



En collaboration avec le mouvement **Slow Food** ([www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)), *Imagine* met en avant un aliment local et de qualité à préserver. Aujourd'hui, le maïs arc-en-ciel, la céréale populaire d'Afrique du Sud.

# Un maïs arc-en-ciel et sud-africain

**E**n Afrique du Sud, le maïs est consommé au quotidien par de très nombreuses familles qui le préparent sous la forme d'un porridge appelé « pap ».

La délicate céréale, introduite au 16<sup>e</sup> siècle par les Portugais, fut rapidement adoptée par les paysans zoulous de la région particulièrement peuplée du KwaZulu-Natal, qui apprécient sa bonne productivité (10 tonnes l'hectare en moyenne, 20 % de mieux que le blé ou le riz) et sa parfaite adaptation au climat doux et pluvieux de l'Afrique australe.

Ensuite, les petits agriculteurs ont progressivement perdu le contrôle de leur aliment de prédilection au profit des industriels qui en firent une grande monoculture intensive.

Au tournant du millénaire, une nouvelle étape était franchie avec l'introduction de variétés génétiquement modifiées. « *L'Afrique du Sud fut le premier pays au monde à autoriser les OGM destinés à l'alimentation humaine, regrette Wisdom Edward agriculteur de la province du Gauteng, non loin de Soweto, la banlieue populaire de Johannesburg. Avec pour conséquence regrettable qu'aujourd'hui plus de 80 % du maïs blanc destiné à l'alimentation humaine et 90 % du maïs jaune pour l'alimentation animale sont génétiquement modifiés.* »

Le développement fulgurant des OGM n'a cessé d'inquiéter les associations de petits paysans. « *On ne pouvait laisser une culture essentielle à notre alimentation et à l'économie villageoise nous échapper. Nous avons donc lancé, il y a trois ans, le projet Rainbow Maize Revival, centré sur la restauration d'une variété rustique, savoureuse et très productive : le maïs arc-en-ciel.* »

## Une croissance rapide

Ce maïs qui doit son nom à la gamme colorée et variée de ses grains, gamme qui va du rouge au violet en passant par l'orange pâle, le jaune, le rose et le blanc crème, se distingue par des épis de taille variable, oscillant entre 15 à 30 centimètres.

Venu de la vallée des mille collines dans le KwaZulu-Natal à l'est du pays, l'arc-en-ciel est maintenant progressivement introduit auprès de petits paysans de toutes les régions. Wisdom Edward, qui entretient 2,5 hectares de terre en agriculture biologique, fut l'un des premiers à le cultiver.

« *Les premières cultures furent délicates à obtenir, se souvient-il, j'ai dû répondre aux importants besoins en eau de l'arc-en-ciel et me familiariser avec son cycle inhabituel de croissance. Mais l'effort valait la peine, car ce maïs arrive très rapidement à maturité, ce qui offre des perspectives de revenus supplémentaires.* »

Pour l'instant, Wisdom Edward réserve sa nouvelle culture à l'autoconsommation et au partage des semences entre agriculteurs. « *Nous sommes en phase test. Chaque paysan qui accepte de planter des graines devient un gardien de la variété et une banque de semences.* »

Les paysans associés au projet s'engagent à travailler en agroécologie, intercalant les plants de maïs avec des haricots qui fertilisent le sol en azote et des courges qui élargissent l'alimentation des familles. « *Notre engagement est cadré par un protocole de production ainsi qu'un manifeste d'intentions par lequel nous nous engageons à offrir aux générations futures une variété adaptée qui répond aux préférences culinaires des communautés locales. Cette variété est notre avenir et notre fierté, puisque l'arc-en-ciel est également l'emblème de la nation sud-africaine.* » —

**Jean-François Pollet**

### En savoir +

Cet automne, cinq mille personnes se sont investies dans la campagne Food for Change (nourriture pour le changement) qui fait le lien entre réchauffement climatique et production alimentaire. En s'engageant à consommer des produits locaux et essentiellement végétaux, ces volontaires ont économisé l'émission de 63 tonnes de CO<sub>2</sub> dans l'atmosphère, soit 175 000 kilomètres parcourus en voiture.

Infos et idées de recettes : [donate.slowfood.com](http://donate.slowfood.com)

Le projet Rainbow Maize Revival vise à restaurer une variété de maïs rustique, savoureuse et très productive : le maïs arc-en-ciel.

