



Flores, une île habitée depuis des temps immémoriaux au milieu de l'Océan indien

Le Bélois, « une île de bonnes terres au milieu d'un océan de sable »

Sommaire

Pages 1

Introduction
Editorial

Pages 2 & 3

À la ferme
chez Jean-Marc et
Isabelle

Pages 4 & 5

La brasserie artisanale
JOLICOEUR

Pages 6 & 7

Atelier de céramique
Chez Anne Petit

Page 8

CCFD-Terre Solidaire et
Sunspirit for Justice and
Peace en quelques mots



Tous acteurs, tous reporters.

Un rallye c'est se distraire, découvrir, se former mais aussi partager ses réactions et ses découvertes. C'est avec l'apport de tous les participants que nous publions ce petit tabloïd.

A chacune de nos étapes nous rapportons les réactions de chacun (on a du trier car certaines se répétaient), on a également mis les témoignages et commentaires de Grégorius.



Pourquoi le CCFD-Terre Solidaire de la Sarthe a-t-il profité de la venue d'un partenaire indonésien, Gregorius Afioma, pour proposer un rallye à la rencontre des producteurs locaux du Bélois ?

L'une des missions de Sunspirit for Justice and Peace est de **mobiliser la société civile de l'île de Flores en faveur d'un tourisme communautaire** qui bénéficie aux populations locales... Bien loin des mégaprojets touristiques réservés à une clientèle de luxe, encouragés par le gouvernement, en particulier sur l'île de Komodo. En plus des actions de plaidoyer, un des leviers utilisés par Sunspirit, est **la promotion et la revitalisation du patrimoine agricole et artisanal local** (tissage).

Loin des grands centres touristiques, **notre département a lui aussi de nombreuses richesses à valoriser**. Cette rencontre avec des producteurs locaux a ainsi permis à des Sarthois et à notre partenaire indonésien de découvrir ensemble un patrimoine économique local en constante évolution. Nous sommes heureux de partager ces moments instructifs et conviviaux avec vous.



A la ferme chez Jean-Marc et Isabelle

L'exploitation

Certifiée bio en 2005
 40Ha dont 10 ha de petits fruits, fraises, asperges, poireaux, tomates
 Rotation des cultures pour le repos du sol.
 Vente directe à la ferme et dans le cadre d'une association « Bio Loire Océan », paniers de légumes en partenariat avec des chantiers d'insertion.
 Emplois : 10 personnes équivalent temps plein sur l'année (30 à 40 à certaines périodes)
 Modèle résilient et durable

Jean-Marc COULON
 Les Mineries 72220 Laigné-en-Belin
 Tél. : 02 43 42 04 60
 Vente directe, cueillette à la ferme, vente dans le réseau Biocoop etc.

Remarques des participants

Favoriser l'autonomie des agriculteurs :
 Echanges avec un autre agriculteur de foin contre du compost
 Le gigantisme crée le déséquilibre humain, financier d'où l'importance de rester associatif en groupements de producteurs locaux (régional) avec un idéal humain

Viser l'autonomie alimentaire
 « Avec l'intervention de Jean-Marc, meilleure compréhension de la production et de la commercialisation des produits de l'agriculture locale »
 Une association régionale pour défendre leur modèle de production et commercialisation : un modèle horizontal.



Paroles du producteur

Viser l'autonomie en ressemant ses propres semences

Il faut dépasser ses peurs, ne pas rester enfermer dans ses croyances.
 C'est difficile de s'extraire du modèle intensif



Je veux favoriser le maintien de l'emploi dans les campagnes et lutter contre la verticalisation de l'Europe

Le modèle dominant : la machine remplace l'humain, nous, on parie le contraire.

Chez nous, beaucoup de travail est manuel, on mécanise certaines tâches pour les plantations et la cueillette

« Les gâteaux faits-maison, le jus de gingembre délicieux, le café et le mot d'accueil de Jean-Marc montraient leur plaisir de nous recevoir. »



Favoriser la coopération et non la concurrence

Supprimer les pesticides
 « Très intéressant la présentation de Jean-Marc,...les peurs et les critiques qu'il a dû dépasser pour sa conversion bio. Je retiens leur sens du collectif : réfléchir ensemble en ayant le souci de tous, tout en préservant leurs valeurs, leurs objectifs »



... Et en Indonésie

Supprimer les pesticides :
 Changer les méthodes : sur ¼ de la surface en bio dans un premier temps.
 « Dans notre jardin expérimental derrière le centre de Baku Peduli, nous plantons du riz rouge ou Mawo Laka, une variété locale que Sunspirit a récupérée. C'est un riz bio qui se vend plus cher que le riz conventionnel mais quicomme à trouver un

marché car il est **beaucoup plus sain** que le riz conventionnel : il est plus riche en fibres. Le riz rouge a un gros avantage en ces périodes de **changement climatique** : il peut être **cultivé en terres humides et en terres sèches, ce qui réduit le risque de mauvaises récoltes.**

...Et en Indonésie (suite)

Favoriser l'autonomie des agriculteurs
 En plus, les **semences peuvent être récupérées** et permettre aux paysans de sortir du cercle vicieux du conventionnel : achat de semences, pesticides, avec prix instables, dépendances aux intermédiaires ce qui **réduit la dépendance** des paysans vis-à-vis des semences achetées.
 Pour l'instant nous avons récupéré 15 variétés de graines. Nous voulons **montrer** aux paysans de la région **qu'un autre modèle est possible** »



La brasserie artisanale JOLICOEUR

Paroles du producteur

Présentation

David Lux est Originaire de Lorraine. 2 personnes, lui et sa femme Isabelle pour toutes les tâches. La production annuelle est de 1200hl (environ 10000l /mois) La commercialisation se fait par tous les réseaux pros. Autonomie pour la gestion et maintenance du matériel, cuverie, échangeur thermique, conditionneuse. Les drêches (résidus solides) sont données pour l'alimentation animale.



Pourquoi dans la Sarthe ?
« C'est la bière qui nous porte dans ses bulles »



Souhait d'avoir un travail indépendant



On n'arrête pas la croissance commerciale.

Remarques des participants

... local

Approche presque identique sur la production dans le local et la proximité : tissu local en Indonésie, bière locale en Béloinois.

La qualité reconnue :

Intéressant de voir que l'artisanat et les produits de qualité, tant à Jolicoeur (bière) qu'à Florès (tissage) sont de plus en plus appréciés



Parole d'un prêtre belge à Grégorius :

« Si tu vas en Belgique et goûtes 1 bière par jour pendant 1 an, tu n'auras pas goûté toutes les bières »



... Et en Indonésie

« Notre boisson nationale, ce n'est pas la bière, c'est l'alcool de palme, les fruits ou la sève sont sucrés. Chez nous il y a une seule sorte de bière ! »
« Le centre communautaire que nous avons créé est un lieu de convivialité où les jeunes de la région peuvent se retrouver autour d'une boisson (par exemple une tasse de café produit dans notre région !) pour discuter, se former et s'informer avec des membres de l'association et travailler ensemble pour **construire l'avenir de notre pays**. Le studio multimédia du centre et les matériels artistiques et documentaires mis à la disposition des jeunes leur ont permis de créer et diffuser des chansons et des pièces de théâtre engagées en faveur de la **défense de l'environnement et de l'identité de l'ethnie Manggarai**. »



Repas à la ferme à Saint Biez-en-Belin



Faire de la bière chez Jolicoeur :

Le malt vient de Belgique, Houblon du nord, c'est des lianes de 6- 7mètres dont les pieds femelles portent des cônes utilisés pour donner l'amertume.

La maîtrise de la « couleur » des bières est obtenue par le temps de séchage du malt (plus ou moins caramélisé) et des mélanges fait par le brasseur.

Le malt est mélangé à de l'eau chaude qui par tamisage donne le moût, la maîtrise des goûts par le choix des houblons... Le goût dépend du choix du houblon (200 à 300 variétés et de l'ajout d'épices très diversifiées.

La fermentation en cuve pendant 1 semaine, via l'action des enzymes donne de l'alcool et du CO2, elle est complétée par une maturation à froid de 10 jours puis elle continue en bouteille, (un mois de processus avant de la boire) nous avons un produit vivant contrairement à des grandes brasseries qui pasteurisent avant embouteillage.

Utilise l'eau du réseau adoucie et dé-chlorée. La consommation pour la production est de 4 litres pour 1 litre de bière.

Récupère la chaleur par l'eau de refroidissement du produit après maturation en cuve.



Atelier de céramique Chez Anne Petit

Présentation

Céramiste qui travaille la porcelaine avec des formes très épurées
Formée par des artistes de San Francisco.
1er prix de la créativité à Lyon.
Présidente des arts créatifs des Pays de La Loire.
Travaille à l'international et sur commandes.

Les limites c'est l'imagination

Complémentaires et solidaires

Trois céramistes sur Téléché travaillent dans des univers artistiques totalement différents, sans concurrence.

L'art à notre porte

Très joli artisanat découvert près de chez moi (on ne connaît pas notre environnement donc c'est chouette !)



Les matériaux viennent de Limoges pour la porcelaine et de Normandie pour le grès

Porcelaine chauffée de 990° à 1200° et obtention de plaques d'1/2 mm d'épaisseur translucides et tranchantes comme du verre pour faire des luminaires.
Anne travaille aussi la technique du «raku» (photo de gauche) qui fait exploser l'émail avec 1 choc thermique et la 2ème cuisson entraîne des fissures qui prennent la couleur de la fumée pour faire des sculptures d'inspiration orientale avec des visages européens.
Elle sculpte avec 1 simple clou de charpentier !



Paroles de la créatrice

Patience...

Il faut beaucoup de patience ... 3mois1/2 pour faire 1 pièce, et il a fallu étudier 9 courbures différentes pour faire le moule de ses derniers gobelets « style duralex ».

Le dragon de la potière ne ressemble pas vraiment à ceux de Komodo !

Des savoir-faire...

Il faut savoir tout faire pour créer, exposer, enseigner, assurer sa comptabilité, commandes, ventes...

Une passion...

Ce sont des journées de 7h à 23h et c'est difficile d'en vivre !



... Et en Indonésie (suite)

Nous cherchons à attirer les touristes intéressés par la culture locale et à nous inscrire dans un modèle touristique différent du tourisme de luxe que veut développer le gouvernement.

Nous finançons le centre **Baku Peduli** par la vente de tissus aux visiteurs. Nous écoupons aussi les tissus de 70 tisserandes dans l'arrière-pays. Cela leur fournit des revenus complémentaires. Toutes nos actions de soutien économique permettent de **lutter contre la pauvreté** et le risque de voir les femmes en particulier, tomber dans les mains de trafiquants d'êtres humains.»

« Le problème de la transmission du savoir-faire se retrouve en Indonésie comme en France, avec la préservation du patrimoine ! »

... Et en Indonésie

« Le tissage n'est pas seulement un tissu, le tissage est un travail culturel ».

« Nous avons créé le centre communautaire **Baku Peduli à Labuan Bajo**. Traditionnellement, la teinture des fils se faisait à partir de produits naturels comme les feuilles et les écorces des arbres. Cette tradition est menacée par le développement d'une production mécanisée. Nous avons donc créé un **musée du tissage** au centre communautaire et deux tisserandes y travaillent en permanence devant les visiteurs.



Le travail de Sunspirit est aussi de rassembler des données et partager les connaissances.

Il y a une méfiance, même les gens qui visitent et prennent des photos risquent de s'emparer des motifs pour les copier. Les procédures de labellisation sont difficiles »



NOTRE VISION

C'EST NOTRE CHEMIN, NOTRE DESTINATION

Faire du monde un bien commun en mettant l'humain au cœur de nos sociétés.

NOTRE MISSION

C'EST NOTRE RAISON D'ÊTRE

Agir sur toutes les causes de la faim, symptôme majeur de la pauvreté et des inégalités à travers le monde

3 LEVIERS D'ACTION

- ◆ **PLAIDOYER** Au près des décideurs publics
- ◆ **PARTENARIAT INTERNATIONAL** Mené avec nos partenaires locaux (500 partenaires dans 67 pays)
- ◆ **MOBILISATION CITOYENNE** Pour changer le monde et se changer soi

Gros plan sur



Ses missions principales sont les suivantes:

Formation et éducation populaire avec 2 centres de transformation sociale sur l'île de Flores : Baku Peduli, centre de tissage artisanal et un centre d'activités d'éducation critique et de création artistique.

Recherche et plaidoyer sur les questions d'accaparement des terres

Fondé en Indonésie en 2005, Sunspirit met en lien les mouvements de la société civile avec les autorités économiques et institutionnelles afin de changer le partage du pouvoir. Il négocie avec eux les conditions d'un nouveau modèle de développement durable, écologique et juste. Pour cela, Sunspirit met en place, dans le Nusa Tenggara Timur, une approche qui allie recherche participative, plaidoyers, éducation et création artistique. Il soutient aussi un réseau communautaire d'éco-tourisme et d'artisanat.

Le CCFD-Terre Solidaire soutient Sunspirit for Justice and Peace depuis 2009

Haut(s) Fait(s)



Depuis 2015, Sunspirit intervient dans le Parc National de Komodo – réserve naturelle inscrite au Patrimoine mondial de l'Unesco où vivent les fameux varans de Komodo. Elle soutient les communautés qui y habitent dans leur lutte contre les mégaprojets d'investissement touristique.

Faire un don

Grâce à vos dons, nous pouvons lutter durablement contre les causes de la faim et des inégalités. Votre soutien nous permet de mener à bien des projets de terrain qui améliorent concrètement les conditions de vie et contribuent à la sécurité alimentaire des populations locales.

Don en ligne sur : <https://soutenir.ccfid-terresolidaire.org/b/mon-don>

Ou par chèque à l'ordre de CCFD Terre solidaire, à envoyer à CCFD-Terre Solidaire, Maison saint-Julien, 26 rue Albert Maignan, 72000 Le Mans

