



SOLIDARMONDE  
14 rue de la Beaune  
93181 MONTREUIL CEDEX



Montreuil, septembre 2013

## NOTE D'EXPLICATION SUR LA HAUSSE DU QUINOA

### 2013 : ANNEE INTERNATIONALE DU QUINOA

L'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) a déclaré l'année 2013 « Année Internationale du quinoa ». Evo Morales, le Président bolivien en a été nommé ambassadeur. Le but de cette initiative est de promouvoir ce grain qui pourrait contribuer à la diminution de la pauvreté, à améliorer la sécurité alimentaire et à préserver l'environnement.



« Nous sommes ici aujourd'hui pour nous faire un nouvel allié dans la lutte contre la faim et l'insécurité alimentaire: le quinoa », a déclaré M. Graziano da Silva en rappelant les propriétés nutritionnelles exceptionnelles et la capacité d'adaptation unique de cette culture.

Le quinoa est en effet le seul aliment végétal qui renferme à la fois tous les acides aminés essentiels, ainsi que des oligo-éléments et des vitamines. Cette plante s'adapte en outre à différents climats et environnements écologiques. Résistante à la sécheresse, à la pauvreté des sols et à une salinité élevée, elle se cultive au niveau de la mer comme à 4 000 mètres d'altitude et résiste à des températures comprises entre -8 et 38 degrés Celsius.

Alors que le monde doit relever le défi de produire plus d'aliments de qualité pour nourrir une population croissante dans un contexte de changements climatiques, le quinoa offre une source de nourriture alternative pour les pays souffrant d'insécurité alimentaire.

### UNE AUBAINE POUR LES PRODUCTEURS...

Cette initiative lancée par la FAO au début de cette année 2013 est à la base d'importantes augmentations de la demande en provenance majoritairement des Etats-Unis, une aubaine donc pour les producteurs dont les débouchés commerciaux sont multiples.

### ...ENTRAINANT DE FORTES HAUSSES TARIFAIRES

Mais cette initiative aura également provoqué une rareté du produit et de très fortes augmentations de tarifs. ANAPQUI, la coopérative bolivienne à qui nous achetons le Quinoa, nous impose un nouveau prix à la hausse à chaque nouvel embarquement. Ces hausses sont devenues incontrôlables (+125% sur nos prix de revient en un an), et nous obligent à en répercuter une partie sur nos prix de vente.

Retrouvez au verso de cette page, plus d'informations sur la coopérative ANAPQUI.

Nous sommes à votre disposition pour plus de précisions et vous remercions pour votre compréhension.

L'Equipe Commerciale de Solidar'Monde

## ANAPQUI (Association Nationale des Producteurs de Quinoa)

### Coopérative Bolivienne composée de 8 organisations régionales – 1450 paysans

En 1982, les communautés aymaras et quechuas décident de promouvoir la commercialisation du quinoa pour obtenir un prix juste de leur production. En quasi monoculture, le quinoa est la principale culture vivrière de l'Altiplano dont les excédents étaient revendus à des intermédiaires locaux.

La création de l'organisation paysanne ANAPQUI en 1983 et son développement ont permis de promouvoir une agriculture biologique du quinoa via des formations auprès des producteurs et de verser une rémunération permettant de subvenir aux besoins de base d'une famille de quatre personnes.



ANAPQUI possède en outre, une usine de traitement du quinoa à Challapata (dans la région d'Oruro) qui emploie 40 personnes dont 75% de femmes et des locaux à La Paz.

### Enjeu

L'exportation du quinoa a permis de le valoriser auprès d'une clientèle internationale mais le développement du commerce équitable et de l'agriculture biologique ont aussi contribué à l'augmentation des prix. Cet aliment de base est devenu un aliment de luxe en Bolivie. D'autre part, l'engouement pour le quinoa a entraîné une augmentation de la production ayant pour conséquences un appauvrissement et une érosion des sols. Pour faire face à ces enjeux environnementaux et économiques, la coopérative avec l'aide de partenaires locaux et internationaux, forme les producteurs à l'agriculture biologique et aide à la réintroduction d'élevage de lamas.

Solidar'Monde encourage la culture en coteau et travaille actuellement sur une offre différenciée entre la quinoa de plaine et la quinoa de coteau.



### Produits



Le quinoa est une plante cultivée sur les plateaux andins de Bolivie, Equateur et Pérou. Son cycle de vie va de septembre à mai. Le quinoa Real biologique produit est exporté sous forme de grains.

Elle est vendue sur le marché national sous forme de grains et de farine. Sur les 27 000 hectares de terres possédés par les producteurs, 8000 sont des cultures d'exportation, le reste représente des cultures vivrières ou des jachères. Il existe trois types de quinoa : le blanc, rouge et noir.