

# 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@nmx.com](mailto:andines@nmx.com) / [www.andines.com](http://www.andines.com)

Code produit : RFC

Date: Mai 2010

**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, torrifiées et broyées par l'atelier de transformation BIOFASCA puis « conchées » et moulées par des maîtres chocolatiers français. Ces chocolats, issus d'un authentique savoir faire qui leur assure une grande qualité, satisferont tous les gourmands !

**Produit:** Chocolat (noir et au lait) en tablette de 100 gr, Mini-tablettes de 13,5 gr, Napolitains de 5 gr, Mendiants au chocolat avec mangue ou noix de cajou 200 gr et gouttes.

- **Caractéristiques:** Contrairement à la plupart des importateurs-transformateurs européens de cacao, qui importent les fèves brutes, ces dernières sont ici transformées sur place en Équateur, ce qui laisse aux travailleurs équatoriens 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 Équateur (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<sup>ème</sup> 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'Équateur. Ce n'est qu'au XIX<sup>ème</sup> 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



## **Production:**

- **Pays de production** : Équateur
- **Type d'activité**: Production de pâte de cacao
- **Région de production**: Province du Pichincha, Équateur.
- **Nom de la structure productrice de la principale matière première**: Les agriculteurs (102) 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 102 producteurs
- **Date de création**: 2004
- **Adresse**: (contacter la Scop Andines ou Rantinpak ).
- **Contact téléphonique (et éventuel Internet)**: (contacter la Scop Andines ou Rantinpak).
- **Adresse internet** :
- **Site internet (éventuel)** :
- **Nombre de personnes**: 102 producteurs de l'association + 4 salariés de BIOFASCA.
- **Implication sociale** : L'association agro-artisanale 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 réussi à atteindre les critères de certification biologique et à développer une unité de production de pâte de cacao : la fondation BIOFASCA, a 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.
- **Salaire 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'équateur](#))
- **Revenu mensuel minimum décent en zone rurale, évalué par les producteurs, les organisations syndicales et populaires de la région**: 360 \$.
- **Le prix FOB** : Prix d'achat (direct au producteur) du produit sur le marché conventionnel : 1,77 \$ pour 1 kg de pâte de cacao.  
Prix d'achat (direct au producteur) du produit par Andines Scop : 2,87 \$ pour 1 kg de pâte de cacao.

- **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 ha (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 sont réalisées 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.
- **Début de coopération avec Andines**: 2006
- **Dernière visite d'Andines sur place**: 2010
- **Dernière visite des producteurs en France** : Rantinpak en 2009

## **Transformation :**

- **Conditionnement** : En tablettes de 100 gr et de 35 gr.
- **Délai d'utilisation en toute sécurité**: 18 mois
- **Pays et région de transformation**: Équateur et France
- **Nom de la structure formatrice** : Biofasca, Chocolaterie du Pecq, Damien
- **Type de structure (entreprise, coopérative, association, famille, informelle)**:
- **Date de création**:
- **Adresse**: (contacter la Scop Andines).
- **Contact téléphonique (et éventuel Internet)**: (contacter la Scop Andines).
- **Nombre de personnes**: 30
- **Surface de production** : 400 m<sup>2</sup>
- **Processus de transformation**: En Équateur, par l'atelier de transformation BIOFASCA (concassage, torréfaction, broyage et pressage) et en France, Chocolaterie du Pecq (Conchage), et Chocolat Damiens (mélange et moulage).

**Commercialisation** (%): Régionale: 30 % (Équateur)                      Internationale: 70 %  
Voir tableau de décomposition de la filière et des prix.

**Documents** : OUI

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

**Photos, films** : OUI

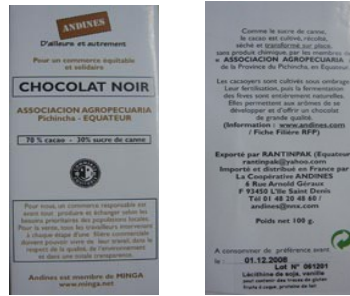
**Validation de l'évaluation en aval (importation/distribution)**: Coop Andines, Minga.  
**Validation de l'évaluation en amont (production/exportation)**: Rantinpak

**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:

## Coûts et marges en Equateur pour 1 kg de pâte de cacao (première transformation)



### 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.

### 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 Équateur, 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.

