



D'ailleurs et autrement

Dossier filière

2003-2012

La quinoa biologique d'Equateur



Sommaire

1. Le Quinoa
- 2. Histoire d'un partenariat
- 3. Les partenaires
- 4. L'ERPE
- 5. Rantinpak, coordinateur / exportateur
- 6. Andines Scop, importateur
- 7. L'Equateur

Voir aussi la fiche filière RFB / Quinoa, et la décomposition des prix

ANDINES Scop

5 Rue de la Poterie, 93200 SAINT DENIS - France

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

andines@nnx.com - Site : www.andines.com

SARL SCOP au capital variable de 4016 € – Siret 438 422 206 00013 Code APE 513T

Andines est membre de l'Association MINGA (www.minga.net)

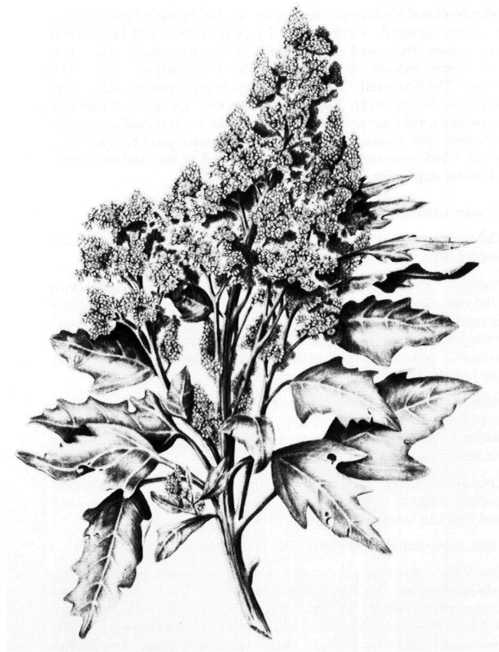
Ce dossier de travail a été réalisé sur la base des informations et décisions communes à des associations de producteurs de quinoa de la province de Chimborazo et à Rantinpak, en Equateur, ainsi qu'à la Coopérative française Andines. Il s'adresse à tous les acteurs de la filière que nous avons mise en place ensemble, des agriculteurs concernés en Equateur jusqu'aux consommateurs, en Equateur ou en Europe, qui désirent être parties prenantes de ce projet.

Seule cette transparence nous apparaît apporter les éléments nécessaires pour comprendre une telle coopération.

1. Le Quinoa

Le Quinoa (nom quechua, famille des chénopodiacées). Il s'agit d'une plante voisine de l'épinard, dont on consomme les graines (comme une céréale), d'où son nom "la céréale des Andes". Le quinoa se consomme comme du riz (en plat chaud, mélangé à des tomates, oignons ou sauces, en salades froides).

Pendant plusieurs siècles, le quinoa a été interdit de culture aux peuples indiens par les colonisateurs espagnols, car trop « énergétique »... Graine sacrée vénérée depuis les civilisations précolombiennes, elle a été baptisée graine mère en Quetchua (langue des indiens de l'Altiplano) car elle était associée aux rituels païens dédiés à la fertilité de la terre.



Graine nourricière des bâtisseurs du grand empire prestigieux des Incas, elle constituait leur alimentation céréalière de base. Pendant plusieurs siècles, le quinoa a été interdite de culture aux peuples indiens par les colonisateurs espagnols, car trop "énergétique"...mais la culture et les qualités de cette graine ont traversé les temps...

COMPOSITION NUTRITIONNELLE du QUINOA

Protéines	16,3 %
Graisse	5,5 %
Hydrates de carbone	71,6 %
Fibres naturelles	2.8 %

2. Histoire d'un partenariat

La coopérative française ANDINES travaille depuis 1990 avec des coopératives, associations et ateliers d'artisans en Equateur (site Internet : www.andines.com). Ce travail a été possible grâce aux producteurs eux-mêmes mais aussi grâce à l'action de nos "correspondants" en Equateur, en particulier M. Gonzalo Merchàn, ex-gérant de Camari et actuellement Directeur de Rantinpak (qui signifie « Echange de coups de mains » en langue andine quetchua).

Tout au long de ces échanges, nous avons connu non seulement de nombreux groupes d'artisans mais aussi plusieurs associations d'agriculteurs désireux eux aussi de travailler avec Andines. Cette demande nous a incités à étudier la création d'un secteur import/export agro-alimentaire, avec des critères spécifiques. Il a fallu deux ans d'étude, à laquelle ont aussi participé des groupements de producteurs de plusieurs pays et d'autres partenaires, pour établir une stratégie et une organisation conformes aux critères définis progressivement au travers de nos collaborations : commercialiser des produits de qualité, cultivés de manière respectueuse de l'environnement et de la santé de tous, à condition toutefois qu'ils ne soient pas des produits nécessaires aux populations de la région. L'objectif principal pour tous les partenaires reste la souveraineté alimentaire et l'autodétermination économique et politique. Il ne s'agit pas d'encourager la dépendance économique, notamment alimentaire, ni de participer au pillage des richesses, ni d'encourager la monoculture ou les cultures d'exportation, ni de concurrencer des produits européens. Et nous sommes tous convaincus que le combat contre toutes les formes de précarité ne passe pas prioritairement par le commerce international.

C'est dans cet ensemble de réflexions qu'est né le projet du quinoa, en Janvier 2000, à la suite d'une demande de plusieurs communautés équatoriennes productrices de quinoa désireuses d'une collaboration commerciale équitable avec Andines, pour exporter une partie de leur production. D'emblée toute idée de charité (« le nord doit aider le sud », etc.) était écartée de part et d'autre. Il s'agissait de mettre simplement sur pied une collaboration réfléchie et d'égal à égal, ce qui s'est concrétisé en 2003 par une première exportation.

Nos discussions dès le début se sont situées dans la perspective d'un développement durable, avec des exigences combinées à la fois sur le plan social (respect du droit du travail, autodétermination), économique (viabilité pour tous les partenaires de la filière) et écologique.

Dans la plupart des transactions commerciales internationales, ce sont quelques personnes qui décident, celles qui ont le pouvoir financier et politique, le plus souvent au détriment des producteurs, qui sont obligés d'accepter les conditions de vente les plus basses, des intermédiaires (transport, transformation), et à l'insu des consommateurs, qui ne décident de rien, sauf au travers de leurs achats... C'est ce fonctionnement, qui ne tient en aucun cas compte de l'intérêt collectif des populations, qui aujourd'hui domine la « mondialisation ». Entièrement basé sur la spéculation financière, ce type de mondialisation accélère la détérioration des conditions de vie de la majorité des travailleurs de la planète, au Nord comme au Sud.

Ce type de mondialisation n'est pas inéluctable. Une multitude de producteurs et de citoyens luttent pour un autre monde et sont déjà en train de le construire, tant sur le plan concret que politique.

Nous allons vous présenter ici un projet de coopération économique qui, loin de se croire « exemplaire » refuse toutefois cette "mondialisation". Cette coopération économique se base sur plusieurs communautés : des organisations d'agriculteurs équatoriens, des transporteurs, Rantinpak qui coordonne et exporte, d'autres transporteurs, l'entreprise Andines (dont l'activité est tout entière dédiée depuis 1987 à un commerce international... équitable et solidaire), les commerçants détaillants et les consommateurs. Tous peuvent intervenir dans cette filière, pour l'améliorer et en faire un moyen d'échanges sur tous les plans.

Il s'agit d'une coopération où tous les acteurs décident ensemble, une coopération socialement équitable, économiquement viable et écologiquement durable : ce sont les bases essentielles d'un développement durable.

3. Les partenaires

En amont (Amérique latine):

- **Production** : les agriculteurs membres des Associations Communales de Producteurs de quinoa.
- **Certification bio** : BCS / Oko Garantie (Equateur / Allemagne) et Ecocert International / France.
- **Encadrement organisationnel** : ERPE et Rantinpak.
- **Appui technique**, collecte, transport, tri et lavage du quinoa, ensachage : ERPE, à Riobamba.
- **Coordination / Suivi / Contrôles qualité et quantité / Exportation** par transport maritime: Rantinpak (Quito).

En aval (Europe):

- **Gestion générale , importation, promotion et distribution** : Scop ANDINES.
- **Transitaire** : Soyer Devaux (Le Havre, France).
- **Financements** : partenaires d'ANDINES.
- **Vente au détail** : Réseaux de magasins, collectivités territoriales, catalogues, restaurants, etc.
- **Un partenaire/acheteur** important a décidé d'inclure le quinoa (produit par l'ERPE et importé par Andines) dans sa restauration collective : la CCAS Edf/Gdf.



4. L'E.R.P.E.

En Equateur, plusieurs organisations paysannes ont re-développé la culture du quinoa, et en particulier l'ERPE. L'organisation populaire ERPE (Fundación Escuelas Radiofónicas Populares del Ecuador) fut fondée en 1962. A l'origine, il ne s'agissait que d'une station de radio : des cours par radio, suivis par 16000 indigènes, furent même donnés de 1975 à 1986.

Aujourd'hui, l'ERPE est une organisation à but non lucratif, dont la structure démocratique est regroupée autour de trois pôles : l'agriculture biologique, la radio et la santé. Sa « cible » reste la population indigène, les fermiers métis et la population urbaine marginalisée.

Les producteurs sont formés pour conserver les techniques ancestrales d'agriculture, et instruits par des membres de l'ERPE au sujet de l'agriculture biologique. Le quinoa est lavé, et grâce à un procédé pour ôter la saponine, il conserve sa couleur, son goût naturel, et plus important, l'ensemble de ses valeurs nutritives.

Produit certifié « issu de l'agriculture biologique » par l'organisme allemand BCS, ce quinoa biologique produit par l'ERPE a reçu à Turin (Italie) le prix Slowfood 2002.



L'ERPE fonctionne sous la direction d'un Conseil central où sont élus des délégués de 155 communautés d'agriculteurs (2800 familles). Ce Conseil est constitué de représentants de 4 sous-régions de la Province de Chimborazo, située au centre du pays. Chacune de ces sous-régions compte au moins 30 groupes de production (associations villageoises de paysans). La moyenne des surfaces cultivées par chaque agriculteur ne dépasse pas l'hectare. L'ERPE s'engage à participer et à soutenir les actions éducatives dans le domaine de l'agriculture biologique, mais aussi dans ceux de la communication publique et de la prévention des risques de santé. Son objectif est de forger une société démocratique multiculturelle. Sur le plan économique la priorité est donnée à l'équité et à la souveraineté alimentaire des communautés, c'est-à-dire aux cultures de subsistance et aux produits pour les marchés locaux et régionaux.

Pour éviter toute dépendance à la monoculture d'exportation, seule une partie du quinoa produit par les membres de l'ERPE est vendue sur le marché international. Il est acheté dans ce cas 27\$ le quintal au lieu de 18\$, prix du marché conventionnel (soit 50% plus cher) par des importateurs engagés dans une démarche de commerce équitable, comme la Coopérative ANDINES en France. Chaque importation (17 tonnes) apporte ainsi aux producteurs un supplément de 2800 euros par rapport au prix traditionnel, ce qui leur permet de pouvoir investir de manière autonome pour améliorer leurs conditions de vie et renforcer leur organisation.

5.Rantinpak, coordinateur / exportateur

RANTINPAK est une association créée en Septembre 2004 à Quito. Son nom signifie en langue quechua « Echange de coups de mains ». Son objet est de commercialiser les produits artisanaux et agricoles provenant de petites structures de production en situation de précarité. Cette commercialisation vise avant tout les marchés locaux, régionaux et nationaux, et secondairement le marché international, toujours selon des critères équitables pour tous les intervenants d'une filière (producteur, transporteur, transformateur, distributeur, client final). Gonzalo Merchàn, qui travaille depuis 25 ans dans ce domaine, est le directeur de Rantinpak.

En ce qui concerne le quinoa de l'ERPE, mais aussi d'autres produits comme le sucre de canne, les haricots et les champignons séchés, le contrôle qualité et quantité, le transport et l'exportation sont réalisés de Quito, capitale de l'Equateur, par l'Association solidaire RANTINPAK, partenaire de la coopérative Andines.

Cette dernière effectue chaque année un voyage de travail en Equateur et peut ainsi assurer la totale transparence de cette filière, mais aussi permettre des échanges directs et des voyages pour promouvoir ainsi toujours plus de solidarité entre les peuples.

6. Andines Scop, importateur

ANDINES est une coopérative française qui, depuis 1987, importe des produits artisanaux (1000 références) **dans une pratique de commerce alternatif pour une économie équitable et solidaire.**

Nous travaillons avec 250 groupes de producteurs répartis dans 10 pays : Mexique, Guatemala, Colombie, Pérou, Equateur, Brésil, Niger, Burkina Faso, Palestine et France. Nous distribuons ces produits en Europe à 500 points de vente de proximité (Chiffre d'affaires en 2010 : 800 000 euros hors taxe).

Le financement de la coopérative a été possible grâce à la Société Andines SA, qui est gérée par une assemblée générale de 106 « actionnaires » (plus de 250 personnes si l'on compte les « collectifs »), et un Conseil d'administration élu qui se réunit tous les mois.

Depuis la création d'Andines, toute son activité s'est réalisée selon les critères d'un commerce équitable et solidaire, dont les principaux sont les suivants :

- priorité est donnée non pas au commerce mais à la souveraineté alimentaire des populations et aux producteurs les plus défavorisés,
- achats en direct et à un prix transparent et le plus équitable possible pour tous les partenaires de la filière,
- pour une collaboration durable et régulière,
- pré-paiement maximum des commandes,
- refus de l'exploitation du travail, notamment celui des enfants,
- un processus respectueux de l'environnement,
- prix de vente non spéculatifs,
- traçabilité des produits et transparence totale de l'activité par une information permanente : toute personne doit pouvoir s'informer librement, y compris sur place, sur toutes les étapes de chaque filière, du producteur au consommateur. **Cette transparence est la seule garantie collective possible de ce qui est réalisé par rapport à ce qui est promis.**

Pour réaliser au mieux toute cette activité, Andines a dans chacun des pays concernés un ou plusieurs « correspondants » locaux et permanents (rémunérés sur la marge export) : ceux-ci sont chargés du suivi socio-économique quotidien de cette activité.

ANDINES a été co-fondatrice de l'Association / Réseau MINGA (www.minga.net).

Le nouveau secteur de produits agro-alimentaires a pu démarrer début 2001. Notre choix est de commercialiser des produits agricoles cultivés dans le respect de l'environnement et de la santé des consommateurs : priorité est donc donnée aux produits cultivés sans engrais chimiques ni pesticides. Nous connaissons personnellement les producteurs et pouvons garantir que les produits proviennent tous de cultures naturelles, mais ils ne sont pas tous certifiés officiellement « issus de l'agriculture biologique » pour les raisons suivantes : il s'agit toujours de petits agriculteurs qui ont de très bas revenus, qui vivent dans des régions éloignées et défavorisées, et qui, bien qu'organisés localement en associations paysannes, n'ont pas les moyens financiers de parvenir encore aujourd'hui à la « certification biologique ». Celle-ci, au démarrage tout au moins, a un coût que ne peuvent assurer ces agriculteurs (démarches, formations, certification, inspections, recherche de marchés adéquats, transports spécifiques, etc.).

ANDINES et ses partenaires veulent encourager ce type d'agriculture biologique. Dans la mesure du possible, nous aidons aux financements. Mais notre politique est aussi de ne pas marginaliser encore plus les producteurs les plus touchés par la précarité. Il s'agit donc de commercialiser une partie de leurs produits afin de leur permettre de financer à terme les améliorations qu'ils jugeront nécessaires. L'objectif général est de répondre aux besoins des hommes et non pas à la recherche du seul profit de quelques-uns, mais en maintenant la viabilité du travail de chaque filière.

7. L'EQUATEUR

L'Equateur se divise en trois régions géographiques tout à fait distinctes : la Costa, la Sierra et Oriente, sans oublier les [îles Galapagos](#). Toutes ces régions confondues couvrent une superficie totale de 270.670 km² (2 fois plus petit que la France). Capitale : Quito. Population : 12,5 millions.

A l'ouest, la basse plaine côtière, communément appelée "la Costa", longe la cordillère des Andes et s'étend en bordure de l'océan Pacifique sur toute la longueur de pays, couvrant une superficie de 70.000 km² de paysages changeants et de végétations diverses compte tenu des fluctuations climatiques. La largeur de cette plaine côtière varie de 30 km à 200 km.

Comportant deux chaînes de montagnes parallèles (cordillère Occidentales et cordillère Royale) qui traversent le pays du nord au sud, la Sierra regroupe environ 60% de la population équatorienne et est jalonnée de plus de 30 volcans fort impressionnants qui culminent à plus de 5.000m, notamment le Cotopaxi (5 578m), le Chimborazo (6 300m). Ces volcans sont entourés de nombreux autres sommets de moindre importance et forment un massif volcanique connu sous le nom d'avenue des volcans.

La région de l'Oriente, située à l'Est de la cordillère Royale, fait partie du bassin Amazonien. Bien que cette région occupe plus de la moitié du territoire équatorien, celle-ci compte moins de 10% de la population totale du pays. De petits villages sont reliés entre eux par un vaste réseau fluvial où de petites embarcations naviguent aisément. Toutefois, la découverte de pétrole à Lago Agrío en 1967 a nécessité la construction d'une route qui traverse la Sierra jusqu'à Quito.

Durant tout le 20ème siècle, l'agriculture était au coeur de l'économie du pays. La découverte de l'or noir en 1967 a changé les données pendant une dizaine d'années au détriment de plusieurs autres secteurs d'activité, notamment la production agricole.

Avec ses fabuleuses richesses pétrolières, l'Equateur croit pouvoir générer la prospérité, éponger sa dette et stabiliser le pays. On estime toutefois que les réserves pétrolières seront sans doute épuisées vers 2010, enfonçant potentiellement du même coup le pays dans un naufrage économique. Aujourd'hui, le pétrole demeure la principale source de revenus du pays, mais le secteur agricole prend de l'ampleur et emploie plus de 40% de la population active.

Bananes, oranges, blé et café constituent les principales cultures du pays. L'exportation des bananes représente presque la moitié des ventes extérieures. Grâce à ses forêts, la Costa est le premier producteur mondial de bois de balsa.

Outre les produits de la terre, d'autres ressources sont aussi exploitées. Ainsi, l'abondance de poissons et de fruits de mer a propulsé le pays au rang des premiers producteurs de crevettes d'élevage à l'échelle mondiale.

