



«Nous sommes fiers de commercialiser un produit biologique et de recevoir la reconnaissance de notre travail.»

Salvador Delgadillo, président de la Cooperativa Montillo, Paraguay

Pourquoi du sucre du commerce équitable?

Le sucre est produit tant au Nord (betterave) qu'au Sud (canne à sucre). Le prix mondial du sucre est influencé par les subventions de beaucoup de pays du Nord à leurs producteurs. Dans ce marché distordu les producteurs du Sud sont pénalisés.

Faits et chiffres (2007)

- _ Production sucrière mondiale: env. 170 mio. de t (3/4 canne, 1/4 betterave). Le Brésil est le premier exportateur mondial.
- _ Les Suisses consomment environ 250 000 t de sucre par an, soit 35 kg par habitant. La Suisse importe annuellement environ 314 000 t de sucre.
- _ Avec 394 t vendues en Suisse en 2007, le sucre Fairtrade représente 17 % du marché suisse de détail.
- _ Le sucre labellisé Max Havelaar provient du Costa Rica, des Philippines et du Paraguay.

Cinq bonnes raisons pour le commerce équitable standards FLO

- _ Economie: prix minimum garanti et prime pour des projets communautaires
- _ Social: renforcement et promotion des producteurs, décision démocratique de l'utilisation de la prime, amélioration des conditions
- _ Environnement: liste substances prohibées, encouragement culture bio.
- _ Certification et contrôle des coopératives et petites plantations
- _ Les consommateurs suisses peuvent investir directement dans le développement de régions défavorisées du Sud.

Portrait d'un producteur

Salvador Delgadillo (55 ans) vit avec sa grande famille à Arroyos y Esteros, au Paraguay. Il est président de la Cooperativa Montillo qui compte aujourd'hui 55 membres. Il a dix enfants, huit garçons et deux filles, âgés de 16 à 37 ans. Sa femme est décédée il y a quelques années.

Quelle est la superficie de vos terres?

Je possède au total cinq ha. Je consacre deux ha à la canne à sucre. Je cultive aussi du manioc, du maïs et de l'arachide.

Quels sont les principaux problèmes que vous rencontrez dans la culture de la canne à sucre?

La sécheresse et le gel.

Votre production est certifiée Fairtrade et bio, selon quelles méthodes biologiques travaillez-vous?

Nous n'utilisons pas de produits phytosanitaires ni engrais artificiels. Les déchets de cannes ne sont pas brûlés, mais laissés sur place. Nous plantons des légumineuses à côté des cannes pour fixer l'azote.

Quels ont été vos plus grands succès ces dernières années?

Nous avons déjà pu réaliser plusieurs projets grâce à la prime Fairtrade. Notamment la construction de locaux pour notre coopérative, avec bureau et salle de réunion. Nous souhaitons construire un entrepôt dans lequel nous pourrions sécher et stocker nos produits. Cet entrepôt permettra aussi l'achat groupé et le stockage collectif d'aliments de base comme la farine, le riz et le sel.

Culture, production

La canne à sucre est une tige tendre, sucrée et juteuse. A l'époque de la récolte, la canne atteint une hauteur de 3,5 à 4,5 m. La culture requiert beaucoup de main-d'œuvre et, chez les petits producteurs comme au Paraguay, elle se fait entièrement à la main.

Il faut replanter les champs de cannes avec de nouvelles boutures après 3 récoltes. Une fois coupées les cannes sont liées ensemble pour former des bottes de 2200 kg qui sont acheminées à l'usine de transformation. Là, les tiges sont broyées, puis pressées dans des moulins pour en extraire le jus. Ce jus est chauffé pour en évaporer l'eau qu'il contient, il donne un sirop de consistance semblable à du miel. Le raffinage du sucre se poursuit par sa centrifugation en atmosphère de vapeur sous pression, afin d'en séparer la mélasse, de couleur brune, et d'obtenir un sucre de couleur dorée à blanche, selon le degré de raffinage. Entre 9 et 15 tonnes de canne à sucre sont nécessaires pour produire une tonne de sucre raffiné.



Où trouve-t-on du sucre du commerce équitable?

Le sucre du commerce équitable est disponible dans le commerce de détail, les magasins équitables et bio ainsi que dans la restauration. Informations détaillées:

www.maxhavelaar.ch

Sortes et qualité

Sucre de canne cristallisé, raffiné et brut (Mascobado). Aussi dans les sirops, les marmelades, oursons en gomme et bien sûr chocolats. Qualité bio (78 %) et conventionnelle.

Réseau international et contrôles

La Fondation Max Havelaar Suisse est membre de l'organisation internationale FLO (Fairtrade Labelling Organizations International) chargée de définir les standards du commerce équitable et d'organiser le réseau de soutien aux producteurs partenaires du Sud.

FLO-CERT GmbH est un organisme indépendant de certification et de contrôle répondant à la norme ISO 65. L'accréditation ISO garantit l'indépendance, la cohérence et la transparence des contrôles.

www.fairtrade.net

www.flo-cert.net

Max Havelaar en bref

La Fondation Max Havelaar (Suisse) octroie un label à des produits issus de régions défavorisées du Sud, cultivés en conformité avec des standards sociaux et dans le respect de l'environnement et commercialisés sur une base équitable.

Le label Max Havelaar existe pour les bananes, ananas, mangues, avocats, jus de fruits, café, thé, chocolat, cacao, miel, sucre, riz, fleurs et plantes, ainsi que produits coton.

Organisations fondatrices:

Swissaid, Action de Carême, Caritas, EPER, Helvetas, Pain pour le prochain

Fondation Max Havelaar (Suisse)

Malzgasse 25, CH-4052 Bâle

T +41 61 271 75 00

info@maxhavelaar.ch

www.maxhavelaar.ch