

# Fiche filière / pour une économie équitable et solidaire

**Coopérative Andines, 5 rue de la Poterie - 93200 SAINT DENIS.**

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

**Code produit : RFD01 et RFD02**

**Date: Aout 2014**

**Résumé :** Ce cacao, en poudre, sucré ou amer (sans sucre), est produit par l'association de producteurs UONCRE (Équateur) et distribué par la Scop Andines (France).

**Produit:** Ce chocolat en poudre sucré, fabriqué de manière artisanale en Équateur est remarquable par sa composition : 50 % de poudre de cacao et 50 % de sucre de canne. Entièrement naturel, il vous séduira par son arôme délicat et vous permettra de confectionner des boissons chocolatées des plus savoureuses !

- **Caractéristiques:** Le cacao est produit et transformé en « pâte de cacao » sur place, par l'association de producteurs UONCRE en Équateur.
- **Qualité du produit:** Le produit est en cours de certification biologique. Il est 100 % naturel par sa composition (cacao et sucre). Le sucre de canne (*panela granulada*) provient également d'Équateur, il est produit par l'Association des producteurs INGAPI dans le région du Pichincha (**voir Fiche Filière Andines RFI**) et certifié biologique..
- **Histoire et culture:** Le cacao était traditionnellement utilisé par les Aztèques en boissons et comme plante médicinale. Au XVI<sup>ème</sup> siècle, les conquistadors espagnols découvrent la plante et ses utilisations. Amer, 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. Aujourd'hui, sa consommation y est courante. (<http://www.choco-club.com/chochistoire.html>). C'est à partir du XIX<sup>ème</sup> siècle, avec l'invention de la presse (qui permet de séparer le beurre de cacao, liquide, de la partie solide, le tourteau) par le hollandais Van Houten, que le chocolat en poudre, brut (amer), ou sucré et/ou mélangé à du lait ou d'autres ingrédients acquiert sa forme actuelle et se popularise.
- **Utilisation du/des produits:** Alimentaire, pour boisson chocolatée (3 cuillères dans un bol de lait froid ou chaud) ou en cuisine pour la pâtisserie.

## **Production:**

- **Pays de production :** Équateur
- **Type d'activité:** Culture du cacaoyer et production de dérivés : cacao en poudre et beurre de cacao.
- **Région de production:** Vallée de Zazara, province d'Esmeraldas, sur la côte Pacifique de l'Équateur (voyages et transports en pirogue).
- **Nom de la structure productrice de la principale matière première:** UONCRE (Union de Organizaciones Negras Campesinas de la ribera del Rio Esmeraldas)
- **Type de structure (entreprise, coopérative, association, famille, informelle):** famille productrices de cacao et micro entreprise collective (UONCRE) de transformation. L'UONCRE est composée d'environ 200 familles, la production de cacao est l'activité d'une vingtaine de ces familles.
- **Date de création:** 2001
- **Adresse:** Vallée de Zazara, province d'Esmeraldas, Equateur.
- **Contact téléphonique :** (contacter la Scop Andines).
- **Adresse internet :** Pas d'adresse.
- **Site internet (général) :** <http://www.youtube.com/watch?v=nA6wPoZ6jiM>

- **Nombre de personnes:** L'UONCRE est composée des 10 communautés de 20 familles chacune., la production de cacao est l'activité d'une vingtaine de ces familles.
- **Implication sociale :** Les communautés améliorent leur condition de vie dans 3 domaines: *la santé* (élaboration d'un fascicule sur les plantes médicinales ancestrales et diversification alimentaire avec la création d'un élevage à proximité); *l'éducation* (vu l'isolement de ces communautés, création d'une école par correspondance pour donner les moyens aux producteurs de s'instruire), *la production* (amélioration de la qualité des fèves de cacao par la sélection des graines et des cultures vivrières en agriculture biologique).
- **Revenu mensuel minimum décent en zone rurale, évalué par les producteurs, les organisations syndicales et populaires de la région:** 321 €.
- **Le prix FOB du cacao amer transformé et emballé :** 2,86 € pour le cacao amer et 1,81 € pour le cacao sucré (50% de cacao et 50% de sucre).
- **Implication quant à l'environnement :** La culture des cacaoyers et la production étant essentiellement artisanales et sans produits chimiques, les risques de pollutions sont donc évités.
- **Surface de production :** 32 ha.
- **Processus de production:** Les producteurs ne possédant pas l'électricité, ils travaillent avec des machines mécaniques selon les méthodes artisanales. Après la récolte des cabosses, les fèves de cacao (40 par cabosse) sont séchées au soleil pendant deux semaines, et prennent leur couleur brune. Le concassage (séparation du grain de cacao et de la coque) est manuel, puis le cacao est torréfié. Les grains de cacao sont alors broyés par un moulin manuel. La pâte obtenue est pressée pour séparer le beurre de cacao du tourteau. Enfin, le tourteau est concassé, tamisé et éventuellement mélangé à du sucre (provenant de la coopérative Ingapi, qui travaille aussi avec Andines) par un moulin à moteur.

Par ailleurs, lorsque le produit est transformé dans le pays d'origine, cela permet aux producteurs de toucher la valeur ajoutée : la matière première (les fèves de cacao représentant moins de 8% du prix détail TTC du produit fini)...étant littéralement valorisée, leur activité en termes d'emplois et de développement, et leurs revenus sont d'autant augmentés.

- **Volume annuel de production:** 40 tonnes de cabosses.
- **Début de coopération avec Andines:** 2006
- **Dernière visite d'Andines sur place:** 2010 (Marion Hemery)
- **Dernière visite des producteurs en France :** Visite du correspondant d'Andines en Equateur, Gonzalo Merchan, en Novembre 2009.
- **Transformation :** Ce chocolat en poudre est entièrement transformé et emballé en Équateur, ce qui permet une totale indépendance des producteurs face à leurs clients locaux, à Andines et au marché international : ils peuvent ainsi vendre leur produit sans aucune dépendance à l'export (diversification des activités –vivrières et commerciales, débouchés).  
Par ailleurs, il est nécessaire de rappeler que lorsque le produit est transformé dans le pays d'origine, cela permet aux producteurs de toucher la valeur ajoutée : la matière première étant littéralement valorisée, leur activité (en termes d'emplois et de développement) et leurs revenus sont d'autant augmentés. Notons malheureusement que par la division coloniale et internationale du travail, les grandes firmes de chocolat en Europe n'importe que les fèves de cacao (moins de 8% du prix détail TTC du produit fini, dit ou non « équitable »)...
- **Conditionnement :** sachet de 300g.
- **Délai d'utilisation en toute sécurité:** 12 mois
- **Pays et région de transformation:** Équateur
- **Commercialisation (%) :** Régionale: 20 %    Nationale : 30 %    Internationale: 50 %  
Voir tableau de décomposition de la filière et des prix.

**Documents :** oui (consultables à l'UONCRE, Ingapi, Rantipak et Andines)

**Voir le film « Équitable : à tout prix ? », de Hubert Dubois (52 mn):**

**Visionner ce film :** [http://www.dailymotion.com/video/xc7g9g\\_equitable-a-tout-prix-1-3\\_news](http://www.dailymotion.com/video/xc7g9g_equitable-a-tout-prix-1-3_news)  
(*Le marché de l'équitable analysé...le discours et l'opacité des uns, les pratiques des autres...*)

**Films sur l'UONCRE :** <http://www.youtube.com/watch?v=nA6wPoZ6jiM>

<http://www.youtube.com/watch?v=wHO2FZPyTQA&feature=channel>

Un livret culinaire « chocolat » est aussi diffusé par Andines Scop.

**Analyses et certifications :** le cacao est en cours de certification BIOLOGIQUE (le sucre de canne est certifié).

**Photos:** oui, contacter Andines.

## **Voir les annexes sur la décomposition de la filière et des prix.**

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

# Andines Scop

Décomposition du prix RFD01 Chocolat sucré (Poche de 300 gr)

Producteur: communauté de Zazara - UONCRE - Equateur

**Attention: pour comprendre et analyser ce tableau, il faut tenir compte de la différence du coût de la vie entre le pays producteur, ici l'Equateur, et la France (de 1 à 9 selon les pays), ce qui explique la valeur élevée des frais et marges dès que le produit est arrivé en France: import, douanes et transitaire, salaires, matériaux et torréfaction, transports, marges commerciales gros et détail, tva. Notre recherche du maximum d'équité sociale et économique, entre tous les partenaires de la filière, tient compte bien sûr de cette différence.**

Opérateurs	Prix en US \$, Poche de 300 gr.	En euros	Cumuls	Prix au kg €	% par rapport au prix détail
Producteurs du sucre de canne (INGAPI)	\$0,16	0,12 €	0,12 €	0,85 €	2,30%
Producteurs du cacao (UONCRE)	\$1,41	1,10 €	1,22 €	7,34 €	20,78%
<b>Sous total</b>	<b>\$1,57</b>	<b>\$1,22</b>	<b>\$1,22</b>	<b>8,19 €</b>	<b>19,66%</b>
Poches et Etiquettes adhésives	\$0,14	0,11 €	1,33 €		2,06%
Fond de soutien	\$0,13	0,10 €	1,43 €		1,92%
Cartons	\$0,03	0,02 €	1,46 €		0,44%
Transport Quito-Guayaquil (exportacion)	\$0,06	0,05 €	1,50 €		0,88%
<b>Sous total production et emballages</b>	<b>\$1,93</b>	<b>1,50 €</b>	<b>1,50 €</b>		<b>28,39%</b>
Frais d'export Pakta Mintalay 20 %	\$0,39	0,30 €	1,81 €		5,68%
<b>TOTAL (prix FOB)</b>		<b>1,81 €</b>	<b>1,81 €</b>	<b>6,02 €</b>	<b>34,07%</b>
Transport maritime international et assurance		0,18 €	1,99 €		3,41%
Dédouanement, taxes et transport terrestre		0,67 €	2,65 €		12,59%
<b>Gestion et commercialisation (Andines Scop): prix de gros HT</b>		<b>0,78 €</b>	<b>3,43 €</b>	<b>11,45 €</b>	<b>14,72%</b>
Vente détail HT (prix conseillé)		1,59 €	5,02 €		30,00%
<b>TVA</b>		0,28 €			5,21%
<b>Vente détail TTC</b>			<b>5,30 €</b>		<b>100,00%</b>

# Andines Scop

Décomposition du prix RFD02 Chocolat amer (Poche de 300 gr)

Producteur: communauté de Zazara - UONCRE - Equateur

**Attention: pour comprendre et analyser ce tableau, il faut tenir compte de la différence du coût de la vie entre le pays producteur, ici l'Equateur, et la France (de 1 à 9 selon les pays), ce qui explique la valeur élevée des frais et marges dès que le produit est arrivé en France: import, douanes et transitaire, salaires, matériaux et torréfaction, transports, marges commerciales gros et détail, tva. Notre recherche du maximum d'équité sociale et économique, entre tous les partenaires de la filière, tient compte bien sûr de cette différence.**

Opérateurs	Prix en US \$, Poche de 300 gr.	En euros	Cumuls	Prix au kg €	% par rapport au prix détail
<b>Producteurs (UONCRE)</b>	<b>\$2,82</b>	<b>2,20 €</b>	<b>2,20 €</b>	<b>7,34 €</b>	<b>26,88%</b>
Poches et Etiquettes adhésives	\$0,14	0,11 €	2,31 €		1,33%
Fond de soutien	\$0,13	0,10 €	2,41 €		1,24%
Cartons	\$0,03	0,02 €	2,44 €		0,29%
Transport Quito-Guayaquil (exportacion)	\$0,06	0,05 €	2,48 €		0,57%
<b>Sous total production et emballages</b>	<b>\$3,18</b>	<b>2,48 €</b>	<b>2,48 €</b>		<b>30,31%</b>
Frais d'export Pakta Mintalay 15 %	\$0,48	0,37 €	2,86 €		4,55%
<b>TOTAL (prix FOB)</b>		<b>2,86 €</b>	<b>2,86 €</b>	<b>9,52 €</b>	<b>34,86%</b>
Transport maritime international et assurance		0,37 €	3,23 €		4,53%
Dédouanement, taxes et transport terrestre		0,76 €	3,99 €		9,27%
<b>Gestion et commercialisation (Andines Scop): prix de gros HT</b>		<b>1,46 €</b>	<b>5,45 €</b>	<b>18,16 €</b>	<b>17,81%</b>
Vente détail HT (prix conseillé)		2,32 €	7,77 €		<b>28,31%</b>
<b>TVA</b>		0,43 €			5,21%
<b>Vente détail TTC</b>			<b>8,20 €</b>		<b>100,00%</b>