



Fokus: Landwirtschaft ohne synthetische Pestizide

Utopie oder Vision?

Ein Greyerzer auf dem «Achten Kontinent»

Bilanz des Einsatzes von Tobie Lehmann in Madagaskar

Ernährungssouveränität erfahren

Ein Sensibilisierungsprojekt für Jugendliche in Burkina Faso

Ein agrarökologischer Garten in der Gemeinde Aldabar in Casamance (Senegal) dient seit 2016 als Demonstrationszentrum. (Foto: P. Kohler / CEAS)



Editorial

Landwirtschaft ohne synthetische Pestizide: Utopie oder Vision?

Ende letztes Jahr lancierte eine unpolitische Bewegung die Volksinitiative «Für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide». Die nationale Forderung wirft Licht auf ein globales Anliegen, das den grossflächigen Einsatz von chemischen Mitteln in der Landwirtschaft und die damit verbundenen katastrophalen mittelfristigen Folgen für Böden, Umwelt und menschliche Gesundheit in den Blick nimmt.

Im Süden, wo dieses Thema ebenfalls sehr aktuell ist, engagiert sich das CEAS seit den 80er Jahren für die Förderung von Agrarökologie. Dazu gehört die Wiederbelebung von Böden mithilfe von qualitativ hochwertigem Kompost, die Produktion von natürlichen Pestiziden und die Herstellung von Mitteln für den Erosionsschutz. Dank IngenieurInnen von Burkina Faso, Senegal und Madagaskar konnten diese Techniken bereits verfeinert werden.

Aber der blosse Anbau ohne chemische Zusätze reicht noch nicht aus. Auch bei den Verarbeitungsprozessen nach der Ernte sollte diesem Grundsatz Folge geleistet werden. Deshalb arbeiten wir in Madagaskar seit zwei Jahren mit der Organisation Agrisud International zusammen. In der Region von Itoasy bündeln wir unsere Kompetenzen, um eine nachhaltige Landwirtschaft zu entwickeln: vom Feld bis auf den Teller. Mit den umfangreichen Kenntnissen von Agrisud zur madagassischen Umwelt und den Landwirtschaftspraktiken konnten wir unser Know How rund um die nachhaltige Landwirtschaft vertiefen: Eine Win-Win-Partnerschaft zum Nutzen von Hunderten von Familien im madagassischen Hochland.

Konsequenterweise müssten wir den Gebrauch von synthetischen Pestiziden in der Landwirtschaft in allen Ländern verbieten. Wenn wir nämlich davon überzeugt sind, dass die Umstellung auf nachhaltige Landwirtschaft unbedingt notwendig ist, wissen wir, dass sie effizienter ist, wenn sie nicht das Werk von ein paar wenigen Bauern und Bäuerinnen bleibt. Nicht weil durch die Verbote alle Bauern und Bäuerinnen dazu gezwungen würden, sondern weil sie vom Resultat auf ihren Feldern und den Nachbarsfeldern überzeugt wären. Es ist daher wichtig, dass wir im Norden wie auch im Süden über die schädlichen Auswirkungen von Agrochemie und über die bestehenden Alternativen sprechen.

Deshalb haben wir uns mit fünf Fragen an Yvonnick Huet gewandt, einem Agromomen und Geschäftsführer von Agrisud International, der im Jahr 2010 einen Leit-

faden unter dem Titel «Die Landwirtschaft in der Praxis» herausgegeben hat. Wir nutzen diese Gelegenheit, um die Diskussion wieder aufzunehmen und eine Veränderung zu fordern.

Patrick Kohler,
Stellvertretender Geschäftsleiter



Impressum

Die Zeitung Impuls erscheint vier Mal jährlich
Novembereinfache 2016 auf Deutsch: 900 Exemplare, auf Franzö-
sisch («Déclic») 3000 Exemplare
Gedruckt auf FSC-Papier
Richtpreis für ein Jahresabonnement: CHF 10.-
Herausgeberschaft: CEAS
Rue des Amandiers 2, CH-2000 Neuenburg
Tel: +41(0)32 725 08 36
PC: 20-888-7
Redaktionsverantwortung: Patrick Kohler
Druck: Onlineprinters
Grafik & Layout : Christian Schoch, Cernier
Übersetzung: Nora Komposch

ClimatePartner
climatiquement neutre

5 Fragen an Yvonnick Huet. Geschäftsführer von Agrisud International, Partnerorganisation des CEAS in Madagaskar

Würden Sie uns die wichtigsten Eckpunkte von der Agrarökologie in Erinnerung rufen?

Zunächst stellt die Agrarökologie eine vernünftige Alternative zur konsumorientierten und chemischen Landwirtschaft dar. Sie erachtet Biodiversität und natürliche Prozesse als Grundpfeiler der Produktion und versucht die natürliche Erneuerungsfähigkeit zu verwerten und den Einfluss auf die Umwelt zu reduzieren. Sie ermöglicht es uns, ein Gleichgewicht zwischen verschiedenen landwirtschaftlichen Systemen zu finden, natürliche Ressourcen und die Landschaft zu bewahren, während die Produktion maximiert und die Verwendung von chemischen Zusätzen minimiert wird.

Aber Agrarökologie ist nicht nur ein Bündel von Praktiken. Unter der Berücksichtigung von lokalen Besonderheiten, traditionellem Wissen und der Mobilisierung von wissenschaftlichen Disziplinen (Agronomie, Ökologie, Soziologie, Ökonomie) erlaubt sie uns, die regionalen Nahrungsmittelsysteme wirtschaftlich effizient, unabhängig, flexibel und gleichzeitig respektvoll im Umgang mit Mensch und Umwelt zu fördern.

Ist es Ihrer Meinung nach realistisch die Welt ohne die Verwendung von synthetischen Pestiziden zu ernähren?

Ebenso könnten wir danach fragen, ob wir Menschen eines Tages ohne synthetisch hergestellte Medikamente behandeln werden. Vielleicht, aber bleiben wir realistisch: Chemie, die vernünftig eingesetzt wird, wird uns noch lange Zeit von Nutzen sein. Denn es wird noch einige Zeit dauern, bis bewiesen ist, dass bereits heute existierenden Alternativen auf der wirtschaftlichen und sozialen Ebene den Anforderungen in einem grossen Rahmen genügen. Darüber hinaus werden diese Alternativen wohl auch noch länger einem mächtigen Interessenkonflikt gegenüberstehen.

Eines der Leitmotive von Agrisud ist es, die Armut in Angriff zu nehmen. Dies setzt voraus, dass eine landwirtschaftliche Praxis ohne synthetische Pestizide ebenso rentabel ist wie eine intensivierte. Entspricht dies den Tatsachen?

Wie immer sollte man bei dieser Frage vernünftig bleiben und nicht ins Dogmatische verfallen. Die Armut in Angriff zu nehmen, lehnt synthetische Pestizide zwar von vornherein ab, schliesst

Ausserdem kann sie durchaus wirtschaftlich rentabel sein, weil die oft sehr hohen Kosten für chemische Zusätze wegfallen. Zwar steigen die Lohnkosten; dies ist allerdings ein willkommener Effekt, da es zu unseren Zielen gehört, neue landwirtschaftliche Stellen zu schaffen.

Auf der globalen Ebene hat man manchmal den Eindruck einem Kampf zwischen David und Goliath beizuwohnen, wenn es um nachhaltige



In Madagaskar arbeitet das CEAS eng mit Agrisud International zusammen um die Einkommen von BetreiberInnen nachhaltiger Landwirtschaft zu erhöhen. (Foto: © Andriantoky Rakotoniana / CEAS)

aber nicht aus, dass sie nicht trotzdem verwendet werden dürfen, falls keine andere Lösung existiert oder wenn es für das Überleben der Landwirte notwendig ist – vorausgesetzt, der Einsatz wird stark begrenzt und als nicht gefährlich, und die Reflexion über eine künftige Prävention findet statt.

Die Agrarökologie kann – natürlich mit begrenztem natürlichem Potenzial – unter den passenden Umständen auch intensiviert werden. Voraussetzungen dafür bilden Fruchtbarkeit, Wasserressourcen und Biodiversität. So kann sie in Bezug auf die Ernte ebenso effizient betrieben werden wie herkömmliche Landwirtschaft, wenn nicht sogar effizienter.

Landwirtschaft gegen die Agrochemie geht. Sehen Sie der Zukunft optimistisch entgegen?

Es ist in der Tat ein harter Kampf. Die Lobbys sind stark und arbeiten eng mit den landwirtschaftlichen Gewerkschaften zusammen. Aber die KonsumentInnen und die Zivilgesellschaft befassen sich heute dank ihrem ausgeprägten Bewusstsein für die Masslosigkeit der chemischen Landwirtschaft und ihrer gesundheitlichen Folgen ebenfalls mit diesem Kampf. Dies sind ermutigende Anzeichen für die Zukunft.

Ein Greyerzer auf dem «Achten Kontinent»

In unserer Märzausgabe haben wir euch Tobie Lehmann vorgestellt, den jungen Greyerzer Schreiner, der für sechs Monate nach Madagaskar reiste. Ende April ist er nun von seiner Mission zurückgekehrt und hat sich bereit erklärt, euch von seiner Lebenserfahrung und seiner ungewöhnlichen Arbeit zu berichten.

Mit seinen 24 Jahren ist Tobie Lehmann ein wagemutiger junger Mann. Nach einer Lehre als Holzfäller wandte er sich dem Schreinerhandwerk zu. «Ich beneidete diejenigen, die am Ende des Tages auf ein fertiges Produkt statt auf einen Holzhaufen blicken konnten», gesteht er uns mit einem Lächeln, das sowohl Stolz als auch Bescheidenheit erkennen lässt. Als er sich beim CEAS bewarb, um seinen Zivildienst zu leisten, wollte er andere Horizonte entdecken. Dieser Wunsch wurde ihm gewährt.

Wie gestaltete sich Ihre Ankunft auf der Insel, die man den «Achten Kontinenten» nennt?

Ich bin in der Nacht angekommen. Was mich überraschte, war die absolute Dunkelheit in bestimmten Quartieren von Tana [A.d.R.: Antananarivo, Hauptstadt von Madagaskar]. Ich gebe zu, dass ich ein wenig «ausgeflippt» bin, als ich die Stadt am nächsten Vormittag durchquert habe. Überall waren Menschen und Ängste



Die ersten Tests des neuen Dörrapparats für Feuchtgebiete ermöglichten das Trocknen von etwa fünfzig Kilogramm Bananen (Foto; T. Lehmann / CEAS)

begannen in mir aufzusteigen. Ich hatte beispielsweise Angst, dass man mir bereits am ersten Tag meinen Fotoapparat klauen könnte. Ich gebe zu, ich bin kein Stadtmensch... Rasch erkannte ich aber, dass das Leben viel ruhiger war als ich gedacht hatte..

Und wie war die Mission vom beruflichen Standpunkt aus?

Mein Ziel war es, aus Einzelteilen einen Dörrapparat zu bauen, der ohne Gaszufuhr unter den feuchten tropischen Bedingungen

fähig ist, Früchte und Gemüse zu trocknen. Dafür wurde ich in der Werkstatt eines Partners von CEAS, Tsiky, aufgenommen. Ich arbeitete zusammen mit einem madagassischen Studenten, für den dieses Projekt die Masterarbeit darstellte. Dank seiner Unterstützung und der des gesamten Teams haben wir erfolgreich einen Prototypen produziert und erste Tests durchgeführt. Während sechs Tagen haben

wir Bananen getrocknet: Sie waren ausgezeichnet! (lacht...)

Was für Perspektiven hat nun dieses Projekt?

Es liegt nun an den PartnerInnen von CEAS weitere Tests durchzuführen, den Dörrapparat an die Bedürfnisse anzupassen und ihn KleinunternehmerInnen vorzustellen, die bereit sind, sich auf dieses Abenteuer des Früchte- und Gemüse-Trocknens einzulassen.

Was nehmen Sie von diesem Engagement mit?

Ich hoffe, ich bin ein wenig verändert zurückgekehrt. Es ist unbehaglich, die Armut der Menschen dort mit anzuschauen. Man fragt sich auch: Wie kommt es, dass wir all unseren Komfort haben, während es in anderen Regionen der Erde an allem Möglichen fehlt. Dabei handelt es sich oft genau um die Orte, welche die Rohstoffe liefern, die den Reichtum der übrigen überhaupt erst erlauben. Das gibt mir zu denken...

Interview von Patrick Kohler



Tobie Lehmann hat sich sehr schnell in Madagaskar eingelebt.

Ernährungssouveränität erfahren

Ein Pilotprojekt von Yelemani, einer Vereinigung in Burkina Faso, will die Sensibilisierung für Agrarökologie und Ernährungssouveränität in den Lehrplan von SchülerInnen im Umland von Ouagadougou aufnehmen.

In Burkina Faso folgt seit 2008 einer Nahrungsmittelkrise die nächste. Dies zeigt deutlich die Verwundbarkeit einer Wirtschaft, die vom ausländischen Markt abhängig ist, der nicht nur über die Produktion von Lebensmitteln, sondern auch über die Verbrauchergewohnheiten der Bevölkerung bestimmt. Dies führt zu einem regelrechten Verlust einer eigenen Ernährungssouveränität und zu einer Attraktivitätsabnahme von «Made in Burkina»-Produkten für die lokale Bevölkerung.

Glücklicherweise entstehen nach und nach lokale Initiativen, die Lebensmittel aus Burkina Faso bewerben. Eine der Vorläuferinnen dieser Initiativen ist die Vereinigung Yelemani, die sich für mehr Ernährungssouveränität und eine nachhaltige Landwirtschaft einsetzt. Um die Ernährungssicherheit der Familien von Burkina Faso zu verbessern, sollten vor allem die Jungen eine Sensibilisierung erfahren, die ihnen die Wichtigkeit von natürlichen und lokal produzierten Lebensmitteln näherbringt. Deshalb möchten wir in Zusammenarbeit mit der Vereinigung Yelemani und dem Schulkomplex von Kos-Yam ein Pilotprojekt lancieren.

Die in der Gemeinde von Roumtenga im Umland von Ouagadougou gelegene Schule zählt in den 4. und 5. Klassen zurzeit 150 SchülerInnen im Alter von 13 bis 20 Jahren. Während eines Schuljahres sollen die SchülerInnen und LehrerInnen einen didaktischen Kurs besuchen, der von der Vereinigung Yelemani entworfen wurde. Dadurch sollen sie die Probleme im Zusammenhang mit der Ernährungssouveränität und die Bedeutung einer gesunden und ausgewogenen Ernährung verstehen lernen. Auf dem Schulgelände wird ein agrarökologischer Garten entstehen, so

dass sich die praktischen Arbeiten mit den theoretischen Kursen abwechseln können. Die SchülerInnen werden auch Plakate zu den verschiedenen Themen wie Boden, Pflanzen oder Ernährung

Mit diesem neunmonatigen Projekt werden die SchülerInnen und LehrerInnen den agrarökologischen Anbau selbst erleben und ihre eigenen vielfältigen und natürlichen Produkte consu-



Die SchülerInnen der Schule von Roumtenga werden bei der Errichtung eines agrarökologischen Schulgartens mithelfen. (Foto: B. Zuppinger / CEAS)

erstellen, um ihre Erfahrungen und ihr Wissen mit allen Jugendlichen des Schulkomplexes zu teilen.

Besuche im agrarökologischen Gemüseanbaubetrieb der Vereinigung Yelemani sind ebenfalls vorgesehen. Schliesslich erlaubt ein grosser **Tag der Ernährungssouveränität den LehrerInnen und SchülerInnen** auch ihre Familien und die Nachbarschaft für das Thema zu sensibilisieren und sie in das Projekt miteinzubeziehen.

mieren. Der Garten soll dann von den LehrerInnen und den Eltern der SchülerInnen gepflegt werden. Zusammen mit der nächsten Gruppe von SchülerInnen werden sie ihn bewirtschaften, so dass sich diese wiederum der Bedeutung von gesunder, ausgewogener und lokaler Ernährung bewusst werden.



Spendenaufruf

Unterstützen wir gemeinsam dieses Projekt!

Die Beschaffung von landwirtschaftlichem Material und Saatgut für zehn SchülerInnen kostet 46.- Schweizer Franken. Mit Ihrer Spende leisten Sie einen direkten Beitrag. Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Ein Zwölf-Stunden-Lauf für Madagaskar

Zwanzig Jahre nach einem ersten intensiven Spendenlauf stellt Joël Maridor seine Leidenschaft für den Sport in den Dienst eines Projektes des CEAS.

Sport-Veteran Joël Maridor ist der neue Koordinator des CEAS in Madagaskar. Als er im letzten Mai für die Hochzeit seines Bruders in die Schweiz zurückkehrte, nutzte er dies als Gelegenheit seinen Spendenlauf von vor zwanzig Jahren zu wiederholen: Er lief zwölf Stunden lang, um Geld für ein Elektrizitätsprojekt für ländliche Regionen auf dem «Achten Kontinent» zu sammeln. Angespornt von zahlreichen Verwandten rannte er hundert Kilometer weit und trug Spenden in der Höhe von 9000 Schweizer Franken zusammen.

Bereits im Jahr 1996 war er 81 Kilometer weit gelaufen, um Spenden für eine Forschungs- und Entwicklungseinrichtung in Madagaskar zu sammeln. Der Zufall wollte es, dass Joël Maridor 21 Jahre später vom CEAS engagiert wurde, um die Aktivitäten der NGO auf Madagaskar zu koordinieren und zu repräsentieren. Da kam ihm die Idee, seine sportliche Leistung noch einmal zu wiederholen. Er mobilisierte seine FreundInnen und seine Familie und kündigte ein Datum an: Samstag, der 6. Mai.

An jenem Tag durchkämmte er dann trotz strömendem Regen die Pfade des Waldes über der Gemeinde Hauterive (NE) Kilometer für Kilometer in einem beeindruckenden Tempo. Entlang der Rundstrecke von dreizehn Kilometern Länge standen seine FreundInnen in Abständen von zehn Minuten bis zu mehreren Stunden, um ihn zu unterstützen und anzufeuern. Genau um 19 Uhr beendete Joël Maridor schliesslich begleitet von seinem Bruder die erstaunliche Strecke von 97.55 km, was der Entfernung von Neuchâtel und Gland entspricht.

Eine Kombination von fixem Sponsoring und Kilometerspenden ermöglichte es ihm auf diese Weise fast 9000 Franken zu sammeln; eine Leistung, die uns vor ihm, vor seiner Familie und vor seinen Freunden, die ihm zur Seite standen, den Hut ziehen lassen!

Patrick Kohler



Begleitet von seinen Liebsten lief Joël Maridor 97.55 km um Spenden zu sammeln.
(Foto: © Pierre-W. Henry / CEAS)



Das Projekt: Kampf gegen Energiearmut auf dem Land

Das gesammelte Geld wird dabei helfen, Teile der Forschung, der Herstellung und des Aufbaus von Mini-Wasserkraftanlagen für die Produktion von 1kW in Madagaskar zu finanzieren. Die Anlagen sind derzeit in Entwicklung an der Hochschule für Technik und Architektur in Freiburg und werden noch bis Ende dieses Jahres getestet und dann nach Madagaskar gebracht.

Aufgrund von Erfahrungen weiss das CEAS, dass es mit solchen Anlagen möglich sein wird, die Lebensbedingungen auf dem madagassischen Land erheblich zu verbessern. Sie können das Projekt über den Blog von Joël Maridor laufend mitverfolgen: www.joelrefaitlemonde.ch

Im Land der Litschis

Anfang April reiste Janine Rüst, unsere Programmbeauftragte, für eine Beobachtungsmission nach Madagaskar. Unter den zahlreichen Besichtigungszielen befand sich auch das kleine Unternehmen Lycheeland von Sissi Ralay, deren Aufträge für getrocknete Früchte, Gemüse und Gewürze von Monat zu Monat mehr werden.

Lycheeland entstand im Jahr 2015, nachdem Frau Ralay bei unserer Partnerin, der PatMad-Vereinigung, eine Ausbildung im Trocknen von Früchten und Gemüse absolviert hatte. Nach dieser Ausbildung erwarb sie einen Dörrapparat, den sie bald das ganze Jahr hindurch betreiben konnte. In der kleinen Verarbeitungsstätte wurden so natürlich Litschis, aber auch Ananas, Kakis und Gewürze aller Art getrocknet. Dank der Motivation und des Engagements der Unternehmerin häuften sich die Aufträge sehr schnell. Ein Grossteil ihrer Produktion wird heute nach Japan, in die Länder des Indischen Ozeans und sogar bis nach Frankreich exportiert. Aber Madagaskar gehört ebenfalls zu den Abnehmerländern. Tatsächlich nutzt ein bekannter Chocolatier die getrockneten Physalis von Lycheeland für seine schmackhaften Kompositionen. Als Ergebnis dieser Entwicklungen hat Frau Ralay nun einen zweiten Dörrapparat bestellt (zur grossen Freude der HandwerkerInnen der Werkstatt Tsiky, die vom CEAS gegründet wurde). Damit ist sie nun übrigens die erste, die in den

Genuss der neuen verbesserten Generation von Dörrapparaten kommt, die bis zu 15% der Zeit und Energie einsparen.

Mit dieser Investition hofft sie, bald vollständig von ihrem Kleinunternehmen leben zu können. Damit sie ihre ersten Angestellten entlönnen kann, muss sie nämlich einer Nebentätigkeit nachgehen, um am Monatsende über die Runden zu kommen.



Die getrockneten Physalis von Lycheeland werden sogar bis nach Japan verkauft. (Foto: N. Bourquin / CEAS)

Ein weitere erfreuliche Entwicklung, die durch den japanischen Hauptkunden initiiert wurde, ist, dass Frau Ralay Schritte unternommen hat, um den fairen Handel ihrer getrockneten Physalis zertifizieren zu lassen. So positioniert sie sich als Wegbereiterin für eine Branche der Zukunft. Für das CEAS liefert dieser Besuch den Beweis, dass eine kleine Hilfestellung an motivierte EmpfängerInnen sehr erfreuliche Dynamiken auslösen kann.



Der von Frau Ralay neu erworbene Dörrapparat ermöglicht ihr das noch schnellere Trocknen von Früchten, Gemüse und Gewürzen. Sie erhofft sich so, von ihrer selbständigen Tätigkeit leben zu können. (Foto: T. Lehmann / CEAS)

In Gedenken an Pascal de Pury



Am 20. April nahmen wir in tiefer Trauer Abschied von Pascal de Pury, dem früheren Direktor und Freund des CEAS. Pascal de Pury, ein Spezialist in tropischer Landwirtschaft, hat sich unermüdlich für das CEAS engagiert, zuerst als Mitarbeiter, dann als Direktor (1991-1997) und schliesslich als Vorstandsmitglied unserer Vereinigung zur Unterstützung in Genf. In internationaler Zusammenarbeit hat er Fachbücher über die Geflügelzucht und die Verarbeitung tropischer Früchte publiziert. Wengleich das CEAS von anderen gegründet wurde, so wurde der Grundgedanke der NGO spürbar von Pascal de Pury beeinflusst und geformt – der Grundgedanke, der seit Jahren dafür sorgt, dass eine partizipative und respektvolle Annäherung mit afrikanischen Partnerorganisationen, die Pascal so gut gekannt hat, stattfindet: Wir sind ihm so dankbar dafür. Uns bleibt die Erinnerung an eine spannende, passionierte, treue und weise Person, deren Engagement uns allen ein Vorbild ist. Danke Pascal!

Janine Rüst

Augenmerk

Sissi Ralay, madagassische Kleinunternehmerin



Guten Tag, Mein Name ist Sissi Ralay und ich bin Madagassin. Ich möchte Ihnen kurz den Beginn dieses Abenteuers namens Lycheeland erzählen. Sie haben sicherlich schon einmal davon gehört, dass man täglich fünf Portionen Früchte und Gemüse essen sollte. Ich weiss nicht, wie es Ihnen geht, aber für mich war das nicht selbstverständlich.

Fünf Sorten Früchte am Tag zu finden, zu waschen und zu schälen... und dann sollte man sich auch noch von der hochwertigen Qualität überzeugen. Frisch? Natürlich? Genetisch unverändert? Denn im Grunde geht es bei den fünf Früchten am Tag doch hauptsächlich darum, der Gesundheit Sorge zu tragen.

Parallel dazu stelle ich fest, dass wir in Madagaskar über die meisten Obst- und Gemüsesorten verfügen – sowohl aus tropischem als auch aus dem gemässigten Klima. Wir produzieren jedes Jahr eine grosse Palette an Früchten und Gemüse, die – von der Sonne verwöhnt – besonders schmackhaft sind. Aber während der

Hochsaison gedeihen sie in Hülle und Fülle. Und da es sich um natürliche Züchtungen und wilde Sorten handelt, verderben sie natürlich sehr schnell und werden dann einfach weggeworfen. Dabei ist es gerade in einem armen Land eine Schande, Lebensmittel einfach wegzuerwerfen, und zwar nicht einfach irgendwelche Lebensmittel, sondern Früchte und Gemüse, die vielerorts gefragt wären.

Als ich dann die PatMad-Vereinigung kennengelernt habe, die mir eine Ausbildung fürs Trocknen von Obst und Gemüse angeboten hat, habe ich keine Sekunde gezögert und war der festen Überzeugung, meinen Weg gefunden zu haben! Ich habe all meine Ersparnisse, meine Zeit und meine Energie in dieses Projekt investiert. Und nun, nach Phasen des Studiums, der Recherche, der Versuche, des Herantastens, des Scheiterns und des Erfolges ist Lycheeland geboren und zum Wachsen berufen.

Heute bin ich stolz darauf, der Welt eine andere Seite meines Landes präsentieren zu können, indem ich einen grossen Teil

seines Reichtums wiederverwertete: Früchte und Gemüse, Gewürze und lokale Produkte im Allgemeinen. Ich werde nicht müde zu betonen, dass sie köstlich, natürlich und gesund sind, und ich hoffe, dass sie sich in die Ernährungsgewohnheiten eines jeden Einzelnen integrieren und letztlich zur verbesserten Gesundheit der Menschheit beitragen.

Gemäss der Website: lycheeland.com

9. Juni bis 2. Juli 2017
**Image Afrique Festival –
Bilder neu denken**
www.imageafrique.com
Basel/Liestal

19. bis 20. August 2017
Fête la Terre
Evologia - Cernier (NE)

16. September 2017
Festival Alternatiba Léman
Parc des Croupettes, Genf



Shop

Bitte senden Sie mir folgende Produkte gegen Rechnung:	Preise (CHF)	Anzahl	Total
Getrocknete Kaki aus Madagaskar (50g) Neuheit	3.60	_____	_____
Getrocknete Physalis aus Madagaskar (100g) Neuheit	6.40	_____	_____
Getrocknete Bananen aus Madagaskar (50g) Neuheit	2.10	_____	_____
Getrocknete Ananas (50g) Neuheit	4.30	_____	_____
Vier Tüten mit Trockenfrüchten (Kaki, Physalis, Ananas und Bananen)	14.50	_____	_____
Bio-Shea-Bodylotion (250ml)	19.50	_____	_____
Shea-Seife angereichert mit... ___ Zitronengras ___ Datteln ___ Neem ___ roter Tonerde	4.80	_____	_____
Bio-Sheabutter 20g in 5 Düften ___ Vanille ___ Kirsche ___ Tiaré ___ Grüntee ___ Klassisch (Mandel)	7.90	_____	_____
Lieferkosten	9.00		9.00
	TOTAL		_____

Die gesamte Palette unserer Produkte finden Sie auf: www.leshop-equitable.ch
Kontaktieren Sie uns per e-mail an boutique@ceas.ch oder rufen Sie uns auf 032 725 08 36 an

Frau Herr

Name, Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ, Ort: _____

E-mail: _____

Telefon: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____

www.leshop-equitable.ch



Centre Ecologique Albert Schweitzer
Rue des Amandiers 2
CH-2000 Neuchâtel, Suisse

T. +41 (0)32 725 08 36,
F. +41 (0)32 725 15 07

info@ceas.ch
www.facebook.com/ceas.ch
www.ceas.ch

PC: 20-888-7
Coop Bank, IBAN : CH89 0844 0429 7432 9017 2