

La graine d'or des Andes

D'une plante inconnue à un business générant plusieurs milliards de dollars !

« Autrefois personne ne voulait acheter de la « nourriture d'Indien », du quinoa, c'était dur. Aujourd'hui nous le vendons dans de nombreux pays et nous nous efforçons d'augmenter la production sans créer toutefois de monocultures » explique German Nina, associé fondateur de Anapqui, coopérative bolivienne de quinoa.

Culture du quinoa : enjeux économiques et environnementaux

Cultivé depuis des millénaires par les paysans andins, appelé « mère des graines » ou « graine d'or des Andes », le quinoa a connu ces dernières années un succès sans précédent qui a bouleversé le marché. Notamment suite à la décision de l'Assemblée générale des Nations unies de proclamer 2013 « Année internationale du quinoa » pour rendre hommage aux pratiques ancestrales des peuples andins et aussi afin d'attirer l'attention du grand public sur cette pseudo céréale quasiment méconnue jusque-là.

Cette visibilité médiatique a généré **une explosion soudaine de la demande du quinoa** qui a engendré une augmentation considérable des prix. En moins d'une décennie, la culture du quinoa sur l'Altiplano andin est passée **d'une culture de subsistance à une culture de rente**. Conscient de l'engouement des consommateurs étrangers pour ce « riz des Incas », de nombreux producteurs au Pérou et en Bolivie mais également des industriels de l'agro-alimentaire se sont intéressés à ce marché en développant ou en intensifiant la production. Cette croissance du nombre de producteurs et d'entreprises a généré un climat commercial compétitif et incertain, de par la lutte pour gagner des parts de marché. De plus, les coûts de production ont également augmenté puisque pour accélérer la production, les producteurs ont recouru à l'achat d'engrais et de machines.

Malheureusement, en 2016, la filière du quinoa connaît **une surproduction** ce qui entraîne **une chute vertigineuse du prix sur le marché**. Ceci s'est traduit par une diminution des revenus pour les petits producteurs et a plongé certaines familles dans une précarité extrême puisqu'elles furent dans l'incapacité de rembourser leurs dettes. De plus, ayant abandonné l'élevage des animaux au profit de la culture du quinoa, les familles n'avaient plus d'autres revenus pour compenser cette baisse.

La problématique du quinoa pour les producteurs ne se résume pas à la partie monétaire. En effet, l'augmentation de la demande a apporté de grands changements aux formes traditionnelles de la culture du quinoa. L'intensification de la production, comme notamment au Pérou, et l'élargissement de la culture **dans les plaines ont un impact considérable sur l'environnement**. L'extension des cultures en plaines, zones moins fertiles et plus vulnérables aux vents et au gel que les versants, entraîne une diminution de la productivité et s'accompagne **de risques environnementaux importants tels que l'érosion et la baisse de fertilité des sols**.

De plus, les acteurs de l'agroalimentaire ont développé **une nouvelle variété de quinoa sans saponine**, qui est une petite enveloppe autour de la graine de quinoa. « Trop amer et trop de travail pour nettoyer la graine » disaient les industriels ! Il faut pourtant savoir que la saponine a une action bien importante lors de la croissance de la plante. Elle protège effectivement celle-ci des parasites et autres nuisibles. Depuis l'apparition de cette variété qui ne développe plus naturellement la saponine, les nuisibles

détruisent donc la plante ce qui obligent les producteurs à utiliser des pesticides dangereux au moment de semer la graine.

Certes des producteurs ont connu une grande amélioration de leur qualité de vie grâce au boom de ce superaliment, néanmoins la mise sous les projecteurs d'une filière de manière non coordonnée, où ni le prix ni les méthodes de production sont régularisés, entraînent des impacts négatifs au niveau économique, social et environnemental.

Une filière certifiée Fairtrade : filet de sécurité et culture durable

La filière quinoa certifiée Fairtrade a été initiée en juin 2004 en Bolivie. En 2012, elle s'est étendue à l'Équateur et au Pérou.

Le système Fairtrade repose sur **des standards économiques, sociaux et environnementaux** qui doivent être respectés. Il représente un véritable cadre **pour une production durable**.

Un **prix minimum garanti** est versé aux producteurs même quand le prix du marché chute. Il est supérieur à celui payé par les intermédiaires locaux et permet aux producteurs de couvrir leurs coûts de production et de transformation. Les producteurs bénéficient ainsi d'**une situation financière plus stable**. Le prix minimum garanti, identique pour tous les pays producteurs s'élève actuellement à 2250\$/tonne FOB pour le quinoa conventionnel et 2600\$/tonne FOB pour le quinoa biologique.

Une **prime Fairtrade** est versée aux coopératives par les acheteurs en plus du prix d'achat des matières premières. Pour le quinoa, elle représente 260\$/tonne. Elle permet de financer des **projets collectifs** économiques, sociaux et environnementaux : construction d'infrastructures, amélioration de la production, accès à l'eau, aux soins médicaux, à l'éducation. **Plus spécifiquement dans les standards Fairtrade pour le quinoa, au minimum 30% de la prime de développement doit être investie dans la protection de l'environnement**. Les mesures de durabilité environnementale peuvent inclure des activités liées à l'érosion du sol, la fertilisation, la gestion des nuisibles, la conservation/restauration de la biodiversité, le traitement de l'eau au niveau du lavage des graines.

Après une légère remontée des prix fin 2018, **le prix du quinoa a de nouveau littéralement chuté depuis l'arrivée de la pandémie**. Pour James Livingstone-Wallace, expert de la filière du quinoa : « *le commerce équitable et la promesse d'un prix minimum garanti donnent aux producteurs une sécurité de revenu, malgré les aléas du climat et des prix du marché fluctuants. L'effondrement du prix du quinoa suite à la pandémie montre une fois de plus comment le commerce équitable agit en tant que filet de sécurité pour les producteurs. Il est important d'avoir ce socle équitable et ce contrat social afin de pouvoir vivre décemment de son travail.* »

Un superaliment Fairtrade disponible au Luxembourg

Dépourvues de gluten, riches en protéines et idéalement équilibrées en acides aminés, les graines de quinoa sont une excellente source de minéraux essentiels, vitamines, antioxydants, acides gras et phytostérols, tous d'un grand intérêt, pour l'alimentation et la santé. Il existe trois grandes variétés que l'on retrouve régulièrement. La Bolivie produit essentiellement du quinoa Real (blanc, rouge et noir) essentiellement biologique, tandis que l'Équateur produit du quinoa Valle (blanc principalement) et le Pérou du quinoa Dulce (blanc principalement). La principale différence entre les variétés est la taille des grains et le degré d'amertume.

Au Luxembourg, le quinoa Fairtrade est présent sous sa forme brute mais il se décline aussi dans des biscuits ou des tablettes de chocolat. Nous retrouvons ces produits dans environ 50 points de vente au Luxembourg mais il existe encore un fort potentiel de développement dans la restauration collective et dans la gastronomie. Avis aux amateurs !