

# Une histoire de commerce équitable avec des pommes de terre, au Pérou

16

## Le commerce éthique et équitable

Ce dernier permet aux producteurs de vivre décemment de leur travail et d'être acteurs de leur modèle de développement. Il est le pilier d'une économie respectueuse des droits économiques sociaux, culturels et environnementaux.

Au Pérou, 150 petits producteurs se sont organisés en coopérative pour améliorer les conditions de leur vie quotidienne, assurer la scolarisation des enfants, mais pas seulement...

## Cultiver et commercialiser des pommes de terre

Sur l'Altiplano, au Pérou, entre 3600 et 4200m d'altitude, les conditions de culture sont difficiles à cause des très basses températures et de la sécheresse. On y cultive des pommes de terre depuis des millénaires. Elles constituent la base de la nourriture familiale et un revenu essentiel pour de nombreux paysans.



## Des pommes de terre de toutes les couleurs

Les paysans ont sélectionné au cours du temps des variétés adaptées au climat, résistantes aux gelées et aux ravageurs. Ces pommes de terre ont des formes étonnantes et des couleurs très variées : blanche, jaune, rouge, bleu, violette, noire.

## Préserver ces variétés menacées de disparition

Dans la région de Pazos, en coopération avec des chercheurs agronomes du pays, et des ONG (associations de solidarité internationale), 150 petits producteurs se sont organisés en coopérative pour cultiver de très nombreuses variétés de pommes de terre locales et très anciennes contribuant ainsi à sauvegarder la biodiversité génétique de toutes ces espèces dans leur lieu d'origine. Les membres de la coopérative AGROPIA maintiennent ainsi 180 variétés sur leurs terres.

## Des techniques respectueuses de l'environnement

Ces producteurs pratiquent l'agrobiologie et des méthodes culturales qui s'inspirent des pratiques traditionnelles, par exemple, ils n'utilisent pas de produits chimiques pour lutter contre un insecte ravageur, particulièrement répandu dans la région.



## Création d'une usine de fabrications de chips

Pour valoriser leur production, les membres de la coopérative ont décidé de s'investir dans la fabrication de chips ; avec l'appui d'une équipe technique, ils ont fait construire un atelier, où l'on transforme les pommes de terre en chips qui sont ensuite emballées dans des sachets.

Ces chips sont frites dans de l'huile de tournesol bio et sont peu salées.

## Organiser la commercialisation

L'objectif est de commercialiser ces chips en assurant un revenu équitable aux petits producteurs. Élargir la commercialisation non seulement au Pérou mais aussi à l'exportation était un défi majeur : depuis 2008, des containers contenant ces petits paquets de chips rouges ou bleues, sont ainsi embarqués régulièrement vers l'Europe.

L'organisation de ce réseau de commerce équitable permet à ces communautés paysannes d'assurer à leur famille l'accès aux biens essentiels, de se nourrir suffisamment, de se soigner, de scolariser leurs enfants...



## Du Pérou à la France, de la France au Pérou

En France, ces chips, comme d'autres productions résultant d'une même démarche, sont notamment disponibles dans les boutiques spécialisées dans le commerce équitable. En achetant ces produits on peut ainsi contribuer à améliorer la vie de nombreux travailleurs, paysans ou artisans dans le monde.