

Pratiques agroécologiques Práticas agroecológicas

en Alsace du Nord (France) // na Alsácia do Norte (França)
et à Bahia (Brésil) // e na Bahia (Brasil)



REMERCIEMENTS

Nos remerciements à tous les agriculteurs et agricultrices de Botuporã et d'Alsace du Nord qui ont partagé leurs savoirs notamment auprès des trois volontaires de Service civique.

A toutes les personnes qui nous ont ouvert chaleureusement leurs portes pour découvrir leur monde.

Nous tenons à remercier tout particulièrement **Clémence Winckel, Inès Nogueira et Yago Fagundes**, volontaires de Service civique, pour la collecte des témoignages d'agriculteurs et agricultrices, pour leurs interventions dans les écoles et pour leurs publications sur les réseaux sociaux¹. Leurs contributions ont été essentielles à l'élaboration de ce livre.

A **Edérson dos Santos Alves** pour sa contribution et à son engagement au sein du projet de coopération franco-brésilienne.

Tous nos remerciements à tous les relecteurs, rédacteurs, photographes et prestataires pour l'édition de ce livre.



Coordination - Rédaction / *Coordenação - Redação* : Hervé Tritschberger
Traduction / *Tradução* : Yago Fagundes, Hervé Tritschberger
Relecture / *Revisão* : Gescod, Pauline Estève, Yago Fagundes
Crédit photos / *Créditos das fotos* : Gescod et Ville de Botuporã / *Prefeitura de Botuporã*
Mise en page / *Layout* : Bernadette Bayle Communication (EURL BBCOM)
Imprimeur / *Impressão* : Parmentier Imprimeur
Editio / *Edição* 2023

¹.@_cultura_verde_sur / sobre Facebook et / e Instagram.

AGRADECIMENTO

Nossos agradecimentos a todos os agricultores de Botuporã e do norte da Alsácia que compartilharam seus conhecimentos, especialmente com os três voluntários do Serviço Cívico.

A todas as pessoas que abriram calorosamente suas portas para que descobríssemos seu mundo.

Gostaríamos de agradecer especialmente a Clémence Winckel, Inès Nogueira e Yago Fagundes, voluntários do Serviço Cívico, por coletarem depoimentos de agricultores e agricultoras, por suas apresentações em escolas e por suas publicações em redes sociais¹. Suas contribuições foram essenciais para a produção deste livro.

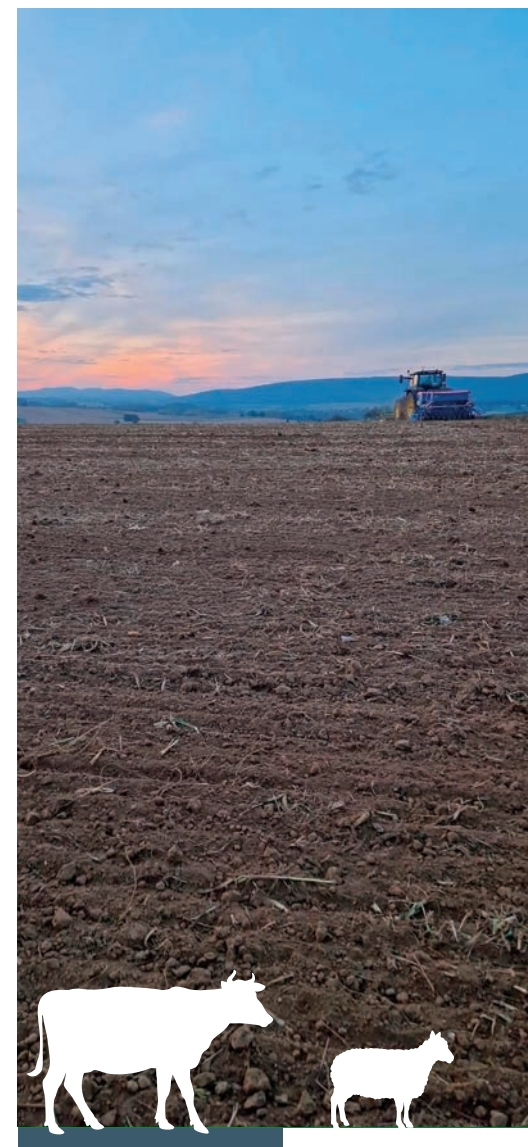
A Edérson dos Santos Alves, por sua contribuição e compromisso com o projeto de cooperação franco-brasileira.

Muito obrigado a todos os revisores, editores, fotógrafos e prestadores de serviços envolvidos na produção deste livro.

ETHNOGRAPHIE DES PAYSANS

ETNOGRAFIA DOS PEQUENOS AGRICULTORES

Recueil de pratiques agroécologiques en Alsace du Nord (France) et à Bahia (Brésil).



Plantation du maïs à l'aide d'un semoir tracté à Lobsann en Alsace du Nord.

Plantação de milho com um semeador puxado por trator em Lobsann, no norte da Alsácia.

Coleção de práticas agroecológicas na Alsácia do Norte (França) e na Bahia (Brasil).



Plantation du sorgho à la main à Botuporã.

Plantação manual de sorgho em Botuporã.

AVANT-PROPOS

Tout est parti d'une volonté de partager une nouvelle culture, une autre vie vécue à des kilomètres de distance. La coopération est souvent le fruit de rencontres entre des hommes et des femmes souhaitant découvrir l'Autre et s'entraider pour tendre vers un monde plus solidaire.

C'est en 2021 que deux anciens élèves de l'Institut des Hautes Etudes d'Amérique latine de Paris décident d'initier une coopération internationale. Hervé Tritschberger, alors maire de la petite commune d'Eschbach (en Alsace) et Ederson dos Santos, directeur des relations internationales de la Ville de Botuporã (Etat de Bahia, au Brésil) montent ensemble un projet qui fait écho aux valeurs d'éducation à la citoyenneté et à la solidarité.

En 2022, une délégation de 5 personnes dont le maire de Botuporã arrive en Alsace du Nord pour visiter des fermes alsaciennes. Un accord de partenariat est signé entre les deux collectivités pour porter des projets autour de la jeunesse, de l'égalité femme-homme, de l'agroécologie et de la préservation de la biodiversité.

La volonté politique des deux collectivités est d'intégrer un maximum de collectivités françaises et brésiliennes pour bénéficier de synergie et de mutualisation des moyens des différents acteurs présents sur les territoires. Ainsi, 6 autres collectivités françaises ont rejoint le projet : Goersdorf-Mitschdorf, Lobsann, Obersteinbach, la Communauté de communes Sauer-Pechelbronn, Dauendorf-Neubourg et Batzendorf.

Les élus français et brésiliens se sont lancés dans un projet porté par le réseau régional multi-acteurs du Grand Est, Gescod, et co-financé par le Ministère de l'Europe et des Affaires étrangères dans le cadre d'un Appel à projet « Clés en main » ouvert aux associations de collectivités territoriales pour la mise en œuvre de projets de coopération décentralisée associant un minimum de 3 collectivités territoriales françaises.

Ainsi, 4 actions sont mises en place entre 2022 et 2024 :

1. *Développer l'artisanat du fromage : renforcement des capacités techniques et organisationnelles d'un collectif d'agricultrices et d'un technicien.*

Le maître fromager, Mathieu Sturtzer, de Neubourg dispense une formation aux agricultrices sur la confection d'un fromage français, la tomme de vache.

2. *Développer l'animation et des échanges entre les jeunes et acteurs français et brésiliens autour de la préservation de la biodiversité et de l'agriculture saine et durable.*

Deux volontaires de Service civique françaises ont pu effectuer une mission à Botuporã (octobre 2022 à mars 2023) et un volontaire de Service civique brésilien a été accueilli pour une mission en Alsace du Nord (avril à novembre 2023). Les volontaires sur les deux territoires ont collecté des témoignages et observé les pratiques des agriculteurs. Ils ont également pu sensibiliser les élèves des écoles des communes partenaires sur l'alimentation saine et durable avec notamment l'édition d'un livret pédagogique pour découvrir l'environnement et les fruits et légumes brésiliens et français.

3. *Maintenir les échanges de bonnes pratiques entre agriculteurs en matière d'agroécologie.*

Deux groupes d'agriculteurs ont été identifiés sur les deux territoires. Le présent ouvrage tend à laisser une trace de cet échange de bonnes pratiques.

4. *S'assurer de l'engagement d'un socle de collectivités (France-Brésil).*

Une délégation française composée de quatre élus, un agriculteur et un animateur jeunesse s'est rendue à Botuporã, en avril 2023, pour une visite de plusieurs fermes. A l'issue de cette mission, les élus ont émis le souhait de poursuivre la coopération et de l'ouvrir au domaine de la gestion des déchets.



PREFÁCIO

Tudo começou com o desejo de partilhar uma nova cultura, uma outra vida vivida a quilômetros de distância. A cooperação é muitas vezes o fruto de encontros entre homens e mulheres que desejam descobrir o Outro e ajudar-se mutuamente a avançar para um mundo aberto ao Outro.

Em 2021, dois antigos alunos do Institut des Hautes Etudes d'Amérique latine decidiram lançar um projeto de cooperação internacional. Hervé Tritschberger, então presidente da câmara da pequena cidade de Eschbach, e Ederson dos Santos, diretor de relações internacionais de Botuporã, trabalharam em conjunto para criar um projeto que reflectisse os valores da educação para a cidadania e para a solidariedade.

Em 2022, uma delegação de 5 pessoas, incluindo o prefeito de Botuporã, chegou ao norte da Alsácia para visitar as fazendas alsacianas. Um acordo de parceria foi assinado entre as duas autoridades locais para desenvolver projetos com foco na juventude, igualdade de gênero, agroecologia e preservação da biodiversidade.

A vontade política das duas coletividades iniciais é integrar o máximo de coletividades francesas e brasileiras, a fim de beneficiar das sinergias e da conjugação dos recursos dos diferentes actores presentes nas regiões. Assim, 6 outras colectividades locais francesas juntaram-se ao projeto: Goersdorf-Mitschdorf, Lobsann, Obersteinbach, Communauté de communes Sauer-Pechelbronn, Dauendorf-Neubourg e Batzendorf.

Os eleitos franceses e brasileiros lançaram um projeto apoiado pela Gescod, a rede regional multi-actores da região Grand Est, e cofinanciado pelo Ministério da Europa e dos Negócios Estrangeiros no âmbito de um convite à apresentação de projeto "Chave na mão" aberto às associações de colectividades locais para a realização de projectos de cooperação descentralizada que envolvam um mínimo de 3 colectividades locais francesas.

Serão implementadas 4 ações entre 2022 e 2024:

1. *Desenvolvimento do setor do queijo artesanal: reforço das capacidades técnicas e organizacionais de um grupo de mulheres agricultoras e de um técnico.*

O mestre queijeiro Mathieu Sturtzer, de Neubourg, realiza uma formação às mulheres agricultoras sobre a fabricação de um queijo francês, o tomme de vache.

2. *Desenvolvimento de atividades e de intercâmbios entre jovens e agentes franceses e brasileiros sobre a preservação da biodiversidade e a agricultura sã e sustentável.*

Dois voluntários franceses do serviço cívico puderam realizar uma missão em Botuporã e um voluntário brasileiro do serviço cívico pôde realizar uma missão na Alsácia do Norte. Em ambas às regiões, os voluntários recolheram informações sobre as experiências e práticas dos agricultores. Também puderam sensibilizar as crianças das escolas das cidades parceiras para uma alimentação saudável e sustentável, nomeadamente através da publicação de uma brochura pedagógica sobre o ambiente e as frutas e legumes brasileiros e franceses.

3. *Manter o intercâmbio de boas práticas entre os agricultores em matéria de agroecologia.*

Dois grupos de agricultores foram identificados nos dois territórios. Este livro tem como objetivo concretizar este intercâmbio de boas práticas.

4. *Garantir o compromisso de uma base de autoridades locais (França-Brasil).*

Uma delegação francesa composta por quatro representantes eleitos, um agricultor e um animador de jovens visitou Botuporã em abril de 2023 para conhecer diversas fazendas. No final desta missão, os eleitos expressaram o desejo de continuar a cooperação e expandi-la no domínio da gestão de resíduos.



SOMMAIRE

INTRODUCTION

CHAPITRE 1 : Une main verte brésilienne

- Botuporã, dans l'Etat Bahia au Brésil
- Une histoire et une culture marquées par la diversité
- Un climat semi-aride, au cœur du quotidien des habitants
- L'agriculture familiale
- Un écosystème d'acteurs en faveur de l'agriculture familiale
 - Un encadrement par le secrétariat de l'agriculture*
 - Les associations d'agriculteurs*
 - Le syndicat des travailleurs ruraux et de l'agriculture familiale*
 - L'Ecole familiale agricole de Botuporã*

CHAPITRE 2 : Une main verte française

- L'Alsace du Nord en France
- Une histoire et une culture partagées entre la France et l'Allemagne
- Un climat semi-continental
- Des institutions au soutien des agriculteurs et pour la préservation de la biodiversité
 - La Chambre des agriculteurs*
 - Le parc naturel régional des Vosges du Nord*
 - La Communauté de communes Sauer-Pechelbronn*

CHAPITRE 3 : Regards croisés sur les pratiques agroécologiques

- L'émancipation des femmes rurales
- Une agriculture diversifiée sur différentes échelles
- Une agriculture qui travaille avec la nature
- L'agroforesterie
- L'engagement des jeunes vers une agriculture plus durable

CHAPITRE 4 : Regards croisés sur l'alimentation saine et durable

- Variétés et habitudes alimentaires
 - Focus sur le produit phare de la communauté de Santo Antonio, le manioc*
 - Focus sur la culture de l'asperge*
 - Le fromage*
- Sensibilisation des élèves brésiliens et français

CONCLUSION

POST-FACE



SUMÁRIO

INTRODUÇÃO

CAPÍTULO 1 : Uma mão verde brasileira

- Botuporã, na Bahia, no Brasil
- Uma história e uma cultura marcadas pela diversidade
- Um clima semiárido, no centro da vida quotidiana dos habitantes
- A agricultura familiar
- Um ecossistema de atores que apoiam a agricultura familiar
 - Apoio da Secretaria da Agricultura*
 - Associações de agricultores*
 - Sindicato dos Trabalhadores Rurais e da Agricultura Familiar*
 - A Escola Família Agrícola de Botuporã*

CAPÍTULO 2 : Uma mão verde francesa

- A Alsácia do Norte na França
- Uma história e uma cultura partilhadas entre a França e a Alemanha
- Um clima semi-continental
- Instituições de apoio aos agricultores e à preservação da biodiversidade
 - A Câmara dos Agricultores*
 - Parque natural regional dos Vosges du Nord*
 - A Comunidade de Municípios Sauer-Pechelbronn*

CAPÍTULO 3 : Pontos de vista cruzados de práticas agroecológicas

- A emancipação das mulheres rurais
- Uma agricultura diversificada em diferentes escalas
- Uma agricultura que trabalha com a natureza
- A agrofloresta
- O empenhamento dos jovens em uma agricultura mais sustentável

CAPÍTULO 4 : Pontos de vista cruzados sobre alimentação saudável e sustentável

- Variedades e hábitos alimentares
 - Foco no principal produto da comunidade de Santo Antônio, a mandioca*
 - Foco no cultivo de aspargos*
 - O queijo*
- Sensibilização dos estudantes brasileiros e franceses

CONCLUSÃO

PÓS-ESCRITO



INTRODUCTION

Le dérèglement climatique est un sujet qui est plus que jamais d'actualité. Les médias, en effet, ne parlent plus seulement des effets du changement climatique dans les continents lointains comme en Afrique ou en Amérique Latine, avec en particulier les mégafeux de forêts qui ont ravagés l'Amazonie en 2019, mais l'Europe devient également un sujet pour ces médias, car touchée par de nombreux événements climatiques extrêmes. Ces dernières années, les Français ont pu en ressentir les conséquences : vagues de chaleur, feux de forêt, manque de pluies, et récemment une sécheresse hivernale en février 2023. Dans les prochaines années, ces phénomènes météorologiques risquent d'être de plus en plus fréquents en France. Face à l'urgence climatique, il devient nécessaire de s'y préparer et de s'adapter à ce climat qui risque de se dérégler rapidement. Au Brésil, dans l'Etat de Bahia, c'est le risque de désertification qui s'accroît d'année en année.

L'ensemble de ces impacts touchent tout particulièrement le monde agricole et par conséquent notre alimentation. Des solutions existent pour pouvoir faire face à ces enjeux climatiques qui engendrent souvent des inégalités sociales et territoriales. Et si nous nous inspirions des modes de vie des territoires qui ont toujours vécu avec la sécheresse ? Et si nous partagions les bonnes pratiques, celles qui respectent l'environnement, la santé et la dignité des artisans du monde agricole ? En France, au Brésil et ailleurs dans le monde, des paysans et paysannes engagés montrent qu'il est possible de cultiver des fruits et légumes et d'élever des animaux avec une approche éthique et durable pour la planète.

Dans ce recueil « *ethnographique* », vous allez découvrir tout d'abord deux pays, deux régions d'apparence très différentes mais où la similitude tient dans l'engagement d'hommes et de femmes dans la préservation de la biodiversité. Ils y naissent, y habitent et se battent tous les jours pour améliorer et promouvoir une agriculture durable. Nous utilisons le terme d'« ethnographie » car dans un second temps, il s'agit de décrire et de partager des pratiques agricoles observées en Alsace du Nord et à Botuporã. Des pratiques que nous pouvons qualifier d'agroécologiques et mises en œuvre par des paysans et paysannes. Ce recueil n'a pas vocation à être exhaustif et, nous l'espérons, évoluera au fil des années et des nombreux partages d'expériences entre ces deux localités. Enfin, nous aborderons la sensibilisation des jeunes français et brésiliens afin de faire comprendre l'importance d'une alimentation saine et durable pour notre santé et notre biodiversité.

Vous remarquerez que nous utilisons le terme de « *paysan* » qui dans le langage courant renvoie à une connotation négative en dichotomie avec le terme d'« *agriculteur* » qui souligne davantage la dimension économique de l'activité². Ainsi, pour redonner une certaine noblesse au terme de « paysan », nous l'utiliserons dans sa forme positive à la fois pour désigner « *la personne qui habite la campagne et cultive la terre*³ » mais aussi pour désigner la personne qui façonne le paysage en harmonie avec l'ensemble des êtres vivants. Le terme d'« agriculteur » sera utilisé pour désigner l'ensemble des personnes qui pratiquent cette activité, paysans confondus.

Enfin, écrire est une manière de valoriser tous ces agriculteurs et agricultrices qui exercent un métier difficile et auxquels bien souvent la société ne prête aucune attention. Pourtant, c'est bien eux qui sont gardiens de notre Terre nourricière et garants de notre alimentation quotidienne.

² DELEAGE Estelle, « Les paysans dans la modernité », Revue Française de Socio-Économie, 2012/1 (n° 9), p. 117-131. URL : <https://www.cairn.info/revue-francaise-de-socio-economie-2012-1-page-117.htm>
³ Op. cit.



INTRODUÇÃO

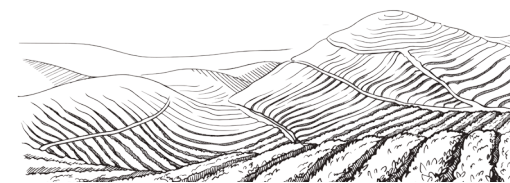
As alterações climáticas são mais atuais do que nunca. Os meios de comunicação social já não se limitam a falar dos efeitos das alterações climáticas em continentes distantes como a África ou a América Latina, nomeadamente com os mega-incêndios que assolaram a Amazônia em 2019, mas a Europa está também a tornar-se um tema para os meios de comunicação social, uma vez que é afetada por numerosos fenômenos meteorológicos extremos. Nos últimos anos, os franceses sentiram as consequências: ondas de calor, incêndios florestais, falta de precipitação e, recentemente, uma seca invernal em fevereiro de 2023. Nos próximos anos, é provável que estes fenômenos meteorológicos se tornem cada vez mais frequentes em França. Dada a emergência climática, temos de estar preparados e de nos adaptar a este clima, que corre o risco de ficar rapidamente fora de controlo. Já no Brasil, no Estado da Bahia, o risco de desertificação aumenta todos os anos.

Todos estes impactos têm um impacto particular no mundo da agricultura e, consequentemente, no nosso abastecimento alimentar. Existem soluções para tratar estes desafios climáticos, que muitas vezes dão origem a desigualdades sociais e territoriais. E se nos inspirássemos nos modos de vida das regiões que sempre conviveram com a seca? E se partilhássemos as boas práticas, as que respeitam o ambiente, a saúde e a dignidade dos artesãos e das mulheres do mundo agrícola? Na França, no Brasil em outras partes do mundo, agricultores empenhados mostram que é possível cultivar frutas e legumes e criar animais de uma forma ética e sustentável para o planeta.

Nesta coleção « *etnográfica* », descobrirá primeiro dois países, duas regiões que podem parecer muito diferentes, mas onde a semelhança reside no empenho de homens e mulheres na preservação da biodiversidade. Eles nasceram lá, vivem lá e lutam todos os dias para melhorar e promover uma agricultura sustentável. Usamos o termo « *etnografia* » porque, em segundo lugar, o objetivo é descrever e compartilhar práticas agrícolas observadas no norte da Alsácia e em Botuporã, práticas que podemos descrever como agroecológicas e implementadas por homens e mulheres agricultores. Essa coletânea não pretende ser exaustiva e esperamos que ela evolua ao longo dos anos, à medida que compartilhamos as experiências desses dois lugares. Por fim, vamos ver a sensibilização dos jovens na França e no Brasil, para os ajudar a compreender a importância de uma alimentação saudável e sustentável para a nossa saúde e biodiversidade.

Reparem que utilizamos o termo « *camponês* », que tem uma conotação negativa na linguagem corrente, em dicotomia com o termo « *agricultor* », que sublinha a dimensão econômica da atividade². Assim, para restituir uma certa nobreza ao termo « *camponês* », utilizaremos-lo na sua forma positiva para designar simultaneamente « *a pessoa que vive no campo e cultiva a terra*³ » e a pessoa que modela a paisagem em harmonia com todos os seres vivos. O termo « *agricultor* » será utilizado para designar todos aqueles que exercem esta atividade, incluindo os agricultores.

Por último, a escrita é uma forma de reconhecer todos os agricultores que exercem uma profissão difícil e aos quais a sociedade muitas vezes não presta atenção. No entanto, são eles os guardiões da nossa Mãe Terra e os garantes do nosso abastecimento alimentar quotidiano.





CHAPITRE //CAPÍTULO

1

Une main verte brésilienne Uma mão verde brasileira



*Extraction du jus de canne à l'aide de bœufs et confection de la « rapadura ».
Extração do caldo de cana com bois e confecção da rapadura.*

Botuporã, dans l'Etat Bahia au Brésil

Avant de vous présenter la ville de Botuporã, intéressons-nous au pays : le Brésil. Ce dernier possède une surface terrestre de près de 16 fois la France soit environ 8 516 000 km². Le Brésil est divisé en 26 Etats et 1 district fédéral (Brasília), traversé par l'Amazonie, la plus grande forêt de la planète. Sa capitale est Brasília. Dans ce pays continent, la production agro-industrielle conventionnelle de masse prédomine, monopolisant plus de 75% des terres exploitables, n'en laissant qu'une infime partie pour les exploitations familiales, paysannes et autochtones.

Botuporã se situe dans l'Etat de Bahia dans la région du Nordeste. L'Etat compte 15 344 447 habitants sur une surface de 564 692 km² soit quasiment la superficie de la France. De par son passé colonial et esclavagiste, le Brésil est également marqué par le racisme et le travail inégalitaire. La capitale de l'Etat de Bahia, Salvador, qui fut également la capitale du pays de 1549 à 1763, a accueilli entre 4,6 et 6 millions d'esclaves⁴ entre 1550 et 1850. L'abolition officielle de l'esclavage au Brésil est signée le 13 mai 1888. La région était connue pour l'exploitation de canne à sucre et du tabac. Ainsi, l'Etat a concentré le plus d'esclaves dans cette région et aujourd'hui concentre un des plus hauts taux de pauvreté du pays.



Etat de Bahia (en rouge) au Brésil
Estado da Bahia (em vermelho) no Brasil

Source de la carte/ *Fonte da mapa* : <https://mapasblog.blogspot.com/2011/10/mapas-da-bahia.html>

La ville de Botuporã située à 700 km de Salvador dans les terres bahianaises, compte environ 11000 habitants avec 37 communautés et s'étend sur 552,5 km². Les communautés pourraient être comparées à des villages en France puisqu'elles comptent entre 100 et 900 habitants.

Le maire détient plusieurs compétences municipales qui, en France, sont gérées par différentes échelles de collectivités et par l'Etat. Au Brésil, le Maire est élu au suffrage universel direct avec un binôme, son adjoint. A eux deux, ils représentent une forme de pouvoir exécutif. Indépendamment du binôme, des conseillers sont également élus au suffrage universel direct pour siéger à la Chambre municipale. Celle-ci représente en quelque sorte le pouvoir législatif. La Chambre municipale peut représenter l'opposition politique au maire. Le nombre de conseillers dépend du nombre d'habitants, à Botuporã, ils sont 9 conseillers.

Aujourd'hui, la mairie de Botuporã détient plusieurs compétences et le maire nomme des secrétaires qui seraient l'équivalent d'adjoints en France pour mener à bien la politique souhaitée. Ainsi, la municipalité s'occupe directement de différents domaines : la santé, la culture, l'agriculture et l'environnement, le social, l'éducation, le commerce ou encore le transport. Pour bien comprendre les responsabilités d'un maire, c'est lui et son équipe de secrétaires qui sont garants par exemple de l'accès à la santé (*contractualisation du personnel soignant, investissement et fonctionnement des postes de santé et hôpital*), ou de l'éducation (*contractualisation des professeurs, mise en place du programme scolaire*).

Pour assurer les différents services publics, la municipalité emploie environ 500 personnes.

Botuporã, na Bahia, no Brasil

Antes de apresentar a cidade de Botuporã, vamos dar uma olhada no país em si: o Brasil. O Brasil tem uma superfície terrestre quase 16 vezes maior que a da França, ou seja, cerca de 8.516.000 km². O Brasil está dividido em 26 estados e 1 distrito federal (Brasília), atravessado pela Amazônia, a maior floresta do planeta. A sua capital é Brasília. Neste país continental, predomina a produção agroindustrial convencional de massa, que monopoliza mais de 75% das terras exploráveis, deixando apenas uma pequena parte para a agricultura familiar, camponesa e indígena.

Botuporã está localizada no Estado da Bahia, na região Nordeste. O estado tem uma população de 15.344.447 habitantes e uma área de 564.692 km², quase o tamanho da França. O Brasil, fruto do seu passado colonial e escravocrata, é também marcado pelo racismo e pela desigualdade de condições de trabalho. A capital do estado da Bahia, Salvador, que também foi capital do país de 1549 a 1763, abrigou mais de 3,6 milhões de escravos⁴ entre 1550 e 1850. A abolição oficial do sistema escravagista no Brasil foi assinada em 13 de maio de 1888. A região era conhecida pela produção de cana-de-açúcar e tabaco. Como resultado, o estado tinha a maior concentração de escravos do país e hoje tem uma das maiores taxas de pobreza do Brasil.

A cidade de Botuporã, localizada a 700 km de Salvador, no interior baiano, tem cerca de 11.000 habitantes em 37 comunidades e ocupa uma área de 552,5 km². As comunidades podem ser comparadas a vilas na França, com 100 a 900 habitantes.

O prefeito tem uma série de responsabilidades municipais, que na França são geridas por diferentes níveis de governo local e pelo Estado. No Brasil, o prefeito é eleito por sufrágio universal direto, juntamente com o

seu vice. Entre si, representam uma forma de poder executivo. Para além dos dois, vereadores são também eleitos por sufrágio universal direto para a Câmara Municipal. Esta representa, de certa forma, o poder legislativo. A Câmara Municipal pode representar a oposição política ao prefeito. O número de vereadores depende do número de habitantes. Em Botuporã, a população conta com 9 vereadores.

Hoje, o prefeito de Botuporã tem várias responsabilidades, e ele nomeia secretários, que são o equivalente aos "vice-prefeitos" na França, para executar a política desejada. O município está diretamente envolvido em várias áreas: saúde, cultura, agricultura e meio ambiente, assuntos sociais, educação, comércio e transporte. Para compreender as responsabilidades de um prefeito, é ele e a sua equipe de secretários que são responsáveis, por exemplo, pelo acesso aos cuidados de saúde (*contratação de funcionários da área investimento e gestão de centros de saúde e hospitais*), ou pela educação (*contratação de professores, implementação do currículo escolar*).

Para prestar os diferentes serviços públicos, o município emprega cerca de 500 pessoas.



Vue sur le centre de Botuporã
Vista do centro de Botuporã

⁴ PINTO, Tiago de Oliveira, 1991, Capoeira, Samba, Candomblé. Afro-brasilianische Musik in Reconcavo, Bahia, Paris, Karthala, 348p.

Une histoire et une culture marquées par la diversité

Avant que les colons portugais n'arrivent au XV^e siècle, les *Tapuias*⁵ vivaient à l'endroit où se situe actuellement Botuporã. A la fin du XIX^e siècle, une première ferme s'installe, appelée *Fazenda Caititu*⁶. Les Européens arrivent dans la région pour les minerais notamment l'or et l'uranium, et agrandissent la ville au fur et à mesure. En 1926, des missionnaires italiens proposent d'ériger une croix en bois au sommet d'une colline, qui donnera le nom de *Monte Belo*⁷ à la ville. En 1946, un décret d'Etat stipule que certaines villes doivent changer de nom en langue tupi-guarani. Monte Belo est donc devenue Botuporã. Entre 1936 et 1962, Monte Belo puis Botuporã appartient au territoire de Macaúbas⁸ pour obtenir ensuite une indépendance juridique en 1962.

A l'image de l'histoire de Botuporã, celle du pays et particulièrement du Nordeste, a provoqué un métissage culturel exceptionnel. L'Etat de Bahia a vu naître la culture brésilienne aujourd'hui mondialement connue. C'est le cas par exemple de la capoeira, de la cuisine typique à base de haricot rouge ou de poisson, de la religion (*candomblé*) ou encore des danses afro-brésiliennes. On dit que le cœur du Brésil bat ici, dans l'Etat de Bahia, fruit de la rencontre entre l'Amérique du Sud, l'Afrique et l'Europe.

Parmi les héritages culturels métissés, on retrouve une danse d'influence française : le **quadrille**. Celle-ci est une institution à Botuporã et toute la population sait la danser.

D'origine anglaise, le quadrille a été dansé dans toutes les cours d'Europe dont celle du Royaume de France. La cour royale portugaise l'importe au Brésil au XIX^{ème} siècle et le quadrille d'influence française reste la danse la plus célèbre dans le pays. Petit à petit, cette danse sort de la cour pour arriver dans les milieux populaires jusqu'à devenir une danse pratiquée dans les campagnes brésiliennes. Ainsi, le quadrille se danse lors des fêtes de la Saint Jean (*fêtes les plus importantes dans le Nordeste*). Aujourd'hui, le quadrille connaît de nombreuses transformations chorégraphiques et musicales. L'influence française se retrouve dans les pas de danse mais également dans les ordres dictés par le chanteur pour les indications de danse. C'est le cas de ces expressions, issues d'un mélange français-portugais :

« *Balancê* » du français « *se balancer* »,
« *Anarriê* » du français « *en arrière* »,
« *Avan tú* » du français « *en avant tous* »,
« *changédidame* » pour « *changer de dame* »,
« *otrefuá* » du français « *une autre fois* ».



Mise en place de la danse du quadrille
Montagem da dança de quadrilha

« *Le Bahiano ne naît pas,
il entre en scène* »

Proverbe de Bahia

⁵ Plus exactement les tribus Tuxá et Tupinaés.

⁶ Le Caititu est un petit mammifère qui ressemble à un petit sanglier qui a disparu de Botuporã.

⁷ « Belle colline » en français.

⁸ Une ville voisine située à 80 km de Botuporã.

Uma historia e uma cultura marcadas pelas diversidade

Antes da chegada dos colonizadores portugueses, no século XV, o povo *Tapuia*⁹ habitava o local onde hoje se encontra Botuporã e, no final do século XIX, foi fundada a primeira fazenda, denominada Fazenda Caititu. Os europeus chegaram à região em busca de minérios, principalmente ouro e urânio, e aos poucos o povoado foi se expandindo. Em 1926, missionários italianos propuseram a construção de uma cruz de madeira no alto de um morro, o que deu ao povoado o nome de Monte Belo. Em 1946, um decreto estadual determinou que algumas cidades deveriam ter seus nomes traduzidos na língua indígena tupi-guarani, assim Monte Belo tornou-se Botuporã. Entre 1936 e 1962, Monte Belo, então Botuporã, pertenceu ao território de *Macaúbas*¹⁰, conquistando sua independência legal em 1962.

Tal como a história de Botuporã, a história do país, e em particular a do Nordeste, conduziu a uma excepcional mistura cultural. O estado da Bahia foi o berço da cultura brasileira que hoje é conhecida em todo o mundo. É o caso, por exemplo, da capoeira, da culinária típica à base de feijão vermelho ou peixe, da religião (*Candomblé*) e da dança afro-brasileira. Diz-se que o coração do Brasil bate aqui, no estado da Bahia, fruto do encontro entre a América do Sul, a África e a Europa.

Entre as heranças culturais mistas está uma dança de influência francesa: a **quadrilha**. É uma tradição em Botuporã e quase toda a população sabe dançá-la.

Originária da Inglaterra, a quadrilha era dançada em toda as cortes da Europa, incluindo a do Reino da França. A corte real portuguesa a importou para o Brasil no século XIX, e a quadrilha de influência francesa continua sendo a mais famosa do país. Pouco a pouco, a dança saiu da corte e passou para as classes populares, até se tornar uma dança praticada no interior do Brasil. Por exemplo, a quadrilha é dançada na festa de São João (*a festa mais importantes do Nordeste*). Hoje, a quadrilha passou por inúmeras transformações coreográficas e musicais. A influência francesa pode ser percebida não só nos passos da dança, mas também nas ordens ditadas pelo cantador para as instruções da dança. É o caso das seguintes expressões, derivadas de uma mistura de francês e português:

« *Balancê* » do francês « *se balancer* »,
« *Anarriê* » do francês « *en arrière* »,
« *Avan tú* » do francês « *en avant tous* »,
« *changédidame* » para « *mudar de senhora* »,
« *otrefuá* » do francês « *une autre fois* ».



Danse du quadrille
Dança de quadrilha

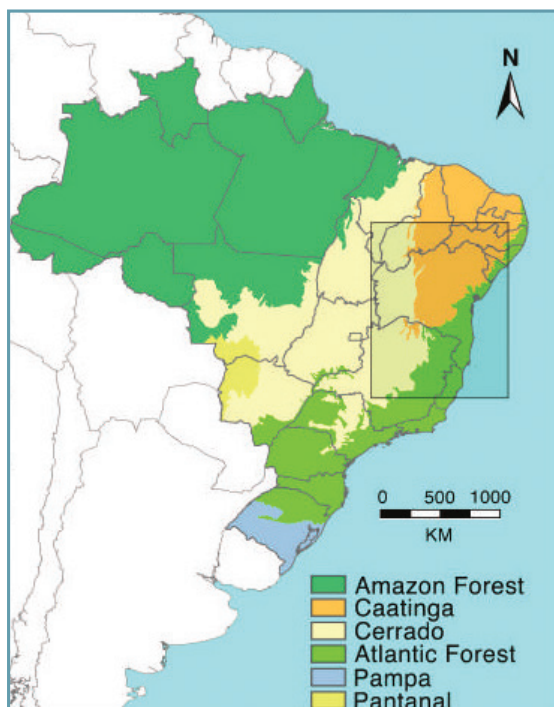
« *Baiano não nasce,
ele estreia* »

Proverbo da Bahia

⁹ Mais especificamente, as tribos Tuxá e Tupinaés.

¹⁰ Cidade vizinha a 80 km de Botuporã.

Un climat semi-aride, au cœur du quotidien des habitants



L'ensemble des climats présents au Brésil
Os diferentes climas do Brasil

Botuporã se situe à la limite entre le Cerrado et la Caatinga et est marqué par un climat semi-aride. Ce dernier dicte le paysage en deux périodes, l'une sèche où le sol craquèle et la plantation y est impossible sans irrigation maîtrisée (9 mois de l'année, de mars à novembre, atteignant les 40°C) et l'autre plus humide où les arbres et leur feuillage tout comme le sol reprennent vie (3 mois de l'année, avec de fortes mais courtes précipitations). Un paysage qui semblait sans vie et incultivable en saison sèche devient un lieu de vie où règne la biodiversité en saison humide.

Du Nord au Sud, d'Ouest à l'Est, le Brésil détient une biodiversité riche et variée émanant de 6 écosystèmes.

L'Etat de Bahia est marqué par trois écosystèmes d'Ouest en Est. Sur le littoral subsiste la forêt atlantique est une forêt tropicale humide.

Puis en allant vers l'Ouest, la Caatinga fait son apparition caractérisée par une forêt de petits arbres épineux qui ne vivent que de manière saisonnière. Ce type de végétation se retrouve sur l'ensemble de la région du Nordeste.

Enfin, le Cerrado est un biome de savane néotropical qui comprend une saison sèche et humide.

Les agriculteurs sont dépendants de la saison humide pour planter leur production et assurer les réserves pour la saison sèche. Les cultures sont judicieusement choisies pour être adaptées à ce climat.

Cette zone de la région incluant la Caatinga et le Cerrado est nommée le «sertão», diminutif du mot «desertão»¹¹. Le sertão avec ses caractéristiques de sécheresse implique aussi la rudesse de la vie locale et désigne l'arrière-pays, la campagne.

¹¹ « Le grand désert ».

Source de la carte / Fonte da mapa:

https://www.researchgate.net/figure/Map-on-left-shows-the-distribution-of-the-Brazilian-biomes-and-highlights-the-State-of_fig3_295549518

Um clima semiárido, no coração do cotidiano dos habitantes

De norte a sul, de oeste a leste, o Brasil possui uma rica e variada biodiversidade proveniente de 6 ecossistemas.

O estado da Bahia é marcado por três ecossistemas de oeste a leste. No litoral, a Mata Atlântica é uma floresta tropical úmida, seguindo para oeste, surge a Caatinga, caracterizada por uma floresta de pequenas árvores espinhosas que vivem apenas sazonalmente. Esse tipo de vegetação é encontrado em toda a região Nordeste.

Por fim, o Cerrado, bioma de savana neotropical com estação seca e chuvosa.

Botuporã fica na divisa entre o Cerrado e a Caatinga, e tem um clima semi-árido. Isso dita a paisagem em dois períodos, um seco onde o solo racha e o plantio é impossível sem irrigação controlada (9 meses do ano, de março até novembro, chegando a 40°C) e outro mais úmido onde as árvores e suas folhagens, assim como o solo, voltam à vida (3 meses do ano, com chuvas fortes, mas curtas). Uma paisagem que parecia sem vida e incul-

tivável na estação seca torna-se um lugar de vida onde a biodiversidade reina na estação húmida.

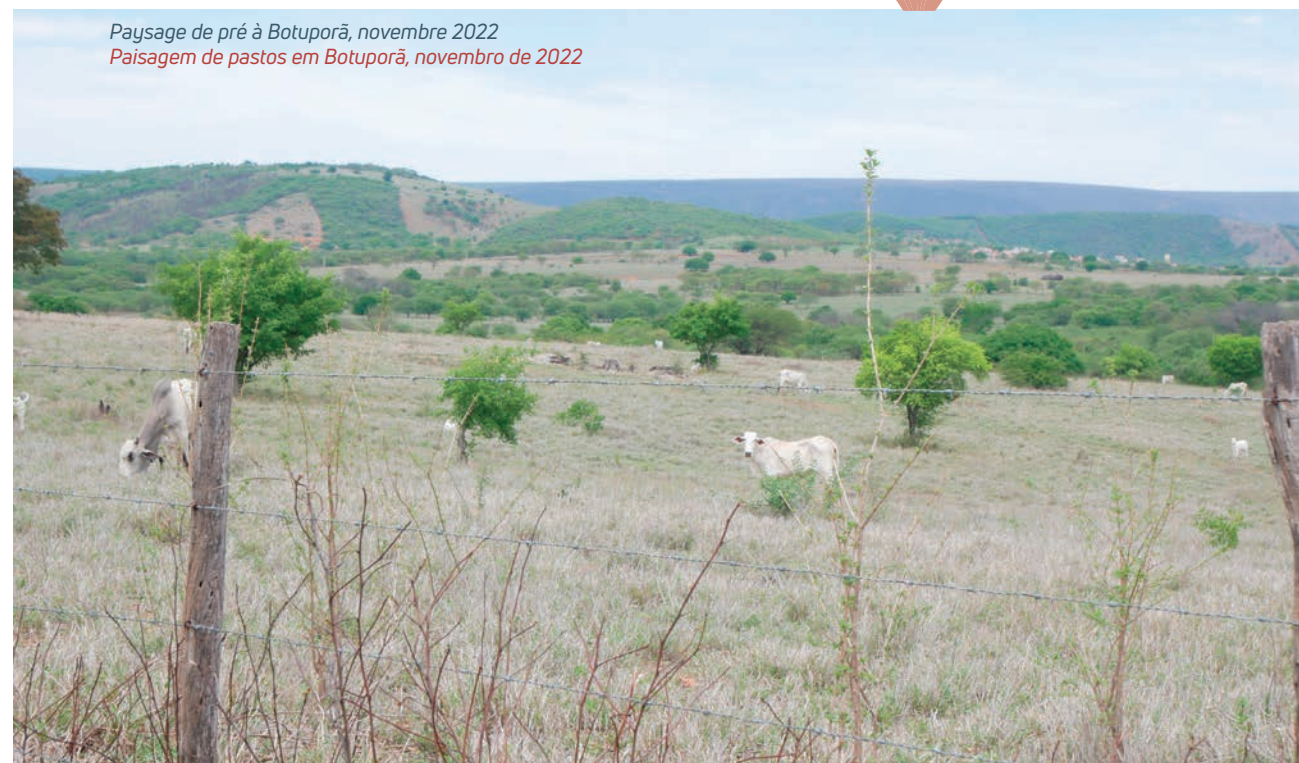
Os agricultores dependem da estação das chuvas para plantar as suas culturas e garantir reservas para a estação seca. As culturas são cuidadosamente escolhidas para se adaptarem a este clima.

Essa área da região, incluindo a Caatinga e o Cerrado, é conhecida como "sertão", abreviação de "desertão". O sertão, com suas características de seca, também implica a dureza da vida local e se refere ao interior, à zona rural.



Paysage de pré à Botuporã, novembre 2022

Paisagem de pastos em Botuporã, novembro de 2022



L'agriculture familiale

Botuporã s'est agrandie depuis l'arrivée des colons portugais et d'autres européens grâce à sa localisation dans un bassin de vie (bassin de Paramirim¹²) marqué par l'exploitation minière et notamment celle de l'or et de l'uranium. Néanmoins, la principale économie de la ville reste l'agriculture. L'agriculture dite familiale côtoie l'agriculture intensive mais reste une pratique dominante à Botuporã.

L'agriculture familiale est un système de production que nos grands-parents et arrière-grands-parents ont connu en France dans les années d'après-guerre mais, aujourd'hui, il est peu répandu en France. Au Brésil, l'agriculture familiale reste un secteur clé dans l'alimentation de nombreuses personnes. Elle représente la première source d'alimentation du pays et environ 80% de l'agriculture brésilienne.

L'agriculture familiale est basée sur la polyculture, avec une production en petite quantité dont la famille prend soin. L'exploitation est généralement transmise au sein de la famille de génération en génération.

Ces pratiques sont marquées par l'utilisation très faible de la force mécanique : il existe

très peu de tracteurs, qui sont partagés entre plusieurs paysans. Certains d'entre eux préfèrent une charrue tractée par des boeufs par exemple. Cela leur assure de bons rendements. Ces pratiques permettent aux agriculteurs d'être quasiment autonomes dans leur alimentation (*production pour la consommation personnelle*) et assurent un revenu par la vente de particulier à particulier, dans les marchés locaux ou au travers des coopératives pour le surplus de production.

Au sein de l'agriculture familiale, diverses pratiques se côtoient dont celle de l'agro-écologie. Cette pratique cherche à combiner développement agricole et régénération de l'environnement naturel. Ainsi, certains agriculteurs ont choisi une production agricole qui respecte l'environnement et le sol pour un équilibre entre le social, l'écologique et l'économique. C'est le cas de l'ensemble des paysans et paysannes que vous retrouverez dans ce livre. En valorisant le milieu rural, en produisant en harmonie avec la nature et en favorisant les circuits courts, l'agriculture familiale peut devenir le parfait exemple d'une agriculture durable.



Jardin de paysans de la communauté de Taquaril, novembre 2022
Horta camponesa na comunidade do Taquaril, novembro de 2022

¹² Ville située à 40 km de Botuporã.

A agricultura familiar

Botuporã cresceu desde a chegada dos colonizadores portugueses e europeus, graças à sua localização em uma bacia hidrográfica (*a bacia do Paramirim*¹³) caracterizada pela mineração, principalmente de ouro e urânio. No entanto, a principal economia da cidade continua sendo a agricultura. A agricultura familiar existe ao lado da agricultura intensiva, mas continua sendo a prática dominante em Botuporã.

A agricultura familiar é um sistema de produção que os nossos avós e bisavós conheceram na França nos anos do pós-guerra, mas que hoje não é expandido de tal maneira na França. No Brasil, a agricultura familiar continua sendo um setor fundamental na alimentação de muitas pessoas. É a principal fonte de alimentação do país e representa cerca de 80% da agricultura brasileira.

A agricultura familiar baseia-se numa agricultura mista, com uma produção em pequena escala que é gerida pela família. A exploração é geralmente transmitida no seio da família, de geração em geração.

Estas práticas são marcadas por uma utilização muito reduzida da força mecânica: existem poucos tratores, que são partilhados por vários agricultores. Alguns agricultores preferem utilizar bois e carrossas, para garantir melhores rendimentos. A agricultura familiar permite que os agricultores sejam praticamente auto-suficientes em termos alimentaires (*produção para consumo próprio*) e proporciona um rendimento através da venda de uma pessoa a outra, nos mercados locais ou através de cooperativas para a produção excedentária.

Na agricultura familiar, são utilizadas várias práticas, incluindo a agro-ecologia. Alguns agricultores optam por uma produção agrícola que respeita o ambiente e o solo, para alcançar um equilíbrio entre considerações sociais, ecológicas e económicas. É o caso de todos os agricultores que iremos conhecer neste livro. Ao valorizar o ambiente rural, produzir em harmonia com a natureza e promover cadeias de abastecimento curtas, a agricultura familiar pode tornar-se o exemplo perfeito de agricultura sustentável.

Sueli Pereira de Souza et son époux, paysans de la communauté de Taquaril.
Sueli Pereira de Souza e seu marido, agricultores da comunidade Taquaril.



¹³ Cidade localizada a 40 km de Botuporã.

Un écosystème d'acteurs en faveur de l'agriculture familiale

Deux courants s'opposent au Brésil :

- Une politique qui souhaite faire du Brésil l'un des pays émergents avec la meilleure croissance économique ouvrant la porte aux exportations de matières au détriment de l'environnement. Cette politique est nettement visible au centre du pays proche de l'Amazonie où de grands propriétaires terriens déforêtent la forêt amazonienne pour y cultiver du soja ou de la pâture pour la production de viande bovine, exportée en partie dans les pays de l'Union européenne.

- Une politique qui fait son chemin depuis les années 1970 et 1980 en pleine dictature militaire, aidée par la société civile et par des agronomes engagés. Des pratiques agricoles alternatives se développent comme l'agriculture familiale et l'agroécologie. Pour garantir la sécurité alimentaire et nutritionnelle de toute la population et tendre vers une alimentation saine et durable, l'agriculture familiale est encouragée par divers programmes nationaux et étatiques.

Tout comme en France, les produits issus de l'agriculture intensive sont vendus moins chers et instaurent une forte concurrence face aux produits locaux issus de l'agriculture familiale. Force est de constater que, depuis plusieurs années, l'exode rural vers les grosses mégapoles comme São Paulo ou Rio de Janeiro s'intensifie, résultat des conditions climatiques (*impossibilité de cultiver sur une longue période de l'année*) et des conditions de vie et de santé (*travail du paysan épuisant et dur physiquement*).

C'est pourquoi les villes, avec l'aide de l'Etat de Bahia et d'autres institutions, tentent de développer et de soutenir l'agriculture familiale. Ainsi, un écosystème d'acteurs à Botuporã s'entraide pour mettre en place plusieurs projets en faveur de l'agriculture familiale.

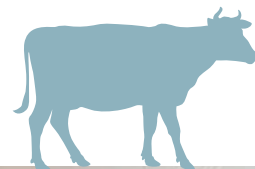


Photo de groupe d'habitants de la communauté de Boa Vista, novembre 2022.
Foto do grupo dos moradores da comunidade Boa Vista, novembro de 2022.



Um ecossistema de atores a favor da agricultura familiar

Existem duas correntes opostas no Brasil:

- Uma política que visa fazer do Brasil um dos países emergentes com melhor crescimento econômico, abrindo a porta à exportação de matérias em detrimento do ambiente. Esta política é bem visível no centro do país, perto da Amazônia, onde os grandes proprietários de terras estão a desflorestar a Floresta Amazônica para cultivar soja ou pastagens para a produção de carne de vaca, parte da qual é exportada para países da União Europeia.

- Uma política que tem vindo a ganhar terreno desde as décadas de 70 e 80, em plena ditadura militar, com a ajuda da sociedade civil e de agrônomos empenhados. Estão a desenvolver-se práticas agrícolas alternativas como a agricultura familiar e a agro-ecologia. Para garantir a segurança alimentar e nutricional de toda a população e avançar para uma alimentação saudável e sustentável, a agricultura familiar é incentivada por diversos programas nacionais e estaduais.

Tal como em França, os produtos da agricultura intensiva são vendidos a preços mais baixos, criando uma forte concorrência com os produtos locais da agricultura familiar. É preciso dizer que, há vários anos, o êxodo rural para as grandes megalópoles, como São Paulo e Rio de Janeiro, vem se intensificando, em decorrência das condições climáticas (*impossibilidade de cultivo durante um longo período do ano*) e das condições de vida e saúde (*o trabalho dos agricultores é exaustivo e fisicamente difícil*).

Por essa razão, os municípios, com a ajuda do Estado da Bahia e de outras instituições, estão tentando desenvolver e apoiar a agricultura familiar. Em Botuporã, um ecossistema de atores se ajudam mutuamente na implantação de vários projetos de apoio à agricultura familiar.

Grand marché hebdomadaire de Botuporã
Feira semanal de Botuporã.



1. Un encadrement par le secrétariat de l'agriculture

Botuporã compte un secrétaire municipal chargé de l'agriculture, de l'environnement et du commerce nommé par le Maire pour la mise en œuvre de la politique souhaitée. Le secrétaire actuel, nommé en 2021, Gilênio de Souza Rodrigues, a pour mission de soutenir l'agriculture familiale et l'agroécologie.

Son premier projet pour la ville a été de construire une coopérative d'éleveurs laitiers avec une assistance sur les cultures et une aide vétérinaire.



Voici quelques projets ou missions dans lesquels Gilênio de Souza Rodrigues s'est investi à Botuporã :

- Distribution de kits pour le développement de la production de miel et de l'économie solidaire ;
- Formation de jardinage pour les communautés de Botuporã permettant de développer l'auto-suffisance alimentaire ;
- Installation de poulaillers avec 100 poules dans les petites fermes pour développer l'agriculture familiale ;
- Mise en place des marchés de Botuporã dont celui des petits producteurs ;
- Plantations d'arbres natifs dans 5 communautés et à l'EFAB¹⁴ ;
- Mise en place d'une réserve naturelle pour préserver les ressources en eau et lutter contre la sécheresse.

Pépinière d'arbres et plantes natives surveillées par une association d'agriculteurs et le secrétaire, Gilênio.

Viveiro de árvores e plantas nativas supervisionado por uma associação de agricultores e o secretário Gilênio.



Botuporã s'engage également dans des programmes nationaux ou étatiques et le secrétaire se charge de les mettre en œuvre. C'est le cas du Programme national d'Acquisition d'Aliments (PAA) qui soutient les municipalités dans l'achat de paniers solidaires composés de produits issus de l'agriculture familiale pour les familles les plus démunies. Le secrétaire gère aussi le Programme National de l'Alimentation des Ecoles (PNAE) à Botuporã en collaboration avec 8 associations. Le programme oblige les municipalités à acheter au minimum 30% de produits issus de l'agriculture familiale pour les cantines scolaires. Les achats de la ville de Botuporã atteignent jusqu'à 70% de produits issus de l'agriculture familiale de son territoire.

Enfin, d'autres programmes permettent la mise en place d'assistances techniques pour les agriculteurs familiaux, c'est le cas du programme étatique, « Bahia Productive ».

« Si la campagne ne plante pas, la ville ne dîne pas. »

Une devise des paysans, qui traduit l'importance de l'agriculture familiale pour fournir aux villes la production d'aliments sains et durables.

1. Acompanhamento pelo Secretariado da Agricultura

Botuporã tem um secretário municipal responsável pela agricultura, meio ambiente e comércio, nomeado pelo prefeito para implementar a política desejada. O atual secretário, nomeado em 2021, Gilênio de Souza Rodrigues, é responsável pelo apoio à agricultura familiar e à agroecologia.

Seu primeiro projeto para o município foi a criação de uma cooperativa de produtores de leite, com assistência para lavouras e ajuda veterinária.



Veja a seguir alguns dos projetos ou missões em que Gilênio de Souza Rodrigues esteve envolvido em Botuporã:

- Distribuição de kits de produção de mel e desenvolvimento da economia solidária ;
- Capacitação em jardinagem para as comunidades de Botuporã, possibilitando o desenvolvimento da autossuficiência alimentar ;
- Instalação de galinheiros com 100 galinhas em pequenas propriedades para desenvolver a agricultura familiar ;
- Implantação de feiras em Botuporã, incluindo uma para pequenos produtores ;
- Plantio de árvores nativas em 5 comunidades e na EFAB¹⁴ ;
- Criação de uma reserva natural para preservar os recursos hídricos e combater a seca.



Gilênio de Souza Rodrigues, secretário à l'environnement et à l'agriculture de Botuporã

Gilênio de Souza Rodrigues, secretário de meio ambiente e agricultura de Botuporã.

Botuporã também está envolvido em programas nacionais e estaduais, cuja execução é de responsabilidade da secretaria. É o caso do Programa Nacional de Aquisição de Alimentos (PAA), que apoia os municípios na compra de cestas solidárias compostas por produtos da agricultura familiar para as famílias mais pobres. A secretaria também gerencia o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) em Botuporã, em colaboração com 8 associações. O programa exige que as prefeituras comprem pelo menos 30% de produtos da agricultura familiar para as cantinas escolares. Botuporã alcança até 70% de seus produtos provenientes da agricultura familiar.

Por fim, outros programas oferecem assistência técnica aos agricultores familiares, como o programa do governo "Bahia Productiva".

“Se o campo não planta, a cidade não janta”

lema dos agricultores que reflete a importância da agricultura familiar no fornecimento de alimentos saudáveis e sustentáveis para as cidades.



2. Les associations d'agriculteurs

Parmi les acteurs importants à Botuporã, nous pouvons citer les associations d'agriculteurs de chaque communauté. Certaines associations ont pu ouvrir des « Maisons » avec des utilités différentes et un rayonnement qui dépasse le territoire de la communauté.

C'est le cas de la « Maison du miel » et de la « Maison des gâteaux » qui se rapprochent du principe de coopérative en France. Pour la première, trois apiculteurs, les 3 Zé¹⁶, se sont lancés dans les années 1980 dans la production de miel. Après s'être formés à l'apiculture, les trois Zé ont sensibilisé les paysans à l'importance des abeilles pour la biodiversité et ont formé plusieurs jeunes agriculteurs de Botuporã qui complètent leur revenu par la vente du miel. Avec l'aide de l'association et maintes années de combat pour vendre leur miel de manière légale, ils ont obtenu une certification de qualité de l'Etat de Bahia. Pour faciliter le conditionnement, avec le financement de l'Etat de Bahia et de la ville de Botuporã, la Maison du miel abrite du matériel de transformation et d'emballage du miel dans des règles d'hygiène et sanitaires optimales.

Ouverte en 2023, la « Maison des gâteaux », également financée par l'Etat de Bahia et la ville de Botuporã, permet en particulier aux femmes de pouvoir cuisiner avec du matériel professionnel des gâteaux de toutes sortes (salés ou sucrés). Ces produits sont ensuite vendus sur les marchés. La « Maison des gâteaux » apporte une sécurité et une autonomisation des femmes dans leurs activités professionnelles.

La mise en commun de matériels coûteux pour l'ensemble des membres des associations d'agriculteurs permet de faciliter et sécuriser leur travail.



Les trois Zé,
José Filho, José Mariano
et José Rodrigues

Os três Zé's,
José Filho, José Mariano
e José Rodrigues.

¹⁶ Zé est le diminutif de José en brésilien : José Mariano, José Rodrigues et José Filho.

¹⁷ Petite communauté de Botuporã qui compte environ 260 habitants.

Les associations d'agriculteurs, Claudia Costa Bandeira les connaît bien puisqu'elle est présidente de l'association des agriculteurs de la communauté du Baixão¹⁷. Après avoir fait des études supérieures dans le domaine de la pédagogie à São Paulo, elle revient à Botuporã pour cultiver et prendre soin de sa terre natale. Très vite, Claudia organise plusieurs groupes de travail au sein de la communauté pour aborder différents sujets comme la production de lait, de miel, d'artisanat ou encore de gâteaux. Ces groupes permettent aux paysans et paysannes de tisser du lien et de s'entraider. Son engagement dépasse la communauté du Baixão puisque Claudia est membre du syndicat des travailleurs ruraux de Botuporã et a rejoint l'association d'agriculteurs du bassin de Paramirim. Son objectif est d'être la porte-parole des agriculteurs et agricultrices et de faire remonter leurs difficultés aux instances politiques de l'Etat de Bahia. Enfin, Claudia est coordinatrice d'un regroupement pour le développement territorial qui permet de faire des demandes d'aides matérielles. Dans son engagement, elle participe à la mise en œuvre de mesures phares comme :

- Faciliter la reconnaissance cadastrale des parcelles des agriculteurs et agricultrices
- Mettre en place des politiques publiques pour lutter contre les féminicides

« Nous, les paysans, nous avons la naissance de la vie entre nos mains.

Mon but est de montrer

l'importance du travail des paysans.

L'agriculture, c'est la vie et la nature, c'est notre essentiel. »

Claudia

2. Associações de agricultores

Entre os principais atores de Botuporã estão as associações de agricultores de cada comunidade. Algumas associações conseguiram abrir "Casas" com diferentes finalidades e uma influência que ultrapassa o território da comunidade.

É o caso da "Casa do Mel" e da "Casa do Bolo", que se assemelham ao princípio cooperativista da França. No primeiro caso, três apicultores, os 3 Zé's¹⁸, começaram a produzir mel na década de 1980. Após uma formação em apicultura, os três Zé sensibilizaram os agricultores para a importância das abelhas para a biodiversidade e formaram vários jovens agricultores em Botuporã, que complementam o seu rendimento com a venda de mel. Com a ajuda da associação e muitos anos de luta para vender seu mel legalmente, eles obtiveram a certificação de qualidade do Estado da Bahia. Para facilitar o envase, com financiamento do Estado da Bahia e da Prefeitura de Botuporã, a Casa do Mel abriga equipamentos para o processamento e o envase do mel em ótimas condições de higiene e saúde.

Inaugurada em 2023, a "Casa do Bolo", também financiada pelo Estado da Bahia e pelo município de Botuporã, permite que as mulheres, em particular, utilizem equipamentos profissionais para fazer todos os tipos de bolos (salgados ou doces). Esses produtos são depois vendidos nos mercados. A "Casa do Bolo" oferece segurança e capacita as mulheres em suas atividades profissionais.

A partilha de equipamentos caros para todos os membros das associações de agricultores torna o seu trabalho mais fácil e seguro.

Claudia Costa Bandeira não é estranha às associações de agricultores, pois é presidente da Associação dos Agricultores da Comunidade do Baixão¹⁹. Depois de estudar pedagogia em São Paulo, ela voltou para Botuporã para cultivar e cuidar da sua terra natal. Rapidamente, Claudia organizou vários grupos de trabalho dentro da comunidade para tratar de diferentes assuntos, como a produção de leite, mel, artesanato e bolos. Estes grupos permitem que os agricultores criem laços e se ajudem mutuamente. Seu compromisso vai além da comunidade do Baixão, pois ela é membro do sindicato dos trabalhadores rurais de Botuporã e faz parte da associação dos agricultores da bacia do Paramirim²⁰. O seu objetivo é ser a porta-voz dos agricultores e agricultoras e levar os seus problemas ao conhecimento das autoridades políticas do Estado da Bahia. Por fim, Claudia é coordenadora do CODETER²¹, que permite aos agricultores solicitarem ajuda material. No âmbito do seu empenhamento, está envolvida na implementação de ações-chave como :

- Facilitar o reconhecimento cadastral das parcelas dos agricultores
- A implementação de políticas públicas de luta contra o feminicídio



Claudia Costa Bandeira
de la communauté du Baixão

Claudia Costa Bandeira
da comunidade do Baixão

« Nós, agricultores, temos o nascimento da vida nas nossas mãos. O meu objetivo é mostrar a importância do trabalho dos agricultores. A agricultura é a vida e a natureza, é a nossa essência. »

Claudia



¹⁸ Zé é o diminutivo de José em brasileiro: José Mariano, José Rodrigues e José Filho.

¹⁹ Pequena comunidade de cerca de 260 habitantes

²⁰ Colegio do Estado territorial

²¹ CODETER : Colegio de desenvolvimento territorial

3. Le syndicat des travailleurs ruraux et de l'agriculture familiale

Tout comme les associations d'agriculteurs, le syndicat des travailleurs ruraux et de l'agriculture familiale assure le rôle d'information des droits notamment en matière d'aides publiques aux agriculteurs. Le syndicat assure le lien entre le monde agricole et les politiques publiques. Il est un moyen pour les agriculteurs et agricultrices d'être accompagnés et de bénéficier d'appels à projets pour le développement de leurs terres et l'amélioration de leurs conditions de travail et de vie. Il joue un rôle important pour la reconnaissance du statut des paysans et paysannes qui pratiquent l'agriculture familiale.

Le syndicat compte aujourd'hui environ 4 000 membres qui élisent 24 représentants (12 hommes et 12 femmes).

Valdiria Da Silva Nascimento
de la communauté du Tigre
Valdiria da Silva Nascimento
da comunidade do Tigre



« Il est essentiel que le syndicat soit aux côtés des agriculteurs car beaucoup ne connaissent pas leurs droits en matière d'aides »

Valdiria

Valdiria Da Silva Nascimento est la première femme présidente du syndicat des travailleurs ruraux et de l'agriculture familiale de Botuporã. Grâce à son engagement et sa détermination, elle est le visage du syndicat auprès des habitants de la ville. Depuis son arrivée dans le syndicat en 2004, elle s'investit activement pour les droits et l'amélioration de la qualité de vie des agriculteurs et agricultrices. Elle-même paysanne, son mandat est axé sur des réalités qu'elle connaît bien :

- Démocratiser l'accès aux politiques et appels à projets publics ;
- Apporter l'innovation dans l'agriculture familiale ;
- Accompagner les agriculteurs et agricultrices dans toutes les démarches administratives et de développement de leurs terres ;
- Assurer une parité et permettre l'émancipation des agricultrices.

Pour Valdiria, le syndicat doit soutenir et accompagner des projets écologiques. Le changement climatique impacte fortement les modalités de production, principalement issus de l'agriculture familiale. Ainsi, le syndicat accompagne plusieurs projets autour de l'agroécologie comme la plantation de plantes natives, la valorisation de cette pratique à travers un marché des petits producteurs biologiques ou encore les formations à destination des agriculteurs et agricultrices sur ces pratiques.



3. Sindicato dos Trabalhadores Rurais e da Agricultura Familiar

Tal como as associações de agricultores, o Sindicato dos Trabalhadores Rurais e da Agricultura Familiar presta informações sobre os direitos, nomeadamente em termos de apoio público aos agricultores. O sindicato atua como elo de ligação entre a comunidade agrícola e as políticas públicas. É uma forma de os agricultores receberem apoio e beneficiarem de convites à apresentação de projetos para desenvolver as suas terras e melhorar as suas condições de trabalho e de vida. Desempenha um papel importante no reconhecimento do estatuto dos agricultores familiares.

O sindicato conta atualmente com cerca de 4.000 membros, que elegem 24 representantes (12 homens e 12 mulheres).

Valdiria da Silva Nascimento é a primeira presidente mulher do Sindicato dos Trabalhadores Rurais e Agricultores Familiares de Botuporã, e seu empenho e determinação fazem dela a cara do sindicato para os moradores da cidade. Desde que entrou para o sindicato, em 2004, tem participado ativamente na defesa dos direitos e na melhoria da qualidade de vida dos agricultores e agricultrices. Como agricultora, seu mandato é baseado em realidades que ela conhece bem:

- Democratizar o acesso às políticas públicas e seus apoios;
- Trazer a inovação para a agricultura familiar;
- Acompanhar os agricultores em todos os procedimentos administrativos e de ordenamento territorial;
- Garantir a paridade e capacitar as mulheres agricultoras.

Para Valdiria, a união deve apoiar e acompanhar os projectos ecológicos. As alterações climáticas estão tendo um grande impacto nos métodos de produção, que se baseiam principalmente na agricultura familiar. A União apoia, por isso, vários projetos de agro-ecologia, como a plantação de plantas autóctones, a promoção desta prática através de um mercado para os pequenos produtores biológicos e a formação dos agricultores nestas práticas.

“É fundamental que o sindicato apoie os agricultores, porque muitos deles não sabem que têm direito à ajuda.”

Valdiria



Photo de groupe avec quelques membres du Syndicat
Foto do grupo com alguns membros da Sindicato



Marché hebdomadaire des petits producteurs
Feira semanal dos pequenos produtores

Le marché des petits producteurs

Un exemple d'un projet mené de concert entre les trois acteurs précédemment mentionnés est la création du marché des petits producteurs. Ce marché, en complément et à contrario du marché hebdomadaire, propose des produits (légumes, fruits, fromages) sans pesticides et intrants chimiques. La plupart des marchands sont des paysannes qui vendent également des gâteaux ou autres pâtisseries faites maison ou encore des produits artisanaux comme des tapis cousus avec des restes de tissus. Environ 16 communautés de Botuporã sont représentées au marché au travers de leur associations d'agriculteurs. Après plusieurs années de négociation entre le syndicat et la ville Botuporã, le maire a promulgué un décret complété par une loi de la Chambre Municipale pour l'établissement du marché tous les vendredis matin. Après seulement un an d'existence et fort de son succès, le marché s'installe dans d'autres communautés, plus éloignées du centre-ville comme à Boa Vista²².

4. L'école familiale agricole de Botuporã



L'École Familiale Agricole de Botuporã (EFAB) existe depuis 1982, financée entièrement par la ville de Botuporã. C'est une école particulière où les élèves suivent des cours de matières ordinaires comme les mathématiques ou le portugais comme dans d'autres écoles de la ville mais suivent également des cours de pratiques agricoles comme nous pouvons en rencontrer dans les lycées agricoles en France.

L'apprentissage dans cette école est basé sur un modèle d'alternance : 1 semaine à l'école, 1 semaine de pratique chez soi. Les élèves vivent et apprennent ensemble. Ainsi, au-delà de bénéficier d'un enseignement général et agricole, ils se construisent comme individus au sein d'une communauté.

L'école est un acteur important de la région. Elle est le cœur de l'enseignement rural et de la vie dans un climat semi-aride. Elle est l'un des moyens de valorisation de l'agriculture familiale.

L'école compte 150 élèves et 20 professeurs. L'établissement accueille des jeunes de Botuporã et de toutes les villes aux alentours.

Le secrétariat, les associations et le syndicat travaillent régulièrement avec l'EFAB pour l'innovation dans l'agriculture familiale et l'EFAB est souvent un terrain d'expérimentation. L'EFAB est autonome sur le plan alimentaire puisque les élèves produisent fruits et légumes et élèvent les animaux destinés aux repas préparés à la cantine.

O mercado dos pequenos produtores

Um exemplo de um projeto realizado conjuntamente pelos três atores mencionados acima é a criação de um mercado de pequenos produtores. Este mercado, que complementa e contrasta com o mercado semanal, oferece produtos (legumes, frutas, queijo) isentos de pesticidas e de produtos químicos. A maioria dos comerciantes são mulheres locais que também vendem bolos caseiros e outros doces, bem como artesanato, como tapetes costurados com restos de tecidos. Cerca de 16 comunidades de Botuporã estão representadas no mercado por meio de suas associações de agricultores. Depois de vários anos de negociações entre o sindicato e a prefeitura de Botuporã, o prefeito baixou um decreto, respaldado por uma lei da Câmara Municipal, para a implantação da feira dos pequenos produtores da agricultura familiar todas as sextas-feiras pela manhã. Com apenas um ano de existência, o sucesso do mercado fez com que ele fosse implantado em outras comunidades, mais afastadas do centro da cidade, como Boa Vista²³.

4. Escola Família Agrícola de Botuporã

A Escola Familiar Agrícola de Botuporã (EFAB) foi fundada em 1982 e é totalmente financiada pela Prefeitura Municipal de Botuporã. É uma escola especial onde os alunos cursam disciplinas comuns como matemática ou português, como nas outras escolas da cidade, mas também fazem cursos práticos de agricultura, como nos lycées agricoles da França.

A aprendizagem nesta escola baseia-se num modelo alternado: 1 semana na escola, 1 semana de prática em casa. Os alunos vivem e aprendem juntos. Para além de receberem uma formação geral e agrícola, desenvolvem-se como indivíduos no seio de uma comunidade.

A escola é um ator importante na região. Está no centro da educação rural e da vida num clima semi-árido. É uma das formas de promoção da agricultura familiar.

A escola tem 150 alunos e 20 professores. A escola recebe jovens de Botuporã e de todas as cidades vizinhas.

A secretaria, as associações e o sindicato trabalham regularmente com a EFAB para promover inovações na agricultura familiar, e a EFAB é frequentemente usada como campo de testes. A EFAB é autossuficiente em termos de alimentação, pois os alunos cultivam suas próprias frutas e verduras e criam animais para as refeições preparadas na cantina.



Photo de groupe avec les élèves et professeurs de l'EFAB.
Foto de grupo com alunos e professores da EFAB.

²² Communauté située à 30 mn en voiture du centre-ville et qui compte environ 900 habitants.

²³ Comunidade localizada a 30 minutos de carro do centro da cidade e que tem cerca de 900 habitantes.



CHAPITRE //CAPÍTULO



Une main verte française
Uma mão verde francesa

L'Alsace du Nord en France

Avant de vous présenter l'histoire et la culture présentes en Alsace du Nord, parlons un peu de la France et de son fonctionnement politique.

La France compte 633 186 km² pour 67 millions d'habitants en 2023. La France est un pays européen mais pourtant voisin du Brésil avec une frontière commune, la plus longue de France, celle de la Guyane. La France compte des départements et territoires d'Outre-mer (principalement des îles) répartis entre l'Amérique du Nord, du Sud, les Caraïbes et l'Océan Indien et Pacifique. La France est la première puissance agricole européenne et compte 50% de surface agricole. Seuls 11% de cette surface sont consacrés à l'agriculture biologique en 2022.

La France est composée de plusieurs types de collectivités territoriales : 13 régions, 101 départements²⁴, 22 métropoles, 1 253 communautés de communes ou d'agglomérations et environ 35 000 communes.

Les conseillers régionaux, départementaux et municipaux sont élus au suffrage universel direct pour une durée de 6 ans. Ils élisent respectivement le président du Conseil régional, le président du Conseil départemental et le maire.

Les communes peuvent se regrouper en communauté de communes ou d'agglomération, les conseillers communautaires sont généralement des élus des communes et élisent un président et des vice-présidents thématiques.

Chaque type de collectivité construit sa politique publique selon les compétences attribuées par l'Etat via des lois votées à l'Assemblée Nationale et au Sénat.

La gestion des communes est faite par un conseil municipal élu par les habitants. Le conseil municipal élit un maire et ses adjoints. Le nombre de conseillers et d'adjoints dépend du nombre d'habitants de la commune. Les communes gèrent en partie²⁵ :

- L'état civil
- La gestion des écoles primaires
- L'urbanisme
- La culture
- Les équipements sportifs
- L'entretien de la voirie

L'ensemble des décisions prises par le conseil municipal est soumis au contrôle de légalité par l'Etat via les préfetures.

A Alsácia do Norte na França

Antes de apresentar a história e a cultura da Alsácia do Norte, vamos falar um pouco sobre a França e o seu sistema político.

A França tem uma superfície de 633 186 km² e uma população de 67 milhões de habitantes. Além disso, apesar de ser um país europeu, mas faz fronteira com o Brasil através da Guiana Francesa. Este país tem vários departamentos e territórios ultramarinos (principalmente ilhas) espalhados pela América do Norte e do Sul, pelas Caraíbas e pelos oceanos Índico e Pacífico. A França é a primeira potência agrícola da Europa, com 50% da sua superfície cultivada. Até 2022, apenas 11% desta superfície foi consagrada à agricultura biológica.

A França é constituída por vários tipos de coletividades territoriais: 13 regiões, 101 departamentos²⁶, 22 metrópoles, 1.253 comunidades de municípios ou aglomerados urbanos e cerca de 35.000 municípios.

Os conselheiros regionais, departamentais e municipais são eleitos por sufrágio universal direto por um período de 6 anos. Elegem, respetivamente, o presidente do conselho regional, o presidente do conselho departamental e o prefeito.

As comunas podem constituir comunidades de comunas, e os conselheiros das comunidades, que são geralmente representantes eleitos das comunas, elegem um presidente e vice-presidentes.

Cada tipo de coletividade local desenvolve a sua própria política pública de acordo com as competências que lhe são atribuídas pelo Estado através de legislações aprovadas pela Assembleia Nacional e pelo Senado.

Os municípios são geridas por um conselho municipal eleito pelos habitantes. O conselho municipal elege um presidente e vice-presidentes de câmara. O número de vereadores e de deputados depende do número de habitantes da comuna. As comunas são parcialmente responsáveis por²⁷ :

- Registo civil
- Gestão das escolas primárias
- Planeamento urbano
- Cultura
- Instalações desportivas
- Manutenção das estradas

Todas as decisões tomadas pelo conselho municipal estão sujeitas ao controle de legalidade do Estado através das "préfetures" que são administradas pelos "préfets" e "sous-préfets", representante do Estado.

L'Alsace (en rouge) en France
A Alsácia (a vermelho) na França



Carte électorale française
obligatoire pour voter
Cartão de eleitor francês
necessário para votar

²⁴ Dont 5 départements d'outre-mer.

²⁵ Liste non exhaustive.

²⁶ Incluindo 5 departamentos ultramarinos.

²⁷ Lista não exaustiva.

L'Alsace du Nord, une histoire et culture partagées entre la France et l'Allemagne

Comme pour tous les territoires en France, l'Histoire à travers toutes les époques (*Paléolithique, Antiquité, Moyen-Âge, Renaissance, etc.*) a laissé des traces en l'Alsace du Nord. Dès l'Antiquité, la culture germanique est très présente dans la région. Ce n'est qu'après la Guerre de Trente Ans que l'Alsace devient française, en 1648. Louis XIV, le Roi Soleil, apporte la culture française, qui se renforcera avec la Révolution française de 1789.

La France a perdu le contrôle de la région en 1871, à la suite de la guerre franco-prussienne qui a eu lieu sur les terres d'Alsace du Nord. On retrouve d'ailleurs de nombreux monuments aux morts français et allemands datant de cette époque. La région est devenue allemande jusqu'à la fin de la Première Guerre mondiale en 1918.

Au lendemain de la Première Guerre mondiale, l'Alsace du Nord a été rendue à la France en vertu du traité de Versailles. Cependant, cette période de réintégration a été de courte durée, car la région a été annexée par l'Allemagne nazie en 1940 pendant la Seconde Guerre mondiale. Les Alsaciens du Nord ont alors vécu sous le joug nazi jusqu'à la libération de la région en 1944. Les deux guerres mondiales ont eu un impact dévastateur sur l'Alsace du Nord, causant des destructions massives et des pertes humaines importantes.



Après la guerre, l'Alsace du Nord a été réintégrée à la France, et elle fait désormais partie de la région du Grand Est. La région a connu une période de reconstruction et de prospérité après-guerre, devenant un symbole de réconciliation franco-allemande. Elle est célèbre pour sa culture mélangeant des influences françaises et allemandes, pour son dialecte, l'alsacien parlé ou compris par encore presque 50% de la population alsacienne²⁸, pour sa cuisine ou encore son patrimoine architectural.

Il est difficile de partager un aspect culturel en particulier de l'Alsace du Nord tant il existe de traditions. Maintenir et soutenir un dialecte montre déjà la forte identité culturelle de la région.

Une image revient souvent pour illustrer le folklore alsacien, outre les maisons traditionnelles à colombages, celles des costumes traditionnels. Pour les hommes, une chemise blanche, un pantalon noir et le célèbre gilet rouge. Ce gilet est l'héritage de la guerre des paysans allemands en 1525. Traditionnellement, les femmes portent une longue robe avec un buste souvent brodé. Le vêtement est agrémenté de divers tissus brodés ou non comme un tablier de couleur. La renommée du costume féminin vient de la coiffe : un énorme nœud d'un ruban noir surplombant la tête de la femme. Ces costumes ont été mis en avant par un célèbre caricaturiste alsacien, Hansi (*de son vrai nom Jean-Jacques Waltz*) sur ses dessins et par plusieurs photos prises par les Américains lors de la Libération de Strasbourg en 1944.

Reproduction d'un camp américain de la 2^e Guerre Mondiale au musée de l'abri à Hatten

Reprodução de um campo americano da 2^a Guerra Mundial no Museu do abrigo em Hatten



Uma história e uma cultura partilhadas entre a França e a Alemanha

Como em todas as regiões francesas, a história marcou Alsácia do Norte em todos os períodos (*Paleolítico, Antiguidade, Idade Média, Renascimento, etc.*). A cultura germânica está presente na região desde a Antiguidade. Só após a Guerra dos Trinta Anos é que a Alsácia se tornou francesa, em 1648. Assim sendo, Luís XIV, o Rei Sol, trouxe consigo a cultura francesa para a região, que foi reforçada pela Revolução Francesa de 1789.

A França perdeu a posse da região em 1871, na sequência da guerra franco-prussiana no norte da Alsácia. Desse modo, existem muitos monumentos de guerra franceses e alemães que datam deste período. Sendo assim, a região permaneceu alemã até ao final da Primeira Guerra Mundial, em 1918.

Após a Primeira Guerra Mundial, o Norte da Alsácia foi devolvido à França pelo Tratado de Versalhes. No entanto, este período de reintegração foi de curta duração, uma vez que a região foi anexada pela Alemanha nazista em 1940, durante a Segunda Guerra Mundial. Os alsacianos do Norte viveram sob o jugo nazista até à libertação da região em 1944. À vista disso, as duas guerras mundiais tiveram um impacto devastador no Norte da Alsácia, causando uma destruição maciça e a perda de vidas humanas.

Após a guerra, a Alsácia do Norte foi novamente integrada ao território francês, fazendo atualmente parte da região do Grand Est. A região viveu um período de reconstrução e prosperidade, tornando-se um símbolo da reconciliação franco-alemã. É famosa pela sua cultura, que mistura influências francesas e alemãs, pelo seu dialecto, o alsaciano, que ainda é falado ou compreendido por quase 50% da população alsaciana²⁸, pela sua gastronomia e pelo seu património arquitetónico.

São tantas as tradições do Norte da Alsácia que é difícil destacar um aspeto cultural em particular. O fato de manter e apoiar um dialeto já demonstra a forte identidade cultural da região.

Para além das tradicionais casas em enxaimel²⁹, o folclore alsaciano é frequentemente ilustrado por trajes tradicionais. Para os homens, uma camisa branca, calças pretas e o famoso colete vermelho. Este colete é uma herança da Guerra dos Camponeses Alemães de 1525. As mulheres usavam um vestido comprido com um busto frequentemente bordado. O traje era ornamentado com vários tecidos, bordados ou não, como um avental colorido. O traje feminino é mais famoso pelo seu toucado: um enorme laço de fita preto sobre a cabeça da mulher. Hansi (*de seu nome verdadeiro Jean-Jacques Waltz*), um famoso caricaturista alsaciano, destacou estes trajes nos seus desenhos e também em várias fotografias tiradas pelos americanos durante a libertação de Estrasburgo em 1944.

Yago Fagundes en tenue traditionnelle alsacienne
Yago Fagundes em traje tradicional da Alsácia



²⁹ Técnica de construção com a principal característica a estrutura de madeira. As bordas de madeira são visíveis.

Un climat semi-continental



L'ensemble des climats présents en France
Todos os climas na França

Tout comme le Brésil mais à une échelle plus réduite, la France est traversée d'Ouest en Est par 4 zones d'écosystèmes ce qui en fait donc l'un des pays les plus diversifiés de l'Union européenne³⁰. Ces 4 zones font écho à la typologie des climats présents dans le pays.

L'Alsace du Nord se trouve dans la zone continentale avec un climat semi-continental. Autrement dit, les étés sont chauds, secs et les hivers souvent marqués, avec des gelées et des chutes de neige jusqu'en plaine. Proche des Vosges, chaîne de moyennes montagnes, l'Alsace connaît un phénomène appelé « effet de Foehn » qui se caractérise par un vent dominant rencontrant un relief. Il en résulte un vent sec et chaud c'est pourquoi les températures, en été, peuvent atteindre les 30°C à 35°C.

En Alsace du Nord, il pleut environ 660 mm par an. Avec le changement climatique, les pluies se font de plus en plus rares mais de plus fortes intensités. Ce manque d'eau provoque des stress hydriques observés par les agriculteurs qui tentent de s'adapter et de ralentir ce phénomène notamment en adoptant des pratiques agroécologiques.

Les agriculteurs suivent le rythme des saisons : l'automne et le printemps sont des périodes de plantations avec des températures entre 10 et 20°C. En hiver, la croissance des plantations est ralentie avec des températures pouvant aller jusqu'à -15°C. En été, la plupart des récoltes a lieu lorsque les températures sont les plus chaudes.



³⁰ Informations et carte/ Informações e mapa :
<https://meteofrance.com/comprendre-climat/france/le-climat-en-france-metropolitaine#&gid=1&pid=1>

Um clima semi-continental

Tal como o Brasil, mas em menor escala, a França é atravessada de oeste a leste por 4 zonas de ecossistemas, o que a torna um dos países mais diversificados da União Europeia³⁰. Estas 4 zonas refletem a tipologia dos climas presentes no país.

A Alsácia do Norte situa-se na zona continental, com um clima semi-continental. Com outras palavras, os verões são quentes e secos e os invernos são frequentemente rigorosos, com geadas e nevoas até às planícies. Perto dos Vosges³¹, a Alsácia está sujeita a um fenómeno conhecido como "efeito Foehn", que se caracteriza pelo encontro de um vento dominante com um relevo. O resultado é um vento seco e quente, razão pela qual as temperaturas no verão podem atingir 30°C a 35°C.

Na Alsácia do Norte, chove cerca de 660 mm por ano. Com as alterações climáticas, as chuvas estão a tornar-se cada vez mais escassas, mas com maiores intensidades. Entretanto, esta falta de água provoca um estresse hídrico que é observado pelos agricultores, que tentam adaptar-se e abrandar o fenómeno, nomeadamente através da adoção de práticas agroecológicas.

Os agricultores seguem o ritmo das estações: o outono e a primavera são períodos de plantação com temperaturas entre 10 e 20°C. No inverno, o crescimento abranda, com temperaturas que podem atingir os -15°C. E no verão, a maior parte da colheita é efetuada quando as temperaturas são mais elevadas.

Vue des hauteurs de Dauendorf sur des villages d'Alsace du Nord
Vista das cidades da Alsácia do Norte a partir das alturas de Dauendorf



³¹ Nome da montanha.

Soutien aux agriculteurs et la préservation de la biodiversité

1. La Chambre d'agriculture d'Alsace

Il existe une chambre d'agriculture dans chaque département de France. La mission principale de la Chambre est de conseiller et d'accompagner les agriculteurs du territoire sur différents aspects techniques du métier. Ce sont des techniciens qui viennent épauler les agriculteurs sur des domaines variés allant de la gestion de l'entreprise, au conseil juridique à l'expertise technique dans toutes les filières agricoles (*élevage, végétal*). La Chambre d'agriculture s'est dotée de techniciens qui accompagnent les agriculteurs dans les pratiques biologiques, agroécologiques, agroforestières ou la réduction de produits phytosanitaires.

Régulièrement, les techniciens de la Chambre d'agriculture d'Alsace se rendent dans quelques fermes présentées dans ce livre. C'est le cas de la ferme Hoeffel, qui pratique l'agroforesterie. Les techniciens viennent pour analyser les effets de cette pratique sur la biodiversité, sur les rendements ou sur le bien-être des vaches.

La Chambre d'agriculture accompagne également les collectivités qui souhaitent développer les circuits alimentaires de proximité ou l'approvisionnement local des cantines scolaires. Elle conseille les élus sur l'aménagement de l'espace, sur la gestion durable de l'eau, pour agir pour la préservation de la biodiversité et des paysages et pour favoriser les liens entre les citoyens et le monde agricole.



Prairie entourée de haies vives de la ferme Attali, Lembach.
Pasto rodeado de cercas vivas na fazenda Attali, Lembach.

Apoio aos agricultores e preservação da biodiversidade

1. A Câmara de Agricultura da Alsácia

Existe uma Câmara da Agricultura em cada departamento da França. O principal papel da Câmara é aconselhar e apoiar os agricultores locais nos diferentes aspectos técnicos da sua profissão. Estes técnicos acompanham os agricultores num vasto leque de domínios, desde a gestão empresarial e as questões jurídicas até ao conjunto dos setores agrícolas (pecuária e plantas). A Câmara da Agricultura dispõe de técnicos que ajudam os agricultores a adotar práticas biológicas, agroecológicas e agroflorestais e a reduzir a utilização de produtos agrotóxicos.

Regularmente, os técnicos da Câmara de Agricultura da Alsácia visitam algumas das explorações que figuram neste livro. É o caso da fazenda Hoeffel, que pratica a agroflorestal e cujos técnicos vêm analisar os efeitos desta prática sobre a biodiversidade, o rendimento e o bem-estar das vacas.

A Câmara da Agricultura apoia igualmente as coletividades locais que pretendem desenvolver circuitos alimentares de proximidade ou fornecimentos locais para as cantinas escolares. Aconselha os políticos em matéria de ordenamento do território, de gestão sustentável da água, de ações de preservação da biodiversidade e das paisagens e de promoção da ligação entre os cidadãos e o mundo da agricultura.

Animation de sensibilisation proposée par le Parc naturel régional des Vosges du Nord
Ação de sensibilização organizada pelo Parque Natural Regional dos Vosges du Nord.



2. Le parc naturel régional des Vosges du Nord

Les Vosges du Nord sont une chaîne de montagnes et de forêt en Alsace du Nord. Les Vosges du Nord sont attachées au sud de la montagne-forêt du Palatinat³² en Allemagne. Ensemble, elles forment la réserve de biosphère des Vosges du Nord-Pfälzerwald classée au patrimoine de l'UNESCO. Cette reconnaissance est due au riche patrimoine naturel mais également au travail des parcs naturels régionaux qui engagent de nombreuses actions de conservation et d'éducation bénéfiques pour l'environnement.

Le parc naturel régional des Vosges du Nord est créé en 1975 et regroupe 111 communes. Il s'étend sur 127 666 hectares. La France compte plus de 50 parcs naturels régionaux qui ont pour objectif de protéger et valoriser le patrimoine naturel, paysager ou culturel. Ils assurent aussi un rôle de développement durable, économique et social du territoire. Le parc n'a pas de pouvoir réglementaire, son but est de convaincre la population et les élus de l'intérêt de la protection de l'environnement. Il est dirigé par un comité syndical dont les membres sont des élus de différentes collectivités (*Région, départements, communes*).

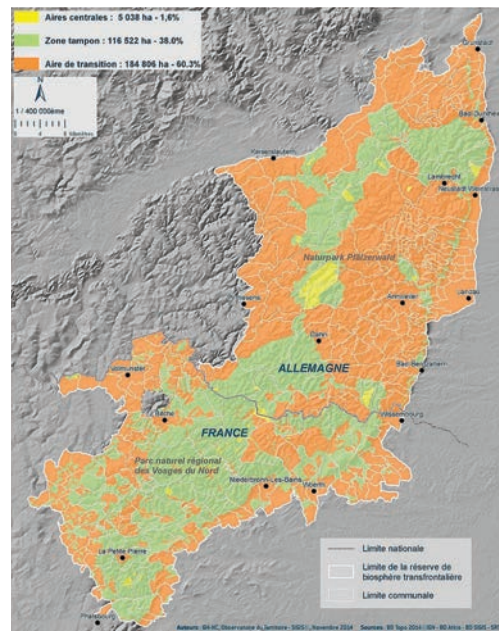
*Papillon Azurés des paluds
butinant la fleur de sanguisorbe.*

*Borboleta Azurés des paluds
a alimentarse numa flor de sanguisorbe.*



Image / Imagem
<https://www.parc-vosges-nord.fr/article/zoom-sur-les-azures-de-la-sanguisorbe-et-des-paluds-avec-le-projet-interreg-especes-animales-en-danger>

Malgré toute l'attention donnée aux espèces vivantes, le parc des Vosges du Nord connaît des disparitions d'espèces, parmi lesquelles les langoustines des torrents, le papillon Azurés des paluds (*Phengaris nausithous*) lié à la disparition de la grande sanguisorbe (*Sanguisorba officinalis*) ou encore les chauves-souris. Des mesures ont déjà été prises pour la préservation de ces espèces en concertation avec les communes pour conserver les bâtiments abritant des chauves-souris ou avec les agriculteurs notamment en laissant des parcelles de terre pour la réintroduction du papillon Azurés des paluds. C'est le cas de Charles Suss, paysan de Mattstall, qui met à disposition 240 ares de terrain pour la plantation de la fleur sanguisorbe qui est directement liée à la préservation de l'espèce de papillon Azurés des paluds. Les agriculteurs ne sont pas les seuls, le Syndicat de l'eau et de l'assainissement Alsace-Moselle et la Collectivité européenne d'Alsace³³ ont planté de la sanguisorbe, l'un autour des stations d'épuration des eaux usées, l'autre sur des parcelles lui appartenant.



*Carte de la réserve de biosphère
des Vosges du Nord-Pfälzerwald
Mapa da Reserva da Biosfera
dos Vosges du Nord-Pfälzerwald*

2. O Parque Natural Regional dos Vosges du Nord

Os Vosges du Nord são uma cadeia montanhosa e florestal situada no norte da Alsácia. Os Vosges du Nord estão ligados ao sul da floresta montanhosa do Palatinado³⁴, na Alemanha. Juntos, formam a Reserva da Biosfera dos Vosges du Nord-Pfälzerwald, Património Mundial da UNESCO. Este reconhecimento deve-se não só ao seu rico património natural, mas também ao trabalho dos parques naturais regionais, que desenvolvem uma vasta gama de iniciativas de conservação e educação em prol do ambiente.

O Parque Natural Regional dos Vosges du Nord foi criado em 1975 e abrange atualmente 111 municípios. Envolve uma superfície de 127.666 hectares. A França tem mais de 50 parques naturais regionais, cujo objetivo é proteger e valorizar o património natural, paisagístico e cultural. Promovem igualmente o desenvolvimento económico e social sustentável. O parque não tem poderes regulamentares; o seu objetivo é promover a proteção do ambiente. É gerido por um comité sindical cujos membros são representantes eleitos das diferentes coletividades locais (*região, departamentos, municípios*).

*Signatures des conventions pour la préservation de la fleur de sanguisorbe et du papillon Azurés des paluds.
Assinatura de acordos para a preservação da flor sanguisorbe e da borboleta Azurés des paluds.*



³⁴ A Floresta do Palatinado é também uma cadeia de montanhas, Pfälzerwald em alemão.

³⁵ Um único governo local que agrupa os antigos departamentos do Baixo Reno e do Alto Reno. Imagem difundida pelo Parque Natural Regional dos Vosges du Nord

3. La communauté de communes Sauer-Pechelbronn

L'Alsace du Nord compte 5 communautés de communes et 1 communauté d'agglomération qui regroupent chacune plusieurs communes. Ce sont des instances politiques où sont décidées certaines politiques publiques en faveur du territoire. La préservation de la biodiversité et la promotion d'une agriculture saine et durable sont des politiques qui peuvent être mises en place par ces communautés de communes dans le cadre de l'exercice de leurs compétences. C'est le cas de la communauté de communes Sauer-Pechelbronn (CCSP). Cette dernière regroupe 24 communes et a été reconnue en 2022 par l'Office français de la biodiversité comme « **Territoire engagé pour la nature** ». Cette labellisation est le fruit d'une politique menée depuis plusieurs années en faveur de la préservation de la biodiversité et de la sensibilisation des citoyens.

Parmi ses projets phares, le programme **Trame Verte** 2021-2022, co-financé par la Région Grand Est et l'Agence de l'Eau Rhin-Meuse, vise à préserver et à renforcer des corridors de biodiversité en plantant des haies ou arbres fruitiers, en formant et en sensibilisant le public à ce sujet. Depuis son engagement dans le programme, la CCSP a ainsi sensibilisé 550 personnes lors de sorties nature, de conférences ou de soirées ciné-nature. 145 élus, agents communaux, agriculteurs et entrepreneurs ont été formés et 3 km de haies vives ont été plantées dans les communes partenaires à l'aide de bénévoles et par les enfants des écoles. **Plus de 400 enfants ont ainsi pu planter un arbre, être sensibilisés à la biodiversité et ont, pour certains, créé des panneaux explicatifs sur les haies vives. L'ensemble des enfants a reçu un diplôme d'ambassadeur des haies vives pour leur participation.**

Le programme Trame Verte a été reconduit en 2023 pour 3 années supplémentaires : de nombreuses plantations, formations et autres événements sont déjà prévus. Un nouvel axe a été développé, celui de la préservation des vergers. Plusieurs animations et formations autour des vergers et des arbres fruitiers seront proposées.

En outre, la Communauté de communes Sauer-Pechelbronn, en collaboration avec la Communauté de communes du Pays de Niederbronn-les-Bains, a créé un « **passaport alimentaire local** », qui vise à mettre en valeur les produits locaux des deux territoires. Ce passeport a été distribué à l'ensemble des élèves des collèges et écoles primaires présents sur les deux territoires. Une sensibilisation sur la question de l'alimentation saine et durable, et sur le manger local pour éviter d'importer des produits de mauvaise qualité a été faite auprès des collégiens. La création d'un tel dispositif permet avant tout de mettre en valeur le travail des agriculteurs du territoire qui pour la majorité d'entre eux pratiquent l'agroécologie ou l'agriculture biologique.

Le passeport a été mis en place du 1^{er} février au 30 juin 2023 dans le cadre d'un concours visant à encourager l'achat des produits alimentaires locaux. Ainsi, chaque fois qu'un jeune ou sa famille achetait quelque chose à un agriculteur local inscrit dans la démarche, son passeport était tamponné. Après avoir obtenu au moins quatre tampons, le jeune pouvait renvoyer le passeport et concourir pour l'obtention d'un prix. De manière ludique, ce passeport aura permis de soutenir les agriculteurs locaux et sensibiliser les jeunes à l'alimentation saine et durable.

Animation de sensibilisation et plantation de haie vive organisée par la CCSP.

Ação de sensibilização e plantação de cercas vivas organizada pela CCSP.



3. A comunidade de municípios de Sauer-Pechelbronn

O Norte da Alsácia tem 5 comunidades de municípios e 1 comunidade de aglomeração, cada uma das quais reúne vários municípios. Trata-se de órgãos políticos onde são decididas as políticas públicas para a região. A preservação da biodiversidade e a promoção de uma agricultura sã e sustentável são políticas que podem ser postas em prática por estas comunidades de municípios no âmbito das suas competências, como é o caso da Comunidade de municípios de Sauer-Pechelbronn (CCSP). Ela é composta por 24 municípios, e foi reconhecida em 2022 pelo Gabinete Francês da Biodiversidade como « **Território Comprometido com a Natureza** ». Esta acreditação é o resultado de uma política de preservação da biodiversidade e de sensibilização do público, que tem vindo a ser implementada há vários anos.

Um destes projetos emblemáticos, o programa « **Trame Verte** » 2021-2022, co-financiado pela Região Grand Est e pela Agência das Águas do Reno-Mosa, visa preservar e reforçar os corredores de biodiversidade através da plantação de cercas vivas e árvores de fruto, bem como da formação e sensibilização do público para esta matéria. Desde a sua adesão ao programa, a CCSP sensibilizou 550 pessoas durante passeios na natureza, conferências e sessões de cinema sobre a natureza. Foram formados 145 representantes eleitos, funcionários das autarquias locais, agricultores e empresários e foram plantados 3 km de cercas vivas nos municípios parceiros com a ajuda de voluntários e crianças em idade escolar. **Mais de 400 crianças puderam plantar uma árvore, aprender sobre a biodiversidade e, em alguns casos, criar painéis informativos sobre as sebes. Todas as crianças receberam um diploma como embaixadores das sebes pela sua participação.**

O programa « Trame Verte » foi prolongado por mais 3 anos, até 2023, estando já planeado um grande número de plantações, cursos de formação e outros eventos. Foi desenvolvido um novo foco, nomeadamente a preservação dos pomares. Serão oferecidos vários eventos e cursos de formação sobre pomares e árvores de fruto.

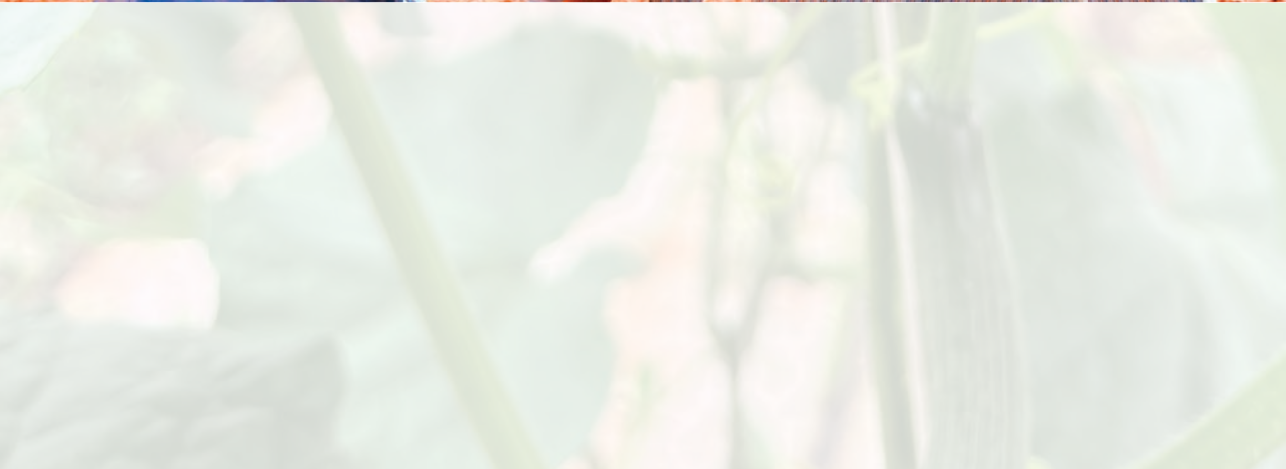
Além disso, a Comunidade de municípios de Sauer-Pechelbronn, em colaboração com a Comunidade de municípios do Pays de Niederbronn-les-Bains, criou um « **passaporte alimentar local** », com o objetivo de promover os produtos locais das duas zonas. O passaporte foi distribuído a todos os alunos do ensino secundário e primário das duas zonas. As crianças das escolas foram sensibilizadas para a importância de uma alimentação saudável e sustentável e para o consumo local, a fim de evitar a importação de produtos de má qualidade. A criação deste tipo de programa é sobretudo uma forma de valorizar o trabalho dos agricultores locais, que praticam maioritariamente a agro-ecologia ou a agricultura biológica.

O passaporte foi introduzido de 1 de fevereiro a 30 de junho de 2023, no âmbito de um concurso destinado a incentivar a compra de produtos alimentares locais. Sempre que um jovem ou a sua família comprassem produtos a um agricultor local inscrito no programa, o seu passaporte era carimbado. Após a obtenção de, pelo menos, quatro carimbos, o jovem podia devolver o passaporte e concorrer a um prémio. O passaporte é uma forma divertida de apoiar os agricultores locais e de sensibilizar os jovens para uma alimentação saudável e sustentável.

Haie vive plantée dans le cadre du programme Trame Verte.

Plantação de cercas vivas no âmbito do programa Trame Verte.





CHAPITRE //CAPÍTULO

3

Regards croisés sur
les pratiques agroécologiques

Pontos de vista cruzados
de práticas agroecológicas

Hervé Tritschberger, maire d'Eschbach e Manoel, un ancien paysan de la communauté de Jatai, Baxão (Botuporã) en avril 2023

Hervé Tritschberger, prefeito de Eschbach e Manoel, um ex-agricultor da comunidade de Jatai, Baxão (Botuporã), em abril de 2023.

L'émancipation des femmes rurales

Avant de vous parler des pratiques agroécologiques que nous pouvons observer au Brésil et en France, nous voulions mettre en avant toutes les agricultrices engagées et déterminées à vivre de leur passion. Ces femmes paysannes portent une attention particulière à l'environnement et à la biodiversité mais, parfois, se retrouvent seules avec leurs préoccupations, accentuant leur vulnérabilité.

Au Brésil, il existe beaucoup de mouvements féministes dans le monde rural. Par exemple, tous les ans, le **marché bahianais de l'agriculture familiale et de l'économie solidaire est organisé à Salvador**. C'est un lieu, où se rencontrent des femmes engagées pour le milieu rural féminin venant de tout l'Etat de Bahia. En 2022, le thème choisi pour cette rencontre a été « Tissage des politiques publiques intégrées au réseau ». Les femmes paysannes bahianaises sont de plus en plus engagées dans les débats autour de l'agriculture. En effet, beaucoup de femmes sont directrices de coopérative, de syndicat et d'associations dans le monde agricole.

A partir de l'an 2000, un mouvement rassemblant toutes les femmes du monde rural s'est lancé avec l'appui de la Confédération nationale des travailleurs ruraux et agriculteurs familiaux (CONTAG) et de divers syndicats et institutions. **La Marche des Margaridas**³⁶ (du nom de la syndicaliste et défenseuse des droits humains au Brésil, Margarida Alves) est une manifestation qui a lieu tous les ans au mois d'août pour revendiquer et proposer des politiques publiques en faveur des conditions de vie et de travail des femmes paysannes. Certaines revendications dépassent le monde agricole et portent notamment sur les violences domestiques ou le racisme.

Botuporã compte de nombreuses femmes paysannes engagées. Nous vous proposons 4 portraits de femmes inspirantes : **Claudia Costa Bandeira** et **Valdiria Da Silva Nascimento** vous ont été présenté dans le Chapitre 1 et à présent nous vous présentons deux autres femmes, **Ivanilia Souza Andrade** et **Jocasta Fernandes**.

En France, pendant de nombreuses années, la place et le rôle de la femme dans le monde agricole n'étaient pas visibles et représentés dans les statistiques nationales. Ce n'est qu'en 1985 avec la création du statut juridique des Exploitations agricoles à responsabilité limitée (EARL) que les épouses d'agriculteurs ont pu être associées à l'entreprise. Toutefois, il s'agit d'une identité professionnelle à partager avec le mari et non d'un droit personnel attribué aux femmes. La loi d'orientation agricole de 1999 institue le statut de « conjoint collaborateur » marquant un réel progrès, notamment en matière de protection sociale et des droits à la retraite des agricultrices.

« Les agricultrices françaises, durant les cinquante dernières années, malgré les difficultés de leur condition de femmes et de rurales, grâce aux stratégies individuelles et collectives qu'elles ont élaborées et déployées, sont en réalité, du moins pour une part d'entre elles, en pointe dans les mouvements d'idées liés au développement durable, [aux pratiques agroécologiques] ou qui promeuvent des modes d'organisation originaux basés sur une solidarité étroite avec les associations de consommateurs, et l'expérimentation des choix techniques et économiques. Elles occupent une position clé dans l'acceptation sociale de l'agriculture, l'innovation, le rapport entre alimentation et santé³⁷ ».

Ainsi, les femmes représentent un quart des chefs d'exploitations, coexploitants ou associés et de nombreuses jeunes femmes (moins de 40 ans) se lancent dans l'agriculture et notamment l'élevage d'ovins ou de caprins. C'est le cas de **Morgane Ball** que nous allons vous présenter. Vous pourrez également connaître le travail de **Corinne Bloch** et de **Catherine Attali** dans les pages qui suivent.



³⁶ <https://www.marchadasmargaridas.org.br/?pagina=homepage>

³⁷ https://agriculture.gouv.fr/sites/default/files/documents/alimentation/pdf/V1_Analyse38Femmes_cle82e24b.pdf

A emancipação das mulheres rurais

Antes de falar sobre as práticas agroecológicas que podemos observar no Brasil e na França, gostaríamos de destacar todas as mulheres agricultoras que estão comprometidas e determinadas a viver de sua paixão. Essas agricultoras dão atenção especial ao meio ambiente e à biodiversidade, mas às vezes se veem sozinhas com suas preocupações, o que as tornam ainda mais vulneráveis.

No Brasil, existem muitos movimentos feministas no mundo rural. Um desses é a **feira baiana de agricultura familiar e economia solidária que é realizada todos os anos em Salvador**. É um lugar onde se reúnem mulheres de todo o estado da Bahia comprometidas com as causas rurais. Em 2022, o tema escolhido para esse encontro foi "Tecendo políticas públicas na rede". As agricultoras baianas estão cada vez mais envolvidas nos debates sobre agricultura. De fato, muitas mulheres são diretoras de cooperativas, sindicatos e associações no mundo agrícola.

Em 2000, um movimento que reúne todas as mulheres rurais foi inaugurado com o apoio da Confederação Nacional dos Trabalhadores Rurais e Agricultores Familiares (CONTAG) e de vários sindicatos e instituições. **A Marcha das Margaridas**³⁸ (nomeada em homenagem à sindicalista brasileira e defensora dos direitos humanos Margarida Alves) é um movimento que ocorre todo mês de agosto para exigir e propor políticas públicas que melhoram as condições de vida e de trabalho das mulheres rurais. Por outro lado, algumas das reivindicações vão além do mundo da agricultura e se concentram em questões como a violência doméstica e o racismo.

Botuporã é o lar de muitas agricultoras comprometidas com o tema. Neste livro, estão 4 retratos de mulheres inspiradoras: **Claudia Costa Bandeira** e **Valdiria da Silva Nascimento** foram apresentadas a você no Capítulo 1, e agora apresentamos duas outras mulheres, **Ivanilia Souza Andrade** e **Jocasta Fernandes**.

Na França, por muitos anos, o lugar e o papel das mulheres na agricultura não eram visíveis ou representados nas estatísticas nacionais. Foi somente em 1985, com a criação do direito legal de Explorações Agrícolas à responsabilidade limitada (EARL), que as esposas dos agricultores puderam se envolver no negócio. Entretanto, essa era uma identidade profissional a ser compartilhada com o marido, e não um direito pessoal atribuído às mulheres. A Lei de Política Agrícola de 1999 introduziu o direito de "cônjuge colaborador", marcando um progresso real, especialmente em termos de proteção social e direitos de pensão para as mulheres agricultoras.

« Nos últimos cinquenta anos, apesar das dificuldades relacionadas à valorização das mulheres e dos habitantes do campo, as agricultoras francesas, graças às estratégias individuais e coletivas que elaboraram e implementaram, estiveram na vanguarda, pelo menos para algumas delas, do movimento de ideias associadas ao desenvolvimento sustentável, [às práticas agroecológicas] ou que promovem formas originais de organização baseadas na solidariedade estreita com as associações de consumidores e na experimentação de escolhas técnicas e econômicas. Essas ocupam uma posição fundamental na aceitação social da agricultura, da inovação e da relação entre alimentação e saúde³⁹ ».

As mulheres representam um quarto dos gerentes, co-gerentes ou sócios de fazenda. Além disso, muitas mulheres jovens (com menos de 40 anos) estão começando na agricultura, especialmente na criação de ovelhas e cabras. Esse é o caso de **Morgane Ball**, que iremos apresentar a você mais tarde. Você também descobrirá mais sobre o trabalho de outras mulheres engajadas, **Corinne Bloch** e **Catherine Attali** nas próximas páginas deste capítulo.



³⁸ <https://www.marchadasmargaridas.org.br/?pagina=homepage>

³⁹ https://agriculture.gouv.fr/sites/default/files/documents/alimentation/pdf/V1_Analyse38Femmes_cle82e24b.pdf

Dans la communauté du Tigre de Botuporã

Ivanilia Souza Andrade



Ivanilia Souza Andrade est paysanne depuis 35 ans dans sa ferme, Manga Velha (Vieille Mangue en français) située dans la communauté du Tigre de Botuporã. A 49 ans, Ivanillia est célibataire et a 2 fils à sa charge. Elle travaille sur 12,5 hectares et arrive à vivre de ses propres productions. Pour elle, l'agriculture familiale, c'est toute sa vie.

Ivanilia pratique l'arboriculture, le maraîchage et l'élevage. Elle produit avant tout pour la consommation de sa famille, fait du troc et vend le surplus à la mairie de Botuporã qui en fait des paniers de fruits et légumes pour les écoles dans le cadre du PNAE⁴⁰. Par ailleurs, elle cultive du maïs pour faire de l'ensilage afin d'alimenter ses 5 vaches. Elle vend son lait à la coopérative laitière de Botuporã. Elle a aussi un poulailler de 32 poules et élève 2 porcs.

En plus de sa vie d'agricultrice, elle est membre de l'association des agriculteurs de sa communauté et du syndicat de l'agriculture à Botuporã. Cet engagement associatif lui permet de mieux connaître ses droits, de développer sa production (*accès à du matériel et à des formations*) et d'échanger avec ses pairs.

Pour elle, la place de la femme dans l'agriculture a beaucoup évolué. Elle trouve que depuis 2 ans, les femmes sont de plus en plus reconnues dans le milieu agricole notamment grâce aux aides de la mairie. Aujourd'hui, elle est fière d'être agricultrice et d'avoir une indépendance financière. A travers son engagement et sa passion de l'agriculture elle souhaite montrer que l'on peut aussi gagner de l'argent en tant que femme dans ce secteur. Cependant, il reste encore des progrès à faire pour l'égalité de genre

dans ce domaine. En effet, selon elle, il est encore plus difficile d'être agricultrice qu'agriculteur parce qu'en plus de son métier, les femmes s'occupent aussi de leur maison, de leurs enfants et parfois même de leur mari.

« Il faut donner plus d'opportunités aux agriculteurs et agricultrices d'échanger sur leurs expériences et leurs pratiques agricoles pour que nous puissions nous enrichir les uns des autres. »

Ivanilia Souza Andrade



Jocasta Fernandes, ou « Jo » est une jeune femme de 29 ans. Après avoir fait des études dans l'Etat de São Paulo en géographie et éducation, elle enseigne en 2021 à l'École Familiale Agricole de Botuporã (EFAB). En 2022, son engagement et son travail sont reconnus de ses pairs et elle devient directrice de l'établissement.

Jocasta n'en démord pas et montre qu'il est possible pour une femme de diriger une école. Elle souhaite même que l'EFAB devienne un modèle d'innovation dans le réseau des écoles familiales agricoles. Pour cela, elle voudrait que l'école soit reconnue et spécialisée dans une technique agricole auprès de toute la région, par exemple l'apiculture. La coopération internationale, comme le projet « une main verte franco-brésilienne » est aussi un moyen innovant et essentiel de pédagogie. Il permet l'échange de bonnes pratiques et la découverte de nouvelles cultures. Il apporte de réelles compétences aux élèves.

« Les élèves voient dans l'EFAB un moyen de refuge et de développement du collectif, du religieux, de la famille et du respect des autres. »

Jocasta Fernandes

Na comunidade do Tigre em Botuporã

“Precisamos dar aos agricultores mais oportunidades de compartilhar suas experiências e práticas agrícolas para que possamos aprender uns com os outros.”

Ivanilia Souza Andrade

Ivanilia Souza Andrade é uma pequena agricultora e há 35 anos ministra sua fazenda, Manga Velha, localizada na comunidade do Tigre em Botuporã. Com 49 anos de idade, Ivanillia é solteira e tem dois filhos para sustentar. Ela trabalha em 12,5 hectares e consegue viver de sua própria produção. Para ela, a agricultura familiar é sua vida inteira.

Ivanilia cultiva frutas, legumes e gado. Sua produção é focada no consumo de sua família, trocando e vendendo o excedente para a prefeitura de Botuporã, que são utilizados para confecção de cestas com frutas e verduras para às escolas como parte do programa PNAE⁴¹. Ela também cultiva milho para silagem destinados à alimentação de 5 vacas. Ela também tem um galinheiro com 32 galinhas e cria 2 porcos.

Além de sua vida como agricultora, ela é membra da associação de agricultores de sua comunidade e do sindicato agrícola de Botuporã. Esse envolvimento em associações permite que ela aprenda mais sobre seus direitos, desenvolva sua produção (acesso a equipamentos e formações) e troque ideias com seus colegas.

Para ela, o papel da mulher na agricultura mudou muito. Ela acha que, nos últimos dois anos, as mulheres ganharam maior reconhecimento no mundo agrícola, principalmente graças ao apoio que receberam da prefeitura. Hoje, ela tem orgulho de ser agricultora e de ser financeiramente independente. Por meio de seu compromisso e de sua paixão pela agricultura, ela quer mostrar que também é possível ganhar dinheiro sendo mulher nesse setor. No entanto, ainda há progresso a ser feito em termos de igualdade de gênero nesse campo. Em sua opinião, ainda é mais difícil ser uma agricultora do que um agricultor, porque, além do trabalho, as mulheres também precisam cuidar da casa, dos filhos e, às vezes, até do marido.



Jocasta Fernandes,
directrice de l'EFAB
Jocasta Fernandes,
Directora da EFAB

Jocasta Fernandes, ou “Jô”, é uma jovem de 29 anos. Depois de estudar geografia e pedagogia no estado de São Paulo, começou a lecionar na Escola Família Agrícola de Botuporã (EFAB) em 2021 e em 2022, seu empenho e trabalho foram reconhecidos por seus pares e ela tornou-se diretora da escola.

Jocasta nunca teve medo em mostrar que é possível para uma mulher dirigir uma escola. Ela quer, inclusive, que a EFAB se torne um modelo de inovação na rede de escolas familiares agrícolas. Para isso, ela gostaria que a escola fosse reconhecida e se especializasse em uma técnica agrícola popular em toda a região, como a apicultura. A cooperação internacional, com o projeto “Mão Verde Franco-Brasileira”, também é um meio inovador e essencial de ensino, em que permite o intercâmbio de melhores práticas e a descoberta de novas culturas em que ela proporciona aos alunos habilidades reais.

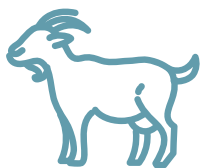
“Os alunos veem a EFAB como um meio de refúgio e desenvolvimento do coletivo, da religião, da família e do respeito pelos outros”.

Jocasta Fernandes

Dans le petit village du Windstein

Dans le petit village du Windstein⁴², une jeune agricultrice s'est installée avec ses chèvres. **Morgane Ball** (34 ans) élève une soixantaine de chèvres de race alpines et poitevines et fabrique son propre fromage. Un baccalauréat agricole spécialité aménagement du territoire en poche, elle décide de ne pas continuer les études. Elle complète sa formation dans un centre agricole puis à 19 ans, elle part dans le Limousin pour se former dans une chèvrerie pendant 2 ans. Elle apprend le métier d'éleveuse et de fromagère puis revient en Alsace. Elle enchaîne les petits boulots notamment comme ouvrière agricole et commence à aménager la grange de ses parents pour y accueillir 10 chevrettes puis une quarantaine. Un jour, elle demande à son patron, éleveur de vaches laitières, s'il ne veut pas lui vendre quelques hectares de parcelles pour lancer sa propre ferme. Pari gagnant, elle achète assez d'hectares pour y installer son étable en 2015. Elle pratique dès le départ une agriculture biologique, qui correspond à ses valeurs, avec des chèvres cornues qu'elle laisse gambader sur ses 30 hectares de prairie.

Toujours à la recherche de nouveaux débouchés pour son fromage et faisant un travail sur la génétique des chèvres pour un meilleur rendement de lait, Morgane, avec l'aide de son mari et de ses deux petites filles, est un exemple de détermination et de motivation dans la poursuite de ses rêves.



« Ce n'est pas évident d'arriver dans un monde majoritairement occupé par les hommes et où la vache et le maïs sont rois. Il faut une volonté de fer et prouver aux hommes agriculteurs que tu peux réussir. »

Morgane Ball.



Morgane Ball et le maire de Botuporã, Edimilson Antonio Saraiva, mars 2022
Morgane Ball et le maire de Botuporã, Edimilson Antonio Saraiva, mars 2022

Na pequena cidade de Windstein⁴³, uma jovem pequena agricultora de 34 anos se estabeleceu com sua criação de cabras. **Morgane Ball** cria cerca de sessenta cabras alpinas e poitevinas para a produção de queijo. Morgane é Bacharel pelo ensino médio agrícola de especialização no planejamento territorial. Entretanto, ela optou por não cursar um ensino superior. Ela fez mais uma formação em um centro agrícola, aos 19 anos, Morgane foi para Limousin⁴⁴ para aprender em uma fazenda de cabras por dois anos. Ela descobriu o ofício de criadora e fabricante de queijos antes mesmo de retornar à Alsácia. Além disso, ela aceitou uma série de trabalhos temporários, principalmente como trabalhadora rural. Desse modo, começou a equipar o estábulo de seus pais para abrigar 10 cabritos, e depois 40. Assim cresceu a vontade de aumentar sua propriedade, até que um dia, ela perguntou ao seu chefe, um criador de vacas leiteiras, se ele não lhe venderia alguns hectares de terra para começar sua própria fazenda. Foi uma aposta promissora, e ela comprou hectares suficientes para montar seu estábulo em 2015. Desde o início, Morgane praticou a agricultura orgânica, que combinava com seus valores, com cabras com chifres que ela deixava vagar por suas 30 hectares de pastagem.

Sempre em busca de novas feiras para a venda do queijo produzido em sua fazenda e trabalhando no desenvolvimento genético de cabras para melhorar a produção de leite, Morgane, com a ajuda do marido e de suas duas filhas pequenas, é um exemplo de determinação e motivação na busca de seus sonhos.

A pequena cidade de Windstein

“Não é fácil chegar em um mundo dominado por homens, onde as vacas e o milho são os reis. É preciso ter uma vontade de ferro e provar aos agricultores homens que você pode ter sucesso.”

Morgane Ball.



Un bouc reproducteur de la race alpine
Uma cabra reprodutora alpina

⁴³. Uma pequena cidade da Alsácia do Norte com uma população de cerca de 160 habitantes.

⁴⁴. Outra região no centro da França.

Une agriculture diversifiée à différentes échelles

Communauté de Santo Antonio

Nous l'avons vu, au Brésil, l'agriculture familiale est par définition une pratique où sont cultivés plusieurs fruits et légumes, et où l'on élève des animaux en nombre raisonnable. Cette pratique est transmise à l'EFAB mais aussi de génération en génération.

Dans la famille de Manoel et Ana dos Reis, paysans et paysannes de 79 et 67 ans de la communauté de Santo Antonio, on produit principalement :

- Des haricots secs, du manioc et ses dérivés⁴⁵ pour leur propre consommation
- Du maïs doux et du « capim dourado », une grande herbe pouvant attendre 3 mètres de haut, pour l'ensilage des vaches
- Du lait (12 vaches), de la viande (2 porcs, 8 porcelets et des poulets) et des œufs

Au total, ils possèdent une surface de 9 hectares pour leur ferme dont 6 hectares pour leurs cultures et 2,5 hectares pour leurs animaux. Lors de bonnes années de récoltes, les surplus sont vendus au marché des petits producteurs ou directement aux particuliers.

Ana et Manoel dos Reis



« L'agriculture familiale est le développement de l'agriculture pour le bien-être de la famille. Pour nous, c'est essentiel de vivre en zone rurale. »

Ana dos Reis

⁴⁵ Quelques exemples de dérivés du manioc vous sont présentés dans le chapitre 4.

⁴⁶ Découvre quelques fruits et légumes dans le chapitre 4.

Communauté d'Açude

Chez Lourival Macedo, paysan de la communauté d'Açude, la diversité de culture est un credo. Il cultive toutes sortes de fruits et de légumes⁴⁶. Sur ces 4 ha de parcelles, c'est un gigantesque jardin dont il prend soin. Il croise et teste régulièrement des espèces de fruits pour l'adaptation au climat. Pour assurer un meilleur rendement, il ne laboure plus avec une charrue tirée par un tracteur mais toujours par ses deux bœufs. Avec les bœufs, il évite de trop compacter le sol et ne retourne que la surface du sol (environ 15 à 20 cm) pour éviter de l'abîmer en profondeur.

« Si une année la salade ne donne rien, je peux compter sur les carottes ou le manioc pour vivre, la diversité est synonyme de sécurité alimentaire et financière. »

Lourival Macedo



Récolte du « capim »
Colheita do « capim »

Uma agricultura diversificada em diferentes escalas

Como vimos, no Brasil, a agricultura familiar é por definição uma prática em que são cultivadas várias frutas e legumes e criado um número razoável de animais. Essa prática é transmitida na EFAB, mas também de geração em geração.

Na família de Manoel e Ana dos Reis, pequenos agricultores de 79 e 67 anos, na comunidade de Santo Antônio, os principais produtos são:

- Feijão seco, mandioca e seus derivados para consumo próprio⁴⁷
- Milho doce e capim dourado, com finalidade de silagem para alimentação das vacas
- Leite (12 vacas), carne (2 porcos, 8 leitões e galinhas) e ovos

No total, eles têm 9 hectares para sua fazenda, incluindo 6 hectares para suas plantações e 2,5 hectares para seus animais. Em anos de boas colheitas, os excedentes são vendidos na feira de pequenos agricultores ou diretamente a indivíduos.

« A agricultura familiar é o desenvolvimento da agricultura para o bem-estar da família. Para nós, é essencial viver em uma área rural. »

Ana dos Reis



Lourival Macedo labourant ses terres avec ses bœufs
Lourival Macedo arando sua terra com seus bois

⁴⁷ Alguns exemplos de derivados da mandioca são apresentados no capítulo 4.

⁴⁸ Descubra algumas frutas e legumes no capítulo 4.

Hochfelden

En France aussi, à une autre échelle, nous retrouvons des pratiques similaires chez certains petits maraîchers.

C'est le cas de **Mathieu Holtz, maraîcher à Hochfelden depuis 2018**. Son travail à la ferme ne lui permet pas d'en vivre, il travaille également comme pilote de bac sur le Rhin. Sa ferme s'étend sur 40 hectares dont 1,5 hectare est consacré à la production de légumes. Il possède deux serres de 90 mètres de long : l'une accueille environ 1400 plants de tomates en été et l'autre des concombres, radis, salades, aubergines, poivrons, courgettes, etc. Il cultive aussi certains légumes hors serre comme les pommes de terre, les carottes, les betteraves, les poireaux etc. Il réussit à produire environ 6 tonnes de légumes par an et vend sa production en direct à la ferme ou à certains supermarchés. Il fertilise son sol grâce à son fumier issu de son élevage de 40 vaches de race limousine et charolaise. 20 hectares sont consacrés au pâturage des animaux et 18 hectares destinés à la production de céréales.

Le modèle que pratique Mathieu nous montre l'importance du lien entre élevage et maraîchage pour une agriculture saine et durable.

*« Rien que pour nos enfants,
il faut prendre soin de la nature.
Il faut pouvoir se nourrir sainement
sans tuer le sol et la biodiversité
qui nous entoure. »*

Mathieu Holtz



Mathieu Holtz,
maraîcher de Hochfelden

Mathieu Holtz
horticulteur de Hochfelden

Também na França, em uma escala diferente, encontramos práticas semelhantes entre alguns pequenos horticultores.

Esse é o caso de **Mathieu Holtz, um pequeno horticultor em Hochfelden** que realiza essas práticas desde 2018. Seu trabalho na fazenda não lhe permite viver disso, então ele também trabalha como piloto de balsa no Reno. Sua fazenda tem 40 hectares, dos quais 1,5 hectares são dedicadas à produção de vegetais. Ele tem duas estufas de 90 metros, uma das quais cultiva cerca de 1.400 pés de tomate no verão, e a outra cultiva pepinos, rabanetes, alfaces, berinjelas, pimentões, abobrinhas entre outras hortaliças. Mathieu também cultiva vários vegetais fora da estufa, incluindo batatas, cenouras, repolho, beterraba e alho-poró. Com suas práticas agrícolas ele consegue produzir cerca de 6 toneladas de vegetais por ano e vende seus produtos diretamente na fazenda ou para alguns supermercados da região.

Ele fertiliza o solo com o esterco de suas 40 vacas Limousin e Charolês que alimentam de 20 hectares à pastos. A fazenda também têm 18 hectares para a produção de cereais. O protótipo de Mathieu nos mostra a importância do vínculo entre a criação de animais e a horticultura comercial para uma agricultura saudável e sustentável.

*“Apenas para o bem de nossos filhos,
precisamos cuidar da natureza.
Precisamos ser capazes
de comer de forma saudável
sem matar o solo e a biodiversidade
que nos cerca.”*

Mathieu Holtz

Mathieu Holtz accompagné de Clémence et Yago, volontaires de Service civique

Mathieu Holtz acompanhado por Clémence e Yago, voluntários do serviço cívico



Batzendorf

L'agriculture en France ne ressemble plus au modèle de l'agriculture familiale. Les agriculteurs cultivent de plus grandes surfaces ou élèvent un nombre bien plus important d'animaux, pour la viande ou pour le lait.

À Batzendorf, Jean-Noël Burg (35 ans), cultive le houblon et quelques céréales. Il s'est tourné vers l'agriculture biologique, un mode de production sans intrant chimique (*pesticides, insecticides, fertilisants*), ni OGM (*semences ou nourriture pour les animaux*). Il possède 45 hectares dont 15 ha sont consacrés à la culture du houblon (*Humulus lupulus*) et 30 ha partagés entre maïs, colza ou blé. La tradition brassicole est une influence germanique présente dans la région. Depuis 3 générations, la famille Burg cultive le houblon. Depuis 2022, sa production est reconnue comme un houblon 100% biologique respectueux de l'environnement, après 3 années de transition.

Le houblon est la plante responsable des différentes caractéristiques de la bière, notamment l'arôme et la saveur. Jean-Noël cultive cinq variétés de houblon sur 15 hectares, dont le Strisselspalt, houblon emblématique et historique des bières alsaciennes. Une fois le houblon planté, ses racines peuvent produire entre 8 et 10 ans. En avril, le houblon commence à se ramifier, et comme il s'agit d'une plante grimpante, il est placé sur une ligne verticale jusqu'à 8 mètres de haut pour mieux se développer et pour faciliter la récolte, qui a lieu en septembre.

Jean-Noël utilise, pour fertiliser ses cultures, du fumier de cheval d'une ferme locale de Haguenau. Il vérifie que ses cultures poussent sainement et, si elles sont malades ou ont des parasites, il les traite de façon naturelle, avec des solutions à base d'ortie ou de saule par exemple. Celle d'ortie aide à la croissance des plantes et celle à base de saule permet de lutter contre certaines maladies comme le mildiou.

Pendant la période de croissance, le houblon ne nécessite pas beaucoup de soins ou d'eau (l'eau de pluie est suffisante). Jean-Noël en profite pour entretenir les machines qui sont utilisées et abîmées pendant les dures journées de récolte.

En septembre a lieu la récolte du houblon qui se caractérise par trois semaines de travail intense, avec des périodes de plus de 15

heures de travail par jour. Jean-Noël aidé de son père Rémy et de deux autres employés, récolte et déshydrate le houblon chaque jour. Une fois séparé de ses racines, le houblon devient une plante très fragile. Afin de garantir la qualité de la production, le jour même de la récolte, le houblon est préparé à l'aide de machines et de convoyeurs. Les fleurs appelées « cônes » sont séparées de la liane de feuilles puis mises dans un four à 65° C pendant 4 heures, jusqu'à que les fleurs atteignent entre 10 et 11% d'humidité. Cela garantit une meilleure conservation. Après le séchage, les cônes sont placés dans des réservoirs dotés de technologies de ventilation et de chauffage jusqu'à ce qu'ils soient ensachés dans des sacs de 60 kgs qui sont ensuite envoyés à la coopérative pour être livrés aux brasseries.

Jean-Noël, constate les effets du changement climatique notamment avec les températures supérieures à 35°C qui ont un impact sur la quantité de houblon récolté. En 2023, sur ces 15 hectares de cultures, 20 tonnes de houblon ont été récoltées, alors qu'il y a cinq ans, il en récoltait 30 tonnes.



Récolte du houblon

Colheita de lúpulo



Jean-Noël Burg, houblonnier de Batzendorf

Jean-Noël Burg, produtor de lúpulo de Batzendorf

A agricultura na França não se parece mais com o modelo familiar. Os agricultores estão cultivando áreas maiores ou criando um número muito maior de animais para carne ou leite.

Em Batzendorf, Jean-Noël Burg de 35 anos cultiva lúpulo e alguns cereais. Ele optou pela agricultura orgânica, um método de produção que não utiliza insumos químicos (*pesticidas, inseticidas, fertilizantes*) ou OGMs (*sementes ou ração animal*). Ele tem 45 hectares (ha), dos quais 15 ha são dedicadas ao cultivo de lúpulo (*Humulus lupulus*) e 30 ha ao milho, colza e trigo. A tradição cervejeira é uma forte influência germânica na região. A família Burg vem cultivando lúpulo há três gerações. Desde 2022, sua produção foi reconhecida como 100% orgânica e ecologicamente correta, após um período de transição de três anos.

O lúpulo é a planta responsável pelas várias características da cerveja, incluindo o aroma e o sabor. Jean-Noël cultiva cinco variedades de lú-

pulo em 15 hectares, incluindo o Strisselspalt, o lúpulo emblemático e histórico das cervejas da Alsácia. Depois que o lúpulo é plantado, suas raízes podem produzir entre 8 e 10 anos. Em abril, o lúpulo começa a se ramificar e por ser uma planta trepadeira, é colocado em uma linha vertical de até 8 metros para que o lúpulo possa crescer melhor e também para facilitar a colheita, que ocorre em setembro.

Jean-Noël usa esterco de cavalo de uma fazenda local em Haguenau para fertilizar suas plantações. Ele verifica se suas plantações estão crescendo de forma saudável e se estiverem doentes ou com parasitas, ele as trata naturalmente, com soluções à base de urtiga ou salgueiro. A solução de urtiga ajuda as plantas a crescerem e a solução de salgueiro ajuda a combater certas doenças, como o mofo.

Durante o desenvolvimento da cultura, o lúpulo não precisa de tantos cuidados, como a irrigação. Jean-Noël aproveita a oportunidade para fazer a manutenção das máquinas que são usadas e danificadas nos duros dias de colheita.

No mês de setembro é realizada a colheita do lúpulo, que é caracterizada por três semanas de trabalhos intensos, com períodos de trabalho superiores a 15 horas diárias. Jean-Noël, ajudado por seu pai, Rémy, e dois outros funcionários, colhe e desidrata o lúpulo todos os dias. Uma vez separado de suas raízes, o lúpulo torna-se uma planta muito frágil. Dessa forma, para garantir a qualidade da produção, o lúpulo é preparado usando máquinas e esteiras no dia em que é colhido. As flores, conhecidas como "cones", são separadas da videira frondosa e, em seguida, colocadas em um forno a 65°C por 4 horas, até que as flores atinjam um teor de umidade entre 10 e 11%. Isso garante uma melhor preservação. Após a secagem, os cones são colocados em tanques equipados com tecnologia de ventilação e aquecimento até serem ensacados em sacos de 60 kg, que são enviados à cooperativa para entrega às cervejarias.

Jean-Noël notou os efeitos da mudança climática, com temperaturas acima de 35°C tendo um impacto sobre a quantidade de lúpulo colhido. Em 2023, ele colheu 20 toneladas de lúpulo em seus 15 hectares, em comparação com 30 toneladas há cinco anos.

Mitschdorf

En Alsace du Nord, de nombreuses exploitations produisent du lait de vache. Cependant, seul un petit nombre d'entre elles produisent du lait 100% biologique. C'est le cas de la ferme «Des deux moulins» située à Mitschdorf. Elle est dirigée par **Lionel Schnepf (32 ans) et sa femme Marie Cécile Schnepf (32 ans)**, tous deux techniciens agricoles et spécialistes du lait. Ils travaillent avec des vaches laitières depuis 2013 et se tournent, en 2021, vers le label biologique. En adoptant une agriculture biologique, ils ont réduit leurs coûts de fonctionnement et apportent une meilleure qualité de vie à leurs vaches laitières. Pour cela, ils ont choisi d'échapper aux normes conventionnelles en élevant des vaches de race Simmental. Plus résistante, cette race de vache n'a pas besoin de beaucoup d'antibiotiques ou d'autres médicaments pour rester en bonne santé.

Ainsi, Lionel et Marie Cécile manipulent 100 vaches pour la traite qui est effectuée deux fois par jour dans une pièce tournante avec une capacité de traite allant jusqu'à 20 vaches à la fois. Chaque vache produit en moyenne 18 litres de lait par jour et, pour effectuer tout le processus de traite, il faut 2 heures de travail. Pour faciliter l'organisation de l'ensemble du processus, toutes les informations de la vache sont enregistrées sur un bracelet électronique qui est connecté à un système informatique. De cette façon, en plus d'obtenir toutes les données sur la vache comme la vaccination, l'insémination, l'âge et la localisation, il est également possible de suivre la quantité de lait qu'elle produit par jour et si elle a déjà été à la traite ce jour-là. Cela, accélère le processus et le contrôle. Toute la production de lait est vendue à la coopérative laitière de la région.

Pendant la majeure partie de l'année, lorsque le climat est favorable, les vaches restent à l'extérieur pour pouvoir paître, marcher et être en contact avec le soleil. En outre, toute l'alimentation des animaux est produite à la ferme. Comme source de protéine, une fois de plus, la ferme a fui les normes et a choisi d'utiliser le triticale (*Triticum secale*). Une céréale hybride, originaire du croisement de deux espèces distinctes, le blé et le seigle. Selon Marie Cécile, le triticale est la meilleure option. Plus rustique et résistant, il s'adapte mieux aux changements climatiques que le blé, en plus de répondre aux besoins des vaches laitières, qui mangent 2 kilogrammes par jour de cette céréale. Ainsi, la propriété a une extension de 140 hectares qui sont divisés entre les espaces de pâturage et de production de foin, 16 hectares de triticale et 6 hectares de maïs pour l'ensilage, en utilisant toujours des méthodes saines pour la planète.

Lionel et Marie-Cécile Schnepf, éleveurs à Mitschdorf

Lionel e Marie-Cécile Schnepf, criadores em Mitschdorf

Na Alsácia do Norte, muitas fazendas produzem leite de vaca. Entretanto, apenas um pequeno número delas produz o leite 100% orgânico. Esse é o caso da fazenda "Des deux moulins" ("Dos dois moinhos" em português) em Mitschdorf. Ela é administrada por **Lionel Schnepf de 32 anos e sua esposa Marie Cécile Schnepf também de 32 anos**, ambos técnicos agrícolas e especialistas em laticínios. Eles trabalham com vacas leiteiras desde 2013 e mudaram para a agricultura orgânica em 2021. Ao adotar a agricultura orgânica, eles reduziram seus custos operacionais e proporcionaram uma melhor qualidade de vida para suas vacas. Para conseguir isso, eles optaram por evitar os padrões convencionais optando pela criação vacas da raça Simmental por serem mais resistentes, essa raça de vaca não precisa de muitos antibióticos ou outros medicamentos para se manter saudável.

Lionel e Marie Cécile lidam com 100 vacas para a ordenha, que é realizada duas vezes por dia em uma sala rotativa com capacidade de ordenhar até 20 vacas por vez. Cada vaca produz em média 18 litros de leite por dia e leva cerca de 2 horas para concluir todo o processo de ordenha. Para facilitar a organização de todo o processo, todas as informações da vaca são registradas em uma pulseira eletrônica que é conectada a um sistema de computador. Dessa forma, além de obter todos os dados da vaca, como vacinação, inseminação, idade e localização, também é possível rastrear a quantidade de leite que ela produz por dia e se ela já foi ordenhada naquele dia. Isso agiliza o processo e o controle. Todo o leite produzido é vendido para a cooperativa de leite local.

Les vaches Simmental rentrant à l'étable
Vacas da raça Simmental retornando ao estábulo

Durante a maior parte do ano, quando o clima é favorável, as vacas ficam nos campos para pastar, caminhar e entrar em contato com o sol. Além disso, toda a alimentação dos animais é produzida na fazenda. Como fonte de proteína, a fazenda mais uma vez fugiu do padrão e optou por usar triticale (*Triticum secale*). Esse cereal híbrido é um cruzamento entre duas espécies distintas, o trigo e o centeio. De acordo com Marie Cécile, o triticale é a melhor opção, mais robusto e resistente, ele se adapta melhor às mudanças climáticas do que o trigo, além de atender às necessidades das vacas leiteiras, que comem 2 kg por dia desse cereal. Como resultado, a propriedade tem uma extensão de 140 hectares, divididos entre pastagem e produção de feno, 16 hectares de triticale e 6 hectares de milho para silagem, sempre usando métodos saudáveis para o planeta.



Une agriculture qui travaille avec la nature

Au Morro do Girau et à la ferme São José

Jaimilson Rodrigues de Oliveira est un paysan qui élève une dizaine de vaches. Elles produisent en moyenne 50 litres de lait par jour suivant un système de rotation. Il en consomme un peu personnellement et vend le reste à la coopérative et revend la viande à des particuliers. Il complète ses revenus avec la vente du miel, environ 1000 kilos par an qu'il revend à la Maison du miel. Jaimilson produit la majorité de l'alimentation de ses animaux. Celle-ci se compose en majorité de palmes (*Opuntia Triacantha*). Cette plante est adaptée aux fortes chaleurs, ce qui garantit une alimentation minimale pour toute l'année. L'autre avantage de cette plante, c'est que l'humain peut également la consommer une fois cuite. Le reste de l'alimentation animale est composée de protéines naturelles achetées afin de permettre aux animaux de garder l'énergie nécessaire à la production de lait (*notamment en période de sécheresse*).

Pour Jaimilson, le soleil et la chaleur sont deux de ses meilleurs alliés. Souvent vues comme un fléau dans la région, il a pourtant su en faire un atout. La chaleur permet de combattre les vers intestinaux et agit comme un vermifuge, au contraire de la combinaison chaleur et humidité qui elle peut provoquer des maladies chez les animaux.

De plus, il assure la totalité des besoins en eau de ses animaux avec un système de récupération d'eau en cuve creusée.

« Vivre de l'agriculture familiale me permet d'être en famille, de travailler pour moi et de bénéficier du bien-être de la campagne toute l'année. »

Jaimilson Rodrigues de Oliveira

Juraci Souza a débuté en 2017 son projet d'élevage et de sélection génétique de caprins. Il a démarré avec 4 chèvres et aujourd'hui il en possède plus d'une trentaine. Sur ses 11 hectares de terre, environ la moitié est destinée à la plantation d'aliments pour les chèvres. L'autre moitié est consacrée au pâturage, permettant aux chèvres de paître près d'une source d'eau et d'une forêt semi-dense. Il a sélectionné la race anglo-nubienne très productive autant pour le lait que pour la viande et qui s'adapte très bien au climat sec et chaud de la région. Selon lui, l'élevage de caprin serait plus intéressant pour les familles de paysans avec peu de moyens financiers car la chèvre coûte moins cher et s'adapte mieux au climat. Cependant, Juraci et d'autres éleveurs de caprins ne sont pas pris au sérieux, car la consommation de lait et de viande caprine n'est pas habituelle à Botuporã et nécessite donc d'exporter toute la production en-dehors du territoire.

Juraci compte bien changer cette mentalité, et amener les habitants de Botuporã à aimer la chèvre. Il reste ouvert aux perspectives d'échanges avec les chèvreseries en Alsace du Nord.

« La chèvre est le seul animal capable de se nourrir des ressources alimentaires que peut donner la Caatinga⁴⁹ »

Juraci Souza



Jaimilson Rodrigues de Oliveira du Morro do Girau.

Jaimilson Rodrigues de Oliveira, do Morro do Girau.

Uma agricultura que trabalha com a natureza

No Morro do Giral e na Fazenda São José

Jaimilson Rodrigues de Oliveira é um pequeno agricultor que cria cerca de dez vacas. Elas produzem em média 50 litros de leite por dia, seguindo um sistema de rotação. Ele mesmo consome parte do leite, vende o restante para a cooperativa e vende a carne para pessoas da comunidade. Ele complementa sua renda com a venda de mel, cerca de 1.000 quilos por ano, que vende para a Casa do Mel. Jaimilson produz a maior parte da ração para seus animais, sendo a maior parte composta por palmes (*Opuntia Triacantha*). Essa planta é adaptada ao clima quente, garantindo uma dieta mínima durante todo o ano. A outra vantagem dessa planta é que ela também pode ser consumida por humanos depois de cozida. O restante da ração animal é composto de proteínas naturais compradas para ajudar os animais a manter a energia necessária para produzir leite (especialmente durante os períodos de seca).

Para Jaimilson, o sol e o calor são dois de seus melhores aliados. Muitas vezes vistos como um flagelo na região, ele conseguiu transformá-los em um trunfo. O calor combate vermes intestinais e atua como vermífugo, ao contrário da combinação de calor e umidade, que pode causar doenças nos animais.

Além disso, ele fornece toda a água de que seus animais precisam com um sistema de recuperação de água em um tanque subterrâneo.

« Viver da agricultura familiar me permite estar com minha família, trabalhar para mim mesmo e desfrutar do bem-estar do campo durante todo o ano. »

Jaimilson Rodrigues de Oliveira

Juraci Souza iniciou seu projeto de criação de cabras e seleção genética em 2017. Ele começou com 4 cabras e agora tem mais de 30. De suas 11 hectares de terra, cerca de metade é usada para plantar ração para cabras. A outra metade é usada para pastagem, permitindo que as cabras pastem perto de uma fonte de água e de uma floresta semi-densa. Ele escolheu a raça Anglo-Nubiana, que é altamente produtiva tanto para leite quanto para carne e se adapta muito bem ao clima quente e seco da região. Para Juraci, a criação de cabras seria mais atraente para famílias de agricultores com recursos financeiros limitados, pois as cabras são mais baratas e se adaptam melhor ao clima. No entanto, Juraci e outros criadores de cabras não são levados a sério, pois o consumo de leite e carne de cabra não é habitual em Botuporã e, portanto, toda a produção tem de ser exportada para fora da região.

Juraci pretende mudar essa mentalidade e fazer com que a população de Botuporã passe a amar as cabras. Ele continua a ser aberto à perspectiva de intercâmbios com fazendas de caprinos na Alsácia do Norte.

« A cabra é o único animal capaz de se alimentar dos recursos alimentares disponíveis na Caatinga »

Juraci Souza



Juraci Souza de la ferme São José, Maison 7

Juraci Souza da fazenda São José, Casa 7.

⁴⁹ Climat semi-aride avec une végétation de petits arbres épineux.

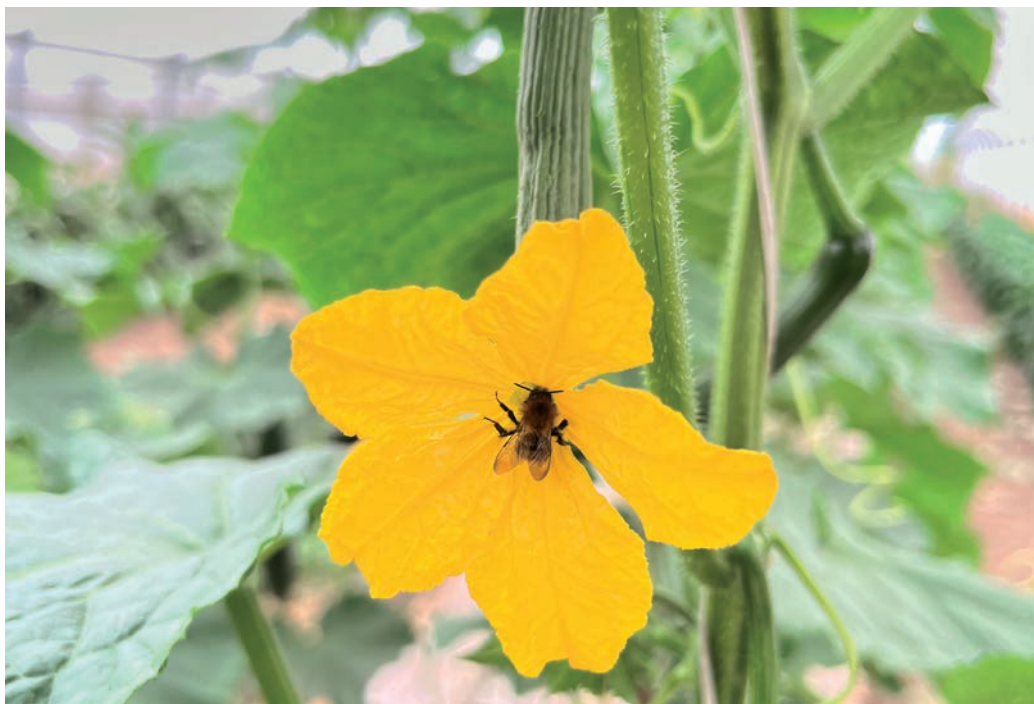
Hochfelden

Mathieu Holtz, paysan alsacien que nous vous avons présenté précédemment, utilise régulièrement des insectes auxiliaires pour tuer les insectes nuisibles dans ses plants de légumes. Il se procure ses insectes auprès d'entreprises spécialisées. Il commence par introduire une punaise de couleur verte, le macrolophus (*Macrolophus pygmaeus*), qui mange d'autres insectes nuisibles (*acariens, punaises, etc.*). Mathieu observe régulièrement les feuilles de ses plantes et analyse le travail de ses insectes auxiliaires. Si de nouveaux insectes nuisibles apparaissent, il s'adapte et introduit d'autres petits alliés.

Pour les tomates, par exemple, il installe des larves de syrphes (*Episyrphus balteatus*) qui mangent les larves de pucerons néfastes au développement du plant de tomate. Une fois adulte, une mouche qui ressemble à une guêpe, le syrphe contribue à la pollinisation des fruits.

Fleur de concombre avec une abeille qui butine.

Flor de pepino com uma abelha forrageira.



Il utilise des vers microscopiques, des capsanem (*Steinernema carpocapsae*), qu'il met dans de l'eau qu'il pulvérise sur les feuilles des plantes. La pulvérisation doit se faire obligatoirement avec une forte hygrométrie, c'est-à-dire lorsqu'une grande quantité de vapeur d'eau est présente dans l'air humide ambiant. Généralement ces conditions sont présentes le matin ou le soir avec des températures modérées et un temps humide. Si le temps est trop sec et chaud, l'eau pulvérisé avec les vers risquent de s'évaporer trop rapidement. Les capsanem mangent les punaises néfastes aux plantes.

Il introduit également des acariens swirskii (*Amblyseius swirskii*) qui mangent d'autres acariens phytophages.

Mathieu travaille donc avec ce que la nature lui offre avec un ensemble d'insectes auxiliaires qui permettent de se passer de produits phytosanitaires néfastes pour la santé des humains.

Mathieu Holtz, o pequeno agricultor da Alsácia que apresentamos anteriormente, usa regularmente insetos auxiliares para matar pragas em suas hortaliças. Ele obtém seus insetos de empresas especializadas. Ele começa introduzindo um inseto verde, o macrolophus (*Macrolophus pygmaeus*), que come outros insetos nocivos (*ácaros, percevejos, etc.*). Mathieu observa regularmente as folhas de suas plantas e analisa o trabalho de seus insetos auxiliares. Se surgirem novas pragas, ele se adapta e introduz outros pequenos aliados.

No caso dos tomates, por exemplo, ele instala larvas de mosca-das-flores (*Episyrphus balteatus*), que comem larvas de pulgões prejudiciais ao desenvolvimento dos tomateiros. Quando adulta, a mosca parecida com uma vespa, a mosca-das-flores ajuda a polinizar os frutos.

Boite contenant plusieurs larves d'un insecte auxiliaire.

Caixa com larvas de um inseto auxiliar.



Ele usa vermes microscópicos, o capsanem (*Steinernema carpocapsae*), que são colocados na água para a pulverização das folhas das plantas. A pulverização deve ser realizada quando a umidade é alta, ou seja, quando há uma grande quantidade de vapor de água no ar úmido do ambiente. Essas condições são geralmente encontradas pela manhã ou à noite, com temperaturas moderadas e clima úmido. Se o tempo estiver muito seco e quente, a água pulverizada com os vermes pode evaporar muito rapidamente. Os capsanem comem percevejos nocivos às plantas.

Ele também introduz os ácaros swirskii (*Amblyseius swirskii*), que comem outros ácaros fitófagos.

Mathieu trabalha com o que a natureza tem a oferecer, com uma variedade de insetos auxiliares que possibilitam a dispensa de produtos fitossanitários prejudiciais à saúde humana.

L'agroforesterie

Parmi les pratiques agroécologiques, l'une d'entre elles se distingue en France et au Brésil. Il s'agit de l'agroforesterie. Cette pratique consiste à associer sur une même parcelle un système arboricole (arbres fruitiers) ou sylvestre (forêt) à d'autres cultures (légumes...) pour les faire bénéficier l'un de l'autre. Par exemple, les arbres peuvent protéger les cultures des intempéries (paravent), entretenir la fertilité des sols par la production d'humus, offrir un habitat aux insectes auxiliaires et prédateurs naturels des espèces nuisibles aux cultures, ou encore retarder l'évaporation par l'effet d'ombrage.

Baixão

Ivo Costa Bandeira, jeune paysan de la Communauté du Baixão à Botuporã développe cette pratique sur ses terrains. Il plante nombre d'arbres fruitiers et d'arbres d'ornement autour et sur ses parcelles. Le projet dont il est le plus fier est la régénération d'une parcelle vide de toute plantation ou culture. Sur cette parcelle marquée par la sécheresse et par une faible productivité, Ivo a tout simplement replanté des arbres natifs. Grâce à un système d'irrigation, les arbres ont pu survivre et aujourd'hui, l'intégralité de la parcelle est recouverte par une végétation dense qui peut se confondre avec une forêt. Une fois que le sol s'est bien régénéré, il pourra aménager la parcelle pour y cultiver des fruits et des légumes pour sa consommation personnelle.

Pour lui, planter des arbres permet de lutter contre le réchauffement climatique en :

- luttant contre la désertification (*préservation des écosystèmes*);
- régulant les températures (*production de microclimats*);
- ayant un rôle de substitution (*production de bois*).

Voici quelques exemples d'arbres natifs de la Caatinga :

- Nom commun : Barriguda-Lisa et Nom scientifique : *Cavanillesia arborea*
- Nom commun : Pajeú et Nom scientifique : *Triplaris gardneriana*
- Nom commun : Aroeira da Caatinga et Nom scientifique : *Myracrodruon urundeuva*

Ivo Costa Bandeira de la communauté du Baixão.

Ivo Costa Bandeira, da comunidade do Baixão.



Plantation d'une haie aux abords d'une parcelle - Plantação de uma cerca viva em um terreno

« Nous avons besoin de la nature pour notre survie. La nature n'a pas besoin de nous, elle va perdurer. »

Ivo Costa Bandeira

“Nós precisamos da natureza para nossa sobrevivência. A natureza não precisa de nós, ela veio para ficar”.

Ivo Costa Bandeira



Parcelle où Ivo a planté plusieurs arbres natifs
Terreno onde Ivo plantou várias árvores nativas



Pépinière d'arbre natifs créée par Ivo
Viveiro de árvores nativas criado por Ivo

Ele acredita que o plantio de árvores ajuda a combater o aquecimento global ao :

- Combate à desertificação (*preservação de ecossistemas*);
- Regulando as temperaturas (*produzindo microclimas*);
- Atuando como substituto (*produção de madeira*).

Aqui estão alguns exemplos de árvores nativas da Caatinga:

- Nome comum: Barriguda-Lisa e nome científico: *Cavanillesia arborea*
- Nome comum: Pajeú e nome científico: *Triplaris gardneriana*
- Nome comum: Aroeira da Caatinga e nome científico: *Myracrodruon urundeuva*

A agrofloresta

Uma prática agroecológica se destaca na França e no Brasil. Trata-se da agrofloresta. A agrofloresta envolve a combinação de um sistema de árvores (árvores frutíferas) ou bosques (florestas) com outras culturas (vegetais, etc.) no mesmo terreno, de modo que se beneficiem mutuamente. Por exemplo, as árvores podem proteger as plantações do mau tempo (como uma tela), manter a fertilidade do solo produzindo húmus, fornecer um habitat para insetos ajudantes e predadores naturais de espécies prejudiciais às plantações ou retardar a evaporação fornecendo sombra.

Baixão

Ivo Costa Bandeira, um jovem pequeno agricultor da Comunidade Baixão, em Botuporã, está desenvolvendo essa prática em suas terras. Ele planta várias árvores frutíferas e ornamentais ao redor e em suas parcelas. O projeto do qual ele mais se orgulha é a regeneração de um terreno que nunca havia sido plantado ou cultivado. Nesse terreno, que havia sofrido com a seca e a baixa produtividade, Ivo simplesmente replantou árvores nativas. Graças a um sistema de irrigação, as árvores conseguiram sobreviver e hoje todo o terreno está coberto por uma vegetação densa que pode ser confundida com uma floresta. Depois que o solo se regenerar, ele poderá desenvolver o terreno para cultivar frutas e legumes para seu próprio consumo.

L'agroforesterie

Walbourg

Tout comme Ivo, la ferme familiale Hoeffel pratique l'agroforesterie. Située à Walbourg, la ferme est gérée par Ernest Hoeffel (66 ans) et Corinne Bloch (63 ans).

Ernest et sa famille travaillent depuis plus de 50 ans avec des bovins charolais pour la viande et la vente du bétail de pedigree. Par ailleurs, le couple se soucie des problèmes climatiques et de la préservation de la biodiversité, de sorte qu'il pratique depuis 10 ans une agriculture et un élevage 100% biologique. Avec les techniques agroenvironnementales, ils peuvent garder 300 têtes de bétail et commercialisent leurs bovins pedigrees dans 5 pays européens.

La plus grande partie de l'alimentation de leur troupeau est produite sur le domaine de la ferme elle-même, où, en plus des prairies, ils cultivent également du maïs et du méteil (mélange de diverses céréales, graminées et légumineuses). Il est extrêmement important pour eux que les animaux ne mangent pas tous les jours la même chose. Ainsi, cela fait 7 ans, qu'ils ont opté pour la rotation des cultures, plantant chaque année quelque chose de différent sur chaque parcelle cultivée pour enrichir et réduire l'épuisement du sol. En 2018, ils ont lancé un projet agroforestier sur leurs cultures, en plantant des arbres d'ornement et fruitiers tout autour des parcelles. Ils plantent également des tournesols zébrés entre les cultures de maïs, tout ceci dans le but de générer un microclimat pour leurs cultures et d'assurer une bonne agroécologie. Un travail récompensé par le 1er prix national d'excellence en agroforesterie.

Voici quelques arbres plantés autour ou sur les parcelles :

- Nom commun : Saule - Nom scientifique : *Salix*
- Nom commun : Tilleul - Nom scientifique : *Tilia*
- Nom commun : Noyer - Nom scientifique : *Juglans*



Ernest sent le foin odorant avec la délégation brésilienne, mars 2022

Ernest cheira o feno perfumado com a delegação brasileira, março de 2022



Sur les 180 hectares de la ferme, il est possible d'observer des centaines d'arbres plantés ou sauvages aux côtés d'autres arbres fruitiers formant des haies vives qui apportent de l'ombre et de la biodiversité. Chaque année, 2000 mètres cubes de branches sont coupées sur les arbres en têtard (le tronc est laissé intacte). Les branches sont laissées un temps sur la prairie pour que les vaches puissent se délecter des feuilles. Les branches sont ensuite broyées et mélangées à de la paille. Ce mélange servira de litière pour les vaches dans leur étable. Après quelques jours, cette « litière » ne sent pas la bouse de vache comme cela peut être le cas dans des étables de ferme conventionnelle. Cet engrais naturel très fertile est mis sur les cultures au printemps et à l'automne.

Enfin, l'avantage du méteil utilisé par la ferme Hoeffel est d'être une culture autonome, puisqu'après la récolte, les grains sont séparés. Une partie est destinée à la production de farine qui constitue l'alimentation des bovins et la seconde partie est stockée pour replanter le méteil dans la même proportion qu'avant. De plus, ces cultures n'ont pas besoin d'irrigation car elles sont plantées sur un sol dense et les arbres plantés autour de leurs cultures aident à maintenir l'humidité du sol. En outre, les légumineuses comme les haricots et les pois recherchent de l'azote dans l'air et créent des nodules sur leurs racines qui servent de nourriture aux autres plantes présentes dans le méteil.

« Pendant longtemps, nous ne connaissons pas de températures supérieures à 40°C. Malheureusement, nous l'avons vécu ces dernières années c'est pourquoi il est important d'aider à la préservation de la biodiversité qui nous le rend tous les jours ».

Corinne Bloch



Assim como Ivo, a fazenda da família Hoeffel pratica a agrofloresta. Localizada em Walbourg, a fazenda é administrada por Ernest Hoeffel de 66 anos e Corinne Bloch de 63 anos.

Ernest e sua família trabalham com gado Charolês há mais de 50 anos, produzindo carne e vendendo gado de raça. O casal também se preocupa com questões climáticas e com a preservação da biodiversidade, por isso, nos últimos 10 anos, eles têm praticado agricultura e criação 100% orgânicas. Usando técnicas agroambientais, eles conseguem manter 300 cabeças de gado e comercializar seu gado de raça em 5 países europeus.

A maior parte da ração para o rebanho é produzida na própria fazenda, onde, além de pastos, eles também cultivam milho e "meteil" (uma mistura de várias cereais, graminas e leguminosas). É extremamente importante para eles que os animais não comam a mesma coisa todos os dias. Por isso, nos últimos 7 anos, eles optaram pela rotação de culturas, plantando algo diferente a cada ano em cada parcela cultivada para enriquecer e reduzir a exaustão do solo. Em 2018, eles lançaram um projeto agroflorestal em suas plantações, plantando árvores ornamentais e frutíferas ao redor das parcelas. Eles também plantam girassóis zebra entre as plantações de milho, tudo com o objetivo de gerar um microclima para suas plantações e garantir uma boa agroecologia. Um trabalho premiado com o 1º prêmio nacional de excelência em agrofloresta.

Aqui estão algumas das árvores plantadas ao redor ou nas parcelas:

- Nome comum: Salgueiro e nome científico: *Salix*
- Nome comum: Tília e nome científico: *Tilia*
- Nome comum: Nogueira Nome científico: *Juglans*



Sobre os 180 hectares da fazenda, é possível ver centenas de árvores plantadas ou silvestres ao lado de outras árvores frutíferas, formando cercas vivas que proporcionam sombra e biodiversidade. Todos os anos, 2.000 metros cúbicos de galhos são cortados das árvores podadas (o tronco é deixado intacto). Os galhos são deixados no pasto por um tempo para que as vacas possam se alimentar das folhas. Em seguida, os galhos são triturados e misturados com palha. Essa mistura é usada como cama para as vacas em seu estábulo. Depois de alguns dias, essa "cama" não cheira a esterco de vaca, como pode ser o caso nos estábulos de fazendas convencionais. Esse fertilizante natural altamente fértil é aplicado às plantações na primavera e no outono.

Por fim, a vantagem do "meteil" usado pela fazenda Hoeffel é o fato de ser uma cultura autossuficiente, pois, após a colheita, os grãos são separados e uma parte dos grãos são usadas para produzir farinha, que é fornecida aos gados, e a outra parte é armazenada para que o "meteil" possa ser replantada na mesma proporção que antes. Desse modo, esta cultura não precisa de irrigação porque é plantada em solo denso e as árvores plantadas ao redor dela ajudam a manter o solo úmido. Além disso, leguminosas como feijão e ervilha buscam nitrogênio do ar e criam nódulos em suas raízes que servem de alimento para as outras plantas da mistura.

« Durante muito tempo, não registramos temperaturas acima de 40°C. Infelizmente, temos registrado isso nos últimos anos, e é por isso que é importante ajudar a preservar a biodiversidade que nos dá retorno todos os dias ».

Corinne Bloch

Corinne Bloch et Ernest Hoeffel, éleveurs à Walbourg

Corinne Bloch e Ernest Hoeffel, agricultores em Walbourg

Lembach

Située à Lembach, la ferme de la famille Attali pratique l'agriculture biologique et est une référence pour ses pratiques agricoles préservant la biodiversité notamment à travers l'agroforesterie. **Charles Attali (68 ans) et sa fille Catherine (37 ans)** élèvent 100 moutons de race Texel pour la production de viande et de laine. Les moutons gambadent sur leurs 15 hectares de prés-vergers (où l'on retrouve majoritairement des pommiers et d'autres arbres fruitiers) ou sur des prairies qui sont, pour la majorité d'entre elles, entourées de plus d'1km de haies vives. Pour Catherine, les haies vives sont une très bonne option lorsqu'on élève des moutons pour différentes raisons :

- Elles permettent de remplacer les clôtures électriques ;
- Elles peuvent en partie nourrir les animaux domestiques ou sauvages ;
- Elles protègent les moutons des prédateurs de la région comme le lynx.

Planter des arbres fruitiers (*cerisiers, pruniers, pommiers, poiriers, etc.*) sur les prairies permet également aux moutons de se nourrir des fruits tombés au sol, de se protéger du soleil, de la pluie et de participer à préserver toute la biodiversité liée à ces arbres.

Charles Attali et sa fille Catherine et leurs moutons à Lembach

Charles Attali e sua filha Catherine com suas ovelhas em Lembach



Bien entendu, les fruits sont récoltés pour la consommation personnelle de la famille Attali et une partie notamment les pommes, est transformée en jus, en cidre ou en mousseux qui sont vendus dans la région par le biais de l'Association de producteurs de fruits de Lembach et environs (APFLE).

Elle possède également quelques ruches et les abeilles peuvent profiter de toute la flore présente (*vergers, haies vives, prairies*) surtout sur les 2 hectares de prairies fleuries qui ont été primées au concours général agricole en 2020 par le prix d'excellence agroécologique et le prix de l'abeille d'or. Une reconnaissance pour leur travail de préservation de la biodiversité puisque sur ces deux 2 hectares, plus de 50 espèces de plantes et de fleurs ont été identifiées. Cela a été possible grâce à la combinaison de deux sols présents sur la parcelle, l'un plutôt sec et l'autre humide protégé par des haies vives tout autour. Aucun intrants ni produits phytosanitaires n'ont été utilisés.



Catherine Attali expliquant les 50 espèces de plantes et fleurs à la délégation brésilienne, mars 2022

Catherine Attali expliquando as 50 espécies de plantas e flores para a delegação brasileira, março de 2022

La famille Attali (à droite), Charles avec sa fille et son petit-fils accompagné de la maire d'Obersteinbach, Céline Sturm (à gauche).

A família Attali (à direita), Charles com sua filha e seu neto, acompanhados pela prefeita de Obersteinbach, Céline Sturm (à esquerda).



Moutons dans le pré
Ovelhas no pasto

Situada em Lembach, a fazenda da família Attali pratica a agricultura orgânica e é uma referência para suas práticas agrícolas preservando a biodiversidade, especialmente através da agrofloresta. **Charles Attali de 68 anos e sua filha Catherine de 37 anos** criam 100 ovelhas da raça Texel para a produção de carne e lã. Os ovinos pastam em suas 15 hectares de campo de pomar (onde se encontram majoritariamente macieiras e outras árvores de fruto) ou em campo cuja maioria está rodeada por mais de 1 km de cercas vivas. Para Catherine, as cercas vivas são uma boa opção quando se cria ovelhas por várias razões:

- Permitem substituir as vedações elétricas;
- Podem alimentar parcialmente os animais domésticos ou selvagens;
- Protegem as ovelhas dos predadores da região como o Lince⁵⁰ (lynx).

Planter árvores frutíferas (*cerejeiras, ameixas, macieiras, pereiras, etc.*) nos pastos também permite que as ovelhas se alimentem de frutos caídos no chão, se protejam

do sol, da chuva e ajudem a preservar toda a biodiversidade relacionada a essas árvores.

É claro que os frutos são colhidos para consumo pessoal da família Attali e uma parte, nomeadamente as maçãs, é transformada em sumo, sidra ou espumante que são vendidos na região através da Associação de Produtores de Fruta de Lembach e arredores (APFLE).

Tem também algumas colmeias e as abelhas podem desfrutar de toda a flora presente (*pomares, cercas vivas, pastos*) especialmente nos 2 hectares de prados floridos que foram premiados no concurso geral agrícola em 2020 pelo prêmio de excelência agroecológica e pelo prêmio da abelha de ouro. Um reconhecimento pelo seu trabalho de preservação da biodiversidade, já que nestes dois hectares foram identificadas mais de 50 espécies de plantas e flores. Isto foi possível graças à combinação de dois solos presentes na parcela, um bastante seco e o outro úmido protegido por cercas vivas ao redor. Não foram utilizados fatores de produção nem produtos fitossanitários.

⁵⁰ O lince é um felino de tamanho médio. A sua principal característica é suas orelhas triangulares que são encimadas por um tufo de pelo preto, com um comprimento máximo de 4,5 cm

L'engagement des jeunes vers une agriculture plus durable

Au Morro do Giral et à Lobsann

Anderson Bandeira Barbosa est un jeune homme de 30 ans, issu d'une famille agricole à Botuporã. Aujourd'hui, il est marié et père d'une petite fille de 3 ans. Bien que diplômé d'une licence d'enseignement et d'éducation, il a fait le choix d'être agriculteur. Actuellement, il travaille pour Jaimilson Rodrigues de Oliveira en tant qu'ouvrier agricole mais développe également sa propre production. A l'image de Jaimilson qui n'utilise pas de produits phytosanitaires, Anderson diversifie ses plantations pour sa consommation personnelle ce qui lui permet de sensibiliser sa fille à l'agriculture et la nature. Amoureux de la nature, ce métier lui apporte de la sérénité et une meilleure qualité de vie familiale.

Anderson estime qu'il y a un manque d'intérêt des nouvelles générations pour l'agriculture. D'après lui, de moins en moins de jeunes font le choix de l'agriculture familiale. Ils préfèrent de longues études et travailler dans des emplois plus administratifs. Pourtant, si les études sont importantes, l'agriculture l'est également. Il est essentiel de motiver plus de jeunes à choisir cette voie.

L'Etat est conscient de ce défi. Pour pallier ce manque, il met en place plusieurs aides.

« Vivre dans le «Sertão» est parfois synonyme de souffrance mais cela est compensé par la valeur que l'on crée par l'agriculture. »

Anderson Bandeira Barbosa



Anderson Bandeira Barbosa du Morro do Giral
Anderson Bandeira Barbosa du Morro do Giral

Jean Walter est un jeune paysan de 30 ans qui s'installe en 2017 à Lobsann sur sa ferme. Il ne peut pas en vivre complètement au début et ce n'est qu'à partir de 2020 qu'il a pu vivre de sa passion avec 50 ha de terre.

C'est un véritable paysan, un homme qui dessine et prend soin du paysage qu'il aime. Il pratique l'agriculture raisonnée, tente de se rapprocher de l'agroécologie avec un travail reconnu par un label Haute valeur environnementale. Il plante des haies, plus de 20 arbres fruitiers par an et laisse des parcelles en jachère fleurie.

Il ne jette pas la pierre aux anciens : après la guerre, il fallait produire beaucoup sans trop regarder les impacts écologiques. Aujourd'hui, les jeunes agriculteurs ont pris conscience de l'importance de la préservation de la biodiversité, de laisser un sol de qualité et non infecté de pesticides pour que les futures générations puissent vivre dignement de leur passion. Pour cela, la technologie aide beaucoup à comprendre et à analyser davantage les besoins de chaque sol, de chaque plante ou animal.

Mais très vite, l'agriculteur se retrouve confronté à la réalité du marché. L'agriculteur n'est plus un simple fermier, il est aussi un chef d'entreprise et doit pouvoir rentrer de l'argent pour payer les charges et les dettes prises pour l'achat des tracteurs et machines par exemple.

Bien souvent, ce sont les consommateurs qui conditionnent les pratiques des agriculteurs. Si tous les consommateurs privilégiaient des produits biologiques ou issus de l'agroécologie, il y aurait plus d'agriculteurs tournés vers ces pratiques.

Il s'est déplacé à Botuporã en avril 2023 et a senti que les agriculteurs sont davantage soutenus dans leurs pratiques agroécologiques, alors qu'en France, il peine à valoriser ses 40 ha de prairies pourtant plus favorables pour l'environnement que n'importe quelle autre culture.

« A tous ces jeunes, lancez-vous, ayez confiance dans votre projet, donnez-vous les moyens et que l'agroécologie ne soit pas une contrainte mais comme une pratique qui coule de source. »

Jean Walter

O compromisso dos jovens em uma agricultura mais sustentável

No Morro do Giral e em Lobsann

Jean Walter é um jovem pequeno agricultor de 30 anos que instalou a sua fazenda em 2017 em Lobsann. No início ele teve dificuldades para adquirir seus sustentos somente com a fazenda, mas em 2020 houve mudanças e ele conseguiu viver de sua paixão com 50 hectares de terra.

É um verdadeiro pequeno agricultor, um homem que desenha e cuida da paisagem que ama. Ele pratica a agricultura racional, tenta se aproximar da agroecologia com um trabalho reconhecido por um selo de alto valor ambiental. Cultiva cercas vivas, planta mais de 20 árvores de fruto por ano e deixa parcelas em pasto florido.

Jean não julga a concepção dos idosos: depois da guerra, foi preciso produzir muito sem olhar demasiado para os impactos ecológicos. Hoje, os jovens agricultores tomaram consciência da importância da preservação da biodiversidade, deixando um solo de qualidade e não infectado com agrotóxicos para que as futuras gerações possam viver dignamente de sua paixão. Para isso, a tecnologia ajuda muito a entender e analisar mais as necessidades de cada solo, planta ou animal.

Entretanto, o agricultor vê-se confrontado com a realidade do mercado. O agricultor já não é um simples agricultor, é também um chefe de empresa e deve poder fazer dinheiro para pagar os encargos e as dívidas contraídas com a compra de tratores e máquinas.

Muitas vezes, são os consumidores que condicionam as práticas dos agricultores. Se todos os consumidores privilegiassem os produtos biológicos ou provenientes da agroecologia, haveria mais agricultores orientados para estas práticas.

Jean Walter visitou Botuporã em abril de 2023 e sentiu que os agricultores são mais apoiados nas suas práticas agroecológicas, enquanto na França, ele tem dificuldade em valorizar os seus 40 hectares de pastos mais favoráveis ao ambiente do que qualquer outra cultura.

« A todos estes jovens, lançai-vos, tende confiança no vosso projeto, dai-vos os meios e que a agroecologia não seja um constrangimento, mas uma prática que corre de nascente. »

Jean Walter

Anderson Bandeira Barbosa é um jovem de 30 anos, descendente de uma família agrícola. Hoje é casado e tem uma filha de 3 anos. Apesar de se formar com uma licença de ensino e educação, ele optou por ser pequeno agricultor. Atualmente trabalha para Jaimilson Rodrigues de Oliveira como trabalhador rural, mas também desenvolve a sua própria produção. Assim como Jaimilson, ele não utiliza produtos fitossanitários, Anderson diversificou suas plantações para consumo pessoal, o que lhe permitiu sensibilizar sua filha para a agricultura e a natureza. Amanter da natureza, esta profissão traz-lhe serenidade e melhor qualidade de vida familiar.

Anderson acredita que há uma falta de interesse das novas gerações na agricultura. Segundo ele, cada vez menos jovens optam pela agricultura familiar. Eles preferem longos estudos e trabalhar em empregos mais administrativos. No entanto, se os estudos são importantes, a agricultura também é. Dado isso, é essencial motivar mais jovens a escolherem este caminho.

O Estado está consciente deste desafio. Para atenuar esta carência, põe em prática várias ajudas.

« Viver no Sertão é por vezes sinónimo de sofrimento, mas é compensado pelo valor que se cria com a agricultura. »

Anderson Bandeira Barbosa



Jean Walter et la délégation brésilienne, mars 2022.
Jean Walter e a delegação brasileira, março de 2022.



CHAPITRE //CAPÍTULO

4

Regards croisés sur
l'alimentation saine et durable

**Pontos de vista cruzados sobre
alimentação saudável e sustentável**

*Extrait de l'ensemble des dessins réalisés par les enfants des communes partenaires et de Botuporã.
Extrato do conjunto de desenhos das crianças dos municípios parceiros e de Botuporã.*

Variétés et habitudes alimentaires Variedade e hábitos alimentares

Au Brésil, avec un climat favorable à la production de nombreux fruits et légumes, les jardins et parcelles de l'agriculture familiale sont des paradis sur Terre en termes de diversité alimentaire. Un habitant de Botuporã pourrait manger sainement et localement toute l'année. Pourtant, comme en France, l'influence des Etats-Unis et de la mondialisation est très présente à travers la junk food (ou malbouffe). La consommation de boissons sucrées gazeuses est très importante au Brésil. Cette dépendance au sucre se retrouve même dans les jus de fruits frais. La majorité des brésiliens, en effet, rajoutent du sucre dans les jus de fruits frais issus de leur jardin.

Malgré cela, il faut noter que la France et le Brésil et les deux territoires ont une gastronomie diversifiée et de qualité reconnue dans le monde entier. Dans cette partie nous souhaitons simplement partager quelques aliments et plats traditionnels consommés à Botuporã et en Alsace du Nord⁵¹.



Le plat typique brésilien appelé "plat fait" (PF) est constitué de haricots noirs, de riz, de viande et de salade. Il a vu le jour au 15^e siècle avec l'esclavage. C'est un repas complet et accessible. En 400 ans la cuisine brésilienne a évolué. Toutefois, le "plat fait" reste le plat traditionnel des familles brésiliennes.

No Brasil, com um clima propício à produção de diversos frutos e legumes, as hortas e lotes da agricultura familiar são paraísos na Terra em termos de diversidade alimentar. Um morador de Botuporã poderia se alimentar de forma saudável e local durante todo o ano. No entanto, assim como na França, a influência dos Estados Unidos e da globalização está presente através da junk food. O consumo de bebidas gasosas açucaradas é muito alto no Brasil, essa dependência do açúcar verifica-se até nos sumos de fruta fresca. A maioria dos brasileiros adicionam açúcar aos sumos de fruta fresca das suas hortas.

Apesar disso, é de salientar que a França e o Brasil são países que possuem uma gastronomia diversificada e de qualidade reconhecida em todo o mundo. Nesta seção, queremos apenas partilhar alguns dos alimentos e pratos tradicionais consumidos em Botuporã e na Alsácia do Norte⁵².

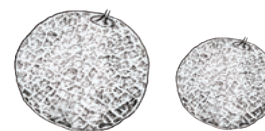
O prato típico brasileiro conhecido como "prato feito" (PF) é composto por feijão preto, arroz, carne e salada. Esse prato teve origem no século XV com o período escravocrata. Sendo este, uma refeição completa e econômica. A cozinha brasileira evoluiu ao longo de 400 anos. No entanto, o "prato feito" continua sendo o prato tradicional das famílias brasileiras.

⁵¹ Vous pouvez retrouver tous ces aliments et plats dans les livrets pédagogiques élaborés par les volontaires de Service civique.

⁵² Pode encontrar todos estes alimentos e pratos nos folhetos educativos produzidos pelos voluntários do Serviço Cívico.

A Botuporã // Em Botuporã

FRUITS // FRUTOS



Umbu

Nom commun : **Umbu ou Imbu**

Nom scientifique : *Spondias tuberosa*

Nom de l'arbre : Umbuzeiro

Description : Originaire des régions semi-arides de la région Nord-Est du Brésil, cet arbre conserve l'eau dans ses racines et peut en stocker jusqu'à 1 000 litres.

Nome comum: **Umbu ou Imbu**

Nome científico: *Spondias tuberosa*

Nome da árvore: Umbuzeiro

Descrição: Nativo das regiões semiáridas do nordeste brasileiro, esta árvore retém água nas raízes e pode armazenar até 1.000 litros.

LÉGUMES // LEGUMES



Palma

Nom commun : **Palma**

Nom scientifique : *Opuntia cochenillifera*

Description : Une plante de la famille des cactus mais qui peut être consommée tout entière, à la fois par les animaux domestiques et par l'humain une fois cuite. Coupée très finement et en petit carré, ce cactus se mange sous la forme de salade. Les fruits, les figues de Barbarie, peuvent également être mangées.

Nome comum: **Palma**

Nome científico: *Opuntia cochenillifera*

Descrição: Planta da família dos cactos que pode ser consumida inteira, tanto pelos animais domésticos como pelo homem, depois de cozinhada. Cortado muito finamente e em pequenos cubos, este cacto é consumido como salada. O fruto, a figueira-da-índia, também pode ser consumido.



Cajou

Nom commun : **Cajou**

Nom scientifique : *Anacardium occidentale*

Nom de l'arbre : Anacardier

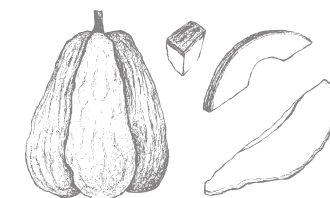
Description : Originaire de la région du Nord-Est du Brésil, le fruit donne deux parties comestibles : la première appelée « pomme de cajou », rougeâtre/orangée et la deuxième « noix de cajou » présente à l'intérieur de la « pomme ».

Nome comum: **Caju**

Nome científico: *Anacardium occidentale*

Nome da árvore: Cajueiro

Descrição: Originário da região nordeste do Brasil, o fruto produz duas partes comestíveis: a primeira o pseudofruto, de cor amarelo, rosa ou vermelho e a segunda « castanha de caju » que se encontra no interior do pseudo-fruto.



Chuchu

Nom commun : **Chuchu**

Nom scientifique : *Sechium edule*

Description : Connu sous le nom de chayote en Europe, le légume pousse sur une vigne herbacée de la famille des cucurbitacées originaire d'Amérique centrale.

Nome comum: **Chuchu**

Nome científico: *Sechium edule*

Descrição: Conhecido como chuchu na Europa, este legume cresce em uma trepadeira herbácea da família das cucurbitáceas, originária da América Central.

Focus sur le produit phare de la communauté de Santo Antonio, le manioc :

Originaire du sud-ouest du bassin amazonien, le manioc est une racine tubéreuse qui se plante à partir de morceaux de tiges de plantes adultes saines, de 15 à 25 cm de long et d'environ 2,5 cm de diamètre. Le manioc peut être récolté entre 6 mois et 3 ans (généralement de 12 à 18 mois) après la plantation.

Le terme « manioc » désigne aussi bien la plante elle-même que sa racine. La production annuelle de manioc au Brésil représente entre 22 et 25 millions de tonnes ces dernières années. Il existe deux variétés de manioc : l'un dit « amer », qui doit être transformé pour sa consommation, l'autre dit « doux » qui se consomme directement, généralement cuit. En termes de transformation du manioc la farine reste la principale voie de valorisation. Les produits dérivés du manioc au Brésil sont très diversifiés. Ainsi, les familles de la communauté de Santo Antonio cultivent entre autre du manioc amer et valorisent la production en la transformant de différentes manières⁵³ :

Sous la forme de farine :

Pour faire de la farine de manioc, les racines de manioc sont épluchées, lavées et râpées. Après avoir mélangé, la pâte réalisée doit être pressée pour retirer l'eau. Ensuite, la farine est tamisée puis séchée, soit au soleil, soit sur une dalle de pierres chauffée par un four à bois.

L'eau extraite de pâte de manioc est utilisée pour faire du « tapioca ». Une fécula, au goût neutre, qui est à son tour séchée afin d'en extraire l'amidon. Une fois sec, le tapioca ressemble à une poudre.

La racine du manioc est râpée dans une machine
A raiz de mandioca é ralada em uma máquina.

Sous la forme de crêpes :

A partir du tapioca, il est possible de cuisiner deux types de crêpes (« beiju »), l'une dite sèche et l'autre dite humide. La première est torréfiée, cuite dans un four à bois ce qui lui donnera une consistance ferme, l'autre est simplement cuite dans une casserole, avec une consistance plus souple.

Sous la forme de soupe :

Le « Caldo de mandioca » (soupe de manioc) est fait à base de manioc haché, de saucisse, de bacon, d'oignon, de bouillon, de sel et d'ail.

Sous la forme de gâteaux, biscuits ou de petits pains :

Apparu dans le Minas Gerais vers 1750, le « Pão de queijo » est un mets très répandu dans tout le Brésil. Ce pain au fromage est fait à partir de farine de tapioca, d'œufs, de sel, d'huile végétale et de fromage.

Il existe plusieurs gâteaux à base de farine de tapioca comme le « Bolo frito de tapioca » (gâteau frit), le « Chimango » ou le « Brevidade », ou encore à base de manioc fermenté et ramolli comme le « Bolo de mandioca »

Enfin, nombreux sont les biscuits à base de farine de tapioca comme l'« Avoador » ou à base de gomme de manioc comme le « Biscoito ». Tous ces produits se retrouvent sur les étals des marchés hebdomadaires de Botuporã.



Foco no principal produto da comunidade de Santo Antônio, a mandioca

Nativa da bacia amazônica do Sudoeste, a mandioca é uma raiz tuberosa que é plantada a partir de pedaços de caules de plantas adultas saudáveis, com 15 a 25 cm de comprimento e cerca de 2,5 cm de diâmetro. A mandioca pode ser colhida entre 6 meses e 3 anos (geralmente 12 a 18 meses) após o plantio.

O termo "mandioca" refere-se tanto à planta propriamente dita como às suas raízes. Nos últimos anos, a produção anual de mandioca no Brasil tem sido de 22 a 25 milhões de toneladas. Existem duas variedades de mandioca: a "amarga", que precisa ser processada antes do consumo, e a "doce", que é consumida sem a necessidade de processamento, geralmente cozida. Em termos de transformação da mandioca, a farinha continua sendo a principal forma de comercialização do produto. No Brasil, há uma grande variedade de produtos derivados da mandioca. As famílias da comunidade de Santo Antônio cultivam, entre outras, mandioca amarga e agregam valor ao produto, processando-a de diversas maneiras:

Sobre a forma de farinha:

Para fazer farinha de mandioca, as raízes de mandioca são descascadas, lavadas e raladas. Depois de misturada, a massa resultante é prensada para retirar a água. Em seguida, a farinha é peneirada e seca sobre o sol ou em uma laje de pedra aquecida por um forno a lenha.

A água extraída da massa de mandioca é utilizada para fazer "tapioca". Esta fécula de sabor neutro é, por sua vez, seca para extrair o amido. Uma vez seca, a tapioca assemelha-se a uma farinha.

Sobre a forma de panquecas:

A tapioca pode ser utilizada para fazer dois tipos de beiju, um seco e outro húmido. O primeiro é assado e cozinhado em um forno a lenha para lhe dar uma consistência firme, enquanto o outro é simplesmente cozinhado em uma panela para lhe dar uma consistência mais macia.

Sobre a forma de sopa:

O "Caldo de mandioca" é feito com mandioca picada, linguiça, bacon, cebola, caldo, sal e alho.

Sobre a forma de bolos, biscoitos ou pães:

Surgido em Minas Gerais por volta de 1750, o "Pão de queijo" é um prato popular em todo o Brasil. O pão de queijo é feito de farinha de tapioca, ovos, sal, óleo vegetal e queijo.

Existem vários bolos feitos de farinha de tapioca, como o "Bolo frito", o "Chimango" ou a "Brevidade", e também bolos feitos de mandioca fermentada e amolecida, como o "Bolo de mandioca".

Por fim, há muitos biscoitos feitos de farinha de tapioca, como o Avoador, ou de goma de mandioca, como o Biscoito. Todos esses produtos podem ser encontrados nas bancas das feiras semanais de Botuporã.



Assortiment de produits à base de manioc
Variedade de produtos de mandioca

⁵³ Retrouvez tous les détails des produits sur une publication du compte Facebook ou Instagram @_cultura_verde_

En Alsace // Na Alsácia

En France, il est tout aussi important de sensibiliser le public notamment les enfants sur l'alimentation saine et durable. Touchée, tout comme le Brésil, par la malbouffe, les boissons sucrées gazéifiées se sont fait une place de choix sur les tables françaises.

La cuisine française est connue dans le monde entier, avec des spécialités qui sont devenues des clichés comme le croissant, la baguette ou l'immense variété de fromages. Ce qui est peu connu, ce sont toutes ces spécialités culinaires que l'on retrouve dans les régions de France. L'Alsace compte de nombreux plats traditionnels dont la choucroute ou encore la tarte flambée. Cette dernière ressemble à une pizza sauf que la pâte est fine, composée d'un mélange de fromage blanc et crème fraîche comme base, d'oignon et de lardon. Cuite au four à bois, de nos jours elle peut se garnir d'autres aliments pour varier les plaisirs. La tarte flambée était un plat facile à préparer avec très peu d'ingrédients. Durant la 2nd Guerre Mondiale et après-guerre, nombreuses sont les familles qui avaient un four à feu de bois permettant de cuire la tarte flambée ou de cuire son pain.

A Dauendorf, Milène (50 ans) et Joël Schalck (57 ans) éleveurs de chevaux de compétitions, cultivent quelques céréales comme le blé et le seigle pour la confection de leur propre pain. Cuit dans leur four à feu de bois, le pain blanc (à base de farine de blé) et le pain de seigle (à base de farine de seigle) sont les deux pains qu'ils confectionnent le plus souvent.

En Alsace, les plats traditionnels suivent les saisons car avec le climat, il faut s'adapter aux légumes et fruits qui poussent selon les saisons. Un bon nombre de fruits et légumes sont conservés de différentes manières pour être consommés en hiver. Avec la mondialisation, il est possible de trouver des légumes et fruits hors saison de production en Alsace, venant du sud de l'Europe ou de pays du monde entier.

Na França, é igualmente importante sensibilizar o público, nomeadamente as crianças, para uma alimentação saudável e sustentável. Afetadas, tal como o Brasil, pela junk food, as bebidas gaseificadas açucaradas ocuparam um lugar de destaque nas mesas francesas.

A cozinha francesa é conhecida em todo o mundo, com especialidades que se tornaram clichés, como o croissant, a baguete e a enorme variedade de queijos. O que é menos conhecido são todas as especialidades culinárias encontradas nas diferentes regiões da França. A Alsácia tem muitos pratos tradicionais, incluindo a "choucroute" e a "tarte flambée". A "tarte flambée" é semelhante à pizza, mas a massa é fina e com base de queijo fresco e natas, cebola e bacon. Cozida em um forno a lenha, hoje em dia pode ser coberta com outros alimentos para variar os sabores. A "tarte flambée" era um prato fácil de preparar, com poucos ingredientes. Durante e após a Segunda Guerra Mundial, muitas famílias dispunham de um forno a lenha para cozer a tarte flambée ou para cozer o seu próprio pão.

Em Dauendorf, Milène de 50 anos, e Joël Schalck de 57 anos, criadores de cavalos de competição, cultivam alguns cereais, como o trigo e o centeio, para fazer o seu próprio pão. Cozido no seu forno a lenha, o pão branco (feito de farinha de trigo) e o pão de centeio (feito de farinha de centeio) são os dois pães que fazem com mais frequência.

Na Alsácia, os pratos tradicionais seguem as estações do ano, porque o clima obriga a adaptar-se aos legumes e frutos que crescem com as estações. Muitas frutas e legumes são conservados de diferentes formas para poderem ser consumidos no inverno. Com a globalização, é possível encontrar legumes e frutas fora de época na Alsácia, que vêm do sul da Europa ou dos países de todo o mundo.



Une tarte flambée
Uma tarte flambée

FRUITS // FRUTOS

Pomme

Nom commun : **Pomme**
Nom scientifique : *Malus domestica*
Nom de l'arbre : Pommier
Description : Il en existe plusieurs milliers de variétés dans le monde. En Alsace du Nord, il est possible de retrouver plus d'une cinquantaine de variétés différentes. Les pommes les plus communes sont la Rambour d'hiver, la Gravenstein ou encore la Reinette. Les pommes peuvent se consommer sous diverses formes : jus, cidre, séchées, crues, cuites, distillées, etc..

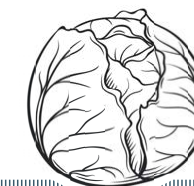
Nome comum: **Maçã**
Nome científico: *Malus doméstica*
Nome da árvore: Macieira
Descrição: Existem milhares de variedades em todo o mundo. No Norte da Alsácia, podem encontrar mais de cinquenta variedades diferentes. As maçãs mais comuns são a Rambour d'hiver, a Gravenstein e a Reinette. As maçãs podem ser consumidas de diversas formas: suco, cidra, secas, cruas, cozidas, destiladas, etc.



Quetsche

Nom commun : **Quetsche**
Nom scientifique : *Prunus domestica*
Nom de l'arbre : Quetschier
Description : La quetsche est un sous-cultivar du prunier de Damas. C'est un fruit ovale, de couleur violette/bleu, légèrement acidulé.

Nome comum: **Quetsche**
Nome científico: *Prunus doméstica*
Nome da árvore: Quetschier
Descrição: A Quetsche é uma variação da ameixa Damascena. O fruto é oval, de cor púrpura/azul e ligeiramente ácido.



LÉGUMES // LEGUMES

Poireau

Nom commun : **Poireau**
Nom scientifique : *lilium ampeloprasum* var. porrum
Description : C'est un légume de forme cylindrique aux longues feuilles plates blanches au bas et vertes à la cime. Il se consomme cuit.

Nome comum: **Alho francês**
Nome científico: *lilium ampeloprasum* var. porrum
Descrição: Legume de forma cilíndrica, com folhas longas e planas, brancas na parte inferior e verdes na parte superior. É consumido cozinhado.



Chou cabus

Nom commun : **Chou cabus**
Nom scientifique : *Brassica oleracea* var. capitata
Description : Appelée aussi « Quintal d'Alsace », cette variété de chou est mondialement connue par un plat traditionnel d'indication géographique protégée, la Chou croute d'Alsace. Le chou est fermenté de manière naturelle puis cuit et accompagné de pommes de terre et de charcuterie alsacienne.

Nome comum: **Repolho**
Nome científico: *Brassica oleracea* var. capita-ta
Descrição: Também conhecida por "Quintal d'Alsace", esta variedade de repolho é mundialmente famosa por um prato tradicional com indicação geográfica protegida, a Choucroute d'Alsace. O repolho é fermentado naturalmente, sendo depois cozinhado e servido com batatas e charcutaria alsaciana.

Focus sur la culture de l'asperge

Dauendorf

La ferme « La Colline » située à Dauendorf est gérée par Agnès (42 ans) et Daniel Wendling (45 ans). Ils cultivent l'asperge blanche sur 30 ares. L'asperge est un légume qui pousse dans toute l'Europe, l'Afrique du Nord et l'Asie occidentale. C'est un légume riche en oligo-éléments, et donc recommandé dans l'alimentation des enfants. L'asperge blanche est cultivée à l'abri du soleil car elle mûrit en surface. Cela lui confère, outre sa couleur différente, une saveur plus délicate et plus douce que l'asperge verte.

L'asperge est plantée entre mars et avril et sa première récolte a lieu au bout de 3 ans. La même culture est fertile pendant 7 ou 8 ans : la période de récolte commence généralement en avril et se termine en juin, et la récolte approximative est de 100 kilogrammes d'asperges blanches par jour. Cependant, en 2023, en raison du changement climatique, la ferme de La Colline indique que la production a chuté de 80 % et que le mois de récolte a également été différent, les asperges n'ont pas mûri avant le mois de mai.

La production et la récolte des asperges par la famille Wendling se font à la main, à l'aide d'une « gouge » en métal qui est insérée dans le sol près de la « tête » de l'asperge et qui coupe la tige du légume. Après la récolte, on utilise des vitamines pour éviter que la culture ne tombe malade et que certains insectes nuisibles au légume ne l'attaquent. Une fois récoltée, l'asperge est séparée, lavée et coupée à 22 centimètres environ. Afin que les asperges restent fraîches et saines pour la vente, elles doivent être stockées dans des boîtes remplies d'eau.

La famille Wendling vend ses asperges directement à la ferme. Elle ne vit pas que de cette culture puisqu'elle élève également 80 vaches laitières. Les enfants d'Agnès et de Daniel, Alexandre (16 ans) et Elise (12 ans) aident leurs parents à la ferme. La famille possède 70 ha dont une moitié est destinée aux céréales et l'autre aux prairies.



La famille Wendling de Dauendorf
A família Wendling de Dauendorf



Foco na cultura dos espargos

A fazenda "La Colline", em Dauendorf, é gerida por Agnès, de 42 anos, e Daniel Wendling, de 45 anos. Cultivam espargos brancos em 30 ares de terra. O espargo é um legume que cresce em toda a Europa, no Norte de África e na Ásia Ocidental. É um legume rico em oligoelementos, sendo indicado e reconhecido para a alimentação das crianças. Os espargos brancos são cultivados sem a luz solar e amadurecem sob o solo. Para além da sua cor diferente, este espargo contém um sabor mais suave e delicado se comparado aos espargos verdes.

Os espargos são plantados entre março e abril e a primeira colheita é realizada depois de 3 anos. A mesma cultura é fértil durante 7 ou 8 anos: o período de colheita começa geralmente em abril e termina em junho, podendo colher aproximadamente 100 kg de espargos brancos por dia. No entanto, em 2023, devido às alterações climáticas, a fazenda Gaec La Colline informa que a produção diminuiu 80% e que o mês de colheita também foi diferente, pois os espargos só amadureceram em maio.

A família Wendling cultiva e colhe os espargos à mão, utilizando uma "goiva" de metal que é introduzida no solo perto da "cabeça" dos espargos para cortar o talo do vegetal. Após a colheita, são utilizadas vitaminas para evitar o aparecimento de doenças e o ataque de alguns insetos prejudiciais ao vegetal. Uma vez colhidos, os espargos são separados, lavados e cortados com um comprimento a cerca de 22 centímetros. Para que os espargos se mantenham frescos e saudáveis para venda, devem ser armazenados reservatórios com água.

A família Wendling vende os seus espargos diretamente da fazenda. Mas os espargos não são a única renda dessa família, pois a fazenda também tem 80 vacas leiteiras. Os filhos de Agnès e Daniel, Alexandre de 16 anos e Elise de 12 anos, ajudam os pais na fazenda. A família possui 70 hectares, metade dos quais são utilizados para cereais e a outra metade para pastos.



Récolte de l'asperge à l'aide d'une gouge.
Colheita de espargos com uma goiva.

Le fromage

Communauté de Pedra

Un autre aliment transformé que l'on retrouve au Brésil et en France sous différentes formes est le fromage. Dans le cadre des actions proposées dans le projet de coopération, un axe porte sur le développement de l'artisanat du fromage. Le maître-fromager, Mathieu Sturtzer qui s'est installé à Neubourg, partage ses savoirs et son expérience sur la confection de fromage français auprès d'agricultrices de Botuporã. Traditionnellement, à Botuporã, ce sont les femmes qui confectionnent les deux fromages typiques à pâtes fraîches, la muçarela et le requeijão. Une opportunité aussi pour les deux parties d'échanger sur le goût et la qualité des fromages.

Lors d'une mission technique de l'équipe Gescod en novembre 2022 à Botuporã, les processus de fabrication de la muçarela et de requeijão leur ont été présentés. Ils sont bien souvent transmis de génération en génération, de mère à fille et de manière orale.

Ainsi, Edilma de Jesus Queiroz, de la communauté de Pedra, fabrique la muçarela, un fromage sans croûte, de couleur blanche, qui n'est pas fort en goût.

La muçarela

Le procédé est très «artisanal». Il consiste à faire coaguler le lait (environ 20 L de lait de vache additionnés de 2 bouchons de coagulant acheté au supermarché) à température ambiante durant 3 heures.

Une fois la masse obtenue, le caillé est «effrité» à la main et on y ajoute 2 cuillères à soupe de sel ainsi qu'environ 4 litres d'eau bouillante.

Le tout est mélangé et ensuite moulé dans un moule en plastique perforé. Une phase d'égouttage va être réalisée durant 20 heures à température ambiante.

Ensuite le fromage pourra être démoulé et vendu.

• PROCESSUS RECUEILLIS PAR CHLOÉ LEFLOND⁵⁴.



*Edilma en train de confectionner la mussarela
Edilma fazendo mussarela*

⁵⁴ Chloé Leflond, habite en Alsace du Nord, a accompagné la mission technique organisé par Gescod en novembre 2022 comme spécialiste de la fabrication de fromage.

O queijo

A muçarela

O processo é muito tradicional. Consiste em coagular o leite (cerca de 20 litros de leite de vaca mais 2 tampas de coagulante de supermercado) à temperatura ambiente durante 3 horas.

Uma vez obtida a massa, a coalhada é “esmigalhada” à mão e juntam-se 2 colheres de sopa de sal e cerca de 4 litros de água fervente.

O conjunto é misturado e depois moldado em um molde de plástico perfurado. O queijo é deixado escorrendo durante 20 horas à temperatura ambiente.

O queijo pode então ser retirado do molde e vendido.

• ENTREVISTA DE CHLOÉ LEFLOND⁵⁵

O queijo é outro alimento processado encontrado de várias formas no Brasil e na França. No âmbito das ações propostas pelo projeto de cooperação, o protagonismo é colocado no desenvolvimento da produção artesanal de queijo. O mestre queijeiro Mathieu Sturtzer, habitante de Neubourg, compartilha seu conhecimento e experiência na fabricação de queijos franceses com as agricultoras de Botuporã. Tradicionalmente, em Botuporã, são as mulheres que fabricam os dois queijos frescos típicos, a muçarela e o requeijão. Isso foi também uma oportunidade para ambas as partes discutirem o sabor e a qualidade desses queijos.

Durante uma missão técnica da equipe do Gescod em Botuporã, em novembro de 2022, foram apresentados os processos de produção da muçarela e do requeijão. Esses processos são muitas vezes transmitidos oralmente de geração em geração, de mãe para filha.

Por exemplo, Edilma de Jesus Queiroz, da comunidade de Pedra, faz muçarela, um queijo branco, sem casca, de sabor suave.



*Groupe d'agricultrices et Chloé lors d'une dégustation de fromage de Mathieu, à Botuporã.
Grupo de agricultoras e Chloé degustando o queijo de Mathieu em Botuporã.*

⁵⁵ Chloé Leflond, que vive no Norte da Alsácia, acompanhou a missão técnica organizada pelo Gescod em novembro de 2022 como especialista em queijos.

Eletícia Maria da Silva Alves de la ferme Queimadinha, tout comme d'autres femmes que nous avons rencontré, nous a présenté le processus de fabrication du requeijão. Un fromage typique de la Bahia, sans croûte, de couleur orange qui n'est pas fort en goût et qui peut se déguster avec des morceaux de sucre de canne non raffiné (rapadura).



Eletícia Maria en train de confectionner le requeijão

Eletícia Maria fazendo requeijão.

Le « requeijão »

Le procédé est plutôt très « artisanal ». Il consiste à laisser coaguler à température ambiante (35° à 40°C) durant 24 à 48 heures, le lait issu de la traite. (Environ 7L de lait de vache)

S'en suit une cuisson sur une gazinière à bois durant 6 à 8 heures, le but étant de donner une coloration orange au caillé. Puis le caillé est séparé du petit lait à l'aide d'une gaze et il va être égoutté durant 30 minutes.

Après égouttage, le caillé est remis dans une casserole avec du beurre, du sel et du bicarbonate, il est ensuite chauffé et mélangé pendant 20 minutes.

S'en suit le moulage, ici dans un moule à bois. Il est important de bien tasser le fromage, sinon la masse va s'effriter. Après quelques minutes de repos, le fromage est déjà prêt à être dégusté.

• PROCESSUS RECUEILLIS PAR CHLOÉ LEFLOND⁵⁴.



Eletícia Maria da Silva Alves, da fazenda Queimadinha, assim como as outras mulheres que conhecemos, nos mostrou como é feito o requeijão. Trata-se de um queijo típico da Bahia, sem casca, de cor alaranjada e sabor não muito forte, que pode ser consumido com rapadura.

O requeijão

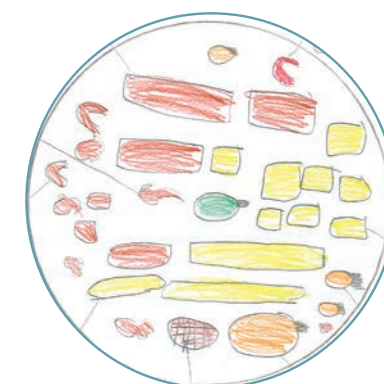
O processo é bastante tradicional. Consiste em deixar o leite ordenhado coagular à temperatura ambiente com temperaturas entre 35° e 40°C durante 24 ou 48 horas. (Cerca de 7 litros de leite de vaca).

Segue-se uma cozedura em fogão de lenha durante 6 e 8 horas, com o objetivo de dar à coalhada uma cor alaranjada. A coalhada é depois separada do soro com uma gaze e escorrida durante 30 minutos.

Depois de escorrida, a coalhada é novamente colocada em um tacho com manteiga, sal e bicarbonato, sendo depois aquecida e mexida durante 20 minutos.

A coalhada é então moldada em um molde de madeira, é importante embalar bem o queijo, caso contrário a massa desfaz-se. Após alguns minutos de repouso, o queijo está pronto para o consumo.

• ENTREVISTA DE CHLOÉ LEFLOND⁵⁵



Extrait de l'ensemble des dessins réalisés par les enfants des communes partenaires et de Botuporã. Extrato de todos os desenhos feitos pelas crianças dos municípios parceiros e de Botuporã.

En France, le fromage est une institution. Il est dans le quotidien des français et se consomme de différentes manières (cru, affiné, fondu, etc.). Des écoles mondialement reconnues se sont spécialisées dans la formation de professionnel pour la confection et l'affinage de fromage. **Mathieu Sturtzer a ouvert sa fromagerie à Neubourg en 2020** après avoir fait ses études à l'école nationale de l'industrie laitière à Mamirolle. Il produit et affine 40 types de fromage, majoritairement à partir de lait de vache. Le lait provient de fermes installées dans un rayon de 15 km de la fromagerie. **Le maître-fromager se rendra à Botuporã en juin 2024 pour former une dizaine d'agricultrices et techniciens à fabriquer et affiner la tomme de vache.** Il s'agit d'un réel défi dans un territoire où la culture du fromage n'est pas aussi développée qu'en France.

Il n'est pas nécessaire d'être maître-fromager pour faire du fromage. A l'image des agricultrices de Botuporã, en Alsace du Nord, des éleveurs et éleveuses de vaches, de brebis et de chèvres fabriquent eux-mêmes leur fromage et le vendent sur les marchés ou en direct de la ferme. C'est le cas de la famille Suss de Mattstall qui fabrique et affine ses fromages à base du lait de leurs vaches. La chèvrerie du Steinbach de Pierre et Rita Sturtzer située de Obersteinbach et celle de Morgane Ball située à Windstein fabriquent différents fromages à base du lait de leurs chèvres.



La tomme de vache

La tomme de vache est un fromage à pâte pressée. Le lait cru est chauffé jusqu'à 32°C puis des ferments y sont ajoutés. Une fois bien mélangé, il faut ajouter la présure, un coagulant du lait, puis laisser reposer environ 30 minutes pour que le lait soit caillé. Après cela, le lait est décaillé à l'aide d'un tranche caillé puis brassé. Une fois avoir fait le décaillage, il faut ajouter de l'eau et brasser le tout pendant environ 20 minutes. Toujours dans la cuve, l'ensemble est chauffé à 38°C.

Le lait caillé est ensuite disposé dans les moules et le lactosérum (liquide transparent) est évacué

Des poids sont ajoutés sur les moules pour presser les pâtes et permettre au lactosérum de s'évacuer.

Les fromages restent reposés toute la nuit à température ambiante.

Le lendemain, les fromages sont démoulés et salés par trempage dans une saumure préalablement préparée (et utilisée dans le mois qui suit sa préparation) pendant une nuit.

A l'issue, les fromages sont mis sur étagères ou sur grille en cave d'affinage.

Les fromages sont frottés 2 fois par semaine à l'aide d'une solution composée d'eau, de sel et de ferments.

L'affinage dure pendant 30 jours minimum à l'issue duquel les produits peuvent être commencé à être conditionnés et commercialiser.

L'affinage peut se poursuivre plusieurs mois, à l'appréciation du fromager. Les fromages sont régulièrement sondés pour apprécier leur stade d'affinage.

Mathieu Sturtzer en train de décailler le lait à l'aide d'un tranche caillé.

Mathieu Sturtzer coalhando o leite com um cortador de coalhada.

Na França, o queijo é uma instituição. Faz parte do cotidiano francês e é consumido de diversas formas (cru, curado, derretido, etc.). Escolas de renome mundial especializam-se na formação de profissionais da fabricação e da cura do queijo. **Mathieu Sturtzer abriu a sua queijaria em Neubourg em 2020**, depois de ter estudado na escola nacional de laticínios de Mamirolle. Ele Produz e cura 40 tipos de queijo, majoritariamente de leite de vaca. O leite provém de fazendas situadas em um raio de 15 km da queijaria. **O mestre queijeiro irá a Botuporã em junho de 2024 para treinar uma dezena de produtores e técnicos na fabricação e maturação do tomme de vaca.** O que será um verdadeiro desafio em uma região na qual a cultura do queijo não é popular como na França.

Não é preciso ser um mestre queijeiro para fazer queijo. Como os agricultores de Botuporã, no norte da Alsácia, alguns criadores de vacas, ovelhas e cabras fazem seu próprio queijo e o vendem em feiras ou diretamente na fazenda. É o caso da família Suss, em Mattstall, que fabrica e cura seus queijos a partir do leite de suas vacas. A fazenda de Steinbach, de Pierre e Rita Sturtzer, em Obersteinbach, e a fazenda de Morgane Ball, em Windstein, produzem uma variedade de queijos a partir do leite das suas cabras.



Emilie Sturtzer, épouse de Mathieu avec la délégation brésilienne, mars 2022
Emilie Sturtzer, esposa de Mathieu, com a delegação brasileira, março de 2022.

O Tomme de vache

O Tomme de vache é um queijo de pasta prensada. O leite cru é aquecido a 32°C, depois são adicionados fermentos. Após de bem misturado, adiciona-se o coalho, um coagulante do leite, e espera o leite coalhar durante cerca de 30 minutos. Em seguida, o leite é coalhado com uma lâmina de coalhar e agitado. Depois de retirada a coalhada, adiciona-se água e agita-se a mistura por cerca de 20 minutos. Ainda na cuba, toda a mistura é aquecida a 38°C.

A coalhada é então colocada nos moldes e o soro (líquido transparente) é escorrido.

Adicionam-se pesos aos moldes para pressionar a coalhada e permitir que o soro escorra.

Os queijos são deixados em repouso durante a noite em temperatura ambiente.

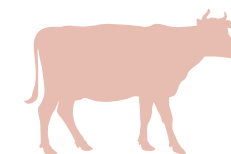
No dia seguinte, os queijos são retirados das formas e salgados por imersão em uma salmoura previamente preparada (utilizada no prazo de um mês após a sua preparação) durante uma noite.

Uma vez que realizado este processo, os queijos são colocados em prateleiras ou estantes na cave de maturação.

Os queijos são esfregados duas vezes por semana com uma solução de água, sal e fermentos.

A maturação dura, no mínimo, 30 dias, após os quais os produtos podem ser embalados e comercializados.

O processo de cura pode prolongar-se por vários meses, à escolha do queijeiro. Os queijos são regularmente testados para avaliar o seu estado de maturação.

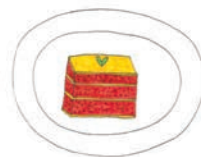
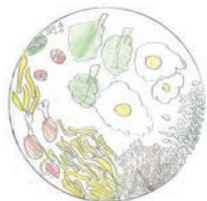


Sensibilisation des élèves brésiliens et français.

Lors de leur mission respective, les deux volontaires françaises et le volontaire brésilien ont sensibilisé les enfants des écoles primaires de Botuporã, Batzendorf, Eschbach, Goersdorf, Lobsann, Lembach (Obersteinbach) et Neubourg (Dauendorf). Inès Nogueira et Yago Fagundes ont développé une animation qu'ils ont nommé « *Découvrir le monde à travers la nourriture* ».

Tous les deux l'ont mis au point ensemble lorsqu'Inès était à Botuporã. L'animation comprenait un échange de dessins où les enfants des deux pays ont dessiné leurs plats préférés a été organisé. Les dessins ont été échangés lors de la visite de la délégation française en avril 2023. L'école Professeur Marilène da Silva Caldeira de Botuporã et toutes les écoles primaires des communes d'Alsace du Nord partenaires au projet ont participé à l'échange de dessins. L'animation comprenait également des présentations pédagogiques de la culture de Botuporã et alsacienne, où les stéréotypes et les préjugés associés à chaque région ou pays ont été abordés. En outre, les caractéristiques alimentaires de chaque pays ont été abordées, suivies d'activités de sensibilisation destinées à enseigner aux enfants des modes d'alimentation qui protègent la planète, la santé et la qualité de vie.

A Botuporã, lors des sensibilisations, les enfants ont montré beaucoup d'intérêt et de curiosité. Les deux volontaires ont pris le temps de discuter et d'échanger sur les curiosités des enfants. Ces moments ont révélé que le football, la nourriture et les capitales touristiques des deux pays sont vecteurs d'un échange culturel dans lequel les enfants qui n'ont jamais visité le pays peuvent participer et échanger.



Dans les écoles alsaciennes, Yago Fagundes, devant l'intérêt des élèves, a fait des démonstrations de capoeira pour expliquer aux élèves un peu d'histoire et de culture de l'Etat de Bahia. En outre, pour divertir les plus petits élèves et pour découvrir le thème de la préservation, Yago, muni de sa guitare et de son talent de chanteur, a interprété une chanson brésilienne de l'auteur-compositeur-interprète Luiz Gonzaga, *Xote Ecológico* (1989). Cette musique traite de la dégradation de l'environnement et interpelle sur la nécessité de le préserver. Avec l'aide de Clémence Winckel, volontaire française qui est partie à Botuporã, Yago a invité les enfants à repérer les similitudes entre la langue française et portugaise, qui sont issues du latin, puis les paroles ont été traduites en français et fredonnées par les enfants.

Cette animation « *Découvrir le monde à travers la nourriture* », élaborée et mise en œuvre par des volontaires de Service civique, est un vrai travail d'éducation à la citoyenneté et à la solidarité internationale. Les enfants français et brésiliens ont pu découvrir une nouvelle culture, développer une sensibilité à une alimentation saine et durable et comprendre l'enjeu de la préservation de la biodiversité sur leurs territoires.

En Alsace du Nord :

14 interventions dans 6 écoles primaires (Neubourg, Batzendorf, Eschbach, Goersdorf, Lobsann, Lembach)

280 élèves sensibilisés à la question de l'alimentation saine et durable et à l'interculturalité.

A Botuporã :

9 interventions dans 2 écoles primaires. 200 élèves sensibilisés à la question de l'alimentation saine et durable et à l'interculturalité.

Sensibilização das crianças das escolas brasileiras e francesas.

Durante as suas respectivas missões, as duas voluntárias francesas e o voluntário brasileiro sensibilizaram as crianças das escolas primárias de Botuporã, Batzendorf, Eschbach, Goersdorf, Lobsann, Lembach (Obersteinbach) e Neubourg (Dauendorf). Inès Nogueira e Yago Fagundes desenvolveram uma atividade, a que chamaram “Descobrimo o mundo através da alimentação”.

A atividade incluiu uma troca de desenhos em que as crianças de ambos os países desenharam os seus pratos favoritos. Os desenhos foram trocados aquando da visita da delegação francesa em abril de 2023. A escola Professora Marilene da Silva Caldeira, em Botuporã e todas as escolas primárias dos municípios da Alsácia do Norte envolvidas no projeto, participaram da troca de desenhos. O evento também contou com apresentações didáticas sobre a cultura de Botuporã e da Alsácia, onde foram discutidos os estereótipos e preconceitos associados a cada região ou país. Além disso, foram discutidas as características alimentares de cada país, seguidas de atividades de sensibilizações destinadas a ensinar às crianças hábitos alimentares que protegem o planeta, a saúde e a qualidade de vida.

Em Botuporã, durante as sessões de sensibilização, as crianças demonstraram muito interesse e curiosidade. Os dois voluntários aproveitaram o tempo para conversar sobre as curiosidades das crianças. Esses momentos revelaram que o futebol, a gastronomia e as capitais turísticas dos dois países são vetores de um intercâmbio cultural em que crianças que nunca visitaram o país podem conhecer e conversar sobre.

Nas escolas da Alsácia, Yago Fagundes, perante o interesse dos alunos, fez demonstrações de capoeira para explicar um pouco da história e da cultura da Bahia. Além disso, para entreter os alunos mais novos e introduzir o tema da preservação, Yago,

munido do seu violão e talento para cantar, interpretou uma canção brasileira do cantor e compositor Luiz Gonzaga, *Xote Ecológico* (1989). A canção trata da degradação do meio ambiente e da necessidade de preservá-lo. Com a ajuda de Clémence Winckel, voluntária francesa que esteve em Botuporã, Yago convidou as crianças a identificarem as semelhanças entre as línguas francesa e portuguesa, que são derivadas do latim, e depois a letra foi traduzida para o francês e cantolada pelas crianças.

Esta atividade “*Descobrimo o mundo através da alimentação*”, concebida e realizada por voluntários do serviço cívico, é uma verdadeira obra de educação para a cidadania e de solidariedade internacional. As crianças francesas e brasileiras puderam descobrir uma nova cultura, desenvolver um conhecimento sobre uma alimentação saudável, sustentável e compreender a importância da preservação da biodiversidade nos seus países.



Em Botuporã :

9 intervenções em 2 escolas primárias.

200 alunos sensibilizados para a questão da alimentação saudável e sustentável e da interculturalidade.

Na Alsácia do Norte:

14 intervenções em 6 escolas primárias (Neubourg, Batzendorf, Eschbach, Goersdorf, Lobsann, Lembach)

280 alunos sensibilizados para a questão da alimentação saudável e sustentável e da interculturalidade.

CONCLUSION

Des mains vertes franco-brésiliennes

Une ethnographie permet de décrire des activités d'un groupe culturel, mais le propre de l'être humain est de toujours se réinventer, de transformer les traditions afin qu'elles perdurent et d'innover constamment pour améliorer ses conditions de vie. En venir à une conclusion de ce recueil marquerait une fin immuable. Or, nous l'avons exprimé en introduction, les échanges et la coopération entre les communes françaises et brésiliennes doivent tendre vers une continuité aux bénéfices des paysans et paysannes et de tous les habitants des deux territoires. Quelques pistes ressortent d'ores et déjà comme la confection et l'utilisation du fumier (*et tout autre « déchets » issus du monde agricole*) ou encore la préservation de la ressource en eau.

Afin de conclure ce recueil, nous laissons la parole aux volontaires de Service Civique âgés de 18 à 24 ans pour revenir sur leurs rencontres avec l'ensemble de ces paysans et paysannes et des enfants. Plus que jamais, ils ont incarné le projet et la coopération franco-brésilienne.

« Mon volontariat m'a permis de m'engager pour une cause qui me tient particulièrement à cœur : la conservation de la biodiversité. A travers les différents témoignages d'agriculteurs de Botuporã, je me suis rendue compte de la richesse de leurs savoir-faire traditionnels en agroécologie. J'ai aussi réalisé qu'ils étaient très accueillants et généreux. J'ai admiré les personnes qui sont engagées pour défendre des projets pour un futur meilleur comme la défense des droits des femmes dans l'agriculture familiale, la création d'une « maison du miel » pour les apiculteurs ou encore la plantation d'arbres indigènes pour lutter contre la sécheresse. Toutes les découvertes, expériences et rencontres que j'ai eu la chance de faire auprès des agriculteurs de Botuporã m'ont enrichie et m'inspirent dans mes engagements. »

Clémence Winckel, 22ans.

« Travailler avec les écoles de Botuporã dans le cadre de la promotion de la biodiversité et de l'alimentation saine et durable était une évidence. J'avais déjà une appétence pour les projets éducatifs, et les échanges avec les acteurs de la ville ont démontré que la construction d'un projet éducatif devait être l'un des axes principaux de ce volontariat. Nous avons ainsi construit un projet avec plusieurs écoles primaires tissant un lien privilégié avec les élèves.

Ces actions m'ont permis de comprendre la nécessité de former et sensibiliser les élèves aux problématiques environnementales mais surtout locales. C'était sans aucun doute l'une des expériences les plus enrichissantes de ma vie. Les élèves étaient réceptifs, c'était un échange basé sur la réciprocité. J'ai appris beaucoup sur leur perception du monde et du futur. Ce qui m'a le plus marqué lors de ces échanges, c'est leur volonté de partager leur vision de la biodiversité et de l'alimentation. J'ai la profonde conviction que ces enfants contribueront à un monde meilleur et plus soucieux de la planète.

Aujourd'hui et grâce à ce volontariat je souhaite continuer à m'engager dans de projets éducatifs locaux. »

Inês Nogueira, 24 ans.

« Le volontariat a été une expérience véritablement formatrice. À tout juste 18 ans, j'ai eu l'occasion de travailler sur ce projet, grâce auquel j'ai commencé à voir le monde d'une manière différente, et chaque jour, je me suis sentie comme une personne meilleure, plus mûre. Je ne m'attendais pas à être le seul volontaire brésilien sur ce projet et j'avoue avoir eu peur. J'ai été appelé en tant qu'« animateur » et mon rôle initial était de travailler avec des enfants et des jeunes. J'ai également dû quitter ma zone de confort pour visiter des fermes, ce qui m'a semblé être un défi, d'autant plus que ce n'était pas mon domaine de prédilection. Cependant, j'ai accompli ma tâche avec succès, j'ai participé à la rédaction du livre et j'ai beaucoup appris chaque jour. Je pense donc que le Yago qui a terminé ce programme en décembre n'est pas le même que celui qui est arrivé en France en avril. »

Yago Fagundes, 18ans.

CONCLUSÃO

Mãos verdes franco-brasileiras

Uma etnografia pode descrever as atividades de um grupo cultural, mas a própria natureza do ser humano é a de se reinventar constantemente, de transformar as tradições para que perdurem e de inovar constantemente para melhorar as suas condições de vida. Chegar à conclusão desta coleção seria marcar um fim imutável. No entanto, como dissemos na introdução, os intercâmbios e a cooperação entre as cidades francesas e brasileiras devem ter como objetivo a continuidade em benefício dos agricultores e de todos os habitantes dos dois territórios. Várias pistas já foram exploradas, como a produção e a utilização de estrume (e de qualquer outro "resíduo" do setor agrícola) e a conservação dos recursos hídricos.

Para concluir esta coleção, damos a palavra aos voluntários do Serviço Cívico, com idades entre os 18 e 24 anos, para falarem dos seus encontros com todos estes agricultores, crianças e do programa, pois, mais do que nunca, eles incorporaram o projeto e a cooperação franco-brasileira.

“O meu trabalho voluntário permitiu-me envolver-me numa causa que me é particularmente cara: a preservação da biodiversidade. Através dos vários testemunhos dos agricultores de Botuporã, apercebi-me da riqueza dos seus conhecimentos tradicionais em agro-ecologia. Percebi também o quanto eles são acolhedores e generosos. Admirei as pessoas que se empenham na defesa de projetos para um futuro melhor, como a defesa dos direitos das mulheres na agricultura familiar, a criação de uma “casa de mel” para os apicultores ou a plantação de árvores nativas para combater a seca. Todas as descobertas, experiências e encontros que tive a oportunidade de fazer com os agricultores de Botuporã me enriqueceram e me inspiraram nos meus compromissos.”

Clémence Winckel, 22 anos.

“Trabalhar com as escolas de Botuporã para promover a biodiversidade e a alimentação saudável e sustentável foi uma escolha óbvia. Eu já tinha um apetite por projetos educacionais, e as discussões com as partes interessadas da cidade mostraram que a construção de um projeto educacional deveria ser um dos principais focos desse trabalho voluntário. Assim, criámos um projeto com várias escolas primárias, gerando uma ligação especial com os alunos.

Estas ações ajudaram-me a compreender a necessidade de educar os alunos e de os sensibilizar para as questões ambientais, mas sobretudo para as questões locais. Foi, sem dúvida, uma das experiências mais gratificantes da minha vida. Os alunos foram receptivos, foi uma troca baseada na reciprocidade. Aprendi muito sobre a sua percepção do mundo e do futuro. O que mais me impressionou durante estes intercâmbios foi a sua vontade de partilhar a sua visão da biodiversidade e da alimentação. Estou profundamente convencida de que estas crianças contribuirão para um mundo melhor, um mundo que se preocupa mais com o planeta.

Hoje, graças a este trabalho voluntário, quero continuar a envolver-me em projetos educativos locais.”

Inês Nogueira, 24 anos.

“O voluntariado tem sido uma experiência verdadeiramente transformadora. Com apenas 18 anos, tive a oportunidade de trabalhar neste projeto, através do qual comecei a ver o mundo de uma forma diferente e a cada dia me sentia uma pessoa melhor e mais madura. Eu não esperava ser o único brasileiro voluntário nesse projeto e confesso que estava com medo. Fui chamado como “animador” e minha função inicial era trabalhar com crianças e jovens. Entretanto, tive que sair da minha zona de conforto para visitar fazendas, o que achei desafiador, especialmente porque essa não era a minha especialidade. No entanto, cumpri a minha tarefa com êxito, ajudei a escrever o livro e aprendi muito todos os dias. Por isso, penso que o Yago que terminou este programa em dezembro não é o mesmo que chegou na França em abril.”

Yago Fagundes, 18 anos.

POST-FACE // PÓS-ESCRITO

Le projet de coopération entre l'Alsace du Nord et Botuporã n'aurait pas pu avoir lieu sans l'engagement des élu-e-s des collectivités partenaires. Chacun à sa manière a apporté sa pierre à l'édifice. Vive la coopération franco-brésilienne !

O projeto de cooperação entre a Alsácia do Norte e Botuporã não poderia ter sido realizado sem o compromisso dos representantes eleitos das autoridades locais parceiras. Cada um, à sua maneira, deu o seu contributo para o projeto. Viva a cooperação franco-brasileira!

Botuporã est une ville qui compte environ 11 000 habitants réparties sur plusieurs communautés / *é uma cidade com cerca de 11.000 habitantes*



« Il est important d'échanger nos savoirs et nos cultures si différentes mais qui nous enrichissent tellement. Les habitants de nos deux territoires ont besoin de s'ouvrir et d'échanger sur leurs pratiques pour ne garder que le meilleur. »

“É importante trocar conhecimentos e culturas tão diferentes, mas que nos enriquecem muito. Pessoas em nossos dois territórios precisam se abrir e compartilhar suas práticas para manter apenas o melhor.”

• **Edimilson Antonio Saraiva**, maire / *prefeito de Botuporã*

Eschbach est un village de 960 habitants / *é uma cidade com 960 habitantes.*



« Mettre en place ce projet a permis de créer des liens, à la fois avec les communes d'Alsace du Nord, mais également avec une petite ville rurale brésilienne. C'est une grande fierté que de pouvoir contribuer à rendre nos deux territoires plus engagés, ensemble, dans la préservation de la biodiversité et de l'agroécologie. »

“A criação deste projeto permitiu-nos estabelecer laços tanto com as comunas da Alsácia do Norte como com uma pequena cidade rural no Brasil. Sinto-me muito orgulhoso por poder contribuir para que as nossas duas regiões se empenhem mais, em conjunto, na preservação da biodiversidade e da agroecologia.”

• **Hervé Tritschberger**, maire / *prefeito de Eschbach*

Goersdorf-Mitschdorf est un village de 1250 habitants / *é uma cidade com 1250 habitantes.*



« Participer à ce projet permet de nous interroger sur les modèles agricoles. Ainsi, le modèle de l'agriculture familiale au Brésil n'est-il pas une réponse à l'auto-alimentation dans nos territoires et face à la dépendance au commerce internationale ? »

“A participação neste projeto permite-nos questionar os nossos modelos agrícolas. Por exemplo, o modelo de agricultura familiar no Brasil não é uma resposta à autossuficiência dos nossos territórios e à dependência do comércio internacional?”

• **Freddy Cuntz**, maire / *prefeito de Goersdorf-Mitschdorf.*

Lobsann est un village de 650 habitants / *é uma cidade com 650 habitantes.*



« Le projet proposé est une occasion unique d'élargir nos horizons et de partager les solutions mises en œuvre dans nos territoires, au-delà des frontières, pour un monde plus durable. »

“O projeto proposto é uma oportunidade única para ampliar nossos horizontes e compartilhar as soluções implementadas em nossos territórios, além das fronteiras, para um mundo mais sustentável.”

• **Elisabeth Weinling-Hamel**, maire / *prefeita de Lobsann.*

Obersteinbach est un village de 250 habitants / *é uma cidade com 250 habitantes.*



« Nous avons tous à apprendre des pratiques des uns et des autres, si nous sommes à la pointe de la technologie agricole, nos amis Brésiliens doivent et savent faire face à certains éléments du changement climatique dont nous commençons à constater les effets. Habitants de la même planète, il faut nous serrer les coudes pour la préserver, apprendre aux plus jeunes à la connaître car on ne préserve que ce qu'on aime ! »

“Enquanto nós estamos na vanguarda da tecnologia agrícola, os nossos amigos brasileiros devem e sabem lidar com certos aspectos das alterações climáticas, cujos efeitos começamos a ver. Como habitantes do mesmo planeta, temos que trabalhar em conjunto para preservá-lo e ensinar às gerações mais novas, porque só preservamos aquilo de que gostamos!”

• **Céline Sturm**, maire / *prefeita de Obersteinbach*

La Communauté de communes Sauer-Pechelbronn compte 18200 habitants répartis sur 24 communes dont Eschbach, Goersdorf-Mitschdorf, Lobsann et Obersteinbach.

A Comunidade dos municípios de Sauer-Pechelbronn tem uma população com cerca de 18 200 habitantes distribuídos por 24 cidades, incluindo Eschbach, Goersdorf-Mitschdorf, Lobsann e Obersteinbach.



« Nos deux territoires sont confrontés au changement climatique. Ce partenariat international est donc une occasion unique pour nos deux territoires de s'enrichir mutuellement et de faire évoluer nos pratiques. »

“Nossas duas regiões estão enfrentando mudanças climáticas. Essa parceria internacional é, portanto, uma oportunidade única para que nossas duas regiões aprendam uma com a outra e desenvolvam suas práticas.”

• **Guillaume Peter**, vice-président en charge de la Transition écologique, mobilité et développement durable de la CCSP. / *Vice-Presidente responsável pela Transição Ecológica, Mobilidade e Desenvolvimento Sustentável da CCSP*

Dauendorf-Neubourg est un village de 1400 habitants / *é uma cidade com 1400 habitantes.*



« Sans hésitation, nous avons pris part au projet avec le Brésil qui rassemble des agriculteurs dynamiques et un artisan fromager talentueux de notre commune. Curiosité, soif de découvrir une autre culture, de nouer des relations d'amitiés, la volonté d'apprendre, d'échanger et de partager nos connaissances et nos pratiques respectives, voilà les raisons essentielles qui nous ont décidé de nous engager dans ce beau projet. »

“Não hesitamos em participar do projeto com o Brasil, que reúne agricultores dinâmicos e um talentoso produtor de queijos artesanais da nossa cidade. A curiosidade, a sede de descobrir outra cultura, a construção de amizades, o desejo de aprender, trocar e compartilhar nossos respectivos conhecimentos e práticas - esses são os motivos essenciais que nos levaram a nos comprometer com esse maravilhoso projeto”.

• **Claude Bebon**, maire / *prefeito de Dauendorf-Neubourg*

Batzendorf est un village de 980 habitants / *é uma cidade com 980 habitantes.*



« J'ai été rapidement séduite par le projet éco-responsable dépassant nos frontières. Grâce aux échanges fructueux entre professionnels sur les pratiques respectives avec nos amis brésiliens et l'engagement des jeunes, nous pouvons contribuer chacun à notre échelle au développement durable afin de léguer aux générations futures une terre saine et équitable. »

“O projeto eco responsável que ultrapassa as nossas fronteiras rapidamente me conquistou. Graças aos intercâmbios frutuosos entre profissionais sobre as respectivas práticas com os nossos amigos brasileiros e ao empenhamento dos jovens, cada um de nós pode contribuir, à sua maneira, para o desenvolvimento sustentável, de modo a legar uma terra saudável e equitativa às gerações futuras.”

• **Isabelle Dollinger**, maire / *prefeita de Batzendorf*

Avec le soutien // Com o apoio de :



Dauendorf



Neubourg



Obersteinbach



Lobsann



Goersdorf



Mitschdorf



Batzendorf



Eschbach



Botuporã



Ce livre vous invite à plonger dans le monde agricole à travers le partage d'expériences d'agriculteurs et agricultrices qui pratiquent l'agroécologie en France et au Brésil, plus précisément à Botuporã (*Bahia, Brésil*) et en Alsace du Nord (*France*). C'est un livre où l'on peut découvrir deux cultures et deux manières de penser l'agroécologie. Valoriser le travail de ces personnes est indispensable pour qu'elles ne se sentent pas oubliées. Les agriculteurs et agricultrices sont indispensables dans nos sociétés puisqu'elles les nourrissent. Vous verrez également que l'alimentation saine et durable est aussi un enjeu pour les deux territoires et que la sensibilisation démarre dès le plus jeune âge.

Des témoignages ont été collectés et des sensibilisations ont pu être réalisées grâce à l'engagement de trois volontaires de Service civique : Clémence Winckel et Inès Nogueira (*deux françaises*) et Yago Fagundes (*un brésilien*). Ce livre est une manière aussi de valoriser leur travail effectué sur plusieurs mois entre 2022 et 2023 en France et au Brésil.

Cette publication s'inscrit dans le cadre d'un projet de développement de l'artisanat du fromage et de sensibilisation aux pratiques agroécologiques soutenu par la coopération décentralisée entre 7 collectivités d'Alsace du Nord et la ville de Botuporã. Un projet appuyé par Gescod (*Grand Est Solidarités et Coopérations pour le Développement*) et cofinancé par le Ministère français de l'Europe et des Affaires étrangères dans le cadre d'un Appel à projet « **Clés en main** » ouvert aux associations de collectivités territoriales pour la mise en œuvre de projets de coopération décentralisée.

Este livro convida-o a mergulhar no mundo da agricultura através das experiências partilhadas por homens e mulheres agricultores que praticam a agroecologia na França e no Brasil, mais especificamente em Botuporã (Bahia, Brasil) e na Alsácia do Norte (França). É um livro sobre duas culturas e duas formas de pensar a agroecologia. É fundamental destacar o trabalho dessas pessoas para que não se sintam esquecidas. Os agricultores são indispensáveis às nossas sociedades porque nós alimentam. Verá também que a alimentação saudável e sustentável é uma questão para ambas as regiões e que a sensibilização começa em uma idade muito jovem.

Os testemunhos foram recolhidos e as ações de sensibilização foram realizadas graças ao empenho de três voluntários do serviço cívico: Clémence Winckel e Inès Nogueira (ambas francesas) e Yago Fagundes (brasileiro). Este livro é também uma forma de dar a conhecer os seus trabalhos durante alguns meses, entre 2022 e 2023, na França e no Brasil.

Esta publicação faz parte de um projeto de desenvolvimento da queijaria artesanal e de sensibilização para as práticas agroecológicas, apoiado por uma cooperação descentralizada entre 7 coletividades locais do Norte da Alsácia e a cidade de Botuporã. O projeto é apoiado pela Gescod (Grand Est Solidarités et Coopérations pour le Développement) e cofinanciado pelo Ministério francês da Europa e dos Negócios Estrangeiros no âmbito de um convite à apresentação de projetos "Chave na mão" aberto às associações de coletividades locais para a realização de projetos de cooperação descentralizada.

Retrouvez tous les portraits
des agriculteurs et agricultrices
sur Facebook ou
sur Instagram @_cultura_verde_

Veja todos
os retratos dos agricultores
no Facebook ou
no Instagram @_cultura_verde_.