



La coopérative COPROPAP est une organisation "d'économie populaire et sociale" regroupant 47 producteurs et productrices de canne à sucre complet biologique (panela).

Présentation et historique

Créée en 1992, COPROPAP réunit 47 producteurs et productrices de canne à sucre dans la province de Pichincha, dans les Andes équatoriennes. Ils produisent du sucre de canne complet appelé "panela", produit alimentaire traditionnel en Amérique latine, proposé sous forme cristallisée pour le marché international (60% de leurs ventes), ou sous forme solide pour le marché intérieur.

Le but premier de la coopérative est l'amélioration des conditions de vie des agriculteurs·trices de cette région isolée, qui touchent des revenus réguliers grâce aux 4 récoltes annuelles. Leurs modes de production sont traditionnels et agro-écologiques, sur des petites plantations, dans le respect de l'environnement et de la biodiversité.

COPROPAP est certifié biologique depuis 2008, et bénéficie d'une autonomie complète grâce à ses exportations directes à AltroMercato (Italie) à partir de 2015.



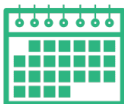
ALIMENTAIRE
Sucre panela



47 PRODUCTEURS,
300 EMPLOYÉS



EQUATEUR



1992



GARANTIE(S)



Impact du commerce équitable et projets collectifs

COPROPAP est une organisation "d'économie populaire et sociale", qui vise à apporter des bonnes conditions de travail à ses travailleurs·ses et un salaire décent égal ou supérieur au salaire minimum légal équatorien. Elle offre aussi des formations à ses membres : par exemple, un programme de formation est réalisé spécialement pour les femmes, pour encourager leur participation dans l'organisation et la communauté. D'autres formations sont proposées, sur la sécurité et santé au travail, les devoirs et droits des membres de la coopérative, les bonnes pratiques agricoles, le commerce équitable, etc.

La prime du commerce équitable a permis le développement de la coopérative, avec la mise en place d'une nouvelle petite usine en 2018, qui réduira la pollution engendrée par l'utilisation des fours à panela. Des pratiques durables et écologiques sont également développées, comme l'utilisation d'engrais naturels, une activité de reforestation, ainsi que la réutilisation des déchets végétaux pour la cuisson du sucre.

