

Acheter équitable, c'est gagnant ... pour tous

Le commerce équitable est un processus de construction d'un projet de changement social par la transformation d'une pratique économique, le commerce.

LE SUCRE ÉQUITABLE



Il y a plus de 20,000 ans, les habitants des îles du Pacifique Sud découvrirent que les plantes qui poussaient à l'état sauvage dans leur environnement contenaient du **sucre**. Il a fallu attendre plusieurs millénaires avant que la culture de la canne à sucre ne se propage vers l'Inde d'abord, puis vers le Moyen-Orient, l'Europe et le Nouveau Monde.

La culture de la canne à sucre est très intensive et son histoire est entachée par l'exploitation massive d'esclaves africains. Ces conditions d'esclavage sont toujours d'actualité, notamment en République Dominicaine où plus de 150,000 travailleurs Haïtiens sont sous-payés et exploités dans les plantations de canne.

Aujourd'hui, le sucre est produit dans plus de 127 pays. Il est cultivé à partir de la betterave sucrière au Nord et de la canne à sucre au Sud. On estime que **80% de la production mondiale de sucre est issue des pays du Sud** et que seulement 20% provient des pays du Nord, la France étant le plus gros producteur.

Le Brésil et l'Inde produisent à eux seuls 55% de toute la canne à sucre.



Les bénéfices liés au commerce équitable

Le sucre équitable est produit par **77 organisations en provenance de 15 pays**, les cinq principaux étant l'île Maurice (42%), le Paraguay (16%), la Guyane (10%), le Costa Rica (6.5%) et Cuba (5%).

Le sucre équitable représente en poids le 2^e produit en importance du commerce équitable. L'ingrédient industriel (notamment pour le chocolat) qu'il représente pèse évidemment plus dans la balance que l'achat de sucre acheté séparément.

Le sucre équitable ne se transige pas à la bourse. Il est acheté directement de coopératives de petits producteurs qui reçoivent un prix de 3 à 4 fois plus élevé que sur le marché conventionnel, ce qui leur permet de mieux répondre à leurs besoins et d'améliorer leur autonomie.

Quelques exemples...

Au **Paraguay**, la coopérative *El Arroyense*, a été fondée en 1989 pour aider les petits producteurs à se faire une place sur le marché mondial. En 2010, elle comptait 224 membres avec une production annuelle de plus de 20 000 tonnes métriques de sucre. Cette coopérative a développé au fil du temps des projets en santé et en éducation grâce aux retombées économiques du commerce équitable. Elle offre notamment aux membres une couverture des frais associés aux soins médicaux et fournit aussi aux enfants du matériel scolaire et informatique.

Au **Costa Rica**, la coopérative *CoopeAgri* a été établie en 1962 afin de pallier aux problèmes d'industrialisation et de marketing vécus par les petits et moyens producteurs. Elle est devenue un véritable moteur de développement régional réunissant 10,000 familles productrices de canne à sucre et de café. Durant la période de la récolte, la coopérative engage de nombreux travailleurs saisonniers. En plus d'avoir un contrat de travail en bonne et due forme, les employés ont tous droit à une sécurité sociale, à une assurance-accident, à un programme d'assistance médicale et à un fonds de retraite lorsqu'ils ont plus de 20 ans d'expérience au sein de l'organisation.

La coopérative La Siembra offre actuellement deux variétés de sucre équitable et biologique:

- la **cassonade intégrale (muscovado)** produite à partir de canne à sucre, non raffinée et vendue en sac de 1 kg. Produite et emballée au Pérou.
- le **sucre de canne roux (turbinado)**, minimalement raffiné et fait à partir du jus de canne à sucre. Vendu en sacs de 454 g et de 1 kg, il est produit au Paraguay et à Cuba.



Pour plus d'information sur ces produits, consultez <http://www.lasiembra.com/camino/fr/cuisine-camino>

LE CACAO ÉQUITABLE



Utilisé depuis 2,600 ans comme boisson et plante médicinale, le cacao est originaire de l'Amérique latine. Chez les Mayas et les Aztèques, on considérait le fruit du cacaoyer comme un présent des dieux. Les prêtres mayas préparaient, à partir des fèves de cacao, un breuvage épicé et froid, évoquant fertilité et prospérité. Les fèves de cacao étaient très valorisées et elles servaient de monnaie d'échange.

Le cacao n'attira pas tout de suite la convoitise des Espagnols comme l'a fait l'or des Aztèques. Il a fallu réduire l'amertume du breuvage de cacao en y ajoutant un peu de sucre pour que les Espagnols y prennent goût. L'empire espagnol implanta la culture du cacao au Mexique, au Guatemala, en Équateur et au Venezuela.

À la fin du 17^e siècle, la population autochtone, en grande partie décimée, ne fut plus suffisante pour produire la quantité de cacao exigé. Il a fallu alors se tourner vers une nouvelle main d'œuvre bon marché : les esclaves originaires de l'Afrique de l'Ouest. Au 19^e siècle, avec la mise au point du processus de fabrication du chocolat solide et au lait, l'industrie chocolatière a pris son envol. Dès la fin du 19^e siècle, la production de cacao fut introduite dans les colonies de l'Afrique de l'Ouest.

Des nos jours, près de 14 millions de personnes sont impliquées dans cette culture. **L'Afrique produit les deux tiers du cacao mondial, dont un tiers en Côte d'Ivoire.** Ce pays est souvent pointé du doigt en raison des accusations de travail infantile dans ses plantations. En Amérique latine, les principaux producteurs sont le Brésil et l'Équateur.

Ce sont surtout des petits producteurs et leurs familles qui assurent 90% de la production mondiale de cacao. Toutefois, **80% du marché est détenu par 6 transnationales, dont 3 européennes** : la britannique Cadbury-Schweppes, l'italienne Ferrero et le géant suisse Nestlé. Malgré tout, le cacao équitable a connu une très forte croissance, passant de 10 000 tonnes métriques en 2008 à plus de 40 000 tm en 2011.

Les avantages du commerce équitable

Le commerce conventionnel peut compromettre les besoins de base, la santé et la sécurité alimentaire des familles productrices. Afin de sortir de la pauvreté et de regagner leur dignité, de plus en plus de producteurs s'organisent et joignent le réseau du commerce équitable.

Le cacao équitable est payé au minimum 2000\$/tm et la prime équitable est de 200\$/tm. Pour les petits producteurs, recevoir un prix équitable est une condition essentielle à une agriculture durable et écologique et à l'amélioration de leurs conditions de vie et de travail.

L'importance de la certification équitable

La certification équitable est la seule assurance que le cacao ne provient pas du travail des enfants. Le commerce équitable mise sur l'éducation et n'autorise pas le travail forcé ni le travail des enfants.



Le réseau équitable du cacao regroupe 134 organisations de 19 pays; les cinq principaux sont la Côte d'Ivoire (41%), le Pérou (23%), le Ghana (6%), la Colombie (6%) et le Nicaragua (4%).

Où peut-on trouver du sucre et du cacao équitables?

Le cacao et le sucre équitables sont disponibles dans la plupart des supermarchés, magasins d'aliments naturels et boutiques de produits écologiques.

Voici deux suggestions pour les gens de Saint-Jérôme :

- *Prunelle et Ortie* : <http://prunelleortie.canalblog.com/>

- *La Bulle Verte* : <http://www.labulleverte.ca/>



Bien entendu, vous pouvez également vous en procurer via un groupe d'achats de SLAM ou directement à notre local (veuillez toutefois appeler avant pour vous assurer de notre présence).



SLAM offre des produits *Camino* de la coopérative *La Siembra*, une coopérative basée à Ottawa qui travaille directement avec **18 coopératives de producteurs**.

La Siembra soutient ainsi plus de **30 000 producteurs paysans dans 9 pays**.

En choisissant du cacao et du chocolat équitables, nous avons le pouvoir d'appuyer leurs démarches.

Pour plus d'infos: <http://www.lasiembra.com/camino/>

Pour plus de renseignements sur SLAM : contactez-nous au 450.569.6470 ou à info@slamlaurentides.org.
Vous pouvez également vous rendre sur notre site www.slamlaurentides.org ou sur notre page Facebook.

Sources: Fiches d'Équiterre et de l'AQCE.

