

## Fiche filière

Scop Andines, 5 Rue de la Poterie 93200 SAINT DENIS.

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

La coopérative ANDINES est membre de l'Association MINGA et applique sa Charte d'objectifs et d'engagements ([www.minga.net](http://www.minga.net))

**Produits : Chocolat (noir, au lait, ou parfumés) en tablette de 100 gr, mini tablettes de 13,5 gr, napolitains de 5 gr, gouttes, etc.**

**Code produit : RFC**

**Date: Mars 2012**

**Résumé : Cette gamme de chocolats à déguster est conçue à partir de la production et la transformation du cacao par l' « Asociacion agropecuaria Puerto Quito » dans la province du Pinchincha en Equateur. La pâte de cacao, produite de manière biologique, est issue du cacao de la variété « fino de aroma ». Les fèves sont sélectionnées, torréfiées et broyées par l'atelier de transformation BIOFASCA. C'est donc la pâte de cacao qui est importée par Andines, ce qui permet de laisser aux producteurs une part importante de la valeur ajoutée. Cette pâte de cacao est ensuite « conchée » et moulée par des maîtres chocolatiers français. Ces chocolats, issus d'un authentique savoir faire qui leur assure une grande qualité, satisferont tous les gourmands !**

### Produit:

Pays de production : Equateur

Caractéristiques: Contrairement à la plupart des importateurs-transformateurs européens de cacao, qui importent les fèves brutes, ces dernières sont ici transformées sur place en Equateur, ce qui laisse aux travailleurs equatoriens une plus-value bien supérieure. La pâte de cacao est produite sur place, de manière artisanale, équitable et biologique (sans aucun produit chimique). Le sucre de canne utilisé pour la fabrication du chocolat est aussi issu d'une démarche de commerce équitable et de l'agriculture biologique en Equateur (association des producteurs INGAPI - cf. fiche filière sucre : RFI). Il faut environ 200 fèves pour faire une tablette de chocolat noir de 100g.



Qualité du produit: Le cacao de la variété « fin en arôme » est reconnu pour sa qualité et pour avoir un goût particulièrement corsé et long en bouche. Le chocolat au lait transformé possède 35 % de cacao, et le chocolat noir 70 %. Par ailleurs, la lécithine de soja (2%), ajoutée pendant la phase de conchage (en France) pour assurer la stabilité du mélange, est également garantie sans O.G.M..

Histoire et culture: Au XVI siècle, les conquistadors espagnols découvrent le cacao au Mexique, traditionnellement utilisé par les incas comme plante médicinale et boisson. Amer à l'état pur, il séduit

néanmoins les palais des aristocrates européens une fois mélangé à du sucre. La culture du cacao se développe alors dans toute une partie de l'Amérique Latine, dont l'Equateur. Ce n'est qu'au XIX ème siècle, après l'invention par le Hollandais Van Houten de la presse qui permet de séparer le beurre de cacao liquide du tourteau solide que la production des tablettes de chocolat se popularise. (<http://www.choco-club.com/chochistoire.html>)

Utilisation du/des produits: Chocolat de dégustation, laitages et desserts.



Livrets de Recettes Andines

### Producteur(s):

Type d'activité: production de pâte de cacao

Région de production: province du Pichincha, Equateur.

Nom de la structure productrice: Les agriculteurs (120) sont regroupés dans « l'Association Agropecuaria de Puerto Quito » et pratiquent l'agriculture biologique certifiée par la BCS (organisme allemand). Ils livrent les fèves à leur entreprise BIOFASCA ( Fundacion Accion Social Caritas) dans laquelle ils sont associés. BIOFASCA s'occupe de la fermentation, du séchage et du broyage des fèves, puis de leur transformation en pâte de cacao, et enfin de la commercialisation.



Type de structure (entreprise, coopérative, association, famille, informelle): Association de 120 producteurs

Date de création: 2004

Adresse: (contacter la Scop Andines ou Rantinpak).

Contact téléphonique (et éventuel Internet): (contacter la Scop Andines ou Rantinpak).

Nombre de personnes: 120 producteurs de l'association + 4 salariés de BIOFASCA.

Implication sociale : L'association agro-artesanale de Puerto Quito s'est créée pour renforcer la capacité de négociation des agriculteurs de la région face à des intermédiaires abusifs. Depuis sa création, l'association a réussie à atteindre les critères de certification biologique et à développer une unité de production de pâte de

cacao : la fondation BIOFASCA, à été créée pour gérer la transformation des fèves. Par ailleurs, l'association a mis en place un fond de crédit pour les producteurs, une boutique de produits (semences natives, plants, etc) et des stages de formation en agriculture biologique.

Implication quant à l'environnement : Les cacaoyers sont cultivés sous ombrage. Leur fertilisation est entièrement naturelle. La transformation des fèves se réalise sans aucune addition de produit chimique et la production de la pâte se fait de manière écologique, ce qui limite tout risque de pollution industrielle.



Surface de production : 427 has (répartis entre cacao, piment, café, palmiers, maraichage, petit élevage...).



Processus de production: Les fèves sont achetées par BIOFASCA après le pesage effectué avec les producteurs à un prix supérieur à celui traditionnellement offert par les intermédiaires. On laisse les fèves fermenter dans des bacs en bois pour évacuer le mucilage et développer les arômes. Les fèves sont ensuite séchées au soleil ou, pendant la saison des pluies, grâce à de l'air chauffé indirectement par des brûleurs à gaz. Elles prennent alors leur couleur brune. Elles sont alors torréfiées à 80°C dans des bacs tournants chauffés au gaz, puis concassées (séparation du grain et de la particule extérieure) sur un tambour rotatif. Les fèves sont enfin broyées puis pressées pour ôter le beurre de cacao. On obtient alors la pâte de cacao, dont une partie –moins de 25%, selon les principes d'Andines- est acheminée en France. Le conchage (lissage du chocolat pour en affiner le goût), les mélanges finaux (addition de lait, fruits secs, etc.) et les moulages en tablette sont réalisés en France, dans 2 ateliers artisanaux de la région parisienne.

Volume annuel de production: 70 tonnes de graines de cacao par an, soit 0.5 tonnes de pâte de cacao par jour.

Commercialisation: Régionale: oui (Equateur)

Internationale: oui

Correspondant régional d'Andines (suivi socio-économique): M. Gonzalo Merchan, Pakta Mintalay.

# ANDINES SCOP Pour une économie équitable

Salaires mensuel minimum officiel du pays: 150 \$ en 2005 pour le secteur privé + un minimum de 15 \$ mensuel pour les gens les plus pauvres (RMI équatorien) ([site officiel de statistiques économiques d'Equateur](#))

Revenu mensuel minimum décent évalué par les producteurs, les organisations syndicales et populaires de la région: 360 \$.

Prix d'achat (direct au producteur) du produit sur le marché conventionnel : 4 \$ en moyenne pour 1 kg de pâte de cacao.

Prix d'achat (direct au producteur) du produit par Andines Scop : 6 \$ pour 1 kg de pâte de cacao.

Première année de collaboration entre Andines et les producteurs : 2006

## Autres commentaires :

La création de cette filière cacao est finie. Sur le long terme nous cherchons à développer avec nos partenaires la transformation complète du chocolat en Equateur, via l'atelier de transformation BIOFASCA. Néanmoins, cela suppose des investissements en terme de machines et de formation. Pour cela, il est nécessaire que l'association dégage des bénéfices de ses ventes de pâte de cacao, ce qui demande du temps et le développement des ventes.



## Filière de commercialisation:

Transformation : En **Equateur**, par l'atelier de transformation BIOFASCA (concassage, torréfaction, broyage et pressage) et en **France**, Chocolaterie du Pecq (Conchage), et Chocolat Damiens (mélange et moulage).

Transports maritime : Assuré par Pakta Mintalay (Equateur) et le transitaire français EOL (Le Havre - France).

Distribution (gros) : Andines scop



Présentation de coûts cumulés des produits pour une tablette de chocolat noir (70 g de cacao):

Producteurs (pâte de cacao): Pâte de cacao 0.20 €, FOB: 0.24 \$ , CIF: 0.30 € + sucre de canne 0,05 € + beurre de cacao 0,06€ = 0.41 € , Conchage, mise en tablette et emballages 0,57 = 0,98 €, transports, gestion de la filière et distribution 0,62 = 1,60 €, vente au détail et tva 0,88 = 2,50 €.

**Implication sociale des différents acteurs de la filière : promotion de l'agriculture biologique, de la transformation locale des matières premières et de la souveraineté alimentaire, transparence complète et éducation populaire sur l'auto-organisation tout le long de la filière – du producteur de la matière première à l'utilisateur final - et en dehors, débats, regroupement, entraide, formations, etc.**

**Documents : OUI**

**Analyses et certifications :** Certification biologique par BCS international des cultures et de la pâte de cacao.

**Photos, vidéo : OUI**

**La coopérative ANDINES est membre de l'Association MINGA et applique sa Charte d'objectifs et d'engagements (téléchargeable sur [www.minga.net](http://www.minga.net)) :**

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