – y compris pour les médicaments essentiels qui permettent de sauver des malades du VIH ou de cancers. Les dispositions du TPP entérinent également les

droits relatifs aux obtentions végétales et limitent ainsi la liberté de production et d'échange de semences entre agriculteurs. Cela entraînera un nouveau renforcement du brevetage des plantes et des animaux. Un point positif à souligner cependant : le chapitre du TPP portant sur le droit du travail – s'il est effectivement mis en application – prévoit des dispositions permettant véritablement d'améliorer les droits des travailleuses et des travailleurs, notamment en termes de lutte contre le travail des enfants et le travail forcé, ainsi que de garantie de la liberté syndicale dans les pays signataires du Sud-Est asiatique.

- Le TiSA prévoit une suppression radicale des barrières dites « d'accès au marché » dans le secteur des services, ce qui implique une dérégulation des services publics de la santé, des eaux et de l'énergie, ainsi que de l'éducation et du secteur financier. Les compagnies étatiques de production énergétique et de gestion des eaux seraient ainsi privatisées et une rena-

tionalisation ou remunicipalisation de ces services serait définitivement exclue. Les expériences de privatisation se sont jusqu'à présent montrées préjudiciables aux segments de population les plus défavorisés dans les pays en développement : l'approvisionnement ne s'est globalement pas amélioré, les prix ont explosé et de nombreux foyers se sont retrouvés dans l'impossibilité de payer leurs factures d'eau et d'électricité. Le TiSA est synonyme de recul de la démocratie politique par la suppression des compétences des Etats en matière de réglementation des services publics et par l'ouverture au marché mondialisé et dérégulé.

Une grave menace pour la souveraineté

Chacun de ces trois grands traités implique irrémédiablement une multiplication des opportunités commerciales des multinationales et une augmentation des biens et des services laissés à la merci du secteur privé au détriment des marchés publics et de

la souveraineté des Etats en matière de réglementation. Les conséquences seraient une atteinte aux principes démocratiques et une détérioration des conditions de vie des populations les plus défavorisées.

De vastes coalitions d'ONG se sont formées pour lutter contre la conclusion de ces traités dans les pays concernés. La DB suit de près l'évolution des négociations de l'Accord sur le commerce des services (TiSA) dont la Suisse est partie prenante et qui est en lien direct avec ses thèmes de travail. Elle continuera également de suivre l'évolution des négociations dans le cadre de son travail de réseau et évaluera régulièrement la nécessité d'un engagement plus spécifique.

Pour en savoir plus

Libre-échange : la déferlante, Manière de voir n° 141, Le Monde diplomatique, juin-juillet 2015.



▲ *Manifestation de la société civile aux Etats-Unis contre l'Accord de partenariat transpacifique (TPP) devant l'hôtel où se tenait la dernière série de négociations. Atlanta, le 1^{er} octobre 2015. © Keystone / AP / Kyodo.*



INCITER LES JEUNES À PRENDRE LA RELÈVE

Francis Otu Acquah, cacaoculteur de la région orientale du Ghana et président de l'Association des producteurs de cacao biologique, nous fait part des changements qu'il juge nécessaires pour que la culture du cacao ait un avenir dans son pays et que les jeunes soient de nouveau attirés par le métier.

Monsieur Otu, en votre qualité de président de l'Association des producteurs de cacao biologique, vous représentez les familles qui travaillent dans ce secteur. Etes-vous également à la tête d'une exploitation ?

Oui, je suis propriétaire d'une plantation de 5 hectares que j'ai héritée de mon père, il y a près de quinze ans. Elle permet de subvenir aux besoins de ma femme, de mes cinq enfants et de moi-même.

Vous êtes âgé de 55 ans. Que va-t-il advenir de votre plantation quand vous ne serez plus en mesure d'en assurer l'exploitation ?

Dans dix ou quinze ans, je serai trop vieux pour exploiter moi-même la plantation. J'espère vivement que mon fils, qui étudie actuellement à l'université, reprendra l'exploitation familiale et qu'elle lui



Pour Francis Otu Acquah, cultivateur de cacao au Ghana, seul un mode de production durable et respectueux de l'environnement permet de garantir un bon rendement.

© Arne Schollaert

permettra de subvenir également aux besoins de ma femme et de moi-même.

De nombreux jeunes Ghanéens et Ghanéennes préfèrent, aujourd'hui, migrer vers les villes plutôt que de reprendre l'exploitation agricole de leurs parents.

C'est un grave problème. De nos jours, la plupart des agriculteurs ont plus de 50 ans. Tôt ou tard, ils ne pourront plus assurer l'exploitation de leur ferme. J'essaie chaque jour d'encourager mon fils en lui rappelant que, en cultivant le cacao avec soin et de manière responsable, il est possible de dégager un revenu plus important qu'en travaillant dans un bureau. Nous devons absolument inciter les jeunes à prendre la relève.

Comment y parvenir?

Le plus important, c'est d'améliorer les



▲ **Récolte de cacao au Ghana.**

© Thorsten Futh / Keystone / Laif

UN SÉMINAIRE POUR FAIRE LE POINT SUR LES REVENDICATIONS DES CACAOCULTEURS

Lors d'un séminaire organisé en collaboration avec la Déclaration de Berne au Ghana, des cacaocultrices et des cacaoculteurs d'Afrique de l'Ouest et d'Indonésie ont débattu des mesures jugées les plus urgentes dans le secteur.

En septembre dernier, la DB a organisé, en collaboration avec le réseau Voice (qui rassemble des ONG et des syndicats européens), un séminaire de deux jours dans la capitale ghanéenne, Accra. Les 35 participants – des agricultrices et des agriculteurs d'Afrique de l'Ouest et d'Indonésie ainsi que des représentants de syndicats et de la société civile – se sont penchés sur des points tels que: comment faire pour que leur voix soit mieux entendue? ou quels changements sont les plus urgents dans le secteur du cacao?

Les participants ont discuté d'une série de questions primordiales sur lesquelles les débats devront se centrer au cours des prochaines années. L'une de leurs principales préoccupations est la création et le renforcement de réseaux nationaux et internationaux de cacaoculteurs, afin de donner plus de poids politique aux producteurs et de stimuler le débat autour du secteur du cacao. Autre revendication: les cultivateurs veulent être activement impliqués dans la fixation des prix aux niveaux national et international, et souhaitent que celle-ci soit déterminée avec plus de transparence qu'elle ne l'a été jusqu'à présent. Pour lutter contre le travail des enfants, tristement répandu sur les plantations, il est nécessaire de leur offrir un meilleur accès à l'éducation scolaire. Enfin, il est particulièrement important de permettre aux cacaoculteurs de bénéficier de formations dans les domaines de la gestion des revenus, du changement climatique ou encore des systèmes de polyculture.

Le séminaire a ainsi permis de faire un bilan des bases sur lesquelles la DB et le réseau Voice doivent fonder leur action, afin de continuer de s'engager pour défendre les droits et les revendications des cacaoculteurs.

Pour en savoir plus: www.ladb.ch/chocolat



▲ Les fèves de cacao sont séchées au soleil. © Thorsten Futh / Keystone / Laif

infrastructures rurales en installant des routes, des écoles et des hôpitaux, sans quoi le risque est grand que les jeunes continuent de migrer vers les villes. Autre élément rédhibitoire: il est difficile aujourd'hui, pour un cacaoculteur, de pouvoir bénéficier d'un crédit. Quand un jeune veut monter une ferme, il doit se reposer intégralement sur ses propres ressources. Il serait donc primordial qu'un système de crédit pour les jeunes agriculteurs soit rapidement mis sur pied.

Vous cultivez du cacao biologique, c'est-à-dire sans ajout d'intrants chimiques synthétisés. A ce titre, vous faites encore actuellement figure d'exception. Pensez-vous que c'est là l'avenir de votre profession?

J'en suis convaincu! Pour que la culture du cacao ait un avenir, nous devons exploiter nos plantations durablement. Il faut prendre soin de la nature pour qu'elle continue de nous nourrir pendant longtemps encore. Nous devons donc pratiquer une agriculture durable et res-

pectueuse de l'environnement. Les cultivateurs qui font le choix du biologique doivent bien avoir conscience qu'ils vont bénéficier d'un meilleur rendement.

Les faibles revenus des familles de cacaoculteurs sont un problème fondamental.

En effet. Sans nous, il n'y aurait pas de cacao, donc pas de chocolat. Mais nos revenus sont encore trop faibles. Pour que la production ghanéenne de cacao puisse être durable, les cultivateurs doivent percevoir une plus grande proportion du prix auquel le cacao est vendu sur le marché. C'est dans ce sens que nous luttons.

Avec succès?

Le succès n'est pas encore aussi manifeste qu'il pourrait l'être. Les cultivateurs ne sont pas bien informés et ils sont mal organisés. C'est un problème important. Nous devons nous unir et créer des organisations. Nous devons établir le dialogue entre les cacaoculteurs, les producteurs et les consommateurs. C'est le seul moyen

de faire entendre nos revendications. Aujourd'hui encore, de nombreux agriculteurs connaissent très mal le fonctionnement du marché ou les exigences de qualité. Beaucoup d'entre eux ne savent même pas que leurs fèves sont utilisées pour faire du chocolat!

Et vous? Aimez-vous le chocolat?

Oui, je l'aime beaucoup. Mais, ici au Ghana, le chocolat est un peu cher: une tablette coûte au moins 5 cédis, soit plus d'un dollar, ce qui est hors de nos moyens.

Propos recueillis par Timo Kollbrunner

BON POUR LE VENTRE... ET LA TÊTE

Caviar de chou rouge aux lentilles Beluga sur lit de céleri grillé, carpaccio de betterave ou ragoût de châtaignes: « Il ne faut pas avoir peur de traiter les légumes comme la viande, de les faire revenir dans une poêle brûlante ou de les laisser mijoter longuement dans une sauce. » Présente à Lausanne à l'occasion du lancement de son nouveau livre de cuisine, la talentueuse cheffe Meret Bissegger a réussi à mettre l'eau à la bouche des plus irréductibles « carnassiers ».

Avec ses dips de carotte et de radis multicolores, sa roulade de crêpe aux champignons ou son carpaccio de courge marinée, Meret Bissegger a dévoilé quelques-unes de ses délicieuses recettes. Pour celles et ceux qui en doutaient encore... non, les légumes ne se résument pas aux seuls haricots en boîte de grand-mère, ni aux insipides côtes de bette détremées qui accompagnent le steak frites de la brasserie d'à côté.

« Je cuisine par passion, par plaisir et par jeu. A côté des condiments, des herbes aromatiques et des plantes sauvages, les légumes sont mon thème de prédilection. » Bien plus qu'un simple livre de recettes, *Ma cuisine de légumes d'automne et d'hiver* – édité à Paris aux Editions Ulmer – est une invitation à la découverte visuelle et gustative de ces légumes oubliés, délaissés ou maltraités sous la pression à l'uniformisation de la grande distribution agroalimentaire. « Au fil des années, j'ai développé une cuisine fortement marquée par les saisons où, pratiquement, chaque légume a sa propre période, durant laquelle il est célébré. »

L'héritage de la DB

Très engagée dans le mouvement Slow Food, Meret Bissegger défend une cuisine simple, gourmande, authentique et de saison. « Chez moi, le déclic s'est produit à la lecture des livres de cuisine très instructifs de la DB (publiés dans les

années 1980, nldr). Des thèmes comme la durabilité, le commerce équitable et les résidus des pesticides y sont traités clairement et succinctement entre les recettes, si bien qu'on peut se forger sa propre opinion. »

« J'ai besoin de savoir d'où viennent les produits que j'achète. »

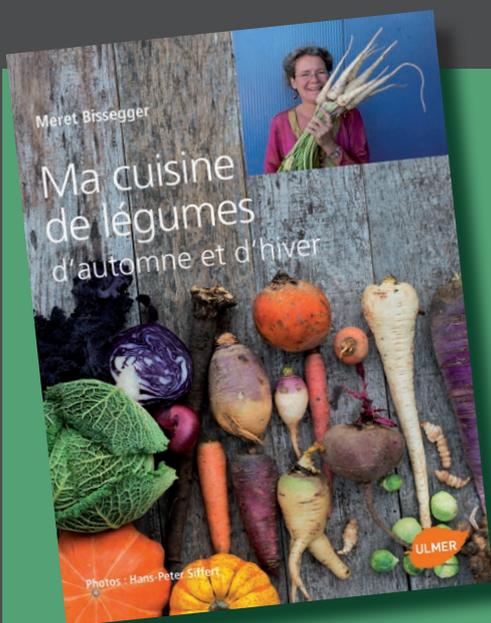
Accompagnée du photographe Hans-Peter Siffert – bien connu des vignerons vaudois pour ses reportages autour du vin et de la gastronomie –, elle a parcouru la Suisse et l'Italie à la rencontre de producteurs et de maraîchers bio, arpentant les marchés et les exploitations agricoles pour se nourrir de sensations et de saveurs nouvelles. « J'ai besoin de savoir d'où viennent les produits que j'achète. Mes achats se font selon trois grands principes: écologique, durable, équitable. »

Véritable bible de la gastronomie du jardin potager et des produits régionaux, l'ouvrage invite le lecteur à une réflexion « gourmande » sur son alimentation et à agir concrètement, le couteau à la main, devant ses fourneaux. « Celui qui sait attendre l'arrivée des légumes indigènes, bien mûrs, de chaque saison, est récompensé non seulement par des saveurs incomparables, mais aussi par la joie d'une bonne conscience. »

Raphaël de Riedmatten



Star de la cuisine de marché, la cheffe Meret Bissegger a tenu pendant onze ans le Ristorante Ponte dei Cavalli au Tessin (noté 14 au GaultMillau entre 1990 et 2000). Elle a également ravi, de 2003 à 2009, le palais des festivaliers avec son célèbre bistro du Teatro Paravento durant le Festival du film de Locarno. Aujourd'hui, elle tient régulièrement une « tavolata » et propose des cours de cuisine dans sa « Casa Merogusto ». Plus d'infos : www.meretbissegger.ch



Pour une alimentation durable et délicieuse

À COMMANDER SANS TARDER AUPRÈS DE LA DB

Dans son dernier livre, magnifiquement illustré par 470 photos, la cheffe de cuisine nous apprend à révéler des goûts inattendus en travaillant 40 sortes de légumes d'automne et d'hiver. Les quelque 150 recettes sont complétées par des informations sur la culture et l'histoire des légumes utilisés, et des encadrés d'information (notamment de la DB) sur la chaîne de production alimentaire. Dans l'optique de promouvoir l'alliance entre le consommateur et le producteur, ce livre est une invitation à privilégier les produits régionaux et de saison issus de l'agriculture biologique.

Le livre *Ma cuisine de légumes d'automne et d'hiver*, 384 pages, peut être commandé à l'aide de la carte-réponse jointe à ce numéro, par courrier électronique à : info@ladb.ch, par téléphone au 021 620 03 03 ou directement sur www.ladb.ch/shop au prix de 49.90 fr. (ou 39.90 fr. pour les membres de la DB) + frais de port.

Marché de Noël solidaire

Du 10 au 12 décembre 2015, le quartier du Flon accueille le désormais traditionnel Marché de Noël de Pôle Sud et de la Fédération vaudoise de coopération (Fedevaco). Un événement convivial et solidaire réunissant, pour la 9^e fois, 38 associations.

Informations pratiques

Judi 10 et vendredi 11 décembre 2015, de 17 h à 22 h

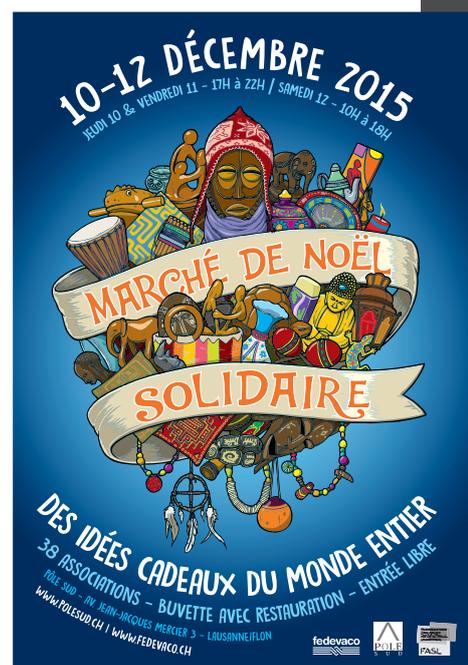
Samedi 12 décembre 2015, de 10 h à 18 h

Lausanne – Centre socioculturel Pôle Sud, avenue Jean-Jacques Mercier 3

Accès : m1, m2, LEB, t1 18, 22 & 60 Lausanne-Flon

Entrée libre

Renseignements : www.fedevaco.ch / info@fedevaco.ch / tél. : 021 601 21 12



Initiative pour des multinationales responsables La très forte mobilisation de la DB fera-t-elle la différence ?

Les entreprises domiciliées en Suisse doivent s'engager à respecter les droits humains et l'environnement dans l'ensemble de leurs activités, aussi à l'étranger. C'est ce que demande l'initiative « Pour des multinationales responsables » que la DB a lancée en avril dernier avec une coalition de 77 autres ONG. Six mois plus tard, quelque 75 000 signatures ont déjà été

récoltées, dont plus d'un tiers (près de 30 000) grâce à l'engagement des groupes régionaux et à la très forte mobilisation des membres de la DB. Un grand merci à toutes celles et ceux qui ont déjà signé et fait signer l'initiative ! Pourtant, pour atteindre au plus vite les 100 000 signatures nécessaires à l'aboutissement de l'initiative, nous devons poursuivre sur cette lancée.

Vous pouvez commander des cartes de signatures à info@ladb.ch, tél. 021 620 03 03 ou télécharger des feuilles de signatures directement sous www.ladb.ch/initiative