

## Fiche filière / pour une économie équitable et solidaire

Scop Andines, 6 rue Arnold Géraux, F - 93450 L'ILE SAINT DENIS.

Tel: 01 48 20 48 60. [andines@nnx.com](mailto:andines@nnx.com) / [www.andines.com](http://www.andines.com)

Code produit : RFS01

Date: Mai 2010

**Résumé :** Champignons séchés (bolets) issus de l'agriculture biologique produit par la Coopérative FGJS (Équateur) et distribué par la Scop Andines (France).

**Produit:** CHAMPIGNONS séchés (bolets) issus de l'agriculture biologique (Coopérative FGJS).

- **Caractéristiques:** 100% champignon naturel

Bolets jaunes séchés issus de l'agriculture biologique. Produit riche en protéines minérales et pauvre en calories et matières grasses. Totalement écologique, libre de tout produit chimique, additif ou conservateurs artificiels nocifs pour la santé.

- **Qualité du produit:** Certificat pour les produits conformes au mode de production biologique.

La culture des champignons se fait de manière entièrement naturelle, sans aucun additif et dans les meilleures conditions hygiéniques. Depuis , toute la production de la fondation est certifiée biologique par l'Institut allemand BCS Oko-Garantie Gmbh / Control System Peter Grosch (Cimbernstrasse 21 – 90402 Nürnberg – Allemagne). Cette certification est reconnue en France par ECOCERT et le ministère de l'Agriculture.

Un appui technique est fourni par Rantinpak (autre organisation de commercialisation) et des inspections régulières permettent de proroger chaque année cette certification agréée en Europe.

- **Histoire et culture:** En 1976, Patricia Sanchez réunit les jeunes de Salinas dans l'objectifs d'une part de créer des liens entre eux et d'autre part de créer des viviers d'emplois pour les nouvelles générations (première boulangerie, confitures, pisciculture, champignons,...). Avec le temps, certaines activités se consolidèrent et d'autres prirent forme. En 1985, les membres du Groupe Juvénile commencèrent à ramasser et à vendre les champignons qu'ils laissaient sécher à l'air libre, mais ils n'étaient pas de bonne qualité. En 1990, la première sécheuse à essence fut installée. En 1992, ils réalisèrent les premiers tests avec des champignons confits puis acquérirent une seconde sécheuse en 1994 qui assurait une meilleure qualité au produit. Les années passant, les jeunes fondateurs, qui avaient donné une telle impulsion à leur projet qu'ils devaient l'officialiser, décidèrent de renoncer à la propriété des biens accumulés au profit d'une fondations en faveur de la jeunesse, celle qu'ils créèrent en 1995. En 1997, avec l'aide de la OED (Valerio Magrinni) des fours modulaires furent implantés, plus tard installés dans différentes communautés voisines. Au cours de l'année 1998, ils réussirent à introduire le produit au sein de la chaîne de supermarchés Supermaxi et purent ainsi réaliser les premières ventes sur le marché local. D'un autre côté, une demande existait aussi sur les marchés extérieurs, c'est pourquoi, ils exportent maintenant le produit en Europe et aux États unis.

- **Utilisation du/des produits:** Grâce à sa valeur nutritive élevée, on peut assimiler les champignons à de la viande végétale dont le contenu nutritif est semblable a la majorité de celui des légumes secs, surtout après la cuisson, puisque l'évaporation de l'eau permet une meilleure concentration des éléments nutritifs.

## **Production:**

- **Pays de production** : Équateur.
- **Type d'activité**: Agriculture biologique .
- **Région de production**: Salinas de Guaranda.
- **Nom de la structure productrice de la principale matière première**: Fundacion Grupo Juvenil Salinas (FGJS)
- **Type de structure (entreprise, coopérative, association, famille, informelle)**: Coopérative.



- **Date de création**: 1995
- **Adresse**: Secadora de Hongos, Guaranda (contacter la Scop Andines).
- **Contact téléphonique** : (contacter la Scop Andines).
- **Adresse internet** : aucune
- **Site internet (éventuel)** : aucun
- **Nombre de personnes**: 320
- **Implication sociale** : formation de la population en agobiologie et en autogestion intégrale des activités, entraide communautaire.
- **Salaire mensuel minimum officiel du pays**: 200 USD
- **Revenu mensuel minimum décent en zone rurale, évalué par les producteurs, les organisations syndicales et populaires de la région**: 290 USD
  
- **Implication quant à l'environnement** : Cueillette et agriculture biologique
- **Surface de production** :
- **Processus de production**: Les conditions naturelles favorables ainsi que le développement, depuis une trentaine d'années, de programmes de reforestation ont permis l'éclosion d'un champignon comestible né de l'ombre d'une plante conifère (pinus radiata) et de l'humidité ambiante. Les champignons sont donc récoltés dans les bois faisant partie de programme de reforestation situé dans les zones en altitude de Salinas. Les infrastructures (productions et magasinage) ne servent qu'à la déshydratation des champignons. La période de production s'étale de novembre à juin. Les champignons séchés sont le fruit d'un processus de déshydratation qui passe par une machine qui permet d'en descendre l'humidité à hauteur de 9% et de réduire l'impact de l'eau restante. Ce procédé évite le développement de micro-organismes.  
Ces produits sont transportés à Quito dans les entrepôts de RANTINPAK (organisation commerciale populaire, dont le gérant est partenaire d'Andines depuis 1996).
- **Volume annuel de production**: 12 tonnes.
- **Début de coopération avec Andines**: 2001
- **Dernière visite d'Andines sur place**: Octobre 2009
- **Dernière visite de Rantinpak en France** : Nov 2009

## **Transformation :**

- **Conditionnement** : Sur place (Ensachage en Équateur) : Sachet plastique de 100gr.
- **Délai d'utilisation en toute sécurité**: 18 mois
- **Pays et région de transformation**: Équateur
- **Nom de la structure transformatrice** : Secadora de hongos et Rantinpak
- **Type de structure (entreprise, coopérative, association, famille, informelle)**: Association de travailleurs
- **Date de création**: 2001
- **Adresse**: (contacter la Scop Andines).
- **Contact téléphonique (et éventuel Internet)**: (contacter la Scop Andines).
- **Nombre de personnes**: 18
- **Surface de production** : 100 m2
- **Processus de transformation**: séchage, ensachage et étiquetage en Équateur.

**Commercialisation** (%): Locale 10%, nationale 50% et internationale 40%.  
Voir tableau de décomposition de la filière et des prix.

**Documents : Oui**

**Analyses et certifications : Oui**

**Photos, films : Photos**

**Validation de l'évaluation en aval (importation/distribution):** Coop Andines, Minga.  
**Validation de l'évaluation en amont (production/exportation):**

**La coopérative ANDINES est membre de l'Association MINGA, applique son Cahier des charges ([www.minga.net](http://www.minga.net)) et les filières sont soumises à son Système de garantie et d'amélioration participatif (SGAP):**

- 1. Information et débat pour une économie durable et équitable.**
- 2. Organisation, autonomie et autogestion.**
- 3. Réduction des inégalités et solidarité.**
- 4. Une production et des échanges respectueux de la nature.**
- 5. Une production au service des hommes.**
- 6. Des échanges équitables**
- 7. Transparence, évaluation et garantie.**

# Annexe :

Salinas con sus 5.551 habitantes y una altura de 3500 msnm, con una precipitación anual de 800 mm y con una humedad del 90 % de noviembre a mayo, condiciones naturales favorables, que sumadas al desarrollo de programas de reforestación intensiva (en mingas) desde hace 30 años atrás, con el propósito de aprovechar los suelos no aptos para la agricultura, permitieron que luego de varios años de vida de una planta conífera (pinus radiata), mezclado a la humedad del pajonal produzcan la eclosión de un hongo comestible.

## **CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO DESTINADO A LA EXPORTACION**

Actualmente nuestros hongos son exportados a Estados Unidos, Francia, Italia y Suiza el empaque y contenido varia en función de cada país, de tal manera que nuestra empresa elabora las presentaciones y cantidades que estas llevan en función de las necesidades y requerimientos de cada uno de los clientes por esta razón hoy en día se envía al extranjero el producto en los siguientes empaques y cantidades.

Hongos secos empacados en fundas de polipropileno que contiene 100 gramos del producto, colocados en cartones con capacidad para 50 unidades.

Hongos secos empacados en fundas de polipropileno que contiene 50 gramos del producto, colocados en cartones con capacidad para 100 unidades.

Hongos secos a granel empacados en fundas de polipropileno de alta densidad de 90 micrones que contienen 18 kilogramos, colocados en cartones que contienen 1 unidad.



## **PRODUCTOS ELABORADOS**

**Rebanadas de hongos** deshidratados de la especie *Suillus Luteus* Con certificado orgánico OKO GARANTIE otorgado por la certificadora alemana BCS. Se trata de un producto natural rico en proteínas minerales, con bajo contenido de grasas y calorías. Totalmente ecológico, libre de químicos, saborizantes y preservantes artificiales nocivos para la salud.

Gracias a su elevado valor nutritivo a los hongos se los ha catalogado como la carne vegetal pues su contenido nutricional es similar a la mayoría de las legumbres, principalmente luego de la cocción, ya que la evaporación del agua permite una mayor concentración de elementos nutritivos.