

# MISSION BIO EN AMÉRIQUE LATINE : CARNET N° 3

**Deux mois après le début de leur étude sur le soja bio brésilien, nos deux aventuriers poursuivent leur enquête en effectuant un petit tour d'horizon des différents types de structures existantes, producteurs de soja bio comme entreprises exportatrices. Visite.**

## Les entreprises exportatrices

Après Terra Preservada, entreprise à l'origine de la filière d'exportation du soja bio brésilien, d'autres ont germé et structurent aujourd'hui la filière. Chacune d'entre elles vend les intrants aux producteurs, ainsi que la certification et le service de conseil technique, et leur achète la production finale. Cependant, chacune a adopté une stratégie différente face à la concurrence.

L'une d'entre elles, installée à Capanema, au sud-ouest du Paraná, zone principale de production de soja bio par l'agriculture familiale, a misé sur la transformation du produit sur place, à savoir : trituration du soja pour obtenir huile et tourteau, et même extraction de lécithine de soja bio, afin de vendre des produits à plus forte valeur ajoutée et diminuer les coûts de transport relatifs. **Cette initiative est favorable au développement local** : en effet, cette entreprise emploie déjà une trentaine de personnes sur place.

Pour d'autres entreprises, l'accent a plutôt été mis sur la réduction des coûts logistiques : la structure exportatrice a été délocalisée à proximité du port de Paranaguá, afin de centraliser la production, plutôt éparpillée au départ. Ainsi, le conseil technique se fait souvent de façon indirecte. Il est réalisé au travers des associations de producteurs qui engagent un conseiller technique pour leurs adhérents ou au travers d'une autre entreprise, elle-même localisée à proximité des producteurs.

Enfin, les entreprises à l'origine uniquement exportatrices de soja bio ont dû développer des débouchés pour les autres productions bio, principalement les autres céréales qui entrent dans



*Sous l'œil vigilant du représentant des producteurs, le technicien de l'entreprise exportatrice réalise le calibrage, la mesure des impuretés et de l'humidité de la récolte afin de déterminer le prix attribué (ici, il s'agit de haricots rouges mais la méthode est la même pour le soja).*



Et le BIO devient soin...



## La nouvelle génération de cosmétiques certifiés Bio :

- ☉ Respectent la charte Cosmebio
- ☉ 100% d'origine naturelle
- ☉ Sans conservateur
- ☉ Une efficacité prouvée par des tests effectués en laboratoire indépendant
- ☉ Des textures et odeurs raffinées

**Eostra réinvente votre beauté : 100% nature, 100% plaisir**



Retrouvez le point de vente le plus proche de chez vous.

[www.eostra.fr](http://www.eostra.fr)



Recevez le guide Eostra avec les réflexes et astuces à adopter.

Mme, Mlle, M. (Nom, Prénom) : .....

Date de naissance : .....

Adresse : .....

Type de peau : .....

Découpez et envoyez ce bon à Super Diet BP 70010 - 59721 Denain cedex - [www.superdiet.fr](http://www.superdiet.fr)

BC 09/08

la rotation telles que le blé pour la culture d'hiver ou le maïs en alternance avec le soja. En effet, la prime accordée à l'achat du soja bio devait auparavant compenser à elle seule non seulement les coûts de production du soja bio, mais aussi ceux des autres productions, elles aussi bio mais alors vendues seulement au prix du conventionnel.

Aujourd'hui, les entreprises exportatrices de soja bio achètent également le blé et le maïs bio (une année, le manioc également) avec un prix différencié. Cependant, le soja reste le produit pour lequel la prime est la plus élevée. Il nous semble donc que **l'exportation du soja est un vecteur de développement de toute la filière biologique dans la région**. D'autres productions pouvant entrer dans une rotation (qui se trouve ainsi améliorée) se développent actuellement, par exemple le sucre ou le tabac bio. **La multiplication des débouchés pour les produits bio est fortement à encourager**, avec, entre autres, la mise en place d'une filière laitière biologique.

### Une semaine chez des petits producteurs

Descendant de l'immigration allemande, la famille d'Alberto et Therezina s'était d'abord installée dans le sud du Brésil, dans l'Etat du Rio Grande do Sul (Etat frontalier avec l'Uruguay et l'Argentine). Aujourd'hui, elle possède une petite ferme de moins de 10 hectares, caractérisée par une extrême diversification. Il s'agit un peu d'une ferme modèle en matière d'agriculture biologique et agroécologique car elle est **pensée comme un système intégré où chaque culture ou animal a sa place**. Cette systématisation de l'exploitation agricole permet à Alberto et Therezina de vivre presque en autosuffisance alimentaire, puisqu'ils n'achètent quasiment que le sel !

Ils produisent des céréales et des féculents : riz, maïs, blé, soja, manioc, patates douces. Le soja, ainsi que les autres céréales cultivées en hiver, sont principalement des cultures commercialisées, mais une partie de la récolte est conservée pour l'autoconsommation. Pour le blé, par exemple, Alberto et Therezina ont un accord avec l'entreprise d'exportation de soja bio qui possède également un moulin et qui en moule une partie (le



Avant de semer des carottes entre les rangées de vigne, Alberto, petit producteur de soja bio, prépare le sol avec son cheval.

pain est donc entièrement fait maison). Le manioc, le maïs et la canne à sucre sont **principalement destinés à nourrir le bétail, mais sont aussi utilisés pour la consommation personnelle**. La canne à sucre sert à faire la mélasse et le sucre maison. Le manioc cultivé ici, tant qu'il est encore jeune, se consomme plus ou moins comme la pomme de terre que nous connaissons. Alberto utilise la traction animale pour travailler ses terres : il possède deux bœufs et un cheval. Ce dernier est principalement utilisé pour les travaux de surface faciles car il est plus rapide que les bœufs.

Therezina est en charge du potager et des arbres fruitiers. La biodiversité tropi-

cale nous ravit les papilles : oranges, clémentines, pommes cannelles, citrons verts, citrons sauvages, fruits de la passion, avocats... Nos hôtes nous dévoilent les secrets de leurs boissons maison : vin, jus de fruits (dont le jus d'avocat, fruit à part entière ici, qui se consomme exclusivement sucré, notamment avec du miel et du lait) et limonade maison.

Therezina s'occupe également de la traite manuelle des six vaches de la ferme. **Seule une partie de la production est vendue** (récupérée par le laitier conventionnel car la filière lait bio est inexistante dans la région), l'autre partie est conservée pour la consommation personnelle sous forme de lait ou transformée en crème ou fromage. Les veaux sont aussi engraisés à la ferme pour faire, entre autres, de la viande hachée pour les repas quotidiens ou pour le *churrasco dominical* (grillades de grosses pièces de bœuf,

spécialité de la région du Rio Grande do Sul). La graisse de ces bovins sert en partie à faire le savon maison. Pour compléter l'apport en protéines animales, Alberto et Therezina engraisent de temps en temps un cochon et élèvent, bien sûr, des poulets descendant de leurs quelques poules pondeuses.

Alberto et Therezina produisent également du miel, de la propolis, du vin et de l'*olina caseira* (littéralement « huile maison », médicament composé d'une multitude de plantes macérées dans de la *cachaça* pour réguler la digestion), produits vendus directement à la ferme. Ainsi, **la vente directe commence à bien se mettre en place sur leur exploitation,**



Alberto ramasse quotidiennement un peu de canne à sucre et d'« herbe aux éléphants » qu'il broiera pour nourrir ses bêtes.





Alberto, emmené par ses fidèles bœufs, passe les disques afin d'enfourir les herbes.

y compris pour des produits comme les céréales bio. En effet, les voisins préfèrent consommer bio plutôt que leur propre production conventionnelle ou transgénique dont ils supposent qu'elle n'est pas saine.

### Les producteurs de taille moyenne

Il existe un autre noyau de production au nord de l'Etat du Paraná, près de Londrina (deuxième ville de l'Etat par sa population). Les producteurs, là aussi, sont organisés en association, mais ce mouvement est né de la présence dans la région d'une communauté japonaise aux fortes convictions quant à l'agriculture naturelle (pas d'utilisation d'engrais d'origine animale, seulement d'origine végétale). Dans cette région, la problématique est différente.

L'agriculture est mécanisée et les surfaces exploitées sont plus grandes (une cinquantaine d'hectares) que celles des petits producteurs. Les producteurs profitent de leur situation proche de Londrina où sont installés des bureaux locaux de l'Embrapa (entreprise brésilienne de recherche agronomique) et de l'Iapar (Institut de recherche agronomique du Paraná). En effet, ce dernier mène des recherches spécialisées sur le soja et diffuse les nouvelles technologies. Les producteurs peuvent donc notamment profiter de la distribution de petites guêpes permettant le contrôle biologique des punaises, qui nuisent à la récolte du soja (les guêpes pondent leurs œufs dans ceux des punaises et limitent ainsi la croissance de leur population).

**La principale difficulté semble être la qualité du soja récolté.** En effet, dans cette zone, les producteurs ne parviennent pas à produire du *soja food* (pour la consommation humaine), mieux valorisé que le *soja feed* (pour l'alimentation animale). Cela est principalement dû au fait que les grains se cassent trop et que la terre de couleur rouge souille généralement leur récolte.

Nous avons eu le plaisir d'être très chaleureusement hébergés dans la famille Miyazaki, elle aussi issue de l'immigration japonaise. Il était très intéressant de découvrir l'existence de telles communautés au Brésil, gardant les traditions japonaises comme la fabrication de tofu et de lait de soja.

### Les grands producteurs

La distribution foncière au Brésil, comme dans la majorité des pays d'Amérique latine, reste un problème majeur. Ici, les ordres de grandeur n'ont plus rien à voir avec ceux du sud-ouest du



**Pas de compromis pour votre peau : adoptez le 100% naturel !**



vos garantie pour **les cosmétiques BIO.**

Les linéaires bio regorgent de cosmétiques qui vantent leur naturalité. Choisir un cosmétique labellisé Cosmebio, c'est s'assurer d'un produit Bio qui respecte un référentiel exigeant :

- ◆ 95% minimum des ingrédients sont d'origine naturelle et 95% minimum des ingrédients végétaux sont issus de l'Agriculture Biologique
- ◆ Les parabens, phenoxyéthanol, PEG et OGM sont proscrits
- ◆ Aucun test n'est effectué sur les animaux

Eostra des exigences de puriste



☉ Pour vous proposer la perfection au naturel, Eostra innove et vous propose des soins **100% d'origine naturelle, sans conservateur.** Pour l'élaboration de nos formules, nous privilégions toujours les ingrédients végétaux issus de l'Agriculture Biologique. Choisir Eostra c'est offrir à votre peau des **soins majoritairement aux plantes 100% bio.**

☉ En effectuant de nombreux tests par des laboratoires indépendants, Eostra vous offre une dermo-cosmétique parfaitement pure et dont l'efficacité a été mesurée.

☉ Et afin que tous vos sens s'éveillent à l'application d'un soin Eostra, nous avons accordé un soin particulier à nos textures et odeurs.

## vos soins Eostra

Votre peau est au cœur de tous les soins d'Eostra. Organisée par types de peaux (sensibles, sèches, grasses ou tous types) la gamme Eostra s'adapte à tous vos besoins. Et pour optimiser les résultats, nos conseillères ont imaginé un rituel de soins en 3 étapes : Nettoyer, Ressourcer et Sublimer.



La déesse Eostra était fêtée à chaque équinoxe de printemps. Cette célébration saluait l'éveil de la Nature et un nouveau cycle de vie.

([www.eostra.fr](http://www.eostra.fr))



## AIMANTS : ENERGIE NATURELLE



Photo d'une aurore magnétique en Alaska



### SOMMEIL

**Piécettes** : pour une nuit calme, régénérante (et toutes applications sur la tête)



### NOUVEAU SOULAGEMENT DE LA DOULEUR

**Pastilles** : la seule force magnétique répertoriée au Dictionnaire Vidal des pharmaciens (dorées à l'or 24 carats)



### NOUVEAU VITALISATION DES BOISSONS

**Pichet thermomagnétique** : drainage et entretien de la forme (animaux et plantes en tirent aussi profit). De plus, conserve froid et chaleur pendant 12 à 24 heures



### NOUVEAU REFLEXOLOGIE

**Semelles** : massage magnétique et mécanique de l'ensemble de la surface du pied (se glissent dans les chaussures)



### ENERGETISATION

**Galets** : pour équilibrer l'énergie par les mains ou appliquer sur le ventre, le torse, etc



### NOUVEAU CHEVEUX

**Brosse** : ses 206 picots magnétiques énergétisent vos bulbes capillaires et votre cuir chevelu. Massage des zones réflexes du crâne



### CHAMPION DU MONDE A 50 ANS

**Guy Rossi** : "Pendant tout le Championnat du monde, j'ai utilisé vos pastilles, semelles et galets avec une satisfaction totale."

Conformément à la loi du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant. R.C.S. Lyon B 410 089 700

ALPHAPOLE  
73, rue Pierre-Audry  
69009 LYON

04 78 25 47 47 04 78 25 36 82

www.alphapole.com

OUI, veuillez m'adresser gratuitement et sans engagement le "Journal de l'Energie Magnétique" et votre documentation à :

NOM \_\_\_\_\_ PRENOM \_\_\_\_\_  
 ADRESSE \_\_\_\_\_  
 C.P. \_\_\_\_\_ VILLE \_\_\_\_\_

Paraná : il ne s'agit plus de dizaines d'hectares mais de centaines, voire de milliers...

Certains propriétaires de *fazendas* (grandes propriétés terriennes) ont opté pour la production bio, principalement par amour de leur terre, et non pour leur santé – puisqu'ils travaillent rarement la terre eux-mêmes, contrairement aux petits producteurs. Les rendements financiers entrent aussi en compte dans ce choix de production, mais ils ne semblent pas être leur motivation première, notamment parce que **la bio représente, pour eux, de nombreuses difficultés techniques** (qui impliquent des risques supplémentaires) et un casse-tête par rapport à la culture conventionnelle ou OGM. De plus, les propriétaires doivent parvenir à convaincre leurs employés des bénéfices d'un tel système de production.

Dans ces *fazendas*, il est difficile, ou plutôt impossible, de diversifier l'exploitation comme le font les petits agriculteurs. La plupart d'entre elles produisent de la canne à sucre et/ou des céréales. Les *fazendas* céréalières bio cultivent donc du soja, en rotation avec du maïs principalement. Les *fazendas* sucrières bio, quant à elles, produisent du soja plus cycliquement. En effet, les champs de canne à sucre doivent être réformés tous les sept ans : il faut alors planter une autre culture. En l'occurrence, le soja est tout indiqué car il s'agit d'une légumineuse qui fixe l'azote de l'atmosphère dans le sol.

Bien que ce type de production (au même titre que l'agriculture subventionnée européenne) représente une concurrence un peu déloyale vis-à-vis des petits producteurs, elle a certainement des **effets positifs au niveau environnemental à plus grande échelle que ces derniers, ainsi qu'au niveau social** avec l'embauche de centaines de travailleurs pour le désherbage (en particulier dans les régions productrices de canne à sucre, de plus en plus récoltée mécaniquement, privant les coupeurs de canne de leur revenu principal). Enfin, ces grands producteurs permettent aussi la pérennité de la filière soja biologique, en assurant un volume minimal indispensable à la rentabilité de l'exportation.

### Prochaine étape

L'enquête au Brésil s'achève donc ici, dans l'Etat de São Paulo (les propriétaires de la *fazenda* de 5 000 hectares en bio dans le Mato Grosso n'ont malheureusement pas souhaité nous recevoir...). Nous partons vers l'ouest, à travers le Pantanal



Le manioc, cultivé dans cette petite exploitation, sert aussi bien pour nourrir les animaux que pour l'alimentation humaine, un peu comme la pomme de terre.

(immense marécage) pour rejoindre la plaine bolivienne où nous essaierons de rencontrer les personnes à l'origine d'un projet de soja bio. En Bolivie, nous préparons également notre travail final afin de le présenter au Brésil à l'occasion de la Feira do Melado. A suivre...

### ■ Cécile Leclère et Ben Hoppenstedt.

Cécile Leclère est élève ingénieur agronome à l'AgroParisTech et Ben Hoppenstedt, diplômé de la Sorbonne en Economie du développement.



POUR SUIVRE  
LE PROJET  
[www.devagroeco.maillac.fr](http://www.devagroeco.maillac.fr)