Fiche filière / pour une économie équitable et solidaire

Scop Andines, 5 Rue de la Poterie - F - 93200 SAINT DENIS. Tel: 01 48 20 48 60. andines@nnx.com / www.andines.com

Codes produits : RFB20 et RFB21 Date: Janvier 2012

Résumé : En provenance d'Equateur, ces galettes au quinoa, d'excellente qualité, sont fabriquées dans les ateliers de Sumak Life, prés de Riobamba (Chimborazo).

Produit:

• <u>Caractéristiques</u>: Galettes équatoriennes à base de quinoa, avec farine de blé et d'orge, sucre, beurre, œuf, coco et jus de mandarine,

Le Quinoa (nom quechua, famille des chénopodiacées) est une plante voisine de l'épinard, dont on consomme les graines (comme une céréale), d'où son nom "la céréale des Andes".

- Qualité du produit: La quinoa est certifié biologique par BCS Oko Garntie International.
- COMPOSITION NUTRITIONNELLE DE LA QUINOA

Protéines 16,3 % Graisse 5,5 % Hydrates de carbone 71,6 % Fibres naturelles 2.8 %

• <u>Histoire et culture</u>: Pendant plusieurs siècles, le quinoa a été interdit de culture par les colonisateurs espagnols, car trop « énergétique"... Graine sacrée vénérée depuis les civilisations précolombiennes, elle a été baptisée graine mère en Quetchua (langue des indiens de l'Altiplano) car elle était associée aux rituels païens dédiés à la fertilité de la terre.

L'organisation populaire ERPE (Fundaciòn Esculas Radiofonicas Populares del Ecuador) fut fondée en 1962. A l'origine, il ne s'agissait que d'une station de radio. Des cours par radio, suivis par 16 00 indigènes, furent même donnés de 1975 à 1986. De là est née la coopérative indienne d'agriculteurs, la Coprovich. Puis a été créée l'entreprise de transformation et de commercialisation : SUMAK LIFE.



• <u>Utilisation du/des produits</u>: Le quinoa se consomme comme du riz (en plat chaud, mélangé à des tomates oignons ou sauces, en salades froides, etc.). Les galettesz se consomment comme toute autres galettes.

Production:

• Pays de production : Equateur

Andines Janvier 2012

• **Type d'activité**: agriculture traditionnelle diversifiée



- Région de production: Province de Chimborazo (centre du pays), Equateur
- <u>Nom de la structure productrice de la principale matière première</u>: Sumak Life, et la coopérative COPROVITCH (production de la quinoa)
- Type de structure (entreprise, coopérative, association, famille, informelle): entreprise communautaire
- Date de création: 1995
- Adresse: : contacter Andines.
- Contact téléphonique (et éventuel Internet): contacter Andines.
- Adresse internet : contacter Andines.
- Site internet (éventuel) :
- Nombre de personnes: 3000 producteurs et à SUMAK LIFE, 30 travailleurs
- <u>Implication sociale</u>: Le Conseil central de la Coopérative COPROVICH est composé des délégués de 155 communautés d'agriculteurs. Ce Conseil est constitué de représentants de 4 régions (du Centre de l'Equateur). Chacune de ces régions compte au moins 30 groupes de production (associations villageoise de paysans). La moyenne des surfaces cultivée par chaque agriculteur ne dépasse pas l'hectare. La Coprovich s'engage à participer et à soutenir les actions éducatives dans le domaine de l'agriculture biologique, mais aussi dans ceux de la communication publique et de la prévention des risques de santé. Son objectif est de forger une société multiculturelle, éthique et démocratique.

Il s'agit d'organisations indiennes communautaires et solidaires, membres d'organisations populaires équatoriennes.

- <u>Implication quant à l'environnement</u>:agriculture biologique et protection des ressources naturelles, formations permanentes.
- Implication sociale des différents acteurs de la filière : regroupement, entraide, formation, etc.
- Surface de production : 5000 hectares

Andines Janvier 2012



• <u>Processus de production</u>: culture à la main, récolte (Mai/Juin), séchage, desaponisation, ensachage, mélanges avec d'autres ingrédients, cuisson en galettes ou pâtes et ensachage.



• Volume annuel de production: 500 tonnes en tout

• <u>Début de coopération avec Andines</u>: 2003

• **Dernière visite d'Andines sur place**: Novembre 2010



• Dernière visite de la COPROVITCH en France : Décembre 2010

• Commercialisation: Régionale: 25% Internationale: 75%

 <u>Correspondant régional d'Andines</u> (suivi socio-économique): Gonzalo MERCHAN(Pakta Mintalay - Quito)

Andines Janvier 2012 3



- Salaire mensuel minimum officiel du pays: 65 US\$ par mois (l'un des plus bas du monde)
- Revenu mensuel minimum décent évalué par les producteurs, les organisations syndicales et populaires de la région: 160 \$
- Composition des galettes de quinoa, des pâtes ou des barres de chocolat au quinoa

| RFB20 et 21 : GALLETES DE QUINUA | | | |
|----------------------------------|-------|-----------------------------|--|
| INGREDIENTS | % | Quantité par produit (g) | Quantité par ensemble de produits – x5 (g) |
| Farine de blé (Kg) | 8 | 3,84 | 19,2 |
| Farine de quinoa (Kg) | 22,29 | 10,6992 | 53,496 |
| Farine de seigle (Kg) | 11,7 | 5,616 | 28,08 |
| Sucre de canne (Kg) | 20 | 9,6 | 48 |
| Beurre (Kg) | 17 | 8,16 | 40,8 |
| Poudre de lait (g) | 0,36 | 0,1728 | 0,864 |
| Oeufs | 14,9 | 7,152 | 35,76 |
| Extrait de mandarine (g) | 1,2 | 0,576 | 2,88 |
| Noix de coco (Kg) | 4,3 | 2,064 | 10,32 |
| Sel (g) | 0,25 | 0,12 | 0,6 |
| TOTAL: | 100 | 48 | 240 |

Les agriculteurs de la Coopérative Coprovich se battent pour préserver leur souveraineté alimentaire et la fertilité des sols (agrobiologie). La quinoa d'exportation ne dépasse pas les 10 % de leur agriculture, le reste étant réservé à leur propre alimentation et au marché local, régional ou national.

La culture intensifiée de la quinoa ; comme dans certaines régions de Bolivie (voir article joint), peut rendre les sols arrides et le marché exterieur faire monter les prix de telle manière que les producteurs eux-mêmes préfèrent vendre leur production plutôt que de la consommer et que les habitants ne peuvent plus l'acheter. La Coopérative Coprovich refuse ce piège de la mondialisation fondée sur le productivisme, le consumérisme et les ...modes occidentales.

Commercialisation (%): Voir tableau de décomposition de la filière et des prix.

- **Documents :** photos, rapport de voyages, etc._
- Livre de recettes « quinoa » édité par Andines.
- Analyses et certifications : Certificats bios de BCS et Ecocert

• **Photos, vidéos** : oui

Andines Janvier 2012 4



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

La coopérative ANDINES est membre de l'Association MINGA, applique son Cahier des charges (www.minga.net) et les filières sont soumises à son Système d'Analyse des filières économiques (SCAFE)

- 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.

Andines Janvier 2012 5