

EPAULE CONTRE EPAULE

*Avec les producteurs de pommes
de terre de Coopagros au Pérou*



OFFREZ VOTRE SOUTIEN À LA « COALICIÓN CHUÑO »

COOPAGROS, LE LEVIER DU CHANGEMENT

Kishuara est un district oublié, posé lors de la création du monde dans les replis des Andes. 150 familles de fermiers s’y sont réunies dans la coopérative Coopagros afin de se défaire de l’agriculture de survie. A plus de 3.000 mètres d’altitude, elles font de leurs pommes de terre locale la clé de leur développement.

LA « COALICIÓN CHUÑO »

Au sein de la Coalición Chuño, Trias mobilise le savoir-faire et les connaissances du secteur belge de la pomme de terre et d’en dehors. Agriculteurs, transformateurs, chercheurs, étudiants et donateurs accordent leurs efforts pour soutenir Coopagros. Cette jeune coopérative de producteurs de pommes de terre péruviens des Andes investit dans la production, la transformation et la vente de pommes de terre lyophilisées. Une innovation que nous soutenons avec nos partenaires belges. Dans les Andes, Trias renforce la position des agriculteurs dans diverses chaînes de production : quinoa, sylviculture, cobayes, légumes et pommes de terre.

L’un de ces partenaires locaux est Coopagros, la coopérative de 150 fermiers qui produisent des pommes de terre lyophilisées dans le sud du Pérou, à une altitude de plus de 3.000 mètres.

Trias renforce le fonctionnement interne et la prestation de service de Coopagros. Afin de

développer la niche de marché des pommes de terre lyophilisées, les agriculteurs péruviens ont besoin d’une chambre de lyophilisation. Pour la construction de cette installation, Trias a développé en Belgique une vaste coalition, avec Belgapom, Rotary Torhout, l’ILVO, le VTI et le VLT1 Torhout.

LES POMMES DE TERRE, UN INSTRUMENT DANS LA LUTTE CONTRE LA PAUVRETÉ ET LE SOUS- DÉVELOPPEMENT

Lorsque les Nations Unies et la FAO ont élu 2008 année internationale de la pomme de terre, de nombreuses personnes ont froncé les sourcils. Mais depuis lors, nous avons appris que la pomme de terre était non seulement nutritive et durable (elle a besoin de moins d’eau que le riz et de moins de terre que les céréales), mais aussi que la culture de la pomme de terre permettait à la population locale des pays en voie de développement de lutter contre la malnutrition et la pauvreté. A l’heure





actuelle, la proportion de pommes de terre dans l'alimentation augmente dans les pays en voie de développement, alors qu'elle diminue en Occident.

POURQUOI COOPAGROS ET LA PRODUCTION DE CHUÑOS ?

Coopagros peut profiter d'un coup de pouce de la « Coalición Chuño » belge, en raison de la situation isolée de ses parcelles. Impossible d'y trouver des fournisseurs d'engrais, de crédit ou d'autres moyens de production dont les producteurs de pommes de terre ont désespérément besoin. Ils doivent développer ces services avec leur coopérative, et nous souhaitons les y aider.

Les chuños sont des pommes de terre lyophilisées qui peuvent être conservées longtemps, et qui occupent une place importante dans la cuisine péruvienne (et bolivienne). La pomme de terre séchée est utilisée dans les soupes, comme base de repas et même comme dessert. Après avoir été trempées et émiettées, elles sont utilisées dans de nombreuses préparations.

Elles doivent leur nom au terme quechua (la langue de la population locale) « ch'uñu », qui signifie « pomme de terre congelée ». La production

repose sur une tradition séculaire, qui trouve son origine chez les Incas, au 13^e siècle.

Une fois récoltées, les pommes de terre sont étalées sur le sol pour être congelées lentement par le gel nocturne des Andes, et ce pendant environ cinq nuits.

Entre-temps, elles sont foulées aux pieds, ce qui élimine la peau et l'humidité des tubercules. Les pommes de terre sont ensuite lavées dans les ruisseaux de montagne, et séchées. Cela permet de produire des chuños blancs (lavés) et noirs (non lavés et séchés au soleil).

En raison des changements climatiques, le gel d'altitude n'est plus assuré pendant la récolte. La « Coalición Chuño » veut aider la coopérative Coopagros avec la construction d'une chambre froide, devant garantir l'afflux continu de ce produit unique, et donc la valeur ajoutée pour les producteurs.

Le processus de congélation des pommes de terre chuño est très spécifique : il doit être lent pour détruire les membranes cellulaires dans la pomme de terre. De ce fait, la chambre de lyophilisation de Coopagros sera une première dans toute la région.

COALICIÓN CHUÑO

La production repose sur une tradition séculaire, qui trouve son origine chez les Incas, au 13^e siècle.

COMMENT PUIS-JE CONTRIBUER ?

Les partenaires de la « Coalición Chuño » prennent chacun leurs responsabilités.

L'ILVO, le VTI et le VLTJ Torhout élaborent ensemble le volet technique de la chambre de lyophilisation en étroite concertation avec les gens de Coopagros et de Trias au Pérou.

Belgapom et Rotary Torhout mettent des actions en œuvre pour réunir les moyens financiers permettant de financer la construction de cette installation au Pérou.

Plusieurs membres de Belgapom ont demandé à leurs visiteurs, à l'occasion d'une journée portes ouvertes ou d'un événement professionnel, de verser une contribution sur le compte suivant :

ENTREPRENEURS POUR ENTREPRENEURS

IBAN : BE12 2300 0606 0092

BIC: GEBABEBB

Communication : « Don Trias - Coopagros Pérou »

Grâce à la collaboration avec Entrepreneurs pour Entrepreneurs et avec Viafonds, votre contribution sera majorée. Tout montant de 40 € ou plus est déductible fiscalement.



VISITE DU STAND DE LA « COALICIÓN CHUÑO » LORS DU SALON INTERPOM PRIMEURS !

Les élèves du VTI et du VLTJ Torhout présenteront le projet de la « Coalición Chuño » sur leur stand lors du **salon professionnel international de la pomme de terre, Interpom Primeurs** qui se déroulera du **27 au 29 novembre 2016** au **Kortrijk XPO**. Vous les trouverez sur le **stand 694 bis** dans le **pavillon 6** (près du stand du VLAM).