

Action Pain du partage des boulangeries et confiseries

Pas de bon produit sans farine de qualité

Des centaines de boulangeries et confiseries participent chaque année à l'action Pain du partage, organisée par les organisations de développement Pain pour le prochain et Action de Carême. La recette de la vente de ce pain spécial soutient des projets d'entraide dans des pays comme le Guatemala.

Sans farine de qualité, pas de pain croustillant sur les étagères, ni tortilla sur le feu de bois. Une bonne farine est indispensable pour confectionner un artisanat de qualité. Il faut pour cela des céréales robustes, dont la variété est adaptée à la région, ou du maïs sain et productif. Dans cette perspective, les paysans du Guatemala observent chaque année avec attention les variétés de céréales traditionnelles qu'ils cultivent. Ils ne conservent comme semence pour l'année suivante que les épis qui portent les meilleurs grains. De cette manière, ils adaptent leur maïs au changement climatique et à ses effets. La couleur est parfois un des critères de sélection: le maïs n'est pas toujours jaune, il



Moudre et cuire: un travail ardu pour les femmes à Alta Verapaz, au sud du Guatemala. Il faut 1 à 2 kg de farine de maïs pour préparer les tortillas d'un repas familial.

peut être blanc, violacé ou bleu-noir. Les paysans savent que di-

versifier les semences permet d'assurer leur alimentation.

De nouvelles lois limitent cependant le libre-échange des semences. Les familles paysannes qui voudraient multiplier elles-mêmes leurs semences sont punissables. C'est pourquoi les familles paysannes du Guatemala ont besoin de soutien. Elles reçoivent l'aide de Redsag, le réseau guatémaltèque pour la défense de la souveraineté alimentaire et les droits des populations menacées. Avec l'argent récolté durant l'action Pain du partage, Action de

Fonctionnement de l'action

Plus de 600 boulangeries et confiseries vendent du pain du partage durant les six semaines avant Pâques, du 10 février au 27 mars. Cette action est organisée par les organisations de développement Pain pour le prochain, Action de Carême et Etre partenaire – ainsi que les paroisses. Chaque boulangerie ou confiserie choisit le pain qu'elle souhaite proposer pour l'action, le coiffe d'un petit drapeau et le vend avec une majoration de 50 centimes. La recette de l'action «Pain du partage» aide des organisations partenaires comme Redsag au Guatemala à assurer la souveraineté des petits paysans et paysannes quant à l'utilisation des semences.

Informations et inscription

www.voir-et-agir.ch/pain ou Marie-Claude Gonthier au 021 617 88 81.

Carême et Pain pour le prochain soutiennent Redsag (lire encadré ci-dessus).

Urs Walter