



Cette union de coopératives indépendantes, à 90% biologiques, produit, transforme et vend du cacao.

Présentation et historique

En République Dominicaine, la production et la vente du cacao étaient entre les mains de 3 familles jusque dans les années 80. Sous l'impulsion d'une organisation allemande, des planteurs de cacao se sont regroupés pour créer la Confederacion nacional de cacaocultores dominicanos, Conacado, la seule organisation paysanne du pays.

Conacado est découpée en 7 « bloques » ou unités de production indépendantes qui représentent près de 162 coopératives de base et 10 000 producteurs dans chacune des régions cacaoyères du pays. Chacune des unités dispose d'unités de fermentation et de séchage traditionnelles ou plus élaborées selon le résultat de la mutualisation des moyens. En 2010, ces unités sont officiellement devenues des succursales régionales.

Conacado a acheté au cours des dernières années une usine de transformation où les fèves de cacao sont transformées en poudre de cacao, beurre de cacao et pâte de cacao, afin d'exporter des produits semi-finis. Toute la matière première est produite localement par les organisations partenaires.

90% de la production est biologique.

Impacts du commerce équitable et projets collectifs

Le prix de référence est le prix de la journée établi par la Commission nationale du Cacao, la prime biologique et la prime de commerce équitable. La prime du commerce équitable est essentiellement utilisée pour construire des unités de fermentation et de séchage, permettant une meilleure qualité du produit et une plus grande création de valeur ajoutée.

Les bénéfices sont distribués à la fin de l'année sous forme d'une prime proportionnelle au cacao fourni. Les prix sont amplement supérieurs à la moyenne nationale, versés bimensuellement aux ouvriers, hebdomadairement aux saisonniers. Le groupe offre à ses employés et ouvriers une assurance maladie, des congés payés, une formation continue du personnel, etc.

Les contrats de travail ne font aucune différence entre les hommes et les femmes. Le travail des moins de quatorze ans et des personnes âgées n'est pas autorisé.

Conjointement avec le gouvernement, des campagnes d'alphabétisation sont en cours auprès des communautés de producteurs. Les bloques financent aussi la venue de médecins en zones isolées, où aucun dispensaire n'existe pour prendre en charge les malades.

Des programmes de micro-crédit pour les femmes sont en cours, en vue de les aider à développer une activité de production de marmelade, de vin à base de jus de cacao, ou de chocolats artisanaux.



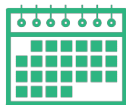
ALIMENTAIRE
Barres céréales/cho
colatées
Chocolats
Noix d'Amazonie



**162 COOPÉRATIVES,
10000
PRODUCTEURS**



**RÉPUBLIQUE
DOMINICAINE**



1989



GARANTIE(S)

