

Les légumes que nous mangeons, leur prix ou leur commerce sont-ils équitables?

On entend de plus en plus parler de commerce équitable. Il est question de produits d'origine étrangère pour lesquels les producteurs paysans sont, au point de départ, très mal payés. Qu'en est-il des légumes que nous mangeons tous les jours? Quelle que soit leur provenance (Mexique, Californie, Québec, ferme ASC, etc.), leur commerce est-il équitable? Autrement dit, les travailleurs agricoles (qu'ils soient d'ailleurs ou d'ici) reçoivent-ils un juste salaire pour le travail vital et indispensable qui est le leur? Ma réponse est NON. Le commerce des légumes que nous mangeons est un commerce non équitable.

J'ai 67 ans. Je suis travailleur agricole depuis l'été 1998; sept ans sur des fermes conventionnelles, deux ans en bio. C'est partout pareil : le petit producteur ou le fermier a peine à survivre et ne peut faire mieux que de sous-payer ses travailleurs agricoles (salaire minimum ou à peine plus). C'est là sûrement une des raisons premières du manque de main-d'œuvre québécoise que l'on compense en engageant des travailleurs étrangers (Mexicains ou autres).

Nous sommes ce que nous mangeons. Notre vie et notre santé ne dépendent pas du médecin...Elles dépendent d'abord et avant tout de ce que nous mettons dans notre bouche; notre vie et notre santé dépendent de celles et ceux qui cultivent, qui produisent ce que nous mangeons quotidiennement. À travail égal (à effort égal de participer au bien commun de la collectivité) salaire égal. Mais s'il doit (pour différentes raisons) y avoir inégalités salariales, le métier de travailleur agricole, vu son importance pour tous les humains, ne devrait-il pas être un des mieux rémunérés? Le producteur d'aliments n'est-il pas plus important, pour la vie et la santé de tous, que celui qui prescrit ou celui qui vend des pilules?

Au Québec, certains pensent à la souveraineté (autosuffisance) alimentaire comme d'une chose nécessaire. Et ils ont raison. Mais on a du chemin à faire...Aussi longtemps que les enfants des fermiers quitteront la ferme paternelle, pour toutes les raisons que nous connaissons; aussi longtemps que la semaine de quarante heures (et autres avantages sociaux) sera pour tout le monde, sauf pour le fermier et ses employés; aussi longtemps que ces derniers seront sous-payés...c'est alors « rêver en couleurs » que de penser à l'indépendance alimentaire.

J'écris ceci parce que je sais que parmi vous qui me lisez, il y en a qui peuvent agir, faire quelque chose pour que ça change...et merci à l'avance de ce que votre imagination créatrice vous permettra d'entreprendre comme action(s). Voltaire disait en son temps : « On a trouvé, en bonne politique, le secret de faire mourir de faim ceux qui, en cultivant la terre, font vivre les autres ». Pourquoi faudrait-il qu'il en soit toujours ainsi?!

Roger Julien

P.-S. Avis à ceux qui veulent nous apporter leur compost, cela nous fait plaisir de le prendre au point de chute, mais merci de le garder congelé et de vider vos sacs dans la boîte appropriée, car cette boîte est vidée le lendemain et ouvrir les sacs avec la chaleur n'est pas du plus agréable. Renseignez-vous auprès de la personne à la table de vente de produits. Merci! Anne

COMMANDITÉ PAR : FRITES ALORS

Ratatouille provençale

Préparation : **30 minutes**

Cuisson : **2 heures**

Ingédients pour 6 personnes :

- 25 cl d' Huile d'olive
- 2 gousse(s) d' ail
- 150 g d' oignon(s)
- 750 g de poivron(s) jaune(s)
- 1 kg de courgette(s)
- 750 g d' aubergine(s)
- 600 g de Tomate(s)
- Herbes de Provence
- Sel, poivre

Préparation :

1. Lavez tous les légumes. Épluchez l'ail et l'oignon. Hachez l'ail et émincez finement l'oignon. Coupez les poivrons en dés après avoir retiré les pépins à l'intérieur. Coupez les extrémités des aubergines et des poivrons et taillez-le en dés. Retirez le pédoncule des tomates et coupez-les en dés.
2. Dans un faitout, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez l'ail, dès qu'il est légèrement doré, ajoutez l'oignon. Laissez revenir quelques minutes à feu doux. Ajoutez ensuite les poivrons. Laissez cuire 5 minutes puis ajoutez les courgettes. Dès qu'elles ont rendu un peu d'eau, ajoutez les aubergines, puis les tomates. Salez et poivrez.
3. Laissez mijoter le tout environ 1h45 en remuant de temps en temps pour que cela n'accroche pas.
4. Laissez couvert durant la moitié du temps de cuisson puis retirez le couvercle du faitout pour que la ratatouille réduise bien. Ajoutez les herbes de Provence au dernier moment. Le secret d'une bonne ratatouille réside dans la cuisson qui doit être douce et longue. Au plus la ratatouille est réduite au meilleur c'est. Vous pouvez ensuite la manger chaude ou froide.

Source : www.isaveurs.com

IMPRIMÉ PAR : **DUPLICA**