

**ANDINES SCOP**

**5 Rue de la Poterie**

**F – 93200 - SAINT DENIS.**

**Tel: 01 48 20 48 60.** [Email: andines@nmx.com](mailto:andines@nmx.com) [Site: www.andines.com](http://www.andines.com)

**Fev 2012**

**Pour un commerce équitable et solidaire**

**Fiche produit / Producteurs**

**Pays: EQUATEUR / Référence: RFA**

**Produit:** Haricots rouges, blanc ou noirs

**Producteur:**

Code Andines: RFA

Correspondant local d'Andines (suivi socio-économique): Gonzalo Merchan (Rantinpak)

Pays: Equateur.

Région de production: Cotopaxi.

Nom de l'organisation productrice: "Cooperativa de agricultores del CHIOTA".

Type de structure (entreprise, coopérative, association, famille, informelle): Coopérative.

Adresse: Nous contacter.

Contact téléphonique (et éventuel Internet): Nous contacter

Date de création: 1986

Nombre de personnes: 70

Type d'activité: Agriculture vivrière, en partie biologique, agriculture commerciale (80% en vente régionale et nationale).

Salaire mensuel minimum officiel du pays: 49 Euros

Revenu mensuel minimum décent en zone rurale, évalué par les producteurs, les organisations syndicales et populaires de la région: 110 Euros.

**Action :** Ces communautés vivent essentiellement d'une économie d'auto-subsistance et ne commercialise que quelques produits, comme les haricots.

Ils ne cherchent donc à commercialiser ces produits, nationalement et internationalement, que pour autofinancer leur propre "développement". Il s'agit d'un "développement" tel qu'ils le conçoivent bien sûr et qui n'a pas le caractère financier, technique, et agressif contre la nature, que possède le "développement occidental". La coopérative poursuit ce combat pour vivre, mais aussi pour défendre sa culture et sa dignité. Elle est aussi partie prenante de la renaissance du mouvement indien en Equateur.

**Qualité du produit :** La culture étant entièrement naturelle, les produits sont de grande qualité.

**Processus de fabrication :** Récolte à la main, tri, lavage et séchage, contrôle de qualité et emballage par les producteurs eux-mêmes.

**Composition :** 100% haricots. **Conditionnement :** Sachet de 1 kg ou en vrac.

**Analyse bromatologique :**

	%	Minéraux	Mg./100gr.
<b>Humidité</b>	<b>15</b>		
<b>Protéines</b>	<b>14,40</b>	<b>Fer</b>	<b>3,2</b>
<b>Hydrates de carbone</b>	<b>64,7</b>	<b>Calcium</b>	<b>36</b>
<b>Graisses</b>	<b>2,3</b>	<b>Phosphore</b>	<b>177</b>
		<b>Magnésium</b>	<b>170</b>
<b>Autres*</b>	<b>3,6</b>	<b>potassium</b>	<b>128</b>

*\*Il s'agit des mêmes sels organiques faisant partie de la valeur nutritive du produit et composés de sodium, calcium, chlorure de sodium, magnésium, sulfates, phosphates.*

La première raison de la pauvreté dans cette région est le prix de vente, trop bas, des produits agricoles vendus en grande partie sur les marchés locaux et nationaux. Ce prix ne permet pas à ces producteurs d'améliorer leurs conditions de vie, excepté lorsque ces ventes se réalisent à travers l'organisation Pakta Mintalay, partenaire d'Andines.

La société française ANDINES s'est engagée à importer un minimum de haricots par an, sans créer de dépendance.

**Autres annexes:** (documents, photos, vidéos, rapports, analyses, certificats, etc).

**La coopérative ANDINES est membre de l'Association MINGA, applique sa charte d'objectifs et d'engagements ([www.minga.net](http://www.minga.net)) et les filières sont soumises à son Système d'analyse des filières (SAF) :**

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.