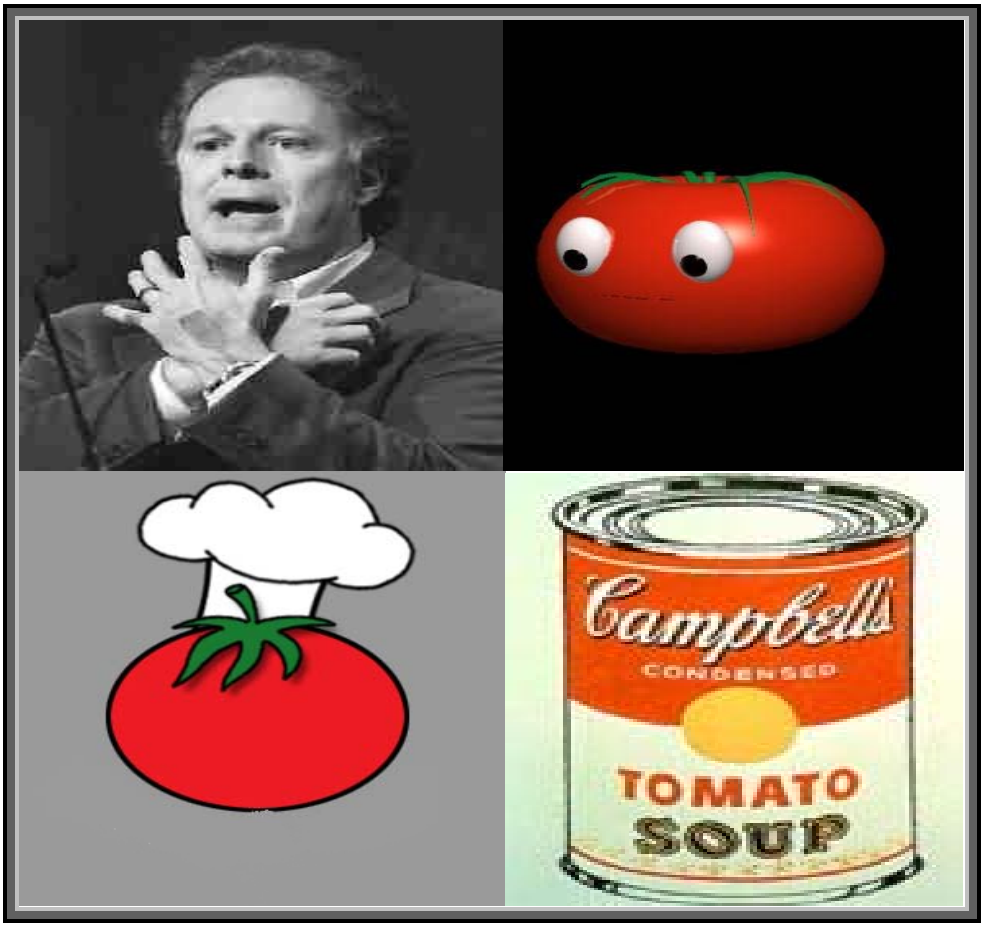


CECI N'EST PAS UNE TOMATE…

Pour changer le monde, il faut d'abord le comprendre

Livre de recettes conscientisant

(Bilan de la campagne *Tomate*)

Table ronde des OVEP de l'Outaouais

Septembre 2004

Table des tomatières

Hors-d'œuvre

*La vie d'une tomate **P.2***

Salades

*Ketchup aux tomates vertes **P.3***
*Cours de jardinage intéressants..... **P.4-5***
*Mange des tomates…mon amour…**P.6***

Entrées

*Chili aux fèves noires **P.7***
*Un voyage de tomates pour revoir notre monde **P.8-11***

Desserts

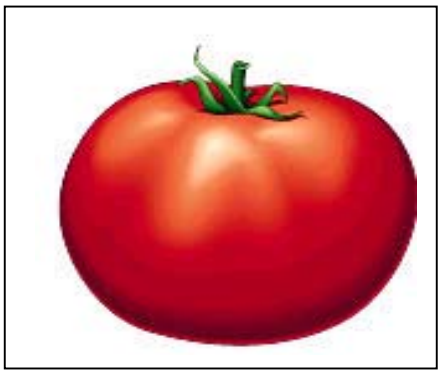
*Ketchup aux fruits..... **P.12***
*Salade de tomates **P.13***
*La tomate du mois **P.14-16***

Boissons

*Relish rouge **P.17***
*« L'affaire est Ketchup »..... **P.18***
*Campagnes parallèles et remerciements..... **P.19***

La vie d'une tomate…

Nom courant : Tomate
Nom latin : *Lycopersicum*
Provenance : Les quatre coins de monde!



Il est difficile de résumer une vie entière en quelques lignes seulement… surtout lorsqu'il s'agit de celle d'une tomate qui est semée, arrosée, récoltée, choisie, empaquetée, transportée, vendue et mangée…

Que savez-vous de toute cette vie et quel lien peut-il y avoir avec la Table ronde des OVEP de l'Outaouais (TROVEPO) ?

La *Table Ronde* a entrepris, en 2003-04, un voyage dans le monde de la tomate. Elle développa alors la campagne: «*Ceci n'est pas une tomate* » pour permettre aux militant-e-s de porter un regard critique vis-à-vis cet aliment commun de tous les jours. La tomate est ainsi devenue une fenêtre qui s'ouvre sur le monde à l'ère de la mondialisation néo-libérale. À travers elle, les groupes membres de la TROVEPO ont tenté de comprendre les changements importants qui s'opèrent dans la société et dans la vie de tous les jours.

Au delà des apparences…

La campagne «*Ceci n'est pas une tomate*» a permis à des centaines de personnes de porter un regard nouveau sur la tomate et de la reconnaître sous ses multiples fonctions, soit comme agente de la mondialisation, fruit de la libéralisation des échanges commerciaux, source de l'exploitation des travailleurs-ses et objet de la monoculture, arrosée de pesticides, d'insecticides, d'engrais chimiques…

Nous espérons que ce livre de recettes conscientisant, notre bilan, vous permettra de prendre connaissance des fruits de cette campagne…

Ketchup aux tomates vertes

(recette proposée par Marie Thérèse Girouard - MTC)

- 7 lbs de tomates vertes
- 5 pommes
- 3 tasses de vinaigre
- ½ tasse de gros sel
- 6 oignons
- 3 tasses de sucre
- 1 c. à table d'épices à marinade

Peler les pommes;
Couper les légumes et les pommes en tranches fines et les déposer dans un contenant de verre ou de stainless;
Ajouter le sel et laisser reposer pendant une nuit;
Égoutter dans un linge pendant deux heures;
Mettre le tout dans une casserole avec le vinaigre, le sucre et les épices (dans un petit linge);
Laisser cuire à feu doux pendant 2½ heures;
Mettre immédiatement dans des bocaux.

Lucie la tomate et Vincent au Centre d'animation familiale (CAF) lors de la conférence de presse du lancement de la campagne sur les tomates.

Cours de jardinage intéressants…
(volet formation)

Les Centres de la petite enfance, les cuisines collectives, les soupes populaires, les banques alimentaires, les clubs d'achat collectif…bref, un grand nombre de groupes communautaires utilisent la tomate dans leur travail quotidien. Mais, est-ce que tous ces groupes comprennent vraiment les enjeux relatifs à une simple tomate ? Savent-ils comment jardiner pour que leurs tomates soient les meilleures qui soient ? C'est dans une perspective d'éducation populaire autonome (ÉPA) que la TROVEPO a élaboré plusieurs formations afin de permettre aux groupes de mieux comprendre leur monde… *Pour changer le monde, il faut tout d'abord le comprendre…!*

Au cœur de chacune des quatre formations offertes, nous avons essayé de répondre aux objectifs suivants :

- Rejoindre les militant-e-s concrètement, leur donnant des éléments de base pour faire une analyse sociale;
- Utiliser une démarche d'ÉPA amusante et accessible qui permet aux militant-e-s de revoir d'un œil nouveau un élément de leur monde environnant, en l'occurrence, la tomate;
- Permettre à des militant-e-s de s'engager dans une forme d'apprentissage qui aboutit par la pose d'un geste concret.

Tomate dévoilée

Une grande question existentielle: la tomate, un fruit ou... un légume? Un biologiste dira que la tomate est un fruit. Pourtant, légalement la tomate est considérée comme un légume. Qui a décidé que la tomate est un légume? Quand? Où? Pourquoi?[1]

Voici une des multiples questions posées lors de la formation *La Tomate dévoilée* qui se veut une session de base en analyse sociale. Faire de l'analyse sociale, c'est poser des questions sur le monde, la société et l'organisation sociale. C'est apprendre à devenir curieux, à vouloir explorer la tomate au-delà de son apparence rouge. C'est être critique, pas dans le sens «d'être négatif», mais bien plus dans le sens d'être ouvert à remettre en question les apparences. Enfin, faire de l'analyse sociale c'est poser des questions critiques dans le sens d'une recherche pour la

[1] La tomate a été définie légalement comme un légume par la Cour suprême des États-Unis en 1887, afin de ne pas être assujettie par les tarifs imposés sur les fruits importés des Antilles en 1883…

justice sociale.

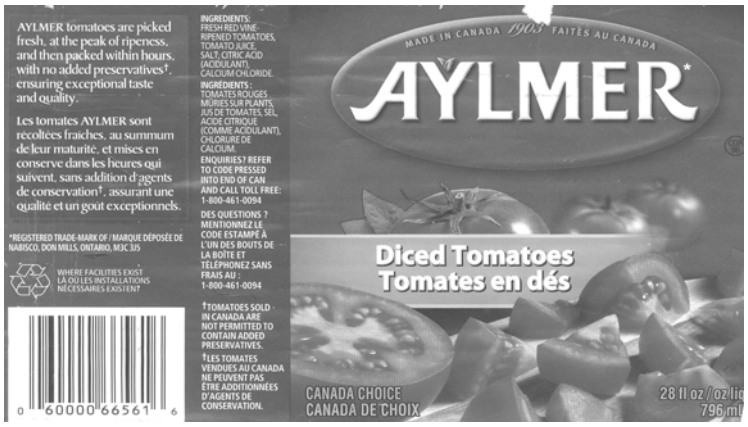
Tomate Académie

Avez-vous déjà écouté l'émission *« Star Académie »*? Vous pouvez l'admettre, nous sommes entre ami-e-s…

Tomate académie s'inspire de cette émission populaire. L'idée de base est de choisir « la bonne tomate » pour faire la salade tomate (dont la recette se retrouve à la page 13 de ce livre). La tomate mexicaine goûte moins et coûte moins. La tomate américaine coûte un peu plus chère, mais elle vient de loin et son transport occasionne des coûts écologiques importantes. La tomate québécoise a un goût supérieur mais elle est très chère. Comment choisir : coût, qualité… Tomate académie est une drôle de formation qui oblige les participant-e-s à choisir. Un vrai jeu néo-libéral où il y a un gagnant… et des perdants!

Tomate étiquetée

Avez-vous déjà pris le temps pour lire les étiquettes d'une boite de conserve? D'en comparer l'un à l'autre? De noter des questions qui en découlent et d'appeler au numéro « 1-800 » pour trouver des réponses? Que se passe-t-il si vous demandez au préposé de service au numéro 1-800 « Monsieur, pouvez-vous me garantir que les tomates d'une sauce *Classico* ne sont pas des organismes génétiquement modifiés (OGM) ? »



La session sur les étiquettes a été un des plus beaux succès de la campagne *Ceci n'est pas une tomate*.

Ketchup ZLÉA

Cette formation, qui explore la tomate au régime du libre-échange, s'est jumelée à la Consulta populaire sur la Zone de libre échange des Amériques (ZLÉA) qui était une campagne provinciale, organisée en 2003 par la TROVEPO, Développement et Paix et le Conseil central de la CSN dans l'Outaouais, visant à permettre à la population de s'exprimer sur le projet d'une zone du libre-échange des Amériques.

Mange des tomates…mon amour

Les paroles de la chanson thème de la formation «Tomate Académie» furent trouvées sur Internet et adaptées par Carole Normand, alors que l'air de la chanson fut empruntée de la chanson thème de Star Académie.

Mange des tomates mon amour,
Mange des tomates, mange des tomates nuit et jour
Ça donne bonne mine, pleins de vitamines,
Vitamines A, B et C

Les Gatinois et Gatinoises ont délaissé
Les bonnes patates pour la tomate, c'est prouvé,
Même les enfants, aiment en manger
De temps en temps

La tomate Savoura,
La tomate del Campo,
La tomate Heinz
Sont finalistes
C'est assez
La tomate est un fruit
La tomate, un légume
Le temps de choisir est arrivé

On dit même qu'à Gatineau, on fait de la sauce,
De la bonne sauce à spaghetti, qu'on a appris, de mère en fille, à cuisiner, dans les familles
Mais les meilleures sont quand même
Celles qui se retrouvent à la T.V.
Au show de star académie, et aujourd'hui,
On votera pour une des trois.

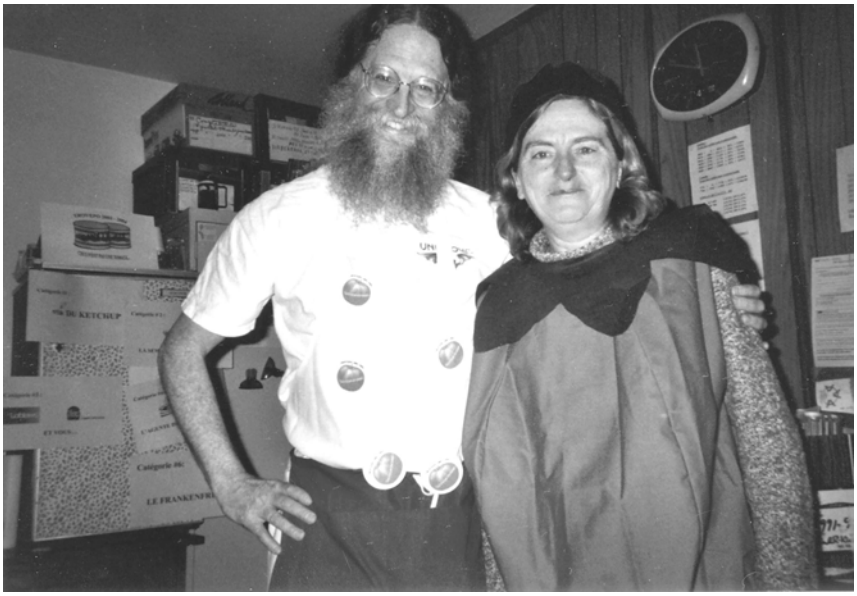
Chili aux fèves noires

(recette proposée par Pauline Leduc - Développement et Paix)

(4 portions)

- 1 c. à soupe d'huile végétale
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon haché
- 1 grosse carotte en dés
- 1 poivron jalapeno haché
- 3 grosses tomates (ou une boîte) en petits morceaux
- 2 boîtes de fèves noires rincées et écoulées
- 1 c. à soupe de chili en poudre
- 1 c. à thé de cumin
- 1 c. à thé de romarin
- 1 c. à thé de sel

Chauffer l'huile et faire revenir l'ail, les oignons, les carottes et les poivrons en remuant pendant environ 5 minutes;
Ajouter les tomates, les fèves, le chili, le cumin, le romarin et le sel et amener à ébullition;
Réduire le feu et laisser mijoter, sans couvercle, pendant 20 minutes.



Ginette habillée en tomate avec Vincent habillé en épicier – un beau souvenir de notre passage au Regroupement de défense des assistés sociaux (RDAS) de Mont-Laurier

Un voyage de tomate pour revoir notre monde

(volet conscientisation)

1. Sur la concentration de l'industrie alimentaire québécoise…

Nous commençons notre voyage chez *Provigo* de la rue Maloney, Gatineau : une publicité nous annonce que les tomates fraîches sont en vente ! Elles le sont également chez *Maxi*, boul. St-Joseph : y-a-t-il un lien entre les deux magasins ? Peu importe, ni l'un ni l'autre fait de la livraison et nous sommes à pied - *Provigo* est le plus proche.

Durant le voyage, nous avons réalisé, qu'au Québec, malgré l'apparence de la diversité, trois grosses compagnies (Loblaws, Métro, IGA) accaparent plus de 80% du marché alimentaire total…

2. Sur l'organisation du territoire agricole…

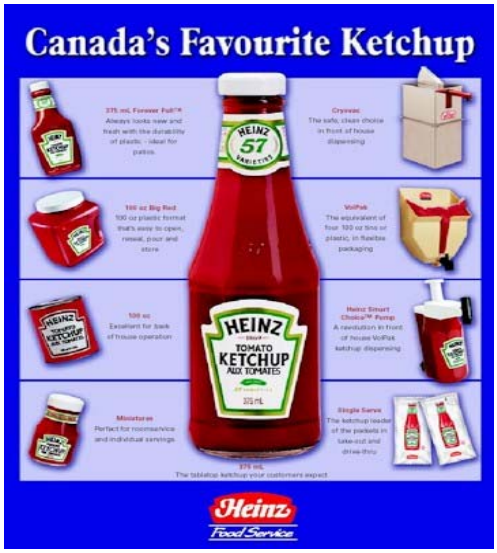
Nous avons acheté la tomate chez Provigo, mais elle ne pousse pas au magasin. Vérification faite, elle vient du Mexique. Plus précisément, elle vient d'une terre acquise par la firme américaine du Joyeux Géant Vert qui œuvre en partenariat avec une corporation de développement mexicaine. Autrefois, les fermiers mexicains exploitaient collectivement cette terre par le biais de coopératives agricoles appartenant à la communauté. Les politiques d'ajustements structurels des années quatre-vingt ont ouvert l'agriculture mexicaine à des investissements privés d'envergure, ce qui a chassé les petits propriétaires terriens de leur terre. Au Canada, un phénomène semblable se passe alors que la ferme familiale disparaît et est remplacée par les méga fermes industrielles…

3. Sur les pesticides et les compagnies qui en produisent…

MONSANTO imagine™

Afin de préparer le sol à la culture et à l'exportation de masse de la tomate, il a d'abord fallu fumiger la terre au bromure de méthylène, un produit chimique qui contribue à réduire la couche d'ozone. *Monsanto Corp.* est un gros producteur de pesticides utilisés dans la fumigation et l'un des pollueurs majeurs dans les Amériques. Les pesticides sont de plus en plus nombreux et sont dangereux pour les producteurs, les cultivateurs et les consommateurs de même que pour l'environnement. De plus, l'utilisation de ces produits entraînent des conséquences au niveau des produits; plusieurs variétés de tomates ont disparues alors que d'autres naissent de la combinaison de divers gènes dont on ignore les conséquences à long terme.

4. Sur la modification génétique et les propriétaires de la biotechnologie…
Une tomate ne pousse pas dans un arbre : elle vient d'une semence qui risque de plus en plus d'être modifiée génétiquement par l'industrie de la biotechnologie. Justement, *Monsanto* est une compagnie très active dans la biotechnologie, travaillant présentement à développer une semence de tomate dont la structure génétique comprendrait un insecticide. Plutôt que de mettre un produit chimique sur la plante, *Monsanto* veut l'introduire dans sa structure génétique !



5. Sur la compagnie Heinz et le brevetage…
En attendant la mise au point de la technologie OGM, la semence de notre tomate est un hybride breveté par la *Heinzseed*, à qui elle appartient. Compagnie dont le siège social est à Pittsburgh, la *Heinzseed* a mis au point cette tomate hybride à partir d'une lignée mexicaine.
La *Heinzseed* appartient à 100 % à la compagnie Heinz. D'ailleurs Heinz vise tellement le contrôle du marché « du champs jusqu'à l'assiette » qu'elle a créé sa propre compagnie de semence. Comme bien d'autres entreprises transnationales, Heinz travaille à obtenir une protection plus longue et plus efficace des brevets portant sur des variétés de plantes comme la tomate. Le contrôle des semences est un enjeu majeur dans les négociations à l'Organisation mondiale du commerce (OMC) et à la ZLÉA.

6. Sur le travail et la tomate…
Retournons au Mexique. Une ouvrière qui sème ou qui récolte la tomate gagne 3,50 $ canadiens par jour. Elle ne reçoit aucune forme de protection contre les pesticides : ni gant, ni masque, ni consigne de sécurité. Elle n'a pas accès aux soins de santé. On estime à 3 millions le nombre d'ouvriers-ières mexicains-es agricoles qui sont empoisonnés-es à tous les ans en travaillant dans les champs… Une ouvrière agricole (qui cultive des tomates) aux États-Unis est probablement mexicaine également, car ce sont surtout des migrantes (pas des immigrantes) qui travaillent dans cette industrie : elles gagnent de 5 $ à 6 $ de l'heure. Leurs conditions de travail sont épouvantables. Au Canada c'est aussi des travailleurs migrants (en l'occurrence des mexicains) qui cueillent les tomates, et ce, principalement en Ontario. Ils gagnent un peu plus que le salaire minimum - allant de 7 $ à 9 $ de l'heure - mais ils travaillent jusqu'à 6,5 jours par semaine, 10 heures par jour, pendant 8 mois… Les travailleurs migrants, à cause des exigences du programme de parrainage canadien, travaillent même lorsqu'ils sont malades et/ou blessés. Pas syndiqués, ils ne connaissent pas leurs droits.

7. Sur la tomate comme un produit à exporter…

Au Mexique, la majorité des tomates sont destinées à l'exportation. Les politiques d'ajustements structurels préconisent l'exportation de la tomate afin d'attirer les devises étrangères. Le problème, c'est que la population mexicaine ne produit plus sa propre nourriture et qu'elle n'a pas les moyens d'acheter ces tomates avec les maigres salaires qu'elle gagne. C'est l'engrenage malheureuse du cercle vicieux de la théorie néo-libérale qui entre en jeu. On tente de promouvoir le commerce extérieur, mais on oublie de spécifier que les marchés internationaux appartiennent généralement à des firmes multinationales, qui elles, vont là où la main-d'œuvre est la moins coûteuse. Ainsi, les petits-tes travailleurs-euses n'ont pas les moyens de subvenir adéquatement à leurs besoins, mais n'ont pas d'autres choix que de continuer à travailler pour des conditions lamentables…et ce dans le but de pouvoir consommer des aliments vendus par des entreprises étrangères.

8. Sur l'industrie du camionnage…

Les tomates sont destinées à l'exportation : 22 % des tomates importées au Canada proviennent du Mexique; 74 % viennent des États-Unis. Elles nous arrivent par camion. L'espérance de vie d'une tomate, du champs à la consommation, est de 4,7 jours - certaines tentatives de modification génétique visent à accroître sa résistance au froid et sa durabilité. Une amélioration qui faciliterait son transport…

Peu importe, suite à la déréglementation de l'industrie du camionnage grâce aux ententes du libre-échange, au seul poste frontalier de Nogales, entre l'Arizona et le Mexique, il passe entre 490 à 675 camions par jour, remplis chacun de 50,000 livres de tomates. À titre d'exemple, le *National Grocers*, une compagnie canadienne, fait remplir à Nogales, 3 camions pleins de tomates destinées à l'Ontario et au Québec, et ce à tous les jours; de même, Loblaws, une autre compagnie canadienne, 3 camions pleins de tomates pour l'Ontario et le Québec, à tous les jours…

9. Sur l'industrie de la transformation de tomates…

La transformation des aliments, comme de nombreux autres genres de production industrielle intensive en main-d'œuvre, se déplace vers les zones franches comme les *maquiladoras* au Mexique, en Amérique centrale et dans certains États sud américains. Les accords de libre-échange tels que l'ALENA ont permis aux entreprises transnationales d'installer leurs usines dans les endroits où la main-d'œuvre coûte le moins cher et où les normes de salubrité et de sécurité sont minimales. Elles peuvent alors

expédier leurs produits librement à la grandeur de la région de libre échange. L'industrie canadienne de la transformation alimentaire a été durement touchée par les ententes du libre-échange. Dans les années 60, plus de cent compagnies canadiennes ont empaqueté des tomates; aujourd'hui, il y a moins de 50 lieux d'empaquetage au pays dont la vaste majorité appartient à trois compagnies (H.J. Heinz, Campbell Soup, et Hunt) américaines.

10. Sur l'émergence de l'industrie des tomates de serre…

Il y a une industrie de la tomate au Canada et au Québec, et ce, malgré que nous sommes un pays nordique, avec une saison propice à la culture de la tomate qui soit très courte ! De plus, depuis l'entrée en vigueur des ententes de libre-échange, cette industrie est en pleine transition. Si la production des tomates de champs est limitée par le climat, tel n'est pas le cas des tomates de serre. Les tomates de serre sont en pleine expansion au Canada, au Québec… et dans l'Outaouais ! Cette industrie est en croissance exponentielle : 20 % par année depuis 1995, ce qui explique que 43 % des tomates fraîches consommées aux États-Unis proviennent du Canada. Les « experts » nous prédisent que d'ici une décennie, plus de 50 % de nos légumes frais seront produits dans des serres. Fait cocasse : la production des tomates de serres est aussi en pleine expansion…au Mexique !

11. Sur la tomate et les ententes du libre-échange…

Que la tomate provienne d'une terre mexicaine appartenant au *Géant Vert* ou d'une serre canadienne appartenant à un organisme communautaire de Buckingham, à un moment donné il nous arrive tous d'aller manger dans un restaurant à Gatineau ou à Montréal et de commander une délicieuse salade de tomates. La serveuse qui la sert, ou la cuisinière qui la prépare, travaillaient peut-être auparavant dans une usine de transformation des aliments qui a fermé ses portes et déménagé sa production au Mexique. Les travailleurs du Canada et des États-Unis perdent leur emploi parce qu'ils sont incapables de concurrencer les salaires de misère qui sont maintenus en bas du niveau réel de productivité des travailleurs mexicains.

12. Sur la tomate au féminin…

Tout comme la caissière syndiquée chez *Provigo* qui nous a vendu notre tomate d'origine, la serveuse de restaurant travaille maintenant à temps partiel, à bas salaire, et sans avantages sociaux. Comme ses vis-à-vis mexicains, comme la caissière chez *Provigo*, lorsqu'on travaille au salaire minimum, on n'a pas non plus les moyens de commander sa nourriture dans un restaurant. Et, ce n'est pas une coïncidence que la serveuse, la cuisinière, la caissière soient des femmes. Les femmes sont parmi les personnes les plus touchées par la restructuration complète de notre économie provoquée par la mondialisation du néo-libéralisme.

Ketchup aux fruits

(recette proposée par la Manne du jour)

- 15 tomates
- 6 pêches
- 6 poires
- 6 pommes
- 6 oignons moyens
- ½ pied de céleri
- 2 piments verts
- 4 tasses de sucre
- 2½ tasse de vinaigre
- 3 c. à thé de sel
- ½ tasse d'épices à marinade

Cuire au four à 350 F., non couvert, sur la grille la plus basse pendant 1½ h. à 2 heures.

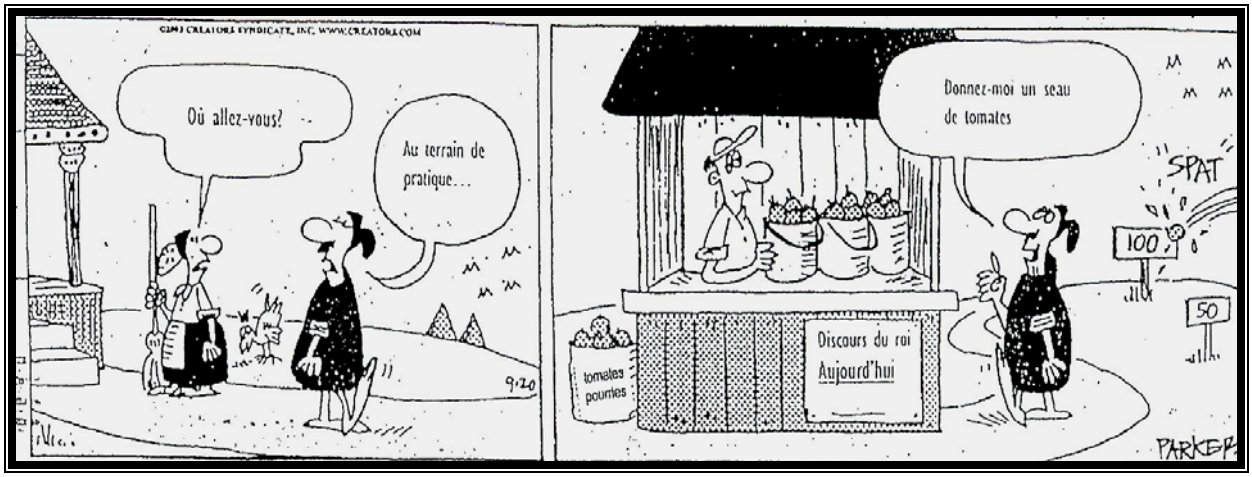
Pauline, Jean-Pierre et Ginette : trois cobayes de la toute première session de formation lors d'une assemblée générale de la TROVEPO

Salade de tomates

(recette ayant servie de point de départ à l'activité: «Tomate Académie»)

- 1 Kg de tomates (12 tomates)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 gousses d'ail
- Persil

Couper les tomates en dés ;
Ajouter les liquides ;
Pressez l'ail et servir ;
(Ne pas laisser refroidir avant de servir)



La Tomate du mois

(volet mobilisation)

L'automne et l'hiver 2004 furent particulièrement redoutables pour les personnes impliquées dans la lutte pour la justice sociale dans l'Outaouais. Un nouveau

gouvernement provincial, sous la direction de Jean Charest, s'est montré très adroit pour sabrer tout azimut dans les acquis sociaux des Québécois et Québécoises : les garderies de 5$ remplacées par les garderies à 7$, les coupures insensées auprès des personnes assistées sociales, le remaniement à la baisse dans les normes du travail, l'ouverture de la clause 45 pour permettre la sous-traitance des services publics…

De l'autre côté de la rivière, la joute électorale s'est jouée principalement entre deux parties : un qui vise les mêmes objectifs que notre voisin américain alors que l'autre s'implose à la suite du scandale des commandites…

Par dessus tout, il y a de plus en plus de pouvoir qui tombe entre les mains d'organismes internationaux non-élus et non-imputables aux populations nationales et qui poursuivent la mise en œuvre de la mondialisation du néo-libéralisme…

Une chance que la récolte 2003 a été bonne! Une chance que les tomates étaient grandes et juteuses! Une chance, car ce n'était pas les cibles qui manquaient!

À l'occasion de la campagne *Ceci n'est pas une tomate,* et afin de permettre à ses groupes membres de s'engager dans un suivi actif de l'actualité, le Comité exécutif de la TROVEPO a créé un nouveaux prix mensuel de déshonneur. Appelé la *Tomate du mois*, il était octroyé à tous les mois à une personne, organisme ou initiative qui contribue à l'affaiblissement du tissu social du Québec. À l'affût de l'actualité, le prix vise à dénoncer, sur un ton parfois humoristique, parfois très sérieux, les gestes de personnes, de corporations, de gouvernements ou d'organises qui s'attaquent à notre filet de sécurité sociale, à nos institutions ou services publics ou à nos programmes sociaux. Les cibles de la *Tomate du mois* furent médiatisés, la TROVEPO envoyant un court texte descriptif détaillant les motifs de son choix aux médias…

Cibles atteintes

En tout, cinq prix ont été octroyés officiellement dans le cadre de notre campagne, deux autres étant retirés au dernier moment à cause des changements dans l'actualité. Dans l'ordre d'attribution les cibles sont :

- Le projet de réingénierie du gouvernement Charest (octobre 2003)

Des tomates pour le gouvernement Charest

Charles Thériault
ctheriault@ledroit.com

Des tomates pour la GRC

Le Droit

La Gendarmerie royale du Canada (GRC) et le Service canadien du renseignement et de sécurité (SCRS) méritent le prix de la « tomate du mois » décerné par la Table ronde des organismes volontaires d'éducation populaire (OVEP) de l'Outaouais.

Elle a décerné la «tomate du mois» aux deux agences fédérales pour leur comportement dans l'affaire Maher Arar. Ce prix de déshonneur a pour but de dénoncer les excès de la mondialisation et du néolibéralisme.

Selon le groupe, la GRC et le SCRS méritent ce prix pour les pouvoirs énormes qu'ils détiennent depuis le début de la guerre au terrorisme par le gouvernement américain.

«L'affaire Arar révèle comment est mince la ligne entre un état démocratique et un état policier», a déclaré le responsable de l'organisme, Vincent Greason.

déclaré M. Greason.

- Les ministres Graham et Easter pour le refus d'une enquête publique dans l'affaire Arar (novembre 2003)

- Le bâillon imposé le 17 décembre 2003 par le gouvernement Libéral (décembre 2003)

- L'Hydro-Québec pour la décision de construire une centrale thermique polluante au Suroît et de faire augmenter une deuxième fois en peu de temps le tarif d'électricité (janvier 2004)

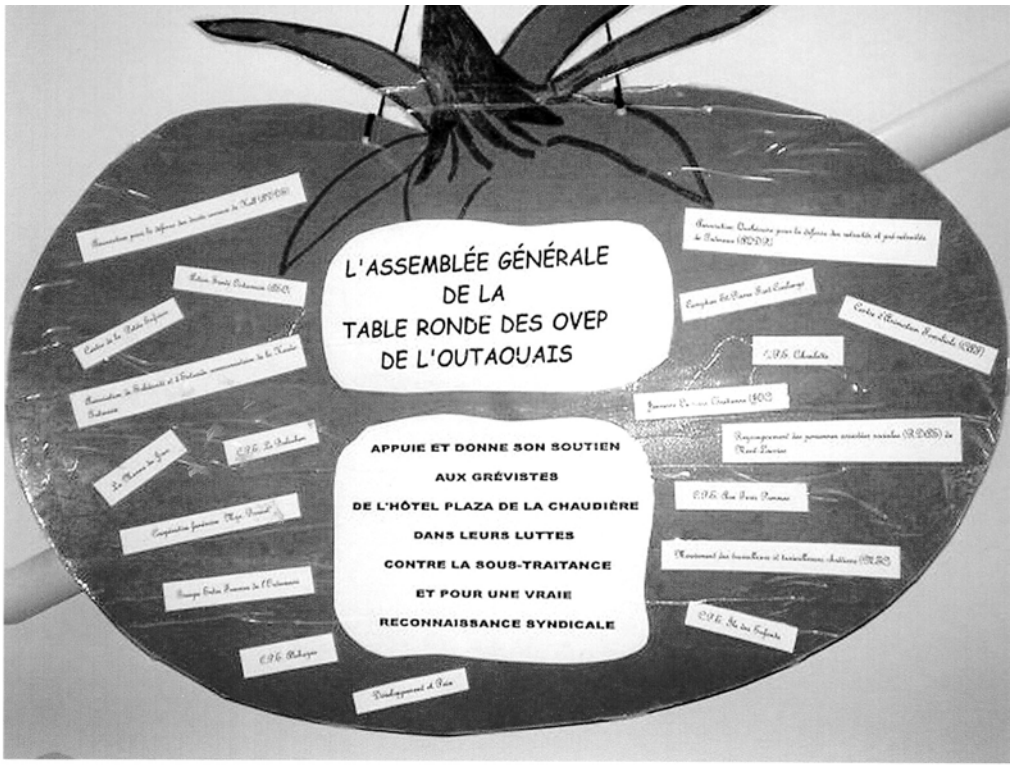
- Le caucus régional des députés provinciaux, et en particulier le ministre régional Benoît Pelletier, pour leurs différentes stratégies visant à éviter d'écouter les revendications de la population (février 2004)

Tomasita

Le bilan de l'activité la *Tomate du mois* ne peut pas passer sous silence le succès populaire et médiatique de ce qui est devenu le symbole par excellence de la campagne : Tomasita la tomate.

En effet, de septembre 2003 à mars 2004, la TROVEPO a vendu plus de 1,300 petites tomates en caoutchouc à des participant-es de session, à des ami-e-s, à des syndicats, à des militant-e-s… . Outre dans l'Outaouais, ces tomates se sont promenées en Estrie, à Montréal, en Montérégie, en Mauricie… Lors des manifestations partout au Québec, les petites tomates ont mis la police sur leur garde, et ce tout au long de l'année…

Solidarité



Les groupes membres de la TROVEPO ont appuyé les travailleurs de l'Hôtel Plaza de la Chaudière. La grève s'est déroulée pendant plusieurs mois.

Relish rouge

(recette proposée par Marie Thérèse Girouard - MTC)

(Délicieux avec les hamburgers)

- 12 gros concombres
- 2 piments verts
- 6 gros oignons
- 2 piments rouges
- 1 tasse de gros sel
- 6 tasses de vinaigre
- 4 tasses de sucre blanc
- 1 c. à thé de moutarde sèche
- 1½ c. à thé de tumeric
- 2 c. à thé de graines de céleri
- 15 onzes de pâte de tomate
- 1 bouteille de 10 onzes de sauce de chili

Passer les légumes (concombres, piments, oignons) au hachoir sans les peler (excepté les oignons bien sûr);
Mettre le tout dans un contenant de verre ou de stainless;
Ajouter le sel et laisser saler pendant 2 heures;
Égoutter 3 heures dans un linge;
Mettre dans une grande casserole et ajouter le vinaigre, le sucre blanc, la moutarde sèche, le tumeric et les graines de céleri;
Cuire 1 heure et 5 minutes avant la fin de la cuisson ajouter la pâte de tomate et la sauce chili.

« L'affaire est Ketchup »

Cette année fut un véritable succès pour ce qui est de l'objectif de conscientisation des groupes face aux conséquences de la mondialisation….

La campagne sur la tomate s'est voulue un moyen concret pour :

- remettre à l'ordre du jour les pratiques d'ÉPA;
- Remettre à l'ordre du jour l'importance de l'analyse sociale (comprendre le monde);
- Aborder les enjeux de la mondialisation de façon concrète et accessible;
- Redonner une visibilité à la TROVEPO par une campagne qui s'étend sur du moyen terme;
- Développer des solidarités avec d'autres mouvements : environnement, syndicats, etc.;
- Mener des actions de mobilisations vis-à-vis des politiques néo-libérales;
- S'amuser, redécouvrir le sens de la fête…

Campagnes parallèles

La TROVEPO fait partie du Mouvement d'éducation populaire et d'action communautaire du Québec (MÉPACQ), un regroupement national organisé régionalement. La TROVEP de la Montérégie et le Regroupement des organismes d'ÉPA de la Mauricie (ROM), deux autres membres du MEPACQ, ont trouvé le lien entre les tomates et la mondialisation une idée intéressante et ont organisé, à leur façon, des campagnes parallèles …

Remerciements

- À la *Coalition œcuménique pour la justice économique* dont la trousse sur l'intégration économique nous a inspiré dans la rédaction de notre texte sur la découverte du monde;
- À l'épicerie Pilon (Masham) où nous avons acheté plus de 1000 tomates en caoutchouc et qui nous a prêté deux tabliers d'épicier pour nos formations;
- Lise Jolicoeur qui nous a fabriqué la costume de «tomate» ;
- Jean Villeneuve qui a dessiné le «casse-tête à Charest» en forme de tomate;
- Julie Perrault de Développement et Paix, information de la campagne sur le brevetage des semences (2001-03);
- Deborah Barndt, *Tangled Routes,* Women, Work, and Globalization on the Tomato Trail, Toronto: Garamond Press, 2002. Un formidable livre découvert en cours de projet;
- Josée Harnois et Michel Gagnon, permanents des Tables régionales en Montérégie et à Trois-Rivières.