

IMPORTATEUR: Andines Scop
5 Rue de la Poterie
F - 93200 SAINT DENIS.
Tel: 01 48 20 48 60.
[Email: andines@nmx.com](mailto:andines@nmx.com)
Site: www.andines.com

Date: Décembre 2011

Fiche Filière

Pays: EQUATEUR / Référence: RFI 01

Produit: Sucre de canne complet issu de l'agriculture biologique

Producteur: Asociación Agroartesanal « Cumbres de Ingapi ». Equateur.

Code Andines: RFI

Correspondant local d'Andines (suivi socio-économique): Presidentes de Ingapi : Alirio Guadir et Luis Andrango. Gonzalo Merchan (Gérant de Rantipak (coordination et export)).

Pays: Equateur.

Région de production: Cotopaxi.

Nom de l'organisation productrice: « Cumbres de Ingapi » _

Type de structure (entreprise, coopérative, association, famille, informelle): Coopérative.

Adresse: Commune de Pacto, Canton de Pichincha, Equateur.

Contact téléphonique (et éventuel Internet): Nous contacter

Date de création: 1988

Nombre de personnes: 17 (12 Hommes / 5 Femmes).

Type d'activité: Agriculture biologique (sucre, pitarayas, légumes), ébénisterie.

Salaire mensuel minimum officiel du pays: 136 Euros

Revenu mensuel minimum décent en zone rurale, évalué par les producteurs, les organisations syndicales et populaires de la région: 369 Euros.

Données administratives: Sucre de canne (Coopérative Villujobema, Equateur).

Numéro tarifaire douanier: 17 01 11 90 00 00Q.

Andines 34198287400000

PEX 47210000 TIN 0775415

Numero de TVA: FR 341982874

Caractéristiques: Sucre de canne, complet et naturel, certifié "issu de l'agriculture biologique" par l'organisme allemand (reconnu en France) BSC Oko Garantie.

Histoire: "Nous avons créé notre coopérative en 1986 et avons tout de suite décidé de pratiquer intégralement l'agriculture biologique. Nous avons la grande chance d'avoir été soutenus par CAMARI depuis quelques années, et l'ambassade allemande a pu nous aider à obtenir une certification biologique internationale, celle de l'Institut BCS. Nous avons donc eu de nombreux conseils et contrôles, et maintenant nous voulons et devons construire une fabrique moderne pour la transformation de la panela (jus de sucre de canne). Pour cela, nous avons vendu nos 3 vaches pour acheter un terrain mieux placé que celui où se trouve notre fabrique actuelle, qui est trop loin de la piste. Il faut tout charger à dos d'homme ou de mulet. Depuis 3 ans nous attendons une aide et un prêt extérieurs pour construire ce nouveau bâtiment. Et pour notre coopérative, la commercialisation équitable est très importante pour son développement" (commentaire du président de Ingapi enregistré par Michel Besson, de la société française Andines, Décembre 2002).

Composition : 100% sucre naturel.

Conditionnement (Ensachage en Equateur) : Sachet plastique de 1 kg ou en vrac (sacs de 25 kg).

Utilisation du/des produits: utilisation habituelle de tout sucre (boisson chaude ou froide, laitage, pâtisserie, confiture, etc).

Délai d'utilisation en toute sécurité: 18 mois après fabrication.

Processus de production: . La coopérative cultive 120 hectares de cannes à sucre. La récolte et la transformation sont permanentes. Fertilisation: Utilisation de compost végétal.

Le pied de canne est coupé (un pied sur 10) et transporté dans l'unité de transformation. Il est ici nettoyé et pressé dans un moulin mécanique pour en extraire le jus. Les résidus sont utilisés pour le compost, le chauffage ou la nourriture animale.

Le jus est décanté, puis filtré. Il est ensuite délicatement chauffé en quatre étapes dans de grandes poêles, mais sans jamais atteindre l'ébullition. Il s'agit d'un procédé artisanal très lent d'évaporation (45 à 50 minutes), qui permet l'élaboration d'un sucre particulièrement riche en minéraux et vitamines et d'un goût à la fois plus « naturel » et moins fort que le sucre de canne de type « mascovado » ou « rapadura » (qui sont plus « caramélisés »).

Le jus est ainsi transporté dans de grandes louches d'une poêle à l'autre, et n'est soumis à aucun raffinage, ni chimique ni mécanique. Le résultat est la mélasse, la « panela », que l'on verse doucement dans des caissons en inox, ce qui évite la cristallisation, et où elle est refroidie. Enfin, le sucre, juste avant de se durcir, est “ battu ” jusqu'à « granulation ». Après la dernière étape, le tamisage (pour donner une consistance régulière), le sucre est emballé dans des sacs de 45 kilos. Le sucre est ensuite conditionné (par les agriculteurs eux-mêmes depuis 2006) en poches d'un kilo.

Ces produits sont transportés à Quito dans les entrepôts de RANTINPAK (organisation commerciale populaire, dont le gérant est partenaire d'Andines depuis 1996).

Pour pallier à l'irrégularité des ventes du sucre, la coopérative cultive aussi des jardins familiaux et cinq hectares de Pitaraya (fruit tropical) . Il possède aussi un petit atelier d'ébénisterie.

Qualité du produit : la culture de la canne à sucre et la réalisation de la “ panela granulada” (sucre roux, brut, en poudre) se font de manière entièrement naturelle, sans aucun additif et dans les meilleures conditions hygiéniques. Depuis 1998, tous les terrains et toute la production de INGAPI sont certifiés biologiques par l'Institut allemand BCS Oko-Garantie GmbH / Control System Peter Grosch (Cimbernstrasse 21 – 90402 Nürnberg – Allemagne). Cette certification est reconnue en France par ECOCERT et le ministère de l'Agriculture.

Un appui technique est fourni par Rantinpak et Camari (autre organisation de commercialisation) et des inspections régulières permettent de proroger chaque année cette certification agréée en Europe.

Volume annuel de production: 240 tonnes.

Commercialisation: Locale, nationale et internationale (15 %).

Année de début de collaboration avec Andines: 2000.

Autres commentaires: Depuis fin 2000, des collaborateurs d'Andines ont visité 8 fois ces partenaires sur le terrain, pour décider et continuer ensemble une collaboration à l'import-export et une relation permanente est maintenue. En 2007, des salariés d'EDF / France (acheteurs du sucre) ont également visité l'association en Equateur et invité en France leur président en Aout.

Il s'agit d'une communauté pauvre, et très motivée (agriculture biologique et développement social). La première raison de cette pauvreté est le prix de vente, trop bas, de la panela (sucre), vendue en grande partie sur les marchés locaux et nationaux. Ce prix ne permet pas à ces producteurs d'améliorer leurs conditions de vie. .

La société française ANDINES s'est engagée à importer un minimum de 10 tonnes de sucre par an et d'augmenter cette commercialisation au maximum de ses possibilités (60 tonnes par an), mais sans créer de dépendance producteur/ importateur. Elle s'engage également à aider la coopérative pour trouver des fonds en vue d'améliorer les outils de production. Vu le soutien apporté par Andines, la coopérative s'est engagée de son côté à un contrat d'exclusivité avec elle pour la commercialisation en France.

La coopérative ANDINES est membre de l'Association MINGA, applique son Cahier des charges et son Système d'analyse de filières (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.

Annexes:

Annexe 1: Analyse bromatologique :

Composition : 100% sucre en poudre issu du jus de canne à sucre.

	%	Minéraux	Mg./100gr.
Humidité	3,1	Fer	8
Protéines	0,7	Magnésium	18
Glucides	94,7	Calcium	29
Lipides		Phosphore	36
Fibres		Potassium	286
Vitamine B1 (thiamine HCL)		A Id=0,02	
Vitamine B2 (riboflavine)		0.05	
Vitamine B5 (AC.pantoth .)		0.4	
Vitamine E (Acetate DL Tocop)		0.52	
Autres*	1,5		

**Il s'agit des mêmes sels organiques faisant partie de la valeur nutritive du produit et composés de sodium, calcium, chlorure de sodium, magnésium, sulfates, phosphates.*