

M. D.

078 803 04 84.

Vente directe le samedi  
matin au marché  
à la rue de Bourg à  
Lausanne et le vendredi  
à Pully (VD),  
de 10 h à 13 h et de  
18 h à 19 h.

[www.wadco.ch](http://www.wadco.ch)



croquantes décorées avec pain d'épice, une sardine de France, un yaourt, un biscuit, un  
fromage blanc, un plat exotique salé ou sucré. On la déguste également en jus,  
concentré ou confiture. En version cosmétique, elle affirme sa présence dans des  
lotions pour le bain et des shampoings pour  
cheveux teints.

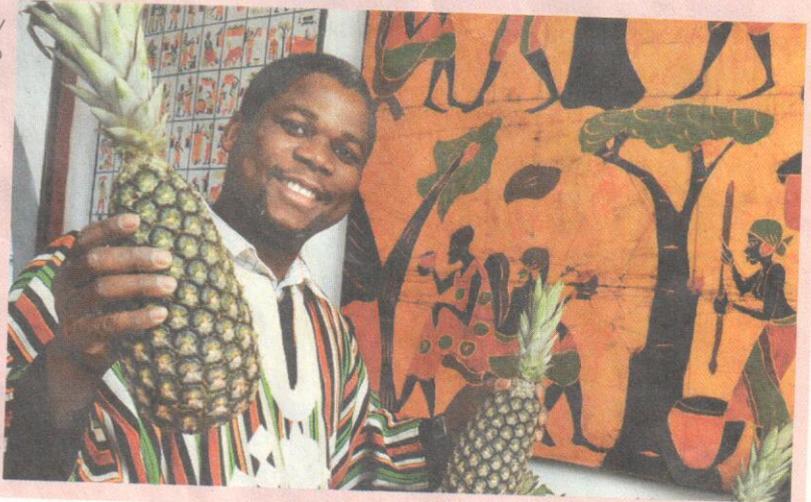
M. D.

## Sugar loaf: Bio, suave et équitable

Au flanc des collines douces du Ghana central, il faut deux ans à la plante pour faire son fruit. Conique façon pain de sucre, chair  
blanche presque translucide, épiderme écaillé vert émeraude à maturité optimale, il est juteux, sucré, tendre même à cœur. **Patrick**

**Deegbe** (photo Jean-Claude Curchod), ingé-  
nieur agronome qui a jeté l'ancre en Suisse il y  
a une dizaine d'années, l'importe et le distribue  
à raison d'une centaine de tonnes par an.

Il y a huit ans, pour lutter contre la  
paupérisation des communautés rurales et leur  
dépendance face au négoce international, le  
jovial Ghanéen a fondé le WAD (Weija Agricul-  
tural Development), une coopérative forte d'une  
cinquantaine de petits producteurs de sugar  
loaf (appelé aussi ananas vert), certifiée bio.  
Cultivé sans engrais ni pesticides sur de petites  
parcelles, récolté «en corbeilles sur la tête»  
faute de mécanisation, l'ananas vert équitable  
de Patrick Deegbe n'en est que plus savoureux!



M. D.

Portrait Daniel Santosci!

15

**V viande de veau**  
Le veau blanc vire au rouge.  
Les producteurs s'inquiètent  
de leur avenir



Terre



Bourses

Terrairs & Mar