

Andines SA, 6 rue Arnold Géraux, F - 93450 L'ILE SAINT DENIS.

Tel: 01 48 20 48 60. Fax: 01 48 20 50 93

Courriel: andines@nnx.com Site: <http://www.andines.com>

Fiche produit / Producteurs **Colombie (Référence: AKB)**

Produit: Objets utilitaires en terre cuite : assiettes, bols, pots, sucriers, tasses, filtres à eau, etc.

Caractéristiques: Ces poteries sont entièrement artisanales et uniques.

Les objets créés sont essentiellement des ustensiles de cuisine : assiettes, tasses, bols, « cazuelas » (pour les haricots noirs ou les soupes), salières, etc.

Le Tolima est un petit village situé entre la Cordillère Orientale et la Cordillère Centrale, au centre de la Colombie, proche des villes d'Ibagué et d'Armenia.

Ses habitants vivent principalement d'agriculture vivrière mais aussi du travail de la poterie et ce, depuis des décennies. La possibilité de vendre leurs poteries au travers du réseau français de commerce équitable constitue une véritable opportunité pour ces populations. En effet, cela leur permet de maintenir des emplois localement et ainsi d'éviter l'exode rural vers Bogota, tout en respectant leur culture et leurs traditions.



Producteurs:

Code Andines: AKB

Correspondant: Interexpress

Pays: Colombie

Région: LE TOLIMA - Région centrale de la Colombie

Nom : La coopérative LA CHAMBA **Structure:** une coopérative et plusieurs familles.

Date de création: activité très traditionnelle

Nombre de personnes: 150

Type d'activité: Poterie utilitaire artisanale.

Processus de production: Pièces en terre cuite fabriquées à la main (sans tour)

Les poteries sont réalisées à partir du mélange de deux sortes de terres argileuses. Tout le travail de poterie se fait entièrement à la main. La cuisson se fait au bois dans des fours de briques et de terres selon des rites très anciens.

Village de potiers: la coopérative et chaque famille dispose de son propre four, voire de plusieurs. Ceux-ci ressemblent à des œufs avec une grande porte et une petite aération sur le côté. La vaisselle est cuite dans des étuis en terre cuite dure à 700°C. Cette technique de cuisson semble plus proches des contes enfantins que de la réalité.

La préparation de l'argile est aussi très spécifique à la Chamba. Les potières écrasent l'argile sèche dans de grands mortiers de bois et la tamisent à sec. Puis, elles y ajoutent de l'eau et le pétrissent de la même manière que le boulanger travaille sa pâte en y enfonçant bien les doigts. Cette argile très noire est le mélange d'une argile lisse et fine avec une argile sablonneuse, extraite près de la Chamba d'une mine communale qui fut achetée par le gouvernement colombien et donné aux potiers en 1956. Ce mélange se fait différemment selon les objets désirés. Toujours est il que la terre possède une remarquable tenue au feu. Ainsi, les pots sont-ils de bons ustensiles de cuisine.

Ses différents ustensiles sont fabriqués au colombin et tournés sur une assiette de terre qui fait office de tour. Le brunissage, propre à la Chamba, est pratiqué sur toutes les pièces à l'aide d'une pierre à savon, ou d'une agathe. Ce sont des employés de la Chamba qui réalisent cette opération de brunissage car les potières n'ont pas le temps de se livrer à cette tâche aussi longue.

Evaluation:

1. Petits producteurs: ok.
2. Prix le plus équitables possible: 30% au dessus des prix nationaux.
3. Collaboration -durable: depuis 1987
 - régulière: 2 à 3 commandes par an.
 - sans dépendance: ok: marché local et national important.
4. Respect de l'environnement: ok (matière première locale et cuisson au bois de récupération).
5. Pré-paiement des commandes (50%): ok
6. Non exploitation du travail (notamment des enfants): ok
7. Information et traçabilité: ok
8. Implication sociale:: ok

Commentaires: Maintien d'emplois, formation de jeunes aux métiers de céramistes, protection d'une culture ancestrale.

Début de la collaboration avec la société ANDINES (France) : 1987.

Annexes: photos, vidéos, documents.