ARTISANS DU MONDE

POUR UN COMMERCE ÉQUITABLE

© FAdM / Jimmy Vaillant

Présentation d'une filière de production de dattes

PARC - Palestinian Agricultural Relief Committee*, Palestine

Une filière équitable en vallée du Jourdain pour contribuer à la défense des droits humains dans un contexte d'occupation.

Producteurs de Palestine

* Comité palestinien de soutien agricole

Palestine, un "Etat" sous occupation

L'Etat de Palestine a obtenu une reconnaissance internationale en 2011 au sein de l'UNESCO et surtout en novembre 2012 avec l'acquisition du statut d'Etat observateur non membre au sein de l'ONU (Organisation des Nations Unies). Selon le droit international, les frontières de l'Etat de Palestine sont celles délimitées par la Ligne Verte de 1967 qui délimite les territoires de Cisjordanie et de la bande de Gaza. Cependant, l'Etat d'Israël conduit toujours une politique de colonisation qui réduit chaque jour ce territoire, s'opposant ainsi au droit international et aux droits humains du peuple palestinien.

PARC* la lutte pacifique d'une ONG pour les droits des paysans palestiniens

Le PARC a été fondé en 1983, par un groupe d'agronomes palestiniens. Pour lutter pacifiquement mais concrètement contre l'occupation, ils ont appuyé les paysans pour la mise en culture et la valorisation des terres palestiniennes : en améliorant les techniques de production dans un premier temps, puis en développant des débouchés économiques, notamment au travers des filières de commerce équitable. Très vite, cette ONG s'est positionnée comme un acteur de plaidoyer pour la défense des droits du peuple palestinien.

Aujourd'hui, PARC est une des ONG les plus importantes en Palestine, devenant dans le domaine agricole une référence technique et politique pour l'autorité palestinienne. Elle travaille avec plus de 160 communautés de paysans appuyée par plus de 130 salariés répartis dans toute la Cisjordanie et la bande de Gaza au sein de 6 antennes locales et de 3 centres de formations.

Appui à la commercialisation au sud et au nord

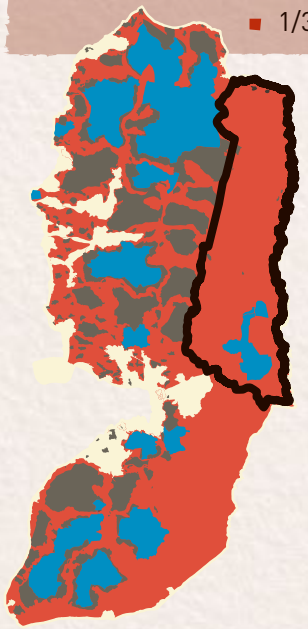
Artisans du Monde soutient depuis plus de 15 ans les partenaires de Palestine (filières huile, maftoul, zaatar, artisanat). Pour nous, le commerce équitable est un moyen de soutenir (commercialement et politiquement) les producteurs et l'ONG PARC, contribuant ainsi au développement du tissu économique palestinien, condition sine qua non d'une paix juste et durable pour les deux peuples. En vallée du Jourdain, la filière des dattes a été identifiée par PARC comme une filière stratégique pour les paysans. Ce projet vise ainsi à promouvoir ces dattes, au sein de filières équitables tant au nord (commerce équitable nord-sud) qu'en Palestine (sud-sud), contribuant ainsi à renforcer la sécurité et la souveraineté alimentaire des paysans palestiniens à court et long terme.

** Palestinian Agricultural Relief Committee*

LES DROITS HUMAINS EN VALLÉE DU JOURDAIN ?

La vallée du Jourdain en chiffres

- Occupée illégalement (ONU) depuis 1967
- Environ 100 km de long sur 20 km de large
- 1/3 de la Cisjordanie
- 56 000 Palestiniens
- 39 colonies, dont 9 avant-postes et 10 000 colons
- 88% de la vallée est en zone C



La vallée du jourdain est à 88% en zone C et 12% en zone A&B

ZONE A l'**autorité palestienne** assure la sécurité et l'administration.

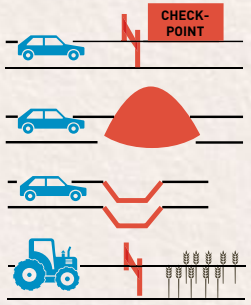
ZONE B sous responsabilité administrative de l'**autorité palestienne et contrôle israélien** des questions de sécurité.

ZONE C **sous contrôle total israélien** infrastructure et constructions interdites aux palestiniens.

Carte et zonage

La vallée du Jourdain est connue pour la fertilité de ses sols et sa richesse en eau. Véritable poumon pour la Palestine, elle pourrait largement contribuer à sa souveraineté alimentaire et économique, mais reste actuellement sous contrôle de l'État d'Israël qui y limite les droits fondamentaux des palestiniens par

- des **entraves** à la **liberté de circulation**
- des **entraves** à l'**accès à l'eau**
- des **entraves** au **développement économique**

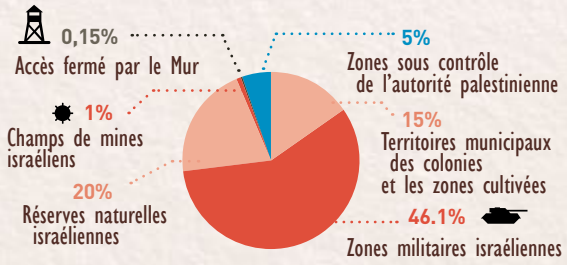


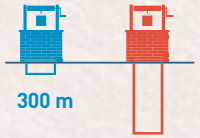
4 checkpoints

8 monticules de terres coupant les routes

6 tranchées couvrant 25 km

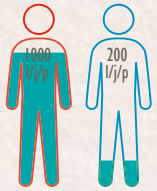
4 portails agricoles





Les colons israéliens sont autorisés à creuser des puits 5 fois plus profonds que ceux des Palestiniens. Les puits palestiniens sont par conséquent asséchés.

Avant le début de l'occupation les Palestiniens de la vallée du Jourdain avaient **254 puits.** Aujourd'hui, ils n'ont plus accès qu'à **24 puits,** soit 10%, les autres ayant été confisqués ou détruits par Israël.



Les colonies de la vallée du Jourdain bénéficient de 300 litres d'eau par personne par jour, contre 20 litres pour la plupart des communautés palestiniennes. L'Organisation mondiale de la santé recommande une consommation minimum de 100 litres par personne par jour.

Sources : Plateforme des ONG françaises pour la Palestine (nov. 2015)

« 9 500 Palestiniens travaillent dans des exploitations agricoles implantées dans des colonies, qui dans certains cas ont été construites sur des terres dont ils ont été expropriés. Les travailleurs palestiniens (payés en moyenne entre 1,50 et 3,70 € / h) sont souvent l'objet d'actes de discrimination et d'atteintes à leurs droits et sont moins payés que les ouvriers israéliens (le salaire minimum en Israël est actuellement de 4,60 € / h) » **APRODEV, ONG belge de défense des droits humains (2013)**

APRODEV

Réponses aux enjeux
SOCIO-ÉCONOMIQUES

La filière équitable permet aux producteurs de valoriser un produit de très haute qualité à un prix 2 fois supérieur aux prix offerts par les entreprises des colonies et de créer des emplois locaux notamment pour les femmes (transformation des dattes du maftoul).

« [...] nous ne pouvons plus faire pâturer le troupeau... Où le ferions-nous ? Nos terres sont maintenant cultivées par les colons. Nos chèvres ne sortent pas de leur enclos, nous devons acheter le fourrage, nous n'avons même pas d'espace pour le faire pousser nous-mêmes ! Le pire, c'est que des fois nous sommes obligés, par manque d'argent, d'aller travailler dans la plantation, à contrecoeur, bien sûr, mais a-t-on le choix ? » **Famille BESHARAT, bédouins à Hamra, zone C (2013)**

« Chaque kilo de dattes coûte environ 1,70 € / kg à produire... il faudrait vendre au moins 3,15 € / kg pour que notre travail nous permette une vie décente. Or, les grossistes les achètent 1,90 € / kg . Cette année, nous avons produit 2 tonnes de dattes. Nous avons tout vendu au PARC. Nous sommes contents de travailler avec eux, ils achètent 3,60 € / kg. Nous avons 3 ha non cultivés (par manque d'eau). J'ai peur que le gouvernement israélien ne les réquisitionne. Avant, nous avions un forage qui avait la capacité de puiser 100 m³/h. Mais l'autorisation de puiser nous a été retirée, nous devons maintenant acheter de l'eau. » **Hamjad BARAKAT, fermier à Al Jiflik, zone C (2013)**

Réponses aux enjeux
ENVIRONNEMENTAUX

La culture des palmiers dattiers est adaptée au contexte d'occupation de la vallée du Jourdain : économe en eau, adaptée aux sols salés, et nécessitant peu d'intrants. Par ailleurs, PARC encourage des méthodes de production respectueuses de l'environnement.

Réponses aux enjeux POLITIQUES

Sans être source de nourriture directe, les dattes sont une culture de rente (locale et exportée). Les revenus générés permettent aux paysans de se nourrir et de vivre face à une colonisation qui empêche les cultures vivrières et l'élevage. Le maintien d'une activité palestinienne en vallée du Jourdain constitue de fait une lutte pacifique et un premier pas vers une souveraineté économique et politique.

DES PALMERAIES DE LA VALLÉE DU JOURDAIN AUX BOUTIQUES ARTISANS DU MONDE !

Mars - octobre : Chez le producteur

→ **Mars-Avril** → **Plantation :** Les nouveaux pieds sont obtenus par rejet des pieds adultes et sont plantés en terre. Fertilisés avec du compost, arrosés au minimum (restrictions d'eau), les pieds sont productifs après 4 ans.

→ **Mars** → **Pollinisation :** Le producteur pollinise les dattiers femelles : 5 kg de pollen pour 150 arbres (le pollen est fragile et nécessite une conservation au froid).

→ **Sept./oct.** → **Récolte :** on récupère les dattes dans un filet puis vers les caisses avec précaution. Un premier tri est effectué.

Novembre - décembre : A l'usine de PARC à Jéricho

→ **Reception, contrôle et calibrage :** l'usine de Jéricho a été élaborée avec l'aide internationale et permet un contrôle et calibrage trés précis.

→ **Traitement post récolte, conditionnement et étiquetage :** une fumigation est effectuée pour éviter le développement d'insectes (sans résidus - contrôle européen), puis les dattes sont conditionnées à l'usine.

→ **Conservation :** les dattes sont entreposées dans des réfrigérateurs pour permettre une conservation optimale.

Décembre - Janvier - De Jéricho à la France via Israël...

→ **Expédition par Israël :** aprés le contrôle au checkpoint de Salem, embarquement au port de Haïfa.

→ **Réception :** actuellement en Italie aux entrepôts de CTM Altromercato.

→ **Distribution :** en France via SolidarMonde et les boutiques associatives Artisans du Monde.

LA DATTE MEDJOOL : SOLIDAIRE ET ÉQUITABLE... GOUTEUSE ET NOURRISSANTE !

Issues du palmier-dattier, les dattes sont un des plus vieux fruits cultivés. Elles sont longtemps restées une nourriture de base pour les peuples du Maghreb et du Moyen-Orient. Aujourd'hui encore, elles sont l'aliment traditionnel utilisé pour la rupture du jeûne du Ramadan.

Lors de la récolte, les dattes se présentent en régime pouvant regrouper une centaine de rameaux et plusieurs centaines de dattes. Une datte mûre à point est légèrement ridée. Séchée au soleil, sa peau se plisse progressivement et sa teneur en sucre augmente.

Bien que consommables une dizaine de mois après récolte, les dattes restent un produit fragile et se conservent mieux au réfrigérateur.

Originaire du Maroc, la datte Medjool est considérée comme la variété la plus raffinée. De couleur brune, charnue, moelleuse et sucrée, la datte Medjool est un fruit sec haut de gamme. Artisans du Monde commercialise les dattes Medjool palestiniennes en barquette de 200 g.

Un fruit aux qualités nutritives exceptionnelles !

La datte constitue une bonne source de fibres alimentaires. Sa richesse en glucides en fait un fruit à haute teneur énergétique, parfait pour les activités sportives intenses. De plus, elle contient une forte concentration d'antioxydants favorisant la prévention des maladies cardio-vasculaires.

A consommer sans modération !

Si la datte Medjool est idéale à consommer simplement en l'état, elle peut aussi être utilisée en cuisine. Quelques idées :

- **En amuse-gueule**, farcie d'une olive.
- **En salade** avec des légumes ou des fruits : quartiers de pamplemousse, tranches d'avocat, lanières de poivron rouge, cresson, poitrine de poulet et dattes. Très sucrée, elle se marie bien avec des fruits plus acides comme la pomme.
- **En plat végétarien :** « Faites revenir des oignons une dizaine de minutes dans la poêle. Ajoutez du bouillon, des lentilles, du riz (à moitié cuit s'il s'agit de riz complet) ainsi que des carottes, du céleri, du poivron rouge, de l'ail et des dattes. Assaisonnez avec les épices de votre choix, faites cuire une demi-heure et servez garni de persil haché ».
- **En dessert :** nature dans un yaourt ou un fromage blanc. Ce mélange avec un goût neutre, frais et lacté convient particulièrement aux personnes moins gourmandes de sucre !

Artisans du Monde est une association qui agit depuis 1974 pour un développement durable, en mettant en pratique les principes du commerce équitable. 3 moyens d'actions :

- **La vente de produits des organisations de producteurs partenaires,** qui permet à des milliers de personnes, paysans et artisans, de vivre dignement de leur travail, et d'être acteurs de leur développement.
- **L'éducation** & **la sensibilisation** qui permettent d'encourager les consommateurs à devenir citoyens actifs dans leurs choix de consommation.
- **Le plaidoyer** & **le relais de campagnes de pression** sur les décideurs politiques, qui contribuent à changer les règles et pratiques du commerce international.

Pour aller plus loin :

S'informer sur la vallée du Jourdain

Ce livret informatif fait partie d'une série d'outils : DVD, manuel pédagogique, trames d'animations, jeu de mise en situation, etc. à retrouver sur le site **http://outils.artisansdumonde.org**

Militer pour un commerce plus juste et responsable

La Plateforme des ONG françaises pour la Palestine vous propose de vous mobiliser au travers de la campagne « Made In Illegality » pour exiger l'arrêt des relations économiques de la France avec les colonies israéliennes. Interpellez vos élus locaux. **www.plateforme-palestine.org**

Soutenir la filière dattes

Pour acheter les dattes de la vallée du Jourdain, rendez-vous dans les boutiques associatives du réseau Artisans du Monde : **www.artisansdumonde.org** et sur le site de la boutique en ligne : **www.boutique-artisans-du-monde.com**

Les informations de ce livret sont issues des brochures de la plateforme des ONG françaises pour la Palestine, des rapports de missions de la fédération Artisans du Monde, de l'AFPS (Association France-Palestine Solidarité), d'Oxfam et de la Jordan Valley Solidarity.

→ Vos contacts :

Livret réalisé avec le concours financier de :

AUTRES ÉCHANGES, AUTRE MONDE
Fédération Artisans du Monde | 14 rue de la Beaune - 93181 Montreuil sous Bois | Tél. 01 83 62 83 93 | **www.artisansdumonde.org**

IMPRIM'VERT®
©Janvier 2014 | Photos: FAdM / Jimmy VAILLANT et David ERHART | Graphisme : Delphine Craplet | Imprimé sur papier recyclé par MaugeinImprimeurs, adhérent Imprim'Vert.