



Produits locaux, souvent bio, en circuit court, mais aussi vin de terroir et boissons du coin... de quoi régaler les centaines de personnes attendues à The Meal.

# TOUS À TABLE!

The Meal nous met à table à Genève et dans plus d'une trentaine de lieux dans le monde afin de soutenir les paysans et l'agriculture de proximité.

PAR NATHALIE BEAUDOIN PASQUIER

Depuis 2012, à la mi-septembre c'est la même histoire! De longues tablées s'invitent sur la plaine de Plainpalais, garnies de plats élaborés avec les fruits et des légumes GRTA ou labélisés Bio. « Il n'y a rien de plus fédérateur et festif qu'un repas raconte Michel Baumann l'instigateur du projet. Pour participer, rien de plus simple. Avec 300 francs vous êtes partenaire de l'évènement et disposez d'une table de 10 mètres pour 30 personnes. Cette somme paie la nourriture. Et ceux qui souhaitent venir manger devront acheter un bon de participation, à 25 francs – (20.- pour étudiants, AI, AVS), vendus par les partenaires de table, mais aussi dans des points de vente situés au Grütli ou aux stands info de Balexert et de Genève. Cet argent ira intégralement aux projets choisis. « Pour 2019, The Meal soutient Jai Jagat 2020, lancé par le mouvement indien Ekta Parishad. Cette grande marche internationale, réunissant des milliers de marcheurs pacifiques, partira de Delhi le 2 octobre 2019, jour du 150<sup>e</sup> anniversaire de Gandhi, pour converger vers Genève, 11 mois plus tard, explique Michel Baumann, président de l'association « Un repas pour notre avenir – the Meal ». L'objectif: ouvrir un dialogue pour la survie de l'humanité. Nous espérons que la population genevoise accueillera à bras ouverts ces marcheurs et le nouveau modèle global de développement qu'ils apporteront avec eux.

## Manger ensemble pour la souveraineté alimentaire

Pétillant d'énergie, il revient sur l'origine de son projet. « Tout a commencé en 1999. Plus de 3'500 personnes s'étaient retrouvées autour de la plus grande table du monde, 1 kilomètre 400 disposé autour de la rade. L'objectif était de soutenir des projets pédagogiques dans des pays en voie de développement ». Un franc succès qui le pousse à recommencer l'année suivante à Palexpo. « C'était mieux en extérieur » se contente-t-il de dire. Il aurait pu baisser les bras, mais sa rencontre avec l'ingénieur agronome indien Rajagopal, figure emblématique des paysans spoliés de leur terre va l'aider à remettre du sens dans sa démarche. The Meal est né. « Avec ce repas, nous soutenons les paysans d'ici et d'ailleurs et plaidons en faveur de l'autonomie alimentaire, au droit d'accès des populations autochtones à disposer de leurs terres, de leur eau comme de leurs semences. » explique le président.

Chaque année, vers la mi-septembre, les participants se retrouvent sur un lieu et simultanément sur 30 et 80 lieux dispersés sur les continents africains, asiatique, sud-américain et européen, pour partager un repas préparé avec des produits locaux, idéalement bio, favorisant les circuits courts. Des liaisons par Skype permettent de se connecter les uns aux autres, de trouver des soutiens et de l'écoute, d'évoquer les changements apportés. Cela n'empêche pas l'association de soutenir des projets locaux, en lien avec l'agriculture de proximité ou l'éducation, comme la ferme de Rovéréaz ou l'écocrèche en forêt La bicyclette. ■

## Des projets soutenus et suivis

Dans toutes les villes participantes, au minimum 20% des fonds récoltés sont redistribués au projet international choisi. Le reste est versé à des associations locales, sélectionnées par les organisations de chaque ville. Seule Genève verse 100% de ces gains. « En 2013 et 2014, les bénéfices du repas ont permis de financer la construction de Walipinas en Bolivie et au Népal. Ces serres souterraines, originaires de Bolivie et découvertes grâce à l'Association « Voies Libres », permettent de cultiver à 4'000 mètres d'altitude, de récolter 3 fois par an en économisant 80% de l'eau nécessaire pour d'autres types de culture, grâce à l'humidité et à la régulation produite grâce à un couvert, explique Michel Baumann. En 2016, nous avons soutenu une association birmane pour la sauvegarde du lac Inlé, envahi sur des centaines d'hectares par les jacinthes d'eau. Les fonds leur ont permis de former les paysans et pêcheurs, mais aussi de trouver une technologie permettant de façon très résiliente d'utiliser les jacinthes d'eau pour faire du biogaz. Cela a encouragé d'autres acteurs locaux à poursuivre les efforts notamment en construisant des stations d'épuration. Nous continuons d'assurer le suivi. (NP)