

NOS PARTENAIRES TOMATO REVOLUTION

SI, COMME NOUS, VOUS AIMEZ LES TOMATES : CULTIVEZ-LES VOUS-MÊME, ACHÉTEZ-LES CHEZ L'AGRICULTEUR OU LE COMMERÇANT LOCAL ET ACHÉTEZ LES PRODUITS DÉRIVÉS COMME LES SAUCES ET LA PASSATA DANS DES MAGASINS QUI TRAVAILLENT AVEC DES PRODUITS ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE.



ALTROMERCATO

Altromercato est une organisation italienne de commerce équitable. Ils lancent une campagne intitulée "Révolution de la tomate". Les tomates proviennent de deux coopératives de Sicile et des Pouilles. Avec cette campagne, ils offrent un contrepoids à l'exploitation des travailleurs (dont de nombreux réfugiés) dans le secteur italien de la tomate.

ESPERANTO COOPERATIVE SOCIALE

Notre autre partenaire est la coopérative sociale Esperanto. Cette coopérative des environs de Naples cultive des terres confisquées par l'État à la suite de procès contre la mafia. Ils travaillent dans une structure horizontale et produisent des tomates et des produits dérivés.

LIBERA TERRA

Libera Terra regroupe neuf coopératives italiennes qui exploitent des terres confisquées par la mafia. Ils ont été les premiers à organiser une campagne dans les années 1990 pour donner ces terres, pour la plupart négligées, à des coopératives pour y cultiver des aliments.

ECO & FAIR

La coopérative Eco & Fair est une initiative de Climaxi, vzw 't Uilekot, Wereldwinkel Herzele et Action Contre Courant. Nous importons également des produits européens dont l'histoire économique redistributive est axée sur l'auto-gestion : les coopératives agricoles et les fermes occupées prennent le contrôle et montrent qu'une économie horizontale, écologique et sociale est possible. Avec notre propre marge bénéficiaire (30% en moyenne), nous payons les frais : loyer, transport, stockage et chauffage.



Le secteur de la tomate industrielle est l'un de ceux dans lesquels les personnes et l'environnement sont impitoyablement exploités : Le concentré de tomates chinois est vendu sous des noms italiens. Les travailleurs des serres travaillent dans des conditions misérables pour des salaires de misère. De nombreux réfugiés travaillent dans le secteur en tant que main-d'œuvre sans aucun statut. L'impact de la tomate industrielle va loin : exploitation des travailleurs, mafia, fraude à l'échelle mondiale et un chiffre d'affaires annuel de près de 10 milliards de dollars.

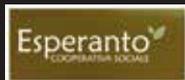
Tomato Revolution a pour objectif de mettre en lumière cette situation et de la changer, en défendant une chaîne d'approvisionnement éthique pour tous.



"ET PUIS, IL Y A LES GROSSES, LES JOUFLUES, LES CHARNUES, LES FESSUES, CELLES QUI INQUIÉTAIENT TANT LES PURITAINS ANGLO-SAXONS QUI, AU XIXÈME SIÈCLE VOYAIENT DANS LES TOMATES L'ŒUVRE DU DIABLE.."

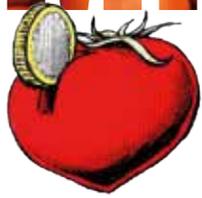
Michèle Barrière

Auteure de polars historiques et culinaires



TOMATO REVOLUTION

LA POMME D'OR



L'or rouge est dans nos livres d'histoire depuis un certain temps. Nous associons immédiatement les tomates à l'Italie. Mais d'où vient la tomate? Tomate n'est pas un mot européen. Les Italiens parlent de "pomodoro", traduit la pomme d'or. Le mot tomate vient du Mexique. Ce sont les Aztèques qui ont domestiqué la tomate, avant même la colonisation espagnole.

L'origine de la tomate se trouve en Amérique du Sud. La tomate était une petite baie que les gens consommaient et qui s'est progressivement retrouvée au Mexique où elle a été domestiquée.

Tomata, traduit librement, signifie une baie gonflée.

La tomate était déjà connue au XVIe siècle. Elle n'a pas été reprise en horticulture ou consommée, mais considérée comme une plante ornementale. Une caractéristique exotique. Ce n'est qu'au début du XVIIe siècle que l'on trouve la preuve qu'un hôpital de Séville, en Espagne, a acheté de grandes quantités de tomates pour nourrir les pauvres de l'hôpital. Au XIXe siècle, avec l'avènement des machines à vapeur et des chemins de fer, la tomate fait son apparition dans les grandes villes européennes.

La tomate jaune m'a rappelé le mythe classique des Hespérides : un cadeau d'Héra et de Zeus. C'était un verger de pommes d'or.



ALTERNATIVES



En tant que consommateurs, on nous ment sur l'origine d'un grand nombre de produits alimentaires. La consommation consciente et la responsabilisation des entreprises peuvent changer cette situation. Une solution à ce problème est le commerce équitable. Le commerce équitable offre un système qui permet au commerce international d'être mené avec plus d'équité, de respect et d'égalité.

Au lieu de s'attaquer aux symptômes de la pauvreté, le commerce équitable s'attaque à l'une des causes de la pauvreté : le fonctionnement actuel du commerce international. Plus précisément, il s'agit du rapport de force inégal entre les grandes entreprises et les agriculteurs nationaux et étrangers qui travaillent à petite échelle pour nourrir le reste du monde. Environ 840 millions de personnes (1 sur 8) sur terre souffrent de malnutrition, la majorité d'entre elles étant des agriculteurs. Cette pauvreté a plusieurs causes, mais le commerce joue un rôle majeur. Surtout dans les régions dont l'économie dépend fortement de l'exportation de leurs produits.

Les principes de Fairtrade

Sources: <https://www.fairtradebelgium.be/fr/le-commerce-equitable/les-principes-de-fairtrade/>

TOMAT  REVOLUTION

TOMAT  REVOLUTION

LA TOMATE MONDIALISÉE



TOMATINA

La Tomatina est un festival dans le village espagnol de Buñol. Il s'agit d'une bataille annuelle de tomates qui a lieu le dernier mercredi d'août. En 1945, des jeunes se sont disputés parce qu'ils voulaient participer à un défilé local typique des gigantes y cabezudos (géants et grosses têtes). Comme ils étaient près d'un étal de légumes, ils ont volé des tomates pour les jeter sur le défilé. La police anti-émeute est arrivée et a fait payer les jeunes pour les dégâts. L'année suivante, les jeunes ont répété ce tour, cette fois en utilisant des tomates apportées de chez eux. Là encore, ils ont été arrêtés par les forces de l'ordre. Après avoir maintenu cette pratique pendant plusieurs années consécutives, elle est devenue une tradition sans qu'aucun statut officiel ne soit établi.

LE FRUIT ROUGE COMME BALLE

Le premier incident enregistré où un acteur de théâtre a été bombardé de tomates ne remonte qu'à 1883, lorsqu'un homme appelé John Ritchie s'est apparemment comporté de manière si horrible que le public a commencé à lui jeter des rafraîchissements spécialement apportés à cet effet, sous le coup de la colère. Le New York Times avait alors écrit : "Une grosse tomate a été jetée du balcon (...) et plusieurs œufs pourris lui sont tombés sur la tête". Plus récemment, le premier ministre flamand Jan Jambon s'est vu jeter des tomates à la tête, et le parti néerlandais SP a également utilisé des tomates comme forme de protestation pendant des années. On devrait vraiment utiliser les tomates pour autre chose. Ces pauvres fruits.

Selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, les tomates - tant les variétés industrielles que les variétés fermières - sont cultivées dans plus de 170 pays et connaissent une progression spectaculaire depuis cinq décennies. La tomate industrielle, avec 38 millions de tonnes de fruits transformés en 2016, représente un quart de la production totale. Le concentré de tomates est un produit industriel accessible dans cette économie de marché. Depuis 20 ans, les usines qui transforment les tomates locales pour leur propre marché ferment leurs portes. Parce que dans une économie mondialisée, ils ne peuvent pas concurrencer les barils de concentré de tomates à des prix extrêmement bas provenant de pays lointains. La tomate est devenue une denrée universelle. La norme est l'efficacité et le profit. Le profit prime sur les normes environnementales et les droits des travailleurs. Pour maximiser les profits, des additifs sont ajoutés au concentré de tomates dans de nombreuses usines en Chine. Ces additifs comprennent la poudre de carotte, les fibres de soja ou l'amidon. Cela n'est mentionné nulle part sur les étiquettes ou les boîtes de conserve du produit. Cette fraude est systématique.

MAUVAISES CONDITIONS DE TRAVAIL

L'industrie de la tomate industrielle offre des conditions de travail misérables. Dans un pays comme la Chine, les travailleurs des champs sont payés très faiblement : 3 à 4 euros sont payés pour un conteneur de 375 kg de tomates. Les femmes sont payées 20% de moins que leurs collègues masculins. Une journée de travail moyenne peut compter jusqu'à 12 heures par jour. Dans les pires cas connus, les travailleurs migrants étaient payés 1 euro par heure ou voyaient leur salaire retenu. À Tianjin, les ouvriers travaillent sept jours par semaine, 56 heures par semaine. Les droits et la protection des travailleurs garantis par la loi et par leur contrat de travail sont rares, voire inexistants. Le taux d'accidents du travail est élevé dans les usines.

AGROMAFFIA

Derrière un grand nombre de produits dans nos supermarchés se cache l'exploitation de centaines de travailleurs. Le système qui sous-tend cette exploitation est ce qu'on appelle "le caporalato" en italien. Les capos organisent et gèrent le travail manuel illégal au service de l'agromafia. Ce mécanisme d'exploitation contrôle une grande partie de l'agriculture italienne. Le sud de l'Italie produit 77 % des exportations mondiales de tomates en conserve et ces exportations sont en grande partie entre les mains de l'agromafia. Un rapport d'Amnesty International publié en 2012 confirme que l'abus des travailleurs migrants est devenu un pilier de l'agriculture italienne. Sur un total de 813 000 travailleurs agricoles italiens, 153 000 d'entre eux sont originaires d'un pays hors de l'Union européenne. Ces statistiques ne tiennent pas compte des travailleurs qui ne sont pas déclarés. Les tomates industrielles ont un impact majeur sur les pays à bas salaires. Les concentrés de tomates en provenance de Chine finissent sur les marchés africains : ils sont bouillis en Italie ou ailleurs et transformés en une sorte de pâte sombre, qui est ensuite diluée à nouveau avec de l'eau et de l'amidon dans les pays où le produit entre sur le marché. Même dans nos supermarchés, on trouve en vente de nombreuses marques dites italiennes qui n'ont pas grand-chose en commun avec une tomate. Le concentré est moins cher que les tomates cultivées localement, de sorte que la demande de concentré de tomates importé est plus importante.

REFUGE

On oublie le contexte économique de cette catastrophe humanitaire en Afrique. Depuis 20 ans, les importations de concentré de tomates augmentent au Ghana. Il y a eu une augmentation de 9000%. En raison de l'industrie de la tomate industrielle, de nombreuses communautés locales perdent leurs moyens de subsistance car la demande de concentré de tomate bon marché est supérieure à celle des tomates locales elles-mêmes. Les agriculteurs se sentent obligés d'immigrer. Les réfugiés de Libye, en Afrique du Nord, traversent la Méditerranée pour tenter de trouver une vie meilleure. En 2016, plus de 5000 migrants se sont noyés lors de la traversée. Les chiffres montrent que sur les 300 000 Africains, qui ont échoué sur les côtes européennes en 2015 et 2016, travaillaient dans l'agriculture avant leur arrivée.

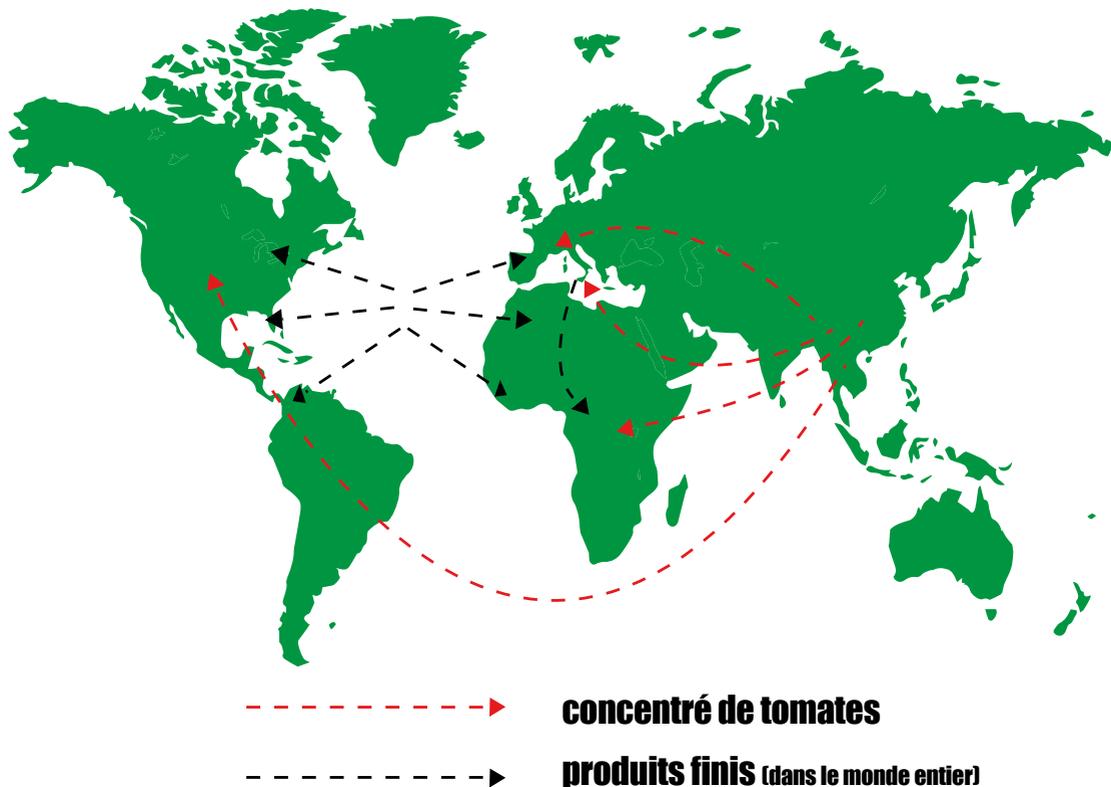


TOMATO REVOLUTION

TOMATO REVOLUTION

L'ITINÉRAIRE de Tomato

L'itinéraire économique de la tomate (non) coupable est très répandu. Sur tous les continents, elle est distribuée, commercialisée, consommée. L'industrie alimentaire conditionne chaque année 12 milliards de produits avec des tomates transformées industriellement, mais la tomate industrielle est un fruit différent de la tomate que nous connaissons. Il s'agit d'un fruit artificiel, créé par des généticiens, et conçu pour répondre de manière optimale à la transformation industrielle. Une fois transformé et mis en tonneaux, il fait plusieurs fois le tour du monde avant d'être consommé. Le fruit doit être résistant : il est plus lourd et plus ferme qu'une tomate fraîche car il absorbe moins d'eau. La peau est très épaisse, et la tomate ne se gâte pas facilement.



Aujourd'hui, la route internationale de la tomate mène de plus en plus vers la Chine. L'une des entreprises géantes "Cofco Tunhe" en Chine transforme 1,8 million de tonnes de tomates fraîches par an et produit 250 000 tonnes de concentré de tomates. Cela ne représente qu'un tiers de la production de la Chine. Les tomates récoltées dans les milliers de champs du Xinjiang sont la matière première du concentré de tomates Cofco, qui est exporté dans plus de 80 pays. Les tomates ne sont pas consommées en Chine, mais commercialisées sous forme de concentré de tomates sur le marché international. Pour les pizzas et les sauces en Europe. Cofco Tunhe fournit du concentré de tomate aux plus grandes multinationales du secteur alimentaire telles que Kraft Heinz, Unilever, Nestlé, Campbell Soup Company, Kagome, Del Monte, PepsiCo ou encore le groupe américain McCormick, numéro un mondial des assaisonnements et propriétaire en Europe des marques Ducros et Vahiné.

Derrière l'image sympathique de la tomate non affectée véhiculée par les différentes marques se cache une guerre économique implacable. Selon le World Processing Tomato Congress (WPTC), le chiffre d'affaires annuel s'élève à 10 milliards de dollars. La ville de Parme, en Italie, est le berceau de cette industrie, qui a d'abord essaimé aux États-Unis. Parme reste un centre névralgique : ses commerçants et ses constructeurs de machines jouent un rôle de premier plan dans le réseau, au milieu des géants américains et chinois. Les hommes d'affaires sont prêts à tout pour augmenter leur part. Le commerce de la tomate est un petit monde avec une poignée de protagonistes : L'Italie, la Chine et l'Amérique dominent un quart de la production mondiale de tomates.



TOMATO  REVOLUTION

TOMATO  REVOLUTION