www.fairtradegemeng.lu

EIS GEMENG ËNNERSTËTZT DE FAIREN HANDEL

LA PAROLE AUX PRODUCTEURS

A l'occasion de l'introduction d'ananas certifiés Fairtrade sur le marché luxembourgeois, l'ONG Fairtrade Lëtzebuerg a eu le plaisir d'accueillir Yoriely Villalobos de la coopérative Fairtrade costaricienne ProBio.

« Notre coopérative s'engage à produire des ananas dans le respect de normes de durabilité et de qualité élevées et en prenant en compte la responsabilité sociale. Nous sommes soucieux d'améliorer les conditions de vie des producteurs et de leurs familles tout en apportant un soutien technique et des formations régulières », explique Yoriely.

Il y a plus de 2 ans, les membres de ProBio ont décidés de dédier la prime Fairtrade à la création d'un laboratoire. Des ingénieurs agronomes y analysent des échantillons de sol des membres de la coopérative pour connaître les bactéries et les champignons présents, et en déduire ce qui améliore la productivité.

Grâce à cette analyse et cette base de données, ils peuvent ainsi multiplier les bonnes pratiques au sein de leurs membres et développer des fertilisants et fongicides naturels.

« Avec les effets croissants du dérèglement climatique, je dirais qu'il est impossible de se diriger vers un fruit parfait. Les mentalités doivent donc changer ! »

LE CONCEPT DU FRUIT PARFAIT N'EXISTE PAS !

« Nous avons grandi avec l'idée qu'un fruit devait avoir une certaine forme et une certaine couleur, or la nature nous montre bien que cela est une chimère. En tant que consommateurs, nous devons réaliser que les fruits parfaits n'existent pas et que ceux qui le sont d'apparence contiennent très souvent de nombreux pesticides et autres éléments nocifs à la fois pour les producteurs, les consommateurs et l'environnement.

Les acteurs de la grande distribution contribuent également à répandre cette mentalité, car ils estiment que les clients n'achèteront pas des fruits pâles ou des fruits contenant des tâches brunes.
Les producteurs se voient obligés d'effectuer un tri entre les fruits susceptibles d'être achetés et les autres, moins parfaits.

De plus le dérèglement climatique a non seulement des répercussions sur l'aspect du fruit, mais également sur les teneurs en sucres, acides, composés antioxydants et autres valeurs nutritionnelles. »