

Fiche filière / pour une économie équitable et solidaire

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

Tel: 01 48 20 48 60. andines@nnx.com / www.andines.com

Code produit : RFF

Date: Janvier 2012

Résumé : Confitures produites par la Coopérative « La Dolorosa » (Équateur) et distribuées par la Scop Andines (France, Espagne).

Produit: Confitures de mortino, fraise, mûre, chamburo, ananas, fruits de la passion, orange, goyave, tomate d'arbres.

- **Caractéristiques:** Confitures composées de fruits locaux et de 50% de sucre produit régionalement (Précisions sur les produits, et leurs composants)
- **Qualité du produit:** Excellente (cultures et transformation naturelles, contrôlées à chaque étape de la chaîne de production)
- **Histoire et culture:** La fabrication de confiture est une tradition dans cette région (Bolivar).
- **Utilisation du/des produits:** Petits déjeuners, desserts, gâteaux, etc.



Production:

- **Pays de production :** Équateur
- **Type d'activité:** Cueillette de fruits et fabrication de confitures.
- **Région de production:** Province du Bolivar (Le village –Facondovela, 3000 habitants- est situé à 1700 m d'altitude). On y produit également des légumes, du maïs, des haricots, du sucre de canne et du café.
- **Nom de la structure productrice de la principale matière première:** Coopérative « La Dolorosa ». Gérant : Estuardo CHAVEZ.
- **Type de structure (entreprise, coopérative, association, famille, informelle):** Coopérative
- **Date de création:** 1985
- **Adresse:** La Dolorosa, Facondovela, Bolivar, Équateur.
- **Contact téléphonique :** (contacter la Scop Andines).
- **Adresse internet :**
- **Site internet (éventuel) :** Pas de site.
- **Nombre de personnes:** en moyenne 5 Hommes / 5 Femmes (jusqu'à 20 personnes en cas de commande importante).
- **Implication sociale :** Les fruits sont achetés au même prix à tous les agriculteurs, et les travailleurs de la coopérative La Dolorosa perçoivent le même salaire horaire, hommes et femmes. Cette activité économique collective freine l'exode rural et permet la rencontre des agriculteurs de

nombreux villages, mais aussi des villageois de Facondovela : réunions, fêtes, entraide, forces revendicatives, etc.

- **Revenu mensuel minimum décent en zone rurale, évalué par les producteurs, les organisations syndicales et populaires de la région**: 110 Euros.
- **Implication quant à l'environnement** : Production et transformation entièrement naturelles.
- **Surface de production** : 30 ha.
- **Processus de production**: Les fruits sont récoltés, transportés à la coopérative à Facondovela, puis pelés, coupés, broyés et cuits dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.
- **Volume annuel de production**: 6 tonnes par an.
- **Début de coopération avec Andines**: 2005
- **Dernière visite d'Andines sur place**: La dernière visite de Rantinpak (Gonzalo Merchan) et d'Andines (Michel Besson) a eu lieu en Décembre 2004. Les agriculteurs comme les travailleurs de la coopérative ont exprimé leur difficulté grandissante à écouler les pots de confitures dans les villes, « étant donnée la concurrence impitoyable des gros industriels et des grands magasins qui payent les fruits et les travailleurs, notamment les femmes, aux prix les plus bas possibles ». MM. Merchan et Besson ont expliqué qu'il en était de même dans tous les pays du monde, y compris dans les pays dits « développés », d'où nos réseaux alternatifs pour un commerce le plus équitable possible.
- **Dernière visite des producteurs en France** : Rantinpak en 2009

Transformation : Les confitures sont transformées (cuisine, mise en pot, étiquetage) sur place par la Coopérative « La Dolorosa » (Équateur).

- **Conditionnement** : Pots de 300g.
- **Délai d'utilisation en toute sécurité**: 18 mois
- **Pays et région de transformation**: Équateur, Province du Bolivar.
- **Nom de la structure transformatrice** : Coopérative « La Dolorosa ». Gérant : Estuardo CHAVEZ.
- **Type de structure (entreprise, coopérative, association, famille, informelle)**: Coopérative
- **Date de création**: 1985
- **Adresse**: La Dolorosa, Facondovela, Bolivar, Équateur.
- **Contact téléphonique** : (contacter la Scop Andines).
- **Nombre de personnes**: en moyenne 5 Hommes / 5 Femmes (jusqu'à 20 personnes en cas de commande importante).
- **Surface de production** : 300 m².
- **Processus de transformation**: Les fruits sont récoltés, transportés à la coopérative à Facondovela, puis pelés, coupés, broyés et cuits dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

Commercialisation (%): Régionale: 25 % Nationale : 30 % Internationale: 45 %

Locale: dans la région du Bolivar, sur les marchés, et via les « tiendas populares » (boutiques communautaires) en Équateur. **Internationale**: Italie (Coopératives CTM et LiberoMondo) et France (Andines).

Voir tableau de décomposition de la filière et des prix.

Documents : 2010

Analyses et certifications :

Photos, films : Photos de 2010

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 (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**