



Origine  
Diversité  
Territoires

[Faggi Gabriela Marta]  
[AER INTA], [Argentine]  
Forum Origine, Diversité et Territoires  
[Atelier n°3], [Session n°4]



## Expérience associative de production et de valorisation de produits agro-écologiques à base de fruits et légumes à Corzuela. Chaco. L'Argentine.

Le projet a soutenu, entre 2009 et 2019, la diversification de la production agricole afin d'améliorer la sécurité alimentaire des familles de petits exploitants situés à Corzuela, une municipalité du centre-ouest de la province du Chaco, en Argentine. Le projet a travaillé sur trois composantes de la sécurité alimentaire et nutritionnelle : la disponibilité, l'accès et l'utilisation adéquate de la nourriture. Une approche des systèmes agricoles a été adoptée, qui reconnaît les interactions entre les facteurs naturels et socio-économiques et les pratiques agricoles. Le projet a promu un système alimentaire diversifié, basé sur les innovations technologiques agro-écologiques et agro-industrielles, organisationnelles et commerciales. Les cultures ayant une valeur nutritionnelle et une capacité d'adaptation au climat ont été testées dans des champs expérimentaux et introduites dans les champs des agriculteurs par des méthodes participatives. Il convient de souligner la culture du thon, avec ses propriétés antioxydantes, de la vitamine C, de la vitamine A et des caroténoïdes, et de divers légumes, comme la patate douce "Colorado INTA", qui contient plus de carotènes et de vitamine A que les autres variétés, et les légumes à feuilles vertes dont la teneur en vitamine C augmente l'absorption du fer par le corps humain. Toute la production agricole, y compris les élevages d'animaux, a été développée avec des technologies agro-écologiques. Sous les concepts d'économie sociale et d'inclusion des femmes, le projet a soutenu des entreprises qui ont permis la constitution d'organisations, notamment une association dirigée par des femmes responsables d'une usine artisanale agro-industrielle avec une marque commerciale collective et un fonds rotatif à des fins productives. Depuis 10 ans, le travail collectif a permis de mettre en place des systèmes artisanaux d'approvisionnement en eau et de recyclage. 325 personnes à travers 65 familles ont été des bénéficiaires permanents du projet. En outre, 3 000 personnes ont été formées à l'agriculture agro-écologique, à la transformation des aliments et à la nutrition. En 2019, un total de 102,6 tonnes de nourriture a été produit, principalement des fruits et légumes et 46% d'œufs et de viande. Les excédents produits par les familles de petits exploitants, soit 40,1 tonnes de légumes, de fruits frais et transformés, ainsi que 15,9 % de viande bovine, de chèvre, de volaille et d'œufs, ont profité à 7000 consommateurs par an. L'extension de cette expérience a bénéficié à 7 associations civiles et groupes ruraux comptant 350 membres d'autres régions, ainsi qu'à 700 agriculteurs et techniciens.

### Organisateurs



### Co-organisateurs

