

Newsletter n°6 – Automne 2017



Les Caraïbes en état d'alerte rouge

Ces dernières semaines, les alertes cycloniques sont le quotidien des petites et des grandes Antilles. Après avoir tremblé lors du passage de l'ouragan Irma, c'est l'ouragan Maria qui a marqué la semaine écoulée. Haïti a été relativement épargné. Des inondations et des rivières en crue sont à déplorer dans le nord du pays. Nos pensées accompagnent les îles très durement touchées des Petites Antilles, de Puerto Rico et de Cuba.

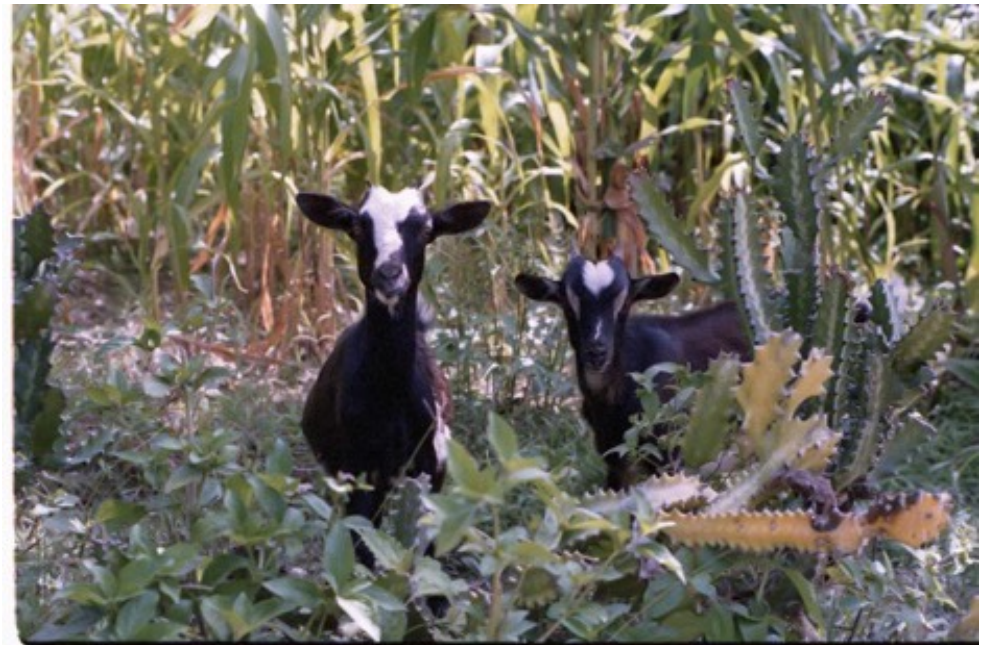


L'ouragan Irma @BFMN News

Il faut malheureusement s'attendre et se préparer à d'autres événements climatiques hors norme.

Formation « Ti elvaj »

Depuis le début du projet en mars 2016, l'équipe haïtienne de Jardins Wanga Nègès a suivi plusieurs formations en agriculture & agroécologie : découverte de la vie des sols, principes de fertilité, engrais & pesticides naturels, cultures maraîchères & vivrières, reproduction de semences paysannes, taille des arbres & greffages, agroforesterie. Mais parler d'agriculture et travailler la terre ne saurait être complet sans prendre le temps de s'arrêter sur l'élevage.



Air de petit ange...avant de vous faire chevrer...Photo @Fabien_Hoyois

Dans la campagne haïtienne, le « pays en dehors », la quasi-totalité des familles possèdent au moins quelques poules et autres volailles, souvent une ou deux chèvres, un cochon, parfois des mulets et/ou

chevaux, et pour les plus fortunés, une ou plusieurs vaches. Les petits paysans n'ayant quasiment pas accès à l'épargne des banques, ces cheptels représentent leurs économies, bien plus qu'ils ne servent de réserve alimentaire ou de business. Les œufs sont souvent perdus car les poules vivent librement dans les villages et déposent le fruit de leur ponte dans diverses cachettes. Le lait des chèvres et des vaches n'est que très rarement consommé. C'est l'élevage « libre » qui est très majoritairement pratiqué, avec des conséquences parfois désastreuses sur l'épargne des paysans et pour les champs. En effet, durant toute la saison sèche, qui s'étend de novembre à mars, les bêtes et en particuliers les chèvres sont en liberté, broutant allègrement arbres, herbes et cultures qui tentent de survivre à cette longue période de sécheresse. En saison des pluies, pendant que la majorité des terres sont couvertes de cultures, les animaux sont attachés dans les espaces non cultivés.



A g. le poulailler de Lumenes ; à d. celui de Verdieu (en construction)

Ces petits troupeaux sont souvent victimes de maladies pouvant entraîner la mort et les paysans dépensent des sommes importantes pour des soins et des vaccins, souvent périmés ou administrés trop tardivement. Enfin, les bêtes sont aussi volées et revendues dans des marchés plus éloignés.

Durant trois semaines, les animateurs vont travailler sur l'élevage des poules, des cochons et des chèvres sous la houlette de *Carmille Joseph*, vétérinaire et formateur du Mouvement des Paysans de Papaye (MPP),

le partenaire local du projet. L'objectif de cette formation est de mieux rentabiliser l'élevage, en offrant de meilleures conditions de vie aux bêtes en termes d'habitat, de nourriture et de lutte contre les maladies.



Sur la route menant à Sivol. Photo @Fabien_Hoyois

Les marchés des mornes

Sur les sections communales de Petite Montagne & de Boucan Carré, les marchés sont répartis entre les localités en fonction des jours de la semaine. De grand matin partent les mulets chargés, pour les commerçantes les plus aisées, de ballots de pains, de fruits et de légumes, d'épices et de condiments, d'aliments secs, d'habits de seconde main et d'ustensiles de cuisine. Pour les plus modestes, c'est portées sur la tête que ces marchandises voyageront. Les premières marchandes arrivées préparent leurs étals, parfois en hauteur, bien souvent par terre. Petit à petit, la place du marché se remplit d'odeurs de « fritailles » et de plats mijotés. Arrivent aussi les chèvres, les poules,

les vaches. La « gaguère », lieu des combats de coqs, s'échauffe, les vendeurs de loto ambulants et les joueurs d'argent investissent l'espace. Sirop contre les « gaz¹ », médicaments de formes et de couleurs diverses, aux dates d'expiration suspectes, déambulent sous les explications hautes et vives de leurs vendeurs. A l'heure de pointe, il est difficile de se frayer un chemin entre les étals...

Phénomènes locaux, ces marchés ont pourtant des ramifications tressées par les marchandes, les « madames Sara », qui sillonnent les routes des mornes en passant par Port au Prince et jusqu'à Miami.

« Madame Sara », c'est le nom d'un oiseau qui picore au gré de son vol, tout comme les marchandes qui vont et viennent sur les chemins. Certains disent aussi que ces petits oiseaux sont bruyants, autant que les marchandes qui papotent...

Dans ces marchés, centre névralgique de la vie des mornes, s'échangent des sommes parfois considérables, notamment la veille du 1er janvier, jour de fête nationale.

Aujourd'hui, c'est le jour du marché de Bouli, au cœur des mornes. La saison du pois (haricot sec – voir encadré) bat son plein, ils sont au cœur des transactions, tels des actions à Wall Street.



Lètès, le boulanger de Sivol.

¹ Dans le langage créole courant, les « gaz », ne sont pas seulement ceux que l'on pourrait croire, mais définissent en général toute douleur localisée à n'importe quel endroit du corps. On peut donc avoir un « gaz » dans le bras.

Les marchandes de Boucan Carré montent avec de grosses quantités de produits à vendre et rachèteront leurs pois aux producteurs de Petite Montagne, pour les revendre en plaine. La fin de la journée ramène à Sivol *Lètès*, *Amise*, *Washington*, *Wadnèl*, les boulangers ; *Rètay*, *Suzette* et *Asedie* qui vendaient aujourd'hui oignons et gombos ; *Chriskapab* qui vendait du riz « kabèsik », initialement destiné aux cochons dominicains. Suzette s'assied devant la maison, les pieds fatigués, la mine sombre. « Le marché n'était pas beau aujourd'hui », explique-t-elle. Il n'y a presque plus de pois, les mauvaises conditions climatiques du début de la saison des pluies ont réduit les récoltes.

Les gens de Petite Montagne n'ayant plus de pois à vendre, n'achètent donc peu ou pas d'autres produits, comme les gombos de Suzette qui ont fait l'aller-retour sur sa tête sans trouver preneur à bon prix. Seuls les gros producteurs vendent, mais pas aux petites marchandes, « aux petits malheureux » dit Suzette. Ils échangent directement leur production contre des vaches ou des troupeaux de chèvres. « Et pourtant, ce sont les petits malheureux qui font vendre aux autres marchandes, pas les riches ! » s'exclame t'elle !



Retay devant son étal de gombos.

Certains jours de saison sèche, les combats de coqs et le clairin (alcool local de canne à sucre) échauffent les esprits et les bagarres éclatent, pierres et patates douces volent au-dessus des têtes...D'autres jours, c'est la pluie qui vient mettre une fin abrupte aux commerces et qui verra nos boulangers et marchandes de légume rentrer trempés et boueux des pieds à la tête.

Petite nouveauté sur les étals de la région, tomates, poivrons, piments et choux locaux font leur apparition. Jusqu'ici, les légumes arrivaient tout droit de Pont-Sondé, dans l'Artibonite, à plus d'un jour d'ici. Les tomates sont désormais disponibles presque en toute saison.

La culture vivrière de « pois » est l'une des richesses de la section communale de Petite Montagne. Deux cultures annuelles peuvent être réalisées, l'une durant la saison des pluies et l'autre en saison sèche, là où l'irrigation est possible. Le pois, ou haricot sec, est la base de l'apport en protéines de l'alimentation traditionnelle haïtienne. Il se marie avec du riz, du maïs ou du sorgho, parfois servi avec des légumes. Différentes variétés et espèces de pois sont cultivées.



Samedi, jour de marché à Domayen, à la frontière entre Petite Montagne et Médor.

Fanm yo - Les Femmes

Il est des sujets plus sensibles que d'autres, des sujets qui fâchent, qui irritent. Des sujets qui au XXI^{ème} siècle ne devraient devoir figurer au-devant de la scène. L'égalité, l'équité, la complémentarité homme – femme en est un. Les femmes paysannes haïtiennes sont encore malheureusement trop souvent méprisées et considérées comme inférieures. Trop d'entre-elles sont victimes de la violence des hommes et ne jouissent pas de leurs droits à l'éducation.



Lessive hebdomadaire au bord de la Boucan Carré Photo @Fabien_Hoyois

Plusieurs organisations paysannes² dénoncent cette situation et rappellent qu'elles sont les véritables moteurs de la production alimentaire, le pilier de la vie des foyers et l'égal de l'homme selon la loi haïtienne.

Valorisons-les, aimons-les, respectons-les. Et travaillons ensemble pour leur donner les moyens d'être indépendantes.

Etre indépendante passe par l'autonomie financière. La grande majorité des couples ne fonctionne pas selon le principe d'un porte-monnaie commun et la charge du foyer et des enfants revient souvent aux femmes. La majorité d'entre-elles survivent grâce aux petits commerces. Pour de longues heures passées à marcher sur les sentiers qui relient Petite Montagne à Boucan Carré, le résultat est souvent

² Via Campesina, MPP, TKTPA (Tèt kole ti peyizan ayisien)

maigre : une journée sur les routes pour un bénéfice compris entre 1 et 10 francs suisses. Encore faut-il avoir un fonds de commerce suffisant.



« *Fanm se poto mitan* - Les femmes sont le poteau central ». Dans la tradition antillaise, il symbolise la mère courage, la place de la femme au centre de la famille et du foyer. A noter que dans la tradition vaudou, le « *poto mitan* » que l'on trouve dans les jardins des maisons ou dans les temples et utilisé lors des cérémonies vaudou, représente l'axe du monde et établit la communication entre le monde des humains et celui de(s) dieu(x). Photo @Fabien_Hoyois

C'est au mois de mai dernier que la première association de femmes de la section communale de Boucan Carré a vu le jour. Sous l'impulsion de la CASEC (Conseil de l'Assemblée de la Section Communale – élu locale), fraîchement élue, une quarantaine de femmes se réunissent chaque dimanche. « *Fanm kap lite pou demen pi bèl* », les femmes qui luttent pour un meilleur lendemain. Ces femmes désirent faire du commerce de produits locaux et souhaitent avoir plus de fonds à leur disposition. Afin de faire naître de nouvelles idées au sein de cette jeune

association, nous partons en expédition à Papaye, rencontrer les femmes leaders des mouvements liés au MPP.

Visite de la coopérative SPC « *Sere pou chofe* » (littéralement « Mettre de côté pour réchauffer »), une coopérative d'épargne et de crédit fondée en 1976 par *Chavanne Jean-Baptiste*, qui compte plus de 3'000 membres. Ensuite, nous échangeons avec deux femmes membres d'une mutuelle de solidarité, avant de faire un tour dans les ateliers de transformation du MPP, occupés par la coopérative KOSMIKA, fondée en 1978. Cette coopérative transforme des produits locaux et commercialise des « *kasaves* » (galettes de manioc), de la poudre de morenga, du mamba (pâte de cacahuète), des confitures, du miel, de l'alcool de canne, et du sucre de canne brut.



Au Centre de formation du MPP à Papaye, avec de g. à d. Madame Jonak, CASEC de Boucan Carré ; Nanoun, secrétaire de l'association et Micheline, animatrice JWN.

Enfin, *Juslène Saint-Fleur*, coordinatrice des activités et des programmes liés aux femmes du MPP, prend un long moment pour nous raconter l'histoire du mouvement, les années de lutte et de persécution, le fonctionnement des groupements de paysans et de paysannes, principe fondateur du MPP. Jardins collectifs, élevage,

transformation de produits, préparation de médicaments naturels, prévention à l'hygiène et du SIDA, prévention contre les violences envers les femmes et les petites filles, les activités sont diverses et variées, mais toutes reposent sur le même fondement : la solidarité.



Inspirées par notre visite de la coopérative, nous avons testé la fabrication de savons et de sirops maison. A g. extraction de gel d'aloë vera et à d. préparation d'un savon à la citronnelle

Suite à notre visite à Papaye, les femmes de Sivol s'organisent. Elles ont monté une première caisse commune, qui sert d'épargne et de fonds pour des prêts à faible taux d'intérêts. Des journées animées par une formatrice du MPP pour parler de la vie associative sont planifiées, ainsi qu'un support comptable pour gérer la caisse. Trois jours de formation sur la violence, les abus sexuels et les droits et les devoirs de chacun-es viennent d'avoir lieu. Les hommes sont aussi présents lors de la formation, la reconnaissance, la valorisation et l'équité sont affaires de tous.

En cours & à venir

Prends soin de la Terre et elle prendra soin de toi, nourris le sol et il te nourrira.

Planter des arbres...

En mai dernier, l'équipe a accueilli durant trois jours un technicien agronome du MPP, *Israël Rosnèl*, qui a renforcé les compétences de l'équipe sur la mise en route et la gestion d'une pépinière, ainsi que sur les structures antiérosives biomécaniques.

Suite à la formation, les animateurs ont apporté les modifications nécessaires à leurs pépinières. Confortés dans leurs connaissances en reproduction et soins portés aux arbres, ils encouragent chaque famille accompagnée par le projet à développer quelques plantules. Arbres fruitiers, bois utiles à la construction, ces plantules ont plusieurs fonctions. Végétaliser les structures anti érosives pour favoriser la pérennité des ouvrages tout en fertilisant les sols, nourrir les familles et engendrer des revenus, apporter une ombre bienvenue à proximité des foyers, limiter l'érosion des sols et assurer le maintien des nappes phréatiques : au même titre que l'eau, les arbres sont les garants de la vie.



Israël Rosnèl, technicien agronome et formateur du MPP.

Quand l'argent vient à manquer, problème presque quotidien pour beaucoup, l'une des premières victimes est le manguier du fond du jardin, ou le « bayahonde » de la haie. Un ou deux sacs de charbon,

quelques centaines de gourdes, l'histoire est terminée et la place du manguier reste vide. Planter, favoriser des espèces à croissance rapide, tailler plutôt que d'abattre, l'équipe travaille sur différentes solutions.



Un foyer de charbon en préparation @Fabien_Hoyois

Dans la région de Petite Montagne, le climat est un peu plus frais et par ce fait favorable à la plantation de caféiers. Non seulement le fruit de cet arbre réveille et réjouit une majorité de la planète chaque matin, mais de plus, sa culture exigeante nécessite un sol riche et une couverture végétale diversifiée. C'est un parfait compagnon pour appliquer les principes d'agroécologie et d'agroforesterie! Sous l'impulsion de *Daniel, Verdieu* et *Lumenes*, nous allons au cours des mois à venir développer nos connaissances et étendre notre savoir-faire à l'exploitation familiale de pieds de café.

Assurer la pérennité des actions entreprises...

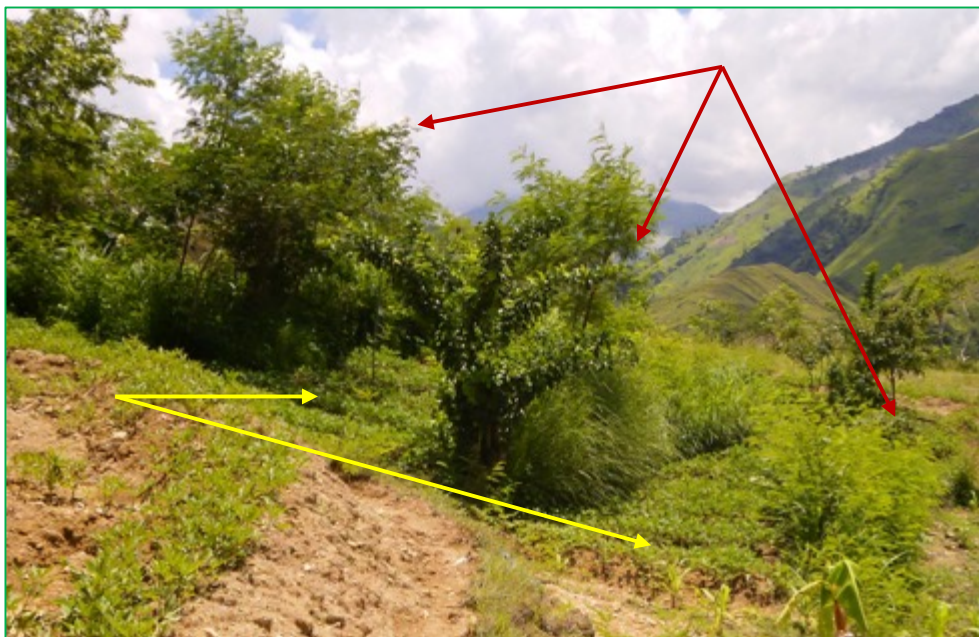
Encourager les méthodes agroécologique au cours de diverses activités, c'est ce que font les animateurs du projet depuis près d'une année et demi avec un certain succès. Mais le principal défi reste de s'assurer de la pérennité de leurs actions et cela passe notamment par les preuves tangibles et visuelles de « beaux » jardins.



Madame Zius devant ses maïs. Le trait jaune marque une terre sans apport de compost, à l'inverse du rouge. Les maïs du cadre rouge sont plus développés, alors qu'ils ont tous été plantés en même temps.

Assurer la pérennité du projet, c'est aussi maintenir la motivation des familles qui ont produit des légumes au cours d'une première saison, ou encourager la reproduction de compost, par exemple. C'est aussi avancer toujours un peu plus loin sur les chemins de l'agroécologie, en mêlant cultures potagères et vivrières, production d'arbres et conservation des sols menacés d'érosion. Et utiliser au maximum les ressources locales et la philosophie des « moyens du bord » pour éviter de travailler avec des méthodes qui demandent des produits manufacturés chers et non disponibles sur la zone.

Face au changement climatique, il est nécessaire de prendre en compte ses effets et d'adapter les pratiques agricoles, comme par exemple le calendrier des cultures. Plusieurs organisations et institutions locales et internationales, dont le MPP, travaillent sur des variétés potagères et maraîchères plus résistantes, ayant des cycles de récolte plus courts et supportant mieux de longues périodes de sécheresse. Ces recherches agronomiques doivent impliquer aussi bien les instituts scientifiques que les paysans, chacun détenant son savoir, souvent différent : la rigueur scientifique enrichie par le travail quotidien de la terre.

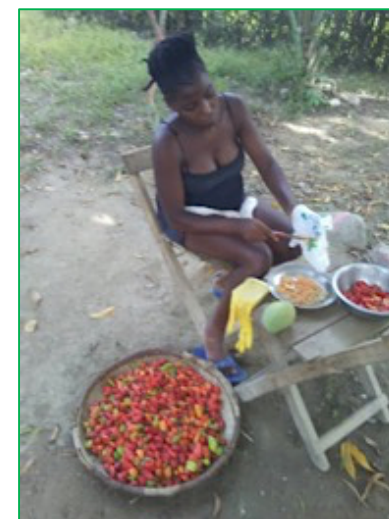


Système antiérosif permanent dans le jardin d'Ofanès, près de Sivol. Les **traits rouges** montrent des rangs inter-culture, des haies-vives, retenant le sol qui s'érode sous l'effet des pluies tout en lui apportant de la matière organique. On trouve notamment des Lesena (arbre à croissance rapide et fertilisant les sols) et du Vetiver (il a la propriété de maintenir les sols grâce à son système racinaire dense, racine qui est par ailleurs exploitée pour la fabrication des parfums). Les **traits jaunes** montrent les rangs de culture de patate douce. Dans ce système, la terre ne s'érode pas, elle est nourrie et produit de manière durable de plus riches cultures.



Le jardin de Sainganier en avril et en juin 2017. Le paillis réalisé avec de la paille de haricots a fertilisé le sol, mettant à disposition des nutriments aux gourmandes aubergines.

Toutefois, ne jouons pas aux apprentis sorciers. Devant l'émerveillement ressenti à la vue de la puissance contenue dans une graine capable d'offrir un festin de fruit ou de légume, nul besoin de modifier ses gènes. Et nul droit de les privatiser.



Gideline qui prépare des semences de piments, récoltés dans son jardin.

Et en devenir...



Photo @Fabien_Hoyois



Merci à Fabien Hoyois pour ses belles photos qui parsèment la newsletter ! <http://fabienhoyois.tumblr.com/>

