

Selma explore

LES SOLUTIONS DE DEMAIN
AU MAGHREB



Salam سلام


MINISTÈRE
DE L'EUROPE
ET DES AFFAIRES
ÉTRANGÈRES
*Liberté
Égalité
Fraternité*

lab'ess
UN GROUPE SOS

pulse
UN GROUPE SOS

EDITO

PULSE est ravie de travailler conjointement avec le **Lab'ess**, premier incubateur tunisien de projets à impact social et environnemental, dans le cadre du projet SalaM (Structurer et Agir en Liaison avec Les Acteurs de Méditerranée) initié, en 2020, par le **Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères (MEAE)** français en partenariat avec les Services de Coopération et d'Action Culturelles (SCAC) de Tunisie, d'Algérie, de Libye, du Maroc et de Mauritanie.

Notre objectif ? Susciter un engagement méditerranéen en faveur d'une production et consommation responsables !

Comment ? En soutenant et valorisant les organisations de la société civile qui œuvrent déjà en ce sens et en contribuant à sensibiliser le plus grand nombre aux Objectifs de Développement Durable (ODD) et notamment à l'ODD 12.

Ainsi, la BD qui vous est proposée souhaite rendre davantage accessibles et compréhensibles les grandes problématiques du « monde de demain ». En démontrant, sous un format ludique, que des solutions existent déjà (merci à nos porteur.ses pour cela !) et sont à la portée de toutes et tous, nous espérons qu'elle vous donnera envie d'agir, à votre tour, en faveur d'une Méditerranée plus durable.

Bonne lecture à tou.te.s !

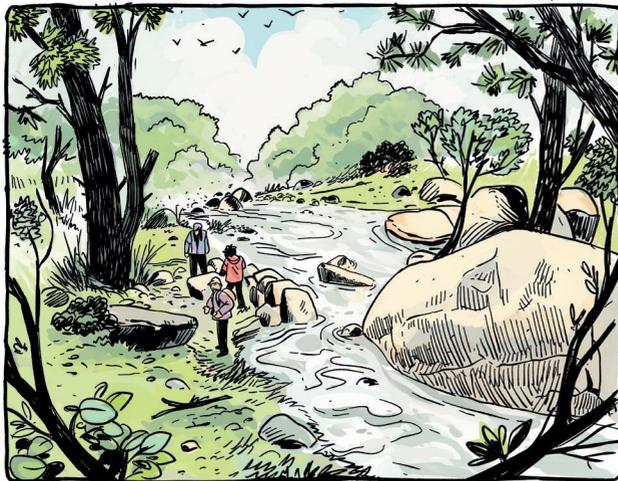
Cette Bande dessinée a été réalisée avec le soutien du
Ministère de l'Europe et des Affaires Etrangères français.

Cet ouvrage a été produit par le Lab'ess.
Son contenu ne représente pas la position officielle du Ministère de l'Europe
et des Affaires étrangères, ni davantage n'engage sa responsabilité.



Kelly ROBIN
Directrice des Projets et du Développement - PULSE

LE TOURISME DURABLE, C'EST QUOI ?



COMMENT RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Bonjour, moi c'est Selma et aujourd'hui je suis à Nouakchott en Mauritanie, précisément au "Marché Capitale". Hâte de découvrir les spécialités d'ici.

Alors qu'est-ce qu'on a? Des mangues, jujubes, aubergines, haricots et gombos. Mais quelque chose m'intrigue, je vais demander.

Bonjour, excusez-moi, je vous vois livrer des produits frais et des produits séchés, c'est la première fois que je vois ça.

Ah, je vous explique. En tant qu'association, nous collectons les produits frais chez des coopératives d'agricultures pour les distribuer. Les produits invendus, nous les transformons grâce à des séchoirs solaires pour éviter qu'ils soient jetés. Nous faisons par exemple de la poudre de Gombo pour épaissir les sauces.

Quelle bonne idée ! Nous jetons trop de nourriture malheureusement, mais je n'avais pas pensé aux pertes avant d'arriver au consommateur.

Ah ça, il y a du gâchis à tous les stades : récolte, transport, conservation. Sans parler de tout ce qui est jeté parce que ce n'est pas très beau ou que l'emballage est un peu abîmé.

Il y a même des épicerie entièrement dédiées qui vendent les produits invendus à prix cassés.

Il est difficile de convaincre les clients d'en acheter, même moins cher.

Moi j'achèterais !

Quand on sait que 1/4 de la production alimentaire mondiale est perdue ou gaspillée, alors que des millions de gens meurent de faim, des ressources financières et naturelles sont perdues. Tout le monde doit faire des efforts.

A part le séchage ou les épicerie anti-gaspillage, y'a t-il d'autres solutions?

Il y en a qui créent des applications pour acheter les produits invendus.

Il y en a qui transforment les produits en confiture ou fruits séchés.

Et d'autres récupèrent le surplus de nourriture des hôtels et des restaurants pour les distribuer aux plus nécessiteux.

Excuse-moi ma fille, je vous écoute depuis tout à l'heure. J'ai moi-même quelques idées pour éviter le gaspillage. Les restes peuvent être réutilisés pour faire un autre repas, les légumes fermentés pour faire du "Hache", les céréales comme le millet et le manioc peuvent être séchées et transformées en poudre.

Et moi en tant que consommatrice, qu'est-ce que je peux faire ?

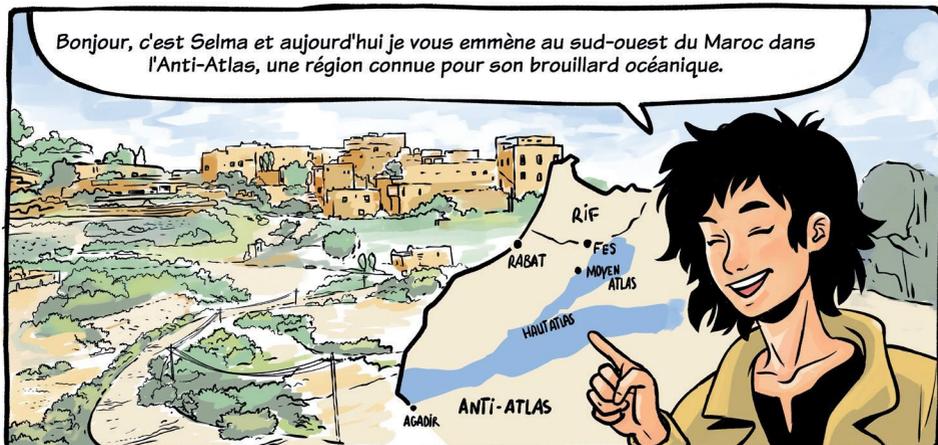
Acheter moins et mieux, en privilégiant des petites courses en fonction des besoins.

On peut garder le pain dans un torchon pour le conserver et on transforme l'arachide en pâte pour faire une sauce appelée "Mafé". En plus, avec les réfrigérateurs et la congélation, beaucoup de choses peuvent être gardées plus longtemps.

En réduisant le gaspillage, tout le monde serait gagnant : les producteurs, les consommateurs, et la planète.

Et même les restes, on peut les transformer en compost.

L'AGRICULTURE DE DEMAIN ?



Bonjour, c'est Selma et aujourd'hui je vous emmène au sud-ouest du Maroc dans l'Anti-Atlas, une région connue pour son brouillard océanique.



Merci de m'accueillir parmi vous. Mais en fait, en quoi ce que vous faites est différent de l'agriculture qu'on connaît ?

L'agriculture intensive, vous voulez dire ? Déjà, on la connaît depuis peu, depuis les années 60. Nous, par contre, reproduisons les techniques ancestrales qui ont permis de préserver notre terre jusqu'ici.



Et pourquoi être revenu à ces anciennes techniques ? L'agriculture moderne produit plus, non ?

Mais à quel prix ? C'est une agriculture qui détruit les sols, pollue l'atmosphère, gaspille des ressources naturelles, par exemple 70% de la consommation mondiale d'eau, et participe à la disparition du vivant.



Mais si c'est aussi destructeur, on ne pourra pas continuer longtemps à ce rythme là.

Exactement ! C'est pour ça que nous nous sommes tournés vers l'agriculture durable, qui elle, en revanche, vise à produire suffisamment de nourriture pour tous sans nuire à l'environnement ni à la santé du consommateur et en assurant une rémunération équitable aux agriculteurs.



Et comment vous arrivez à faire ça ?

En bannissant les engrais et pesticides chimiques, nous n'utilisons que ceux d'origines naturelles. En réutilisant l'eau de pluie, en préservant les nappes phréatiques et en choisissant des cultures peu gourmandes en eau, en préservant la biodiversité, et en conservant les semences paysannes.



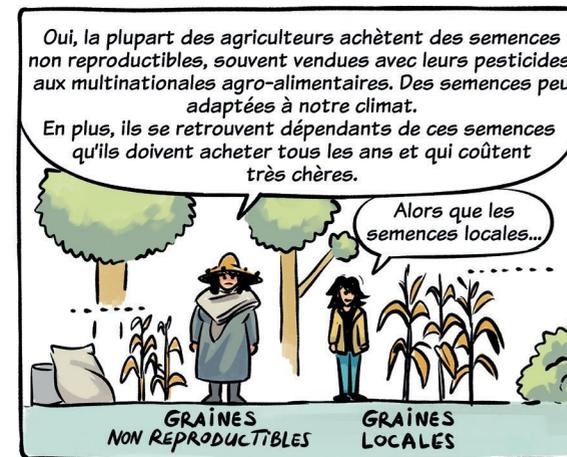
En parlant de semences, viens je te montre notre grainothèque.

Grainothèque ? C'est quoi ?



C'est notre bibliothèque de semences, où nous partageons et échangeons les semences locales menacées par l'industrie agroalimentaire.

Menacées ? Comment ?



Oui, la plupart des agriculteurs achètent des semences non reproductibles, souvent vendues avec leurs pesticides, aux multinationales agro-alimentaires. Des semences peu adaptées à notre climat. En plus, ils se retrouvent dépendants de ces semences qu'ils doivent acheter tous les ans et qui coûtent très chères.

Alors que les semences locales...

GRAINES NON REPRODUCTIBLES

GRAINES LOCALES



Alors que les semences locales sont adaptées aux conditions climatiques et au sol, plus résistantes aux parasites et une partie peut être gardée pour les semer l'année d'après. L'agriculteur reste ainsi autonome et connecté à sa terre.



Dans notre grainothèque, nous ne partageons pas que des graines, mais aussi un savoir-faire et des pratiques ancestrales qui doivent être préservées. Ici nous cultivons la solidarité, l'autonomie et la résilience.

Et nous préservons la richesse et la fertilité des sols, pour les générations futures.

LES DÉCHETS: UNE NOUVELLE RESSOURCE ?

Bonjour, moi c'est Selma. Aujourd'hui, je me trouve dans la municipalité de Wadi Al Bawanis, dans le sud de la Libye. Je vais visiter un atelier assez particulier.

Bonjour, c'est joli ce que vous faites. Mais pouvez-vous m'expliquer ce qui rend cet atelier particulier ?

Tout ce que nous fabriquons ici provient de matériaux récupérés. Nous récupérons des cannettes, des sacs en plastique, de l'aluminium, et nous les transformons en objets décoratifs comme ceux que vous voyez.

Vous les recyclez ?

Exactement. Nous les recyclons pour réduire leur impact sur l'environnement et la santé publique.

Et vous leur donnez une nouvelle vie.

Oui! Recycler fait partie des trois grands axes de la gestion des déchets. C'est la règle des 3 R : Réduire/Réutiliser/Recycler. Cela contribue à réduire les déchets, et il est urgent de s'y mettre.

Urgent ?

Tout à fait. Nous produisons actuellement plus de 2 milliards de tonnes par an de déchets, soit en moyenne 0.74kg de déchets par habitant par jour dans le monde. Si rien n'est fait, nous produirons 70% de déchets en plus d'ici 30 ans.

Mais nous nagerons dans les déchets !

Littéralement. Il y aurait plus de plastique que de poissons dans les océans en 2050.

Mais que faire pour réduire les déchets ?

Réduire les déchets à la source en optant pour l'éco-design, valoriser les déchets comme une ressource à exploiter pour produire de l'électricité, de la chaleur ou du mobilier comme ce que nous faisons.

Je sais que le compost peut réduire considérablement les déchets ménagers.

C'est tout à fait vrai. Ces mêmes déchets, comme les déchets d'olives par exemple, peuvent être convertis en briquettes et utilisés pour le chauffage.

Que pouvons-nous faire de plus, en tant que citoyens ?

C'est simple, plus nous consommons, plus nous produisons de déchets. Nous devons donc consommer de manière responsable. Acheter moins, uniquement ce dont nous avons vraiment besoin et privilégier le seconde main.

Privilégier les achats de qualité qui durent plus longtemps, par exemple pour les vêtements : la fast fashion, ces enseignes qui offrent des vêtements à bas prix et qui changent leurs collections très rapidement, est une industrie très polluante et qui produit énormément de déchets.

Réparer au lieu de jeter. Des repair cafés, des endroits où vous pouvez obtenir de l'aide pour réparer vos appareils, volent le jour un peu partout dans le monde.

Refuser les sacs en plastique et les produits jetables.

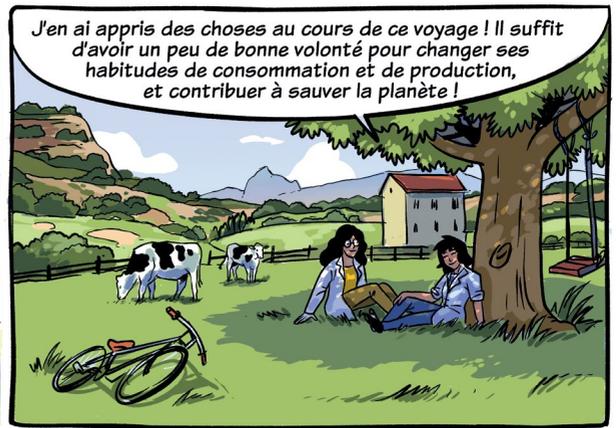
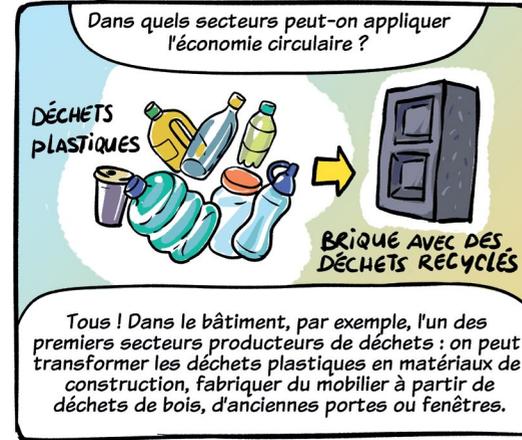
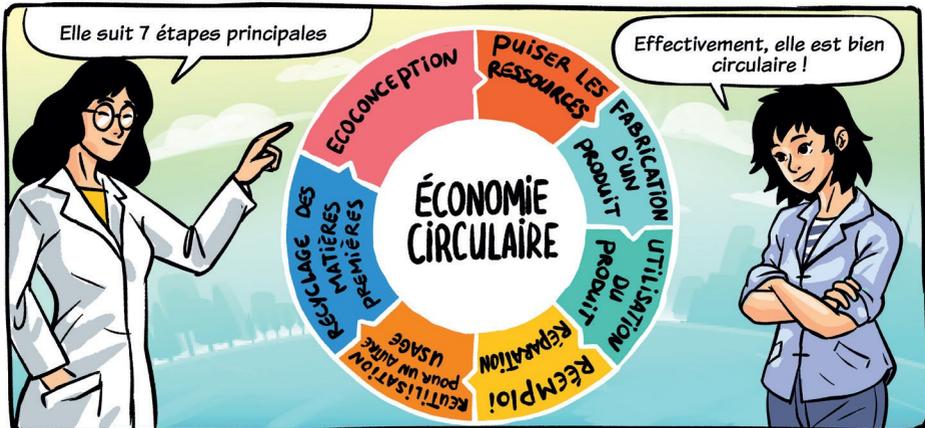
Justement, refuser est le 4e R. Opter pour les achats en vrac, trier les déchets ménagers, ramener des sacs réutilisables pour faire ses courses...chaque geste compte.

On peut faire beaucoup de choses finalement !

On peut même arriver, petit à petit, au zéro déchet !

Ce vase me plaît, je crois que je vais l'acheter...sans sac plastique bien sûr!

L'ÉCONOMIE CIRCULAIRE : UNE ALTERNATIVE DURABLE ?



LE VOYAGE
SE TERMINE ICI!

