

A photograph of a Bolivian woman standing in a vast field of golden quinoa plants under a blue sky with scattered white clouds. She is wearing a traditional brown felt hat with a tassel and a colorful striped poncho over an orange sweater. The quinoa plants are tall and have a distinctive spiky appearance.

A LA DÉCOUVERTE DU QUINOA

Agricultrice bolivienne dans son champ de quinoa. Credit Biodiversity International S. Padulosi

La FAO, l'Organisation des Nations-Unies pour l'agriculture et l'alimentation, a décrété 2013 : Année mondiale du quinoa. Cette institution internationale majeure tient ainsi à valoriser les nombreuses vertus de cette "pseudo-céréale" qui conjugue hautes qualités nutritives et très forte adaptabilité au milieu.

Les enjeux ne manquent pas

Nommé ambassadeur spécial de la FAO, le Président bolivien Evo Morales assure que *"face à la crise alimentaire mondiale, les peuples andins disposent de plusieurs solutions et l'une d'elles est le quinoa"*¹.

Les enjeux sont donc d'importance puisqu'il s'agit ni plus ni moins que de développer des filières de production agricole susceptibles de répondre aux problématiques alimentaires mondiales actuelles, tout en prenant en compte le réchauffement climatique et la détérioration des conditions naturelles.

Et c'est vrai que le quinoa semble constituer une alternative tout à fait intéressante, justifiant d'ailleurs son succès croissant sur les marchés internationaux. Malheureusement, cet essor rapide de la production, essentiellement en Bolivie et au Pérou, ne s'est pas fait sans poser de problèmes environnementaux et sociaux.

Dès lors, la question est de savoir s'il est possible de développer un accroissement sensible de la production de quinoa, pour contribuer aux besoins alimentaires de la planète. Et de le faire dans le cadre d'une dynamique durable, respectueuse à la fois des ressources naturelles, des communautés paysannes et de leurs traditions culturelles et sociales.

De multiples vertus

Si le quinoa est qualifié de "pseudo-céréale", c'est parce que ses qualités nutritives et ses modes de consommation les plus courants le rapprochent de ceux des graminées (qui regroupe l'essentiel des céréales cultivées), plutôt que de sa famille botanique exacte (les chénopodiacées) comprenant aussi la betterave et les épinards.

Très riche en protéines, en fibres et en minéraux, le quinoa ne contient pas de gluten et présente comme caractéristique majeure le fait de réunir, tout comme la viande, l'ensemble des acides aminés essentiels que le corps humain ne peut synthétiser par lui-même.

Ces vertus en font donc un produit d'exception, au point que l'agence spatiale américaine, la NASA le considère comme l'aliment idéal.²

Outre ces propriétés nutritives, le quinoa présente comme autre qualité majeure sa très bonne résistance aux conditions naturelles difficiles. La "graine d'or", comme l'appellent les Boliviens, pousse en effet depuis des millénaires sur les terres arides et balayées par les vents des hauts plateaux andins.

Elle supporte particulièrement bien le gel et l'ensoleillement extrême et bénéficie d'une résistance naturelle particulière grâce à la saponine, une substance huileuse qui recouvre ses grains et repousse les parasites et les insectes nuisibles. Ainsi que l'explique Thierry Winkel, écophysiologiste à l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD), *"le quinoa a un énorme rendement en grains, nécessite peu d'eau et résiste aux ravageurs, ce qui limite l'usage des pesticides. Qui plus est, les agriculteurs sont propriétaires de leurs semences, et restent indépendants des grandes multinationales agrosemencières."* ³

Un marché en très forte croissance

Cela fait près de 5000 ans que les Amérindiens cultivent le quinoa sur les plateaux froids et arides de l'Altiplano (la plus haute région habitée au monde après le plateau du Tibet). Emblématique des cultures andines, le quinoa a longtemps été l'aliment de base des populations indigènes des hauts plateaux. Les Incas l'appelaient d'ailleurs "Chisiya mama", qui signifie en quechua *"Mère de tous les grains"*.

Dédaigné par les conquérants espagnols qui lui ont préféré le maïs et la pomme de terre, il n'a été redécouvert en occident qu'au début des années 1970 lorsque ses vertus nutritives ont été mises en évidence.

Depuis, il connaît un succès croissant sur les marchés européens et nord-américains avec des hausses de la production et des ventes spectaculaires, surtout depuis la fin des années 1980.

Ainsi, entre 1972 et 2005, les superficies cultivées sur les hauts plateaux boliviens se sont étendues de plus de 200% pour atteindre finalement 70 000 hectares en 2012 (pour un volume de 44 000 tonnes par an). Et, entre 2002 et 2007, le volume des ventes de quinoa à l'international en provenance de ce pays (qui est le premier exportateur mondial) a été multiplié par cinq. ⁴



Crédit : M.Hermann / Crops for the future

Produit phare du commerce équitable et de l'alimentation bio, le quinoa séduit aujourd'hui un nombre croissant de consommateurs occidentaux.

Longtemps cantonné aux boutiques d'alimentation bio, durable et / ou diététique, le quinoa arrive aujourd'hui en force dans les grandes surfaces où il pourrait concurrencer rapidement les céréales plus traditionnelles (le riz en particulier).



Producteur de la coopérative ANAPQUI Crédit : Alter Eco

Les importateurs UE de quinoa du Pérou ⁵ :

Source: Adex (2010)

Allemagne	55 %
Suède	14 %
Pays-Bas	13 %
Espagne	7.3 %
Royaume-Uni	7.2 %
France	2.5 %
Italie	0.9 %

Commerce et développement

Cette augmentation rapide de la demande internationale a eu d'indéniables effets positifs sur les populations des régions productrices de Bolivie et du Pérou.

C'est en effet une culture typique des terres andines que les autochtones maîtrisent depuis des siècles et dont ils possèdent les semences.

Parallèlement aux volumes cultivés, les prix d'achat aux producteurs ont explosé, passant de 890 € la tonne en 2007 à 2.100 € environ depuis 2008.

Cette hausse de la production et des prix a largement contribué à l'accroissement des revenus des petits paysans tout en freinant l'exode rural, ainsi que l'explique Juan Ernesto Crispin, Président de l'association des producteurs ANAPQUI : *"Il y a dix ans, il y avait 35 000 hectares (plantés), mais les prix ont augmenté et il y a plus de gens qui (en) sèment. Avant, les gens ne sèmaient pas le quinoa, ils quittaient le pays (...), maintenant ils reviennent semer".*⁶

Qui plus est, outre l'amélioration significative du niveau de vie des populations, ce phénomène a eu pour effet induit une accélération du développement des régions de productions qui profitent *"d'un regain d'intérêt de la part des pouvoirs publics et des organismes internationaux"*, comme le souligne Thierry Winkel, expert sur ce sujet.⁷

Concrètement, ce phénomène s'est traduit par un accès plus important des populations de l'Altiplano aux services de base (éducation et santé, notamment).



Les côtés sombres de la culture du quinoa

Mais le miracle du quinoa des Andes a de nombreux revers.

En premier lieu, l'extension des zones de production et le passage fréquent en monoculture (au détriment des cultures traditionnelles mixtes) impriment une très forte pression sur l'environnement et les ressources naturelles uniques de l'Altiplano, comme le relève Vladimir Orsag, de l'université supérieure de San Andrés : *"Avec l'augmentation des prix sur le marché international, il y a des producteurs qui abandonnent les techniques traditionnelles et réduisent les périodes de repos de la terre, privilégiant l'agriculture intensive."*⁸

L'intensification de la production accélère la désertification des hauts plateaux, dont les sols, composés pour l'essentiel de sable et soumis à des conditions climatiques extrêmes, sont particulièrement vulnérables à l'érosion.

Qui plus est, la marginalisation de l'élevage, la réduction des cheptels, la mécanisation de la production et la concentration des cultures ont d'autres conséquences inquiétantes : les ressources en fumier nécessaires à la fertilisation naturelle viennent à manquer, l'érosion éolienne s'accroît et les parasites ravageurs prolifèrent.

L'autre volet sombre du dossier quinoa concerne la détérioration des relations communautaires et des équilibres sociaux. L'extension des zones de production (en particulier vers les plaines) provoque des conflits pour l'accès aux terres entre les communautés paysannes qui peuvent être meurtrières. Ainsi, au printemps 2012, des affrontements entre cultivateurs ont fait une trentaine de blessés dans les régions où les limites territoriales sont mal définies. Une étude de 2010 relève que *"si l'activité productive reste centrée sur une espèce séculaire, (...) le système agraire, l'organisation collective et l'organisation familiale de la*

Les marges estimées sur les prix de vente du quinoa biologique péruvien

(tableau élaboré à partir de données de 2006)⁹

	Prix de vente moyen	Marge
Paysan producteur	374 € / tonne (selon la variété et la qualité)	
Exportateur (collecte, stockage, emballage, transport)	45 € / tonne (FOB)	125%
Fret	1 100 € / tonne	20-30%
Importateur (formalités, stockage)	1 400 € / tonne	15-30%
Ré-emballage pour vente au détail	1 900 € / tonne	30-40%
Distributeur	4 800 € / tonne	150%
Détail	6 700 € / tonne	40%



Différentes variétés de quinoa. Crédit Biodiversity International - D. Astudillo

*production ont été bouleversés (...) avec des conséquences diverses, pour aboutir aujourd'hui à une crise foncière, et des tensions sociales multiples".*¹⁰

A ces pressions s'ajoutent l'instabilité générée par l'abandon des cultures vivrières traditionnelles et des activités d'élevage qui exposent les communautés paysannes à la volatilité des cours internationaux et à *"la perte de la sécurité financière que constituait la vente des animaux dans les moments de nécessité."*¹¹

Les équilibres traditionnels dans les pays producteurs sont donc mis à mal par ce phénomène de hausse rapide de la demande mondiale. **Cela a, par ailleurs, pour autre conséquence négative le fait que les prix ont atteint de tels sommets que le produit devient inabordable pour une partie de la population autochtone dont c'était l'un des aliments principaux.** En Bolivie notamment, la consommation de quinoa a chuté de près de 34%.¹²

L'exemple de Coopain Cabana

Toute la difficulté consiste à organiser et à moderniser les structures de production traditionnelles pour favoriser un développement endogène et durable. C'est ce qu'à bien compris la coopérative péruvienne Coopain Cabana qui, soutenue par le Trade for Development Centre de la CTB (Agence belge de développement), veut lier performance, qualité et innovation d'une part, solidarité et respect de l'environnement, d'autre part.

Situé à plus de 3900 mètres d'altitude, le District de Cabana, au sud du Pérou, est essentiellement rural et majoritairement composé de familles pauvres. L'accès aux services de base y est très difficile. Près d'un quart des femmes sont analphabètes et le taux de malnutrition chez les enfants de 6 à 9 ans y est de 24%.

Les efforts entrepris, avec le soutien d'ONG et d'agences de développement, ont permis à la coopérative d'acquérir plusieurs certifications importantes : biologique, kascher, HACCP (certification de qualité et d'hygiène alimentaire) et GMP (certification de production alimentaire)¹³. L'obtention de ces labels donne la possibilité à l'organisation de se positionner sur des marchés de niche hautement rémunérateurs.

Dès sa création, la coopérative Coopain Cabana s'est affirmée comme un acteur majeur du développement économique et social de la région de Cabana. De nombreuses actions concrètes ont ainsi été menées, en particulier pour favoriser l'accès des familles aux services de base. Mais c'est dans le domaine de l'émancipation des femmes que ces engagements sont peut-être les plus remarquables, d'autant que le pays souffre encore de traditions machistes. Fortement mobilisée sur cette thématique depuis ses origines, la coopérative Coopain Cabana multiplie les initiatives pour favoriser l'implication des femmes dans ses activités.

Le produit est devenu un luxe désormais inaccessible pour les familles les plus pauvres, notamment dans les régions de culture où revient planer le spectre de la malnutrition.

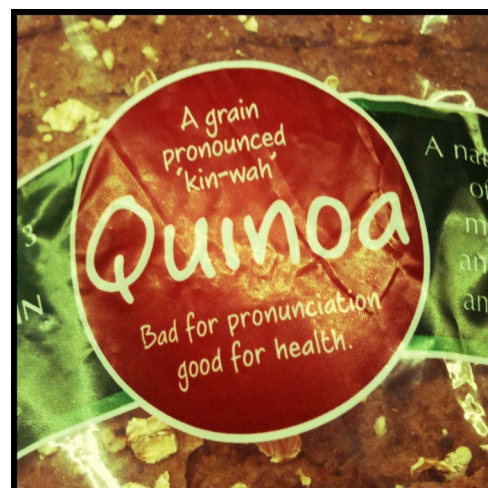
Un équilibre à trouver

Ses vertus nutritives exceptionnelles et ses résistances aux conditions extrêmes (en particulier au froid, à l'altitude et à la sécheresse) en font un remède possible au dérèglement climatique, aux pertes de productivité de nombreuses autres cultures et à la hausse programmée des prix internationaux de la viande et des céréales.

Des expériences de culture sont d'ailleurs menées avec un certain succès sur les autres continents, au Maghreb et en Inde notamment. Pour autant, confrontées à la croissance de la demande internationale, les régions traditionnelles de production souffrent de cette exposition à l'économie mondialisée : les ressources naturelles s'épuisent et les liens sociaux et communautaires sont mis à mal. Certains parlent même de la désertification de l'Altiplano andin, ce patrimoine environnemental et culturel unique.

Comment faire, dès lors, pour que cette plante salvatrice puisse contribuer à la sécurisation alimentaire des populations les plus fragiles sans les entrainer dans ces dérapages environnementaux et sociaux ?

C'est aussi à cette question que la FAO et l'ONU en général devront répondre durant cette Année mondiale du quinoa, tout en prenant en compte les impératifs de durabilité qui permettront d'éviter les erreurs du passé.



Crédit : James Dennes

Décembre 2012



Crédit : Alter Eco

¹ Source : L'Express, "2013, année mondiale du quinoa pour les Nations unies", 13 juin 2012
² Source : Claire Fages, RFI, "La revanche d'une culture indigène, le quinoa", 9 juillet 2012
³ Source : Denis Sergent, La-Croix.com, "Le succès de la culture du quinoa dans les Andes suscite une controverse", 16 octobre 2012
⁴ Source : Rédaction DIC - Gaëlle Courcoux, IRD, "Les paradoxes de la quinoa", janvier 2011
⁵ Source : CBI Market Information Database, "Promising EU export markets for quinoa", Publication data: 13.04.2012 - www.cbi.eu
⁶ Source : Le Monde.fr avec AFP, "Le quinoa, l'or controversé des Andes", 15 juin 2012
⁷ Source : Magali Reinert, Novethic, "Les producteurs boliviens bientôt victimes du succès du quinoa ?", 27 juillet 2012
⁸ Source : 20mn.fr, "La guerre du quinoa a commencé", 4 juin 2012
⁹ Source : CBI Market Information Database, "Trade structure and channels for quinoa", Publication data: 13.04.2012 - www.cbi.eu
¹⁰ Source : Le Monde.fr avec AFP, "Le quinoa, l'or controversé des Andes", 15 juin 2012
¹¹ Source : Idem.
¹² Source : Adam Sherwin, "The food fad that's starving Bolivia", The Independent, 22 mars 2011
¹³ Source : Exporter au Canada - Nouvelles - Septembre 2011 - www.tfocanada.ca/global/File/JULY_-_SEPT_2011_FRENCH_FINAL.pdf