ARTISANS DU MONDE
POUR UN COMMERCE ÉQUITABLE

UNE FILIERE EQUITABLE aux Philippines

LE SUCRE « MASCOBADO » de PFTC et ATC*

MARS. 2016

Deux filières, deux voies, un seul objectif : Renforcer l'autonomie des producteurs de canne à sucre

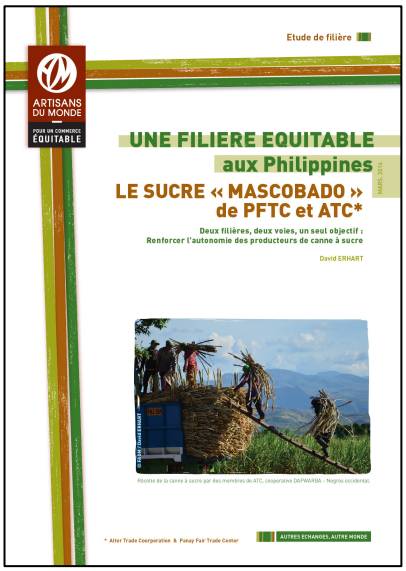
David ERHART

Récolte de la canne à sucre par des membres de ATC, cooperative DAFWARBA - Negros occidental.

* Alter Trade Coorporation & Panay Fair Trade Center

RESUME DE L'ETUDE

Cette étude de filière sur le sucre est en réalité une double étude puisqu'elle s'attache à décrire et expliquer les conditions et les méthodes de production du sucre de canne de deux filières toutes deux situées aux Philippines : celle de Alter Trade et celle de Panay Fair Trade Center.



Il s'agit dans un premier temps de comprendre le « monde du sucre » : ses différentes formes (sucre complet, roux, blanc, etc.), ses origines (canne à sucre ou betterave sucrière) et ses différents processus de transformation. Puis d'expliciter les contraintes techniques et agronomiques de la production sucrière mondiale qui vont façonner la structuration de la filière :

- L'existence de deux grands types de production géographiquement séparé : sucre de canne et sucre de betterave représentant respectivement 80 et 20% de la production mondiale et situé dans les régions subtropicales pour le premier et septentrionales pour le second
- Une production de matière première fragile qui nécessite d'être broyée et transformée rapidement donc à proximité des lieux de production,
- La prédominance forte de l'autoconsommation, une exportation minoritaire (30%) et une utilisation quasi exclusive en agro-alimentaire (10% sucre de bouche) et le développement des agro-carburants

Dans un second temps, l'analyse du marché façonné par les caractéristiques décrites ci-dessus :

- Des petits producteurs qui vendent aux raffineries locales et nationales (ci-dessous) ou des ouvriers agricoles qui travaillent sur des plantations géantes aux conditions sociales et environnementales désastreuses.
- Le broyage et raffinage (local par nécessité) dominé par des entreprises locales puis nationales qui ont grossi (fusion) pour devenir des géants multinationaux s'implantant dans divers pays de production.
- La production dominée par Le Brésil, l'Inde et l'Union Européenne (env. 50% de la production mondiale) quand l'exportation est, elle, contrôlée par le Brésil (50%) et la Thaïlande,
- Les marchés d'échanges dominés par une poignée d'acteur américains et européens qui vendent aux géants de l'agro-alimentaire comme ceux des boissons sucrées qui dominent ce marché.

Ces caractéristiques particulières provoquent une grande volatilité du prix du sucre influencé par le Brésil et par la progression rapide des filières d'agro-carburants qui interviennent significativement sur les volumes mondiaux et donc sur les prix. Dans ce contexte mondial, les Philippines, état insulaire d'Asie du Sud Est fortement impacté par le changement climatique, font figure de petit poucet, mais reste un pays fortement marqué par la culture de la canne à sucre. Cette histoire caractérisée par l'esclavagisme des colons espagnols, continue aujourd'hui de peser sur l'agriculture du pays puisque le sucre y est encore l'une des principales exportations et que les structures agraires, même si des reformes et une redistribution a été conduites depuis1988, sont encore dominées par les grands systèmes de plantations aux conditions de travail souvent désastreuses. Le développement du libre-échange (accords poussés au sein de l'ASEAN), menace directement les producteurs de sucre jusqu'à présent protégés des cours mondiaux, par des accords privilégiés avec les Etats Unis.

C'est dans ce pays que deux organisations de commerce équitable produisent aujourd'hui du sucre complet (mascobado) sur deux îles aux histoires et aux contextes différents :

- Sur l'île de Négros, largement dominée par les plantations de canne, Alter Trade tente d'accompagner le passage pour les paysans de statut d'ouvrier à celui de producteurs en coopérative et de leur redonner leur autonomie.
- Sur l'île de Panay, plus diversifiée, PFTC accompagne depuis plus de 25 ans le renforcement des paysans dans la maîtrise de plus en plus approfondie des étapes de production et de transformation de la canne pour gagner la encore en autonomie.

Au travers de techniques de production similaires (agro-écologiques et biologiques), d'organisation collective différentes, de méthodes de transformation micro-industrielles ou artisanales et des filières de commerce équitable, ce sont plus de 900 paysans philippins (40% de femmes) et 300 salariés (50% de femmes) qui trouvent dans ces filières un cadre économique particulier leur permettant d'améliorer significativement leur revenu (salaires 50 à 60% plus élevés que dans le conventionnel, prix du sucre 2 à 3 fois supérieur) et leurs conditions de travail.

Nous vous invitons ici à découvrir leur savoir-faire et leur travail.

SOMMAIRE

PARTIE 1 : LA FILIERE CONVENTIONNELLE ET LE MARCHE MONDIAL DU SUCRE 5

1. LE SUCRE : ORIGINE ET HISTOIRE 5
   - *1.1. Le sucre : de quoi parle-ton ?* *5*
   - *1.2. Histoire du sucre à travers les siècles : une épice devenue un produit alimentaire stratégique* *6*
   - *1.3. Une production qui a largement contribué à la traite négrière et à l'esclavage* *6*
2. LA CULTURE DES PLANTES SACCHARIFERES : CANNE ET BETTERAVE 7
   - *2.1. Itinéraire cultural de la canne à sucre, plante tropicale vivace* *8*
   - *2.2. Itinéraire cultural de la betterave sucrière, plante bisannuelle des milieux tempérés* *9*
3. LE PROCESSUS DE FABRICATION DU SUCRE, OU PLUTOT DES SUCRES ! 10
   - *3.1. Processus de fabrication du sucre dans les filières « canne » et « betterave »* *10*
   - *3.2. Les différents types de sucres* *12*
   - *3.3. Utilisation du sucre* *13*
4. PANORAMA DE LA FILIERE MONDIALE DU SUCRE 14
   - *4.1. Les pays producteurs : le Brésil loin devant* *14*
   - *4.2. Des travailleurs de plantations et des paysans liés aux raffineries* *15*
   - *4.3. Au niveau mondial principalement de l'autoconsommation, à l'exception du Brésil et de la Thaïlande* *16*
   - *4.4. Une filière mondiale doublement concentrée* *17*
   - ***4.5. Caractéristiques du marché du sucre*** *17*

PARTIE 2 : LES PHILIPPINES - UN ARCHIPEL AGRICOLE SOUMIS AU DEREGLEMENT CLIMATIQUE 19

1. CARTE D'IDENTITE DES PHILLIPINES : UN PAYS A LA FOIS ASIATIQUE, EUROPEEN ET AMERICAIN 19
2. GEOGRAPHIE ET CLIMAT : UN ARCHIPEL TROPICAL SOUMIS A DES CONDITIONS CLIMATIQUES EXTREMES 19
   - *2.1. Un pays archipel montagneux et fertile* *19*
   - *2.2. Un climat perturbé témoin du dérèglement climatique mondial* *20*
3. L'HISTOIRE DES PHILIPPINES : ENTRE COLONISATION ESPAGNOLE ET IMPERIALISME AMERICAIN 21
   - *3.1. Préhistoire : peuplement et développement par la mer* *21*
   - *3.2. Moyen âge : le temps des royaumes* *21*
   - *3.3. De la colonisation espagnole…* *21*
   - *3.4. … à l'impérialisme américain.* *22*
   - *3.5. De la dictature de Marcos …* *22*
   - *3.6. … aux « règnes démocratiques » du clan Aquino* *22*
4. ECONOMIE DES PHILIPPINES : ENTRE CROISSANCE SPECTACULAIRE ET PAUVRETE GRANDISSANTE 23
   - *4.1. L'agriculture à la base de l'économie mais dépassée par les services* *23*
   - *4.2. L'ouverture de l'économie au libéralisme : moteur d'une économie inégale* *24*
5. L'AGRICULTURE DES PHILLIPINES EN PERTE DE VITESSE PAR RAPPORT AUX SECTEURS TERTIAIRE ET SECONDAIRE 25
   - *5.1. Panorama de l'activité agricole philippine* *25*
   - *5.2. La réforme agraire : un principe positif mais une mise en œuvre défaillante* *26*
   - *5.3. La libéralisation de l'agriculture : agro-industrie gagnante, paysans perdants* *27*
   - *5.4. Aléas climatiques* *27*

PARTIE 3 : LA FILIERE SUCRE « MASCOBADO » AUX PHILIPPINES 29

1. LA FILIERE DE PRODUCTION DU SUCRE AUX PHILIPPINES 29
   - *1.1. L'histoire de la production sucrière aux Philippines* *29*
   - *1.2. Une production nationale, mais concentrée sur l'Île de Negros* *30*
   - *1.3. Un système monocultural favorable aux grandes exploitations* *31*
   - *1.4. Des enjeux techniques, économiques et sociaux interconnectés* *32*
2. LES ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS EQUITABLES : ALTER TRADE ET PFTC, DES HISTOIRES PARALLELES 33
   - *2.1. Alter Trade : accompagner le mouvement de la réforme agraire pour redonner l'autonomie aux travailleurs de l'industrie sucrière* *33*
   - *2.2. PFTC : une organisation créée et détenue par les producteurs* *34*
3. DEUX ORGANISTIONS, DEUX STRUCTURATIONS POUR REPONDRE A DES OBJECTIFS SPECIFIQUES 35
   - *3.1. ATC : une structure d'appui à la production de canne à sucre et à sa valorisation* *35*
   - *3.2. PFTC : une structure organisée autour des moulins locaux* *36*
4. ACCOMPAGNER LES PRODUCTEURS VERS L'AUTONOMIE 36
   - *4.1. ALTER TRADE : des travailleurs de plantations devenus producteurs autonomes* *36*
   - *4.2. PFTC : des paysans devenus gérants d'outils de production de produits alimentaires* *39*
5. LA PRODUCTION DE CANNE A SUCRE EQUITABLE : UNE PRODUCTION BIOLOGIQUE ET MANUELLE 40
   - *5.1. Un itinéraire cultural sur 10 ou 12 mois* *40*
   - *5.2. Les étapes de production : beaucoup de main d'œuvre et de suivi* *40*
   - *5.3. Les variétés de cannes utilisées : compromis entre rendement et résistance aux maladies* *40*
   - *5.4. Maladies et ravageurs : une pression relative sur la canne des Philippines* *40*
   - *5.5. L'impact du changement climatique* *42*
6. LA TRANSFORMATION EN SUCRE « MASCOBADO » : VALORISER LA PRODUCTION DES PAYSANS LOCALEMENT ET DIRECTEMENT 43
   - *6.1. Alter Trade : un moulin central pour valoriser la canne des organisations de producteurs* *44*
   - *6.2. PFTC : des petites productions dans des moulins locaux et traditionnels* *46*
7. L'APPUI AUX PRODUCTEURS : VERS L'AUTONOMIE ET LA DIVERSIFICATION 48
   - *7.1. ATC : « développement communautaire » pour les producteurs* *48*
   - *7.2. PFTC : former les membres pour maintenir leur professionnalisme* *48*
8. LA COMMERCIALISATION : PRIORITE AUX FILIERES EQUITABLES 49
   - *8.1. Alter Trade : une demande toujours plus forte à l'export et des marchés locaux qui s'ouvrent* *49*
   - *8.2. PFTC : tout à l'export dans les filières de commerce équitable* *50*
9. IMPACT DU COMMERCE EQUITABLE : REDONNER LA VALEUR AJOUTEE AUX PRODUCTEURS 50
   - *9.1. Répartition de la valeur ajoutée dans la filière Alter Trade* *50*
   - *9.2. Répartition de la valeur ajoutée dans la filière PFTC* *51*
   - *9.3. Comparaison avec les prix conventionnels* *52*
   - *9.4. Deux filières, deux impacts* *53*
10. LA PARTIE « NORD » DE LA FILIERE : LE SUCRE MASCOBADO COMME INGREDIENT OU COMME PRODUIT FINI 54
    - *10.1. Le sucre Mascobado d'Alter Trade intégré dans les chocolats AdM* *54*
    - *10.2. Le sucre Mascobado de PFTC vendu dans le réseau AdM* *55*

TABLE DES ILLUSTRATIONS 57

BIBLIOGRAPHIE ET SITOGRAPHIE 58

PARTIE 1 : LA FILIERE CONVENTIONNELLE ET LE MARCHE MONDIAL DU SUCRE

1. LE SUCRE : ORIGINE ET HISTOIRE

1.1. Le sucre : de quoi parle-ton ?

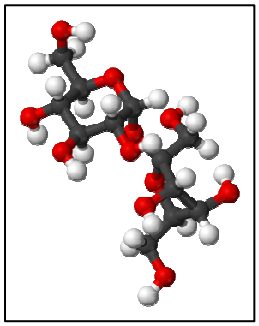
Avant d'entrer dans le détail de la filière de production du sucre, il est important de bien comprendre les termes et ce qu'ils désignent. En effet, dans le langage courant, on parle de sucre pour désigner le produit alimentaire de consommation courante. Mais derrière le mot sucre se cachent plusieurs molécules, plusieurs produits…
Le « sucre commun »est en fait un agglomérat de cristaux formés de molécules de saccharose. Mais le terme de sucre, qui d'ailleurs devrait s'utiliser au pluriel pour parler des sucres, désigne en fait l'ensemble des glucides (dont la terminaison est en « -ose » - glucose, fructose, etc.). Ce sont des molécules organiques composées de carbone (C), d'hydrogène (H) et d'oxygène (O) et dont l'agencement différent donnera des propriétés physiques et chimiques particulières.

Parmi ces glucides, ou sucres, on trouve les sucres simples (dits « rapides » du fait de leur facilité à être digérés par le métabolisme humain) que l'on retrouve dans différentes plantes :

SUCRES SIMPLES	SOURCES
Monosacharides (1 sucre)	
Glucose	Fruits / Légumes / Céréales / Miel / Noix
Fructose	Fruits / Miel / Sirop d'érable
Galactose	Lait
Disaccharides (2 sucres)	
Saccharose= glucose + fructose	Sucre de canne / de betterave
Maltose= glucose + glucose	Malt / Orge germée
Lactose= glucose + galactose	97 % du sucre du lait

Il existe d'autres sucres, dits complexes ou sucre lents, résultant de la combinaison de plusieurs sucres (polysaccharides) dont les plus connus sont l'amidon (pomme de terre, riz, etc.), la cellulose (qui est un sucre non digérable par l'homme mais qui est chimiquement un sucre).

Le saccharose est un produit de la photosynthèse (comme tous les sucres des plantes), processus par lequel les plantes transforment l'énergie du soleil en nourriture, c'est-à-dire en molécules de sucre nommées glucose et fructose. Pour cela, la plante va puiser de l'eau (via ses racines), du dioxyde de carbone (CO_2) via ses feuilles et va fabriquer les sucres simples grâce à l'énergie du soleil en relâchant de l'oxygène (bilan chimique : 12 CO_2 + 11 H_2O + énergie lumineuse = 1 saccharose + 12 O_2). Durant la nuit, le glucose et le fructose vont se lier dans la plante pour former le saccharose qui sera ensuite stocké sous cette forme dans les betteraves sucrières ou la canne à sucre.



Structure moléculaire du saccharose $C_{12}H_{22}O_{11}$

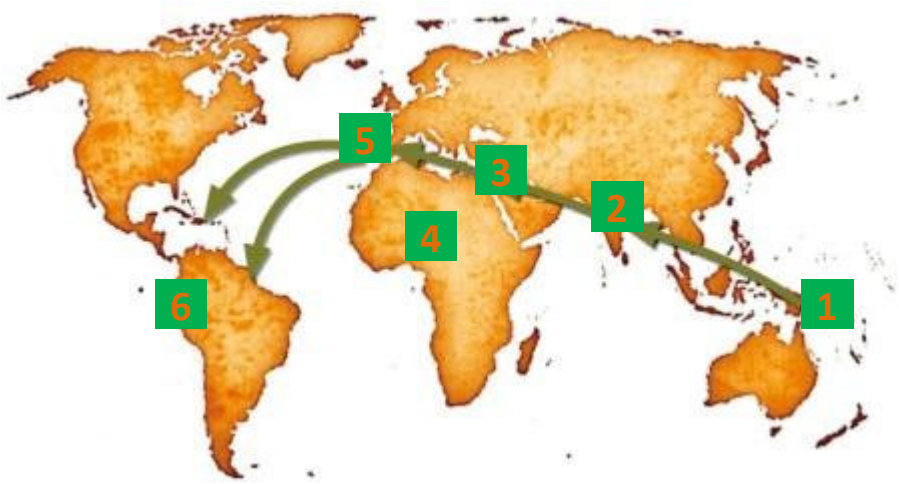
➔ Ainsi quand nous parlerons ici de la « filière sucre » nous parlerons de la filière de fabrication de saccharose pur, extrait des plantes qui en contiennent, à savoir, la canne à sucre (objet de la présente étude) ou la betterave sucrière (citée et étudiée ici aussi). Pour obtenir du saccharose pur, on va l'extraire des plantes et le raffiner plus ou moins fortement (voir paragraphes suivants).

1.2. Histoire du sucre à travers les siècles : une épice devenue un produit alimentaire stratégique.

L'histoire de la canne à sucre puis du sucre est adossée, comme bon nombre de produits alimentaires du reste, à l'histoire des migrations humaines et des routes commerciales à travers les siècles. Elle s'est propagée d'Est en Ouest entre ses terres d'origine dans les îles du Pacifique (Papouasie Nouvelle Guinée) et ses terres de production privilégiées en Amérique latine et Caraïbes, en passant par le bassin méditerranéen et le Moyen-Orient. La betterave sucrière quant à elle, n'a été cultivée et développée qu'à partir du 19ème siècle en Europe.

On peut ainsi distinguer 7 grandes périodes dans l'histoire du sucre :

- « Naissance » de la canne à sucre en Papouasie Nouvelle Guinée **(n°1)**
- **1000 ans AV JC** : mise en culture et utilisation comme source de sucre en Inde et Chine **(n°2)**
- **6ème siècle AV JC** : les perses rapportent la culture et l'extraction du sucre en Mésopotamie **(n°3)**
- **7ème siècle AP JC** : les arabes améliorent et développent sa culture dans tout le pourtour méditerranéen (Chypre, Sicile, Malte, Andalousie, etc.) **(n°4)**
- **14ème siècle** : découverte par les européens via les croisades ; développement des plantations (Madère, Canaries, etc.) – suprématie des portugais **(n°5)**
- **15ème – 19ème siècles** : implantation sur les terres du nouveau monde (d'abord au Brésil par les Portugais et dans les Caraïbes par les Espagnols et les Français). Traite des noirs pour les plantations. **(n°6)**
- **19ème siècle** : développement de la betterave sucrière en Europe du Nord sous l'impulsion de Napoléon pour faire face au blocus des routes maritimes par les anglais. Sans remplacer la canne au niveau mondial, elle deviendra en Europe la source première de sucre.



Carte des migrations historiques de la canne à sucre de la Papouasie à l'Amérique latine/ Caraïbes

Au fur et à mesure de son histoire, le sucre est devenu un produit extraordinairement stratégique, étant bien souvent comparé à ce que représente de nos jours l'économie du pétrole (vers 1800, les îles caraïbes fournissent 80 % du sucre mondial). Au cours des 17-19ème siècles, il sera un élément majeur de l'économie et donc de la politique européenne. La maîtrise du commerce du sucre est un facteur non négligeable dans le déclenchement de certains conflits, notamment avec l'Angleterre.

1.3. Une production qui a largement contribué à la traite négrière et à l'esclavage

« Quand nous travaillons aux sucreries, et que la meule nous attrape le doigt, on nous coupe la main ; quand nous voulons nous enfuir, on nous coupe la jambe : je me suis trouvé dans les deux cas. C'est à ce prix que vous mangez du sucre en Europe »

Voltaire – Candide (« le nègre de Surinam »)

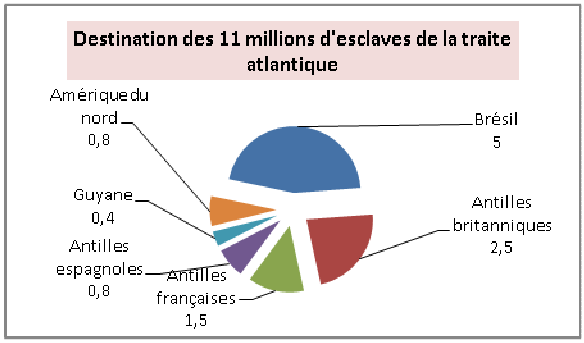
L'histoire de la canne à sucre a aussi marqué l'une des pages les plus sombres de l'histoire de l'humanité, puisque c'est pour augmenter sa production et tirer les profits substantiels de son commerce, que s'est mise en place la tristement célèbre traite des noirs entre le 16ème et le 19ème siècle. Elle a permis de poursuivre, sur les terres du nouveau monde et à un degré jamais égalé, les pratiques esclavagistes déjà à l'œuvre dans les plantations européennes (Madère, Canaries, etc.). Si les productions de café et de cacao se sont aussi appuyées sur l'esclavage, c'est bien au sucre que nous devons la mise en place du commerce triangulaire.

L'exploitation des plantations de café utilisait 20% de la main d'œuvre déportée et c'est elle qui, à la fin du 18ème siècle, va se développer. Les mines utilisaient 10% des esclaves (des hommes) et les travaux domestiques 15% (des femmes), le reste se répartissait entre la culture du coton et du cacao. Mais ce sont les grandes plantations de canne à sucre qui absorbaient le plus d'esclaves (55%) : la moitié des Africains qui survivaient à la traversée de l'Atlantique finissaient dans une colonie sucrière.

En effet, la culture de la canne et la fabrication du sucre demandaient beaucoup de travail dans des conditions très pénibles. Jusqu'au milieu du 15ème siècle, les planteurs européens ou arabes employaient des paysans ou serfs locaux et des esclaves provenant surtout de Russie, plus rarement d'Afrique. En 1453, la fermeture de la mer noire par les Turcs a obligé les planteurs à se tourner vers l'Afrique, par le biais des marchands arabes qui utilisaient les captifs de razzias ou achetaient des prisonniers de guerre à des chefs africains. C'est à partir de cette filière que naîtra, au 16ème siècle, le terrible « commerce triangulaire » mis en place après la découverte du Nouveau Monde par Christophe Colomb. Les colonies qui importèrent le plus d'esclaves furent le Brésil, puis les Antilles. Il s'agissait de grandes plantations qui cultivaient uniquement la canne à sucre pour l'exporter.

L'arrivée en masse de ces nouveaux esclaves favorisa la production et fit baisser le prix du sucre sur le marché mondial permettant ainsi de le faire découvrir au plus grand nombre. En retour, cette stimulation de la demande se traduisit par un immense développement de l'économie sucrière et du trafic d'esclaves. Ce fut à cause de cette révolution sucrière et des profits qu'elle généra que la traite connut une telle ampleur. Cette orientation n'était au commencement en rien inéluctable. Elle l'est devenue du fait d'un choix collectif en faveur de productions spéculatives (sucre), sources d'enrichissement rapide.

Ainsi se déroula l'un des plus importants déplacements de population de l'histoire de l'humanité : la déportation de quelques 12 à 15 millions d'hommes et de femmes.

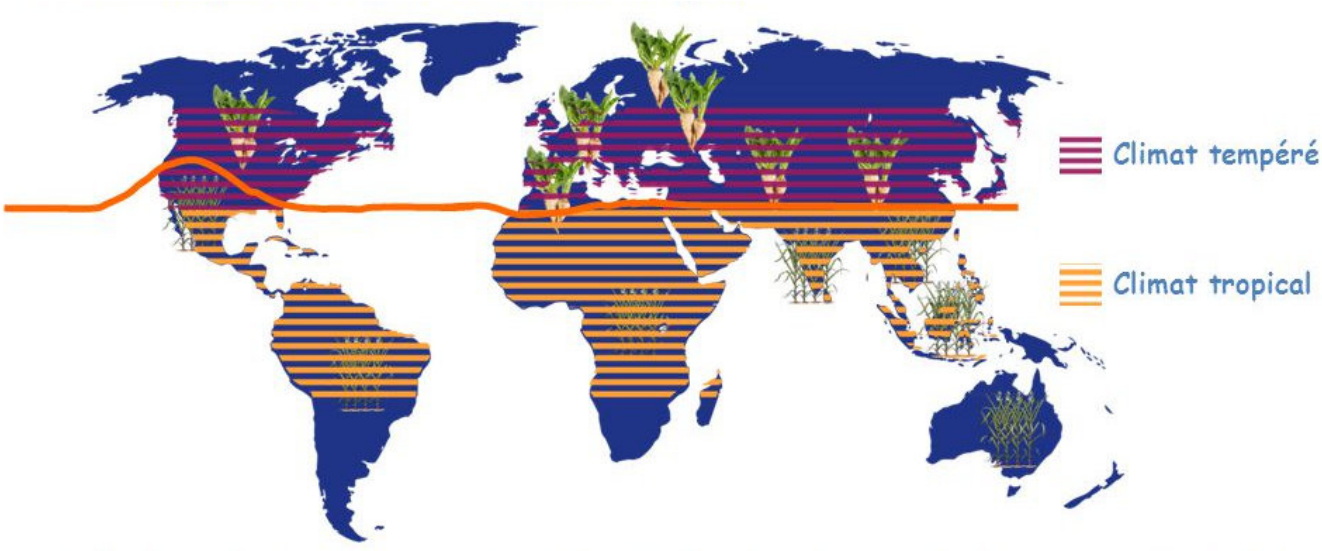


Graphique présentant les pays de destination des 11 millions d'esclaves de la traite atlantique

2. LA CULTURE DES PLANTES SACCHARIFERES : CANNE ET BETTERAVE

Comme nous l'avons vu précédemment, le sucre alimentaire va être obtenu par l'extraction des cristaux de saccharose de deux types de plantes : la canne à sucre et la betterave sucrière.

Ces deux plantes ne sont pas de la même famille et ne se cultivent donc pas de la même manière ni sur les mêmes espaces pédoclimatiques.



Carte de répartition géographique des cultures de canne à sucre (orange) et de betteraves sucrières (violet)

2.1. Itinéraire cultural de la canne à sucre, plante tropicale vivace

D'un point de vue botanique, la canne à sucre fait partie de la famille des graminées comme les herbes des pelouses, les céréales (blé, riz, etc.) … Elle appartient au genre botanique « *saccharum* » (d'où le nom donné au sucre extrait de sa tige, le saccharose). Il existe des espèces sucrées et des espèces non sucrées. Les cannes à sucre cultivées aujourd'hui pour le sucre sont issues de croisements entre *Saccharum officinarum* ou « canne noble » apportant ses caractéristiques sucrées, et les autres espèces, apportant des caractéristiques agronomiques telles que la résistance aux maladies, etc.

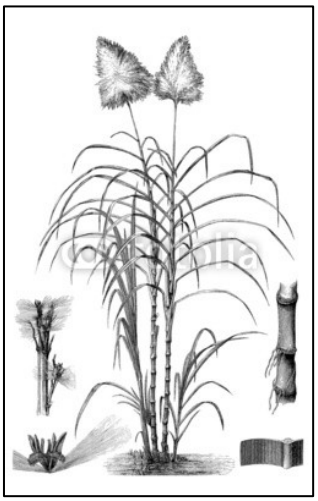


Planche botanique illustrée de la canne à sucre - Saccharum officinarum

Il existe d'autres sources de sucre exploitées dans le monde, comme le sucre d'érable au Canada, le sucre de coco et de palme en Thaïlande, le sucre de dattes au Pakistan. Cependant, la betterave sucrière et la canne à sucre sont les deux plantes saccharifères les plus productives.

Un plant de canne est une touffe de 5 à 20 tiges dressées, les «talles», de 2 à 5 mètres de haut et 2 à 4 centimètres de diamètre. Chaque tige est une succession de nœuds et d'entre-nœuds : chaque nœud porte un bourgeon et un anneau d'ébauches de racines. La canne à sucre est une plante vivace (elle vit et produit plusieurs années). Elle se multiplie par bouturage de portions de tiges que l'on enterre horizontalement. Sous l'écorce cireuse et dure, la moëlle stocke le sucre. Les racines sont denses et profondes. C'est pourquoi la canne à sucre protège très bien les sols, notamment contre l'érosion due aux fortes pluies et aux cyclones.

La canne à sucre est la plante tropicale par excellence : elle pousse dans des régions situées entre 35° de latitude nord et 30° de latitude sud, ce qui englobe les principaux pays producteurs : Brésil, Inde, Chine, Cuba, Australie, Mexique, Afrique du Sud, Thaïlande, Etats-Unis. En Europe, on ne la trouve qu'à Madère et en Espagne du Sud. La canne à sucre a besoin de soleil, d'eau et de chaleur.

Parce que c'est une plante vivace, elle repousse après chaque coupe. Cependant, les pieds ont besoin d'être renouvelés régulièrement pour conserver leur vigueur et leur rendement sucrier, soit tous les 4 à 7 ans selon les variétés. Les nouveaux pieds sont issus du bouturage des cannes, qui sont découpés en morceaux laissant sur chacun 2 ou 3 nœuds qui permettront la reformation des racines d'un côté et de la tige de l'autre. La canne sera « mature » après un an, environ (dépendant des conditions de cultures).

Au fil de la croissance le sucre s'accumule jusqu'à un maximum appelé «maturité», qui intervient 2 à 3 mois après le cycle de floraison (apparition des panicules au sommet). C'est le moment optimum pour la récolte. Celle-ci consiste à couper les tiges en laissant la partie basse, la «souche», pour permettre à la plante de repousser. C'est une opération difficile, car la tige de canne est dure, les feuilles sont coupantes, la chaleur est forte et les insectes pullulent ! C'est pourquoi la coupe mécanique est de plus en plus utilisée (lorsque la topographie le permet). Un homme peut couper 3 à 5 tonnes de tiges par jour, alors qu'une « coupeuse-tronçonneuse » peut récolter jusqu'à 60 tonnes de tiges par heure ! La récolte peut s'étaler sur plusieurs mois : les tiges sont coupées puis étêtées. Elles sont ensuite chargées sur des camions pour rejoindre au plus vite les moulins car le taux de sucre diminue très vite (entre 12 et 36 heures après la coupe).

Le rendement moyen varie entre 50 et 100 tonnes/hectares. Une tonne de canne permet d'obtenir environ 115 kg de sucre. Ainsi la biomasse mondiale produite par la culture de la canne en fait la première culture mondiale en quantité produite : 18 millions de tonnes !

La canne est sensible à de nombreux nuisibles : vers blancs, pucerons, cochenilles, etc. Comme toutes les plantes, la canne à sucre peut aussi avoir des maladies, causées par des bactéries, des champignons ou des virus. Après six mois de culture, la végétation est si dense qu'il est impossible de pénétrer dans le champ ou d'employer des pesticides. C'est pourquoi les sélectionneurs ont toujours cherché à créer des cannes à sucre résistantes ou tolérantes aux ravageurs et aux maladies. De leur côté, les entomologistes ont élaboré des techniques de lutte biologique, qui consiste à utiliser des insectes ou des champignons ennemis naturels des ravageurs. Mais ce sont les rats qui provoquent les plus importants dégâts.

2.2. Itinéraire cultural de la betterave sucrière, plante bisannuelle des milieux tempérés

La betterave sucrière, *beta vulgaris*, est une chénopodiacée (comme les épinards, ou le quinoa).

La variété sucrière, aujourd'hui plantée en France et en Europe, descend de la "Blanche de Silésie" sélectionnée à la fin du XVIIIe siècle par le chimiste allemand Achard pour sa teneur en sucre (7 %). Elle fut développée à l'origine dans les régions septentrionales (France, Belgique et Prusse).
Contrairement à la canne, elle n'a aucune attirance pour les tropiques. Elle préfère les climats tempérés, assez humides d'avril à septembre avec des périodes sèches et ensoleillées juste avant la récolte. La délicatesse et la fragilité de la plante au début de sa vie conduisent les planteurs à lui réserver les bonnes terres, riches et profondes. En France, 90 % des terres plantées en betterave se situent au nord de la Loire.

La betterave sucrière se caractérise par sa racine conique et charnue, sa chair blanche et son collet plat. Les feuilles réparties en bouquet foliaire, plus ou moins développé selon la variété, constituent le laboratoire dans lequel se forme le sucre grâce à la photosynthèse. La racine constitue le réservoir : entre 15 et 21 % de sucre y est stocké.

La betterave sucrière est une plante bisannuelle, c'est-à-dire que son cycle dure 2 ans :

- La 1ère année a lieu la phase végétative durant laquelle la plante se développe et constitue son stock de sucre dans sa racine.
- La 2ème année a lieu la phase reproductive où la plante se reproduit : elle puise dans ses réserves pour produire une hampe florale qui évolue en fruits et graines.

En production, elle sera donc récoltée à l'issue de sa première année et replantée chaque année.

En hiver, la terre est préparée, au printemps (début avril) ont lieu les semis (après les gelées de mi-mars à fin avril) à l'automne ont lieu les récoltes (fin sept-fin oct.). L'arrachage se fait mécaniquement. Une même machine permet d'effectuer ce travail : elle comporte à l'avant une effeuilleuse, et à l'arrière une arracheuse. Avant le transport, les déterreuses assurent le nettoyage des betteraves. Après la récolte, il faut là encore (comme pour la canne à sucre) livrer les betteraves au plus vite au risque de perdre la teneur en sucre. Pendant les deux ou trois mois de récolte, les sucreries travaillent jour et nuit.

Généralement, la betterave est cultivée au sein d'une rotation culturale sur 3 ou 4 ans, composée de blé, betteraves, pommes de terre, colza, pois, orge de printemps et d'hiver, contrairement à la canne à sucre qui est une monoculture.

Lors de la campagne 2011-2012, le rendement français moyen s'est élevé à 97 tonnes/ha : des résultats qui placent l'Hexagone parmi les leaders mondiaux en termes de productivité.

3. LE PROCESSUS DE FABRICATION DU SUCRE, OU PLUTOT DES SUCRES !

3.1. Processus de fabrication du sucre dans les filières « canne » et « betterave »

Qu'il provienne de la betterave sucrière ou de la canne à sucre, le processus de fabrication du « sucre » répond au même principe : il s'agit d'extraire le saccharose contenu dans la plante, de le concentrer, puis selon le produit recherché de le raffiner pour obtenir un produit de plus ou moins grande pureté : pureté devant ici être entendu au sens chimique, c'est-à-dire relatif à la concentration finale du produit en saccharose et non en lien avec la propreté.

Si le sucre est un produit « naturel » il n'en est pas moins vrai qu'il résulte d'un processus de fabrication complexe et hautement industrialisé.

Filière [1] « CANNE à sucre »	**ETAPES du processus**	**Filière « BETTERAVE sucrière »**
	CULTURE **Tropical - Vivace (canne)** **/** **Tempéré - Annuelle (betterave)**	
La récolte est faite soit à la main soit mécaniquement (lorsque les conditions de relief et l'investissement en capital le permettent). Ce travail manuel permet d'employer de nombreuses personnes mais est aussi source de conditions de travail parfois inhumaines. 	RECOLTE **Majoritairement manuelle (canne)** **/** **Totalement mécanisée (betterave)**	Les betteraves sont récoltées en automne et au début de l'hiver, en les extrayant du sol par bêchage mécanique. Comme les betteraves poussent dans le sol, elles sont plus sales que les cannes à sucre, et ont besoin d'être intensément lavées et séparées des feuilles, des pierres et autres éléments, avant le processus d'extraction.
La canne est écrasée, dans une série de larges moulins pour extraire le jus sucré. La fibre restante (la bagasse) est gardée pour être utilisée comme combustible dans les chaudières. Le jus contient alors environ 15% de sucre + des impuretés (résidus de bagasses, etc.) Chiffres : • Rendement moyen = 70 tonnes / ha • 1 tonne de cannes = 100 kg de sucre roux • 1 ha de cannes = 7 tonnes de sucre 	EXTRACTION *Il s'agit d'extraire le saccharose des fibres des plantes pour les récupérer dans un jus sucré.* Pressage (canne) / Diffusion (betterave)	Le processus commence par le tranchage des betteraves en tranches fines : les cossettes. Elles sont plongées dans de l'eau chaude (diffuseur) pendant environ une heure. Les résidus de betteraves (pulpe), sont pressés et conditionnés en granulés pour être vendus à l'alimentation animale. Le jus contient environ 14% de sucre + des impuretés provenant de la pulpe de betterave. Chiffres : • Rendement moyen = 75 tonnes / ha • 1 tonne de betteraves = 170 kg de sucre blanc • 1 ha de betteraves = 13 tonnes de sucre

1 Crédits photos : http://tpe-sucre-roux.e-monsite.com/pages/page.html / http://www.food-info.net/fr/products/sugar/prodbeet.htm

Pour nettoyer le jus et récupérer les impuretés en suspension, on va utiliser de la chaux éteinte (une sorte de craie - hydroxyde de calcium $Ca(OH)_2$) qui va permettre de fixer les impuretés par floculation et les faire déposer (par gravité) au fond du clarificateur. La boue provenant du clarificateur est utilisée comme fertilisant dans les champs.	CHAULAGE (ou carbonatation) *Il s'agit de récupérer les impuretés du jus.* **Processus identique (Canne / betterave)**	Pour nettoyer le jus des impuretés en suspension, on va introduire de la chaux éteinte (une sorte de craie - hydroxyde de calcium $Ca(OH)_2$) en injectant aussi du dioxyde de carbone (CO_2) pour faciliter la floculation. Le tout est décanté puis filtré pour écarter les « boues », utilisées comme fertilisants.
Le jus est épaissi en sirop par ébullition en utilisant la vapeur dans un processus appelé évaporation. On va ainsi passer d'un jus initial à 15% de sucre à une liqueur de sucre saturée, proche de 80% de sucre.	EVAPORATION *Il s'agit de faire évaporer l'eau du jus pour concentrer le sucre* **Processus identique (Canne / betterave)**	Le sirop est placé dans une large cuve, contenant généralement 60 tonnes ou plus de sirop de sucre. Dans cette cuve, l'eau est évaporée jusqu'à obtenir les bonnes conditions de formation des cristaux.
Le sirop est placé dans une large cuve pour être bouilli et obtenir une masse, permettant la formation des cristaux. Celle-ci est initiée en ajoutant des cristaux de sucre sur lesquels vont se former les autres. Une fois les cristaux formés, le mélange résultant de cristaux et de liqueur mère est envoyé dans une centrifugeuse où ces deux éléments seront séparés. Puis les cristaux sont séchés avec de l'air chaud avant d'être stockés, prêt à être expédiés. A la fin, on récolte la mélasse qui pourra être utilisée pour la fabrication du rhum ou comme fertilisant.	CRISTALLISATION *Il s'agit de cuire le sirop pour favoriser la cristallisation en introduisant des cristaux* **Processus identique (Canne / betterave)**	Quelques poussières de sucre sont ajoutées à la liqueur pour initier la formation de cristaux. Une fois les cristaux formés, le mélange résultant de cristaux et de liqueur mère est envoyé dans une centrifugeuse où ces deux éléments seront séparés. Les cristaux sont ensuite séchés avec de l'air chaud avant d'être stockés, prêt à être expédiés. La liqueur mère peut être remise dans le circuit pour extraire encore des cristaux (2 ou 3 fois).
A l'issue de ce processus, on obtient des cristaux de sucre ROUX prêts à la consommation. Ils peuvent cependant faire l'objet d'un raffinage pour obtenir du sucre blanc (préféré par les consommateurs et les industriels) : voir étape suivante, optionnelle. 	PRODUIT FINAL Sucre ROUX (canne) / Sucre BLANC (betterave)	A l'issue de ce processus, on obtient des cristaux de sucre BLANC prêts à la consommation.
Plusieurs étapes : • Affinage (mélange avec du sirop concentré pour « laver » les cristaux de la liqueur mère restée accrochée aux cristaux), • Puis les cristaux centrifugés subissent le processus de carbonatation (comme au début du processus) • Puis c'est la phase finale de décoloration. Il existe deux méthodes : le passage par des colonnes de charbon actif minéral ou animal (noir d'os) ou au travers d'une résine échangeuse d'ions. • Le passage par une nouvelle phase de cristallisation et de centrifugation permet d'extraire les cristaux de sucre devenus blancs qui produit aussi des mélasses dites raffinées (utilisées dans les aliments pour bétail ou envoyées dans les distilleries). L'ensemble de ce processus (raffinage + régénération des filtres) produit une grande quantité d'effluents liquides.	DECOLORATION *Il s'agit de « laver » le sucre pour détacher tous les résidus de bagasse microscopiques qui sont restés attachés* **Cette étape ne concerne que le sucre de canne si l'on souhaite le rendre blanc.**	

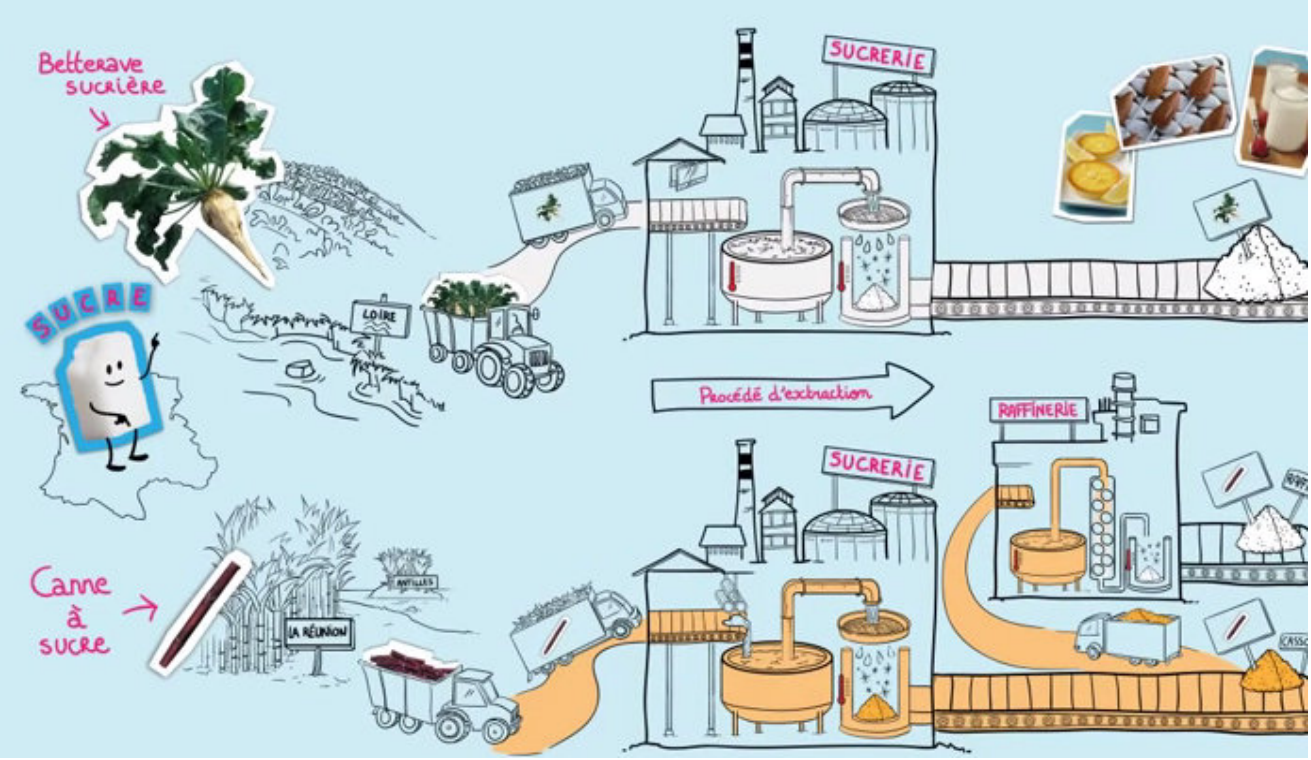


Schéma de l'extraction du sucre blanc et du sucre roux
http://www.lesucre.com/

3.2. Les différents types de sucres

Nous venons de voir le processus général de fabrication du sucre dans les deux filières principales, canne à sucre et betterave sucrière. A partir de ces deux grandes filières on peut obtenir, selon le degré de raffinage (c'est-à-dire la capacité à séparer les cristaux de saccharose des impuretés), des sucres de qualité organoleptique et chimique très différents. Ainsi, suivant le degré de pureté, qu'il faut entendre ici comme le degré de teneur en saccharose pur, on obtiendra, par ordre décroissant de pureté : le sucre blanc, le sucre roux, le sucre brun, le sucre non raffiné (ou complet).

Type de sucre	Origine	Taux de saccharose	Sels minéraux	Vitamines	Commentaires
Sucre blanc	Betterave sucrière directement ou canne à sucre après décoloration	99,6%	30 à 50 mg	néant	Très sec et très pur, il ne contient pratiquement que du saccharose et a été privé de toute la mélasse qui contient les autres éléments.
Sucre roux	Canne à sucre	96 à 97%	330 à 740 mg	Traces (B1, B2)	Il est un peu plus humide (1 à2%) et a été partiellement raffiné : il reste un peu de mélasse autour des cristaux. C'est ce qui lui donne sa couleur et son parfum (vanille).
Sucre complet (mascobado – rapadura, panella, etc.)	Canne sucre.	75 à 88%	1500 à 2800 mg	Présence de Vitamine C (38 mg), de A (3,9 mg), de calcium et de B1, B2, B6	Le sucre de canne complet est un sucre non raffiné, il renferme donc toutes les vitamines et les minéraux du jus de canne à sucre. Il garde une couleur brune, un parfum puissant de vanille et de réglisse et un pouvoir sucrant très fort.

Tableau comparatif des teneurs en saccharose, sels minéraux et vitamines des sucres
http://www.dreamdirectdesign.com/dentisfuturis/

Autres types de sucres que l'on trouve dans le commerce :

- Sucre roux ou cassonade : c'est le sucre issu de la canne après son raffinage classique. On peut distinguer le sucre blond assez raffiné et le sucre brun moins raffiné.
- Sucre roux de betterave : la plupart des sucres roux commercialisés sont du sucre blanc coloré avec du caramel, ou parfois de la mélasse rajoutée.
- Sucre glace : c'est un sucre en poudre qui peut être blanc ou complet, broyé très finement, auquel on a éventuellement rajouté un peu d'amidon pour éviter qu'il ne coagule.
- La vergeoise : obtenue par la cuisson prolongée du sucre blanc de betterave. Sa couleur (blonde ou brune) et son parfum résultent de la formation de composés colorés de type caramel lors de ce chauffage.

A noter :

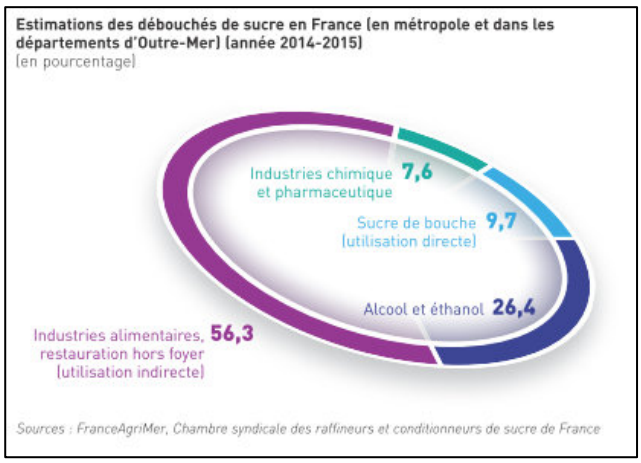
➔ en France, près de 92% du sucre commercialisé est du sucre blanc de betterave. Le sucre roux de canne (cassonade), représente 4% des volumes. Le sucre blanc de canne en constitue 4%.

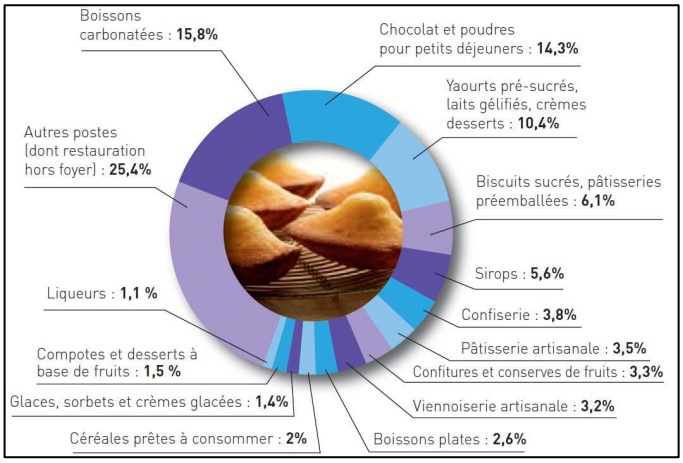
➔ Dans le monde, 75% du sucre produit provient de la filière canne à sucre.

Photo de différents sucres
http://www.atableetcompagnie.com/reportages-actualites/la-saga-du-sucre-episode-2-les-differentes-sortes-de-sucres/

3.3. Utilisation du sucre

Une fois extrait, le sucre est utilisé dans plusieurs filières qui combinent des filières alimentaires directes, alimentaires indirectes et des filières non alimentaires. Parmi ces dernières, une filière tend à augmenter fortement : celle de l'éthanol comme agro-carburant. Voici par exemple, en France, la répartition des utilisations :





Graphique des différentes utilisations du sucre en France / Graphique de l'utilisation du sucre dans l'industrie agro-alimentaire
http://www.agro-media.fr/actualite/les-chiffres-cles-de-la-filiere-betterave-canne-sucre-7515.html

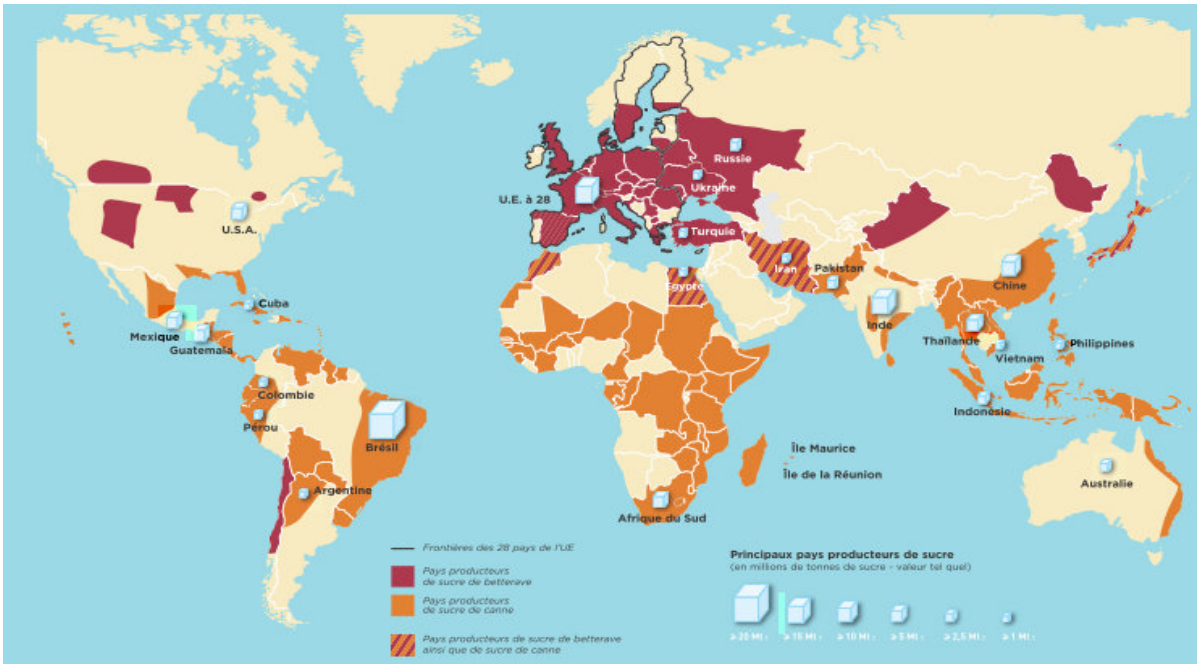
On note que la plus grosse part de la production de sucre (2/3) est destinée à l'alimentation humaine et notamment à l'industrie agroalimentaire pour la fabrication des produits sucrés (chocolat, boissons, etc.). Le sucre de bouche ne représentant finalement que 10% de la consommation.

Cette forte présence de l'industrie agroalimentaire, dominée par une poignée de multinationales, va évidemment marquer le marché du sucre, tout comme la perspective de transformation croissante du sucre en éthanol, transformant le sucre en nouvel or vert pour les grands pays producteurs… Ainsi le Brésil ou l'Inde, qui sont les deux plus gros producteurs de sucre mondiaux, valorisent respectivement 55% et 35% du sucre en éthanol…

4. PANORAMA DE LA FILIERE MONDIALE DU SUCRE

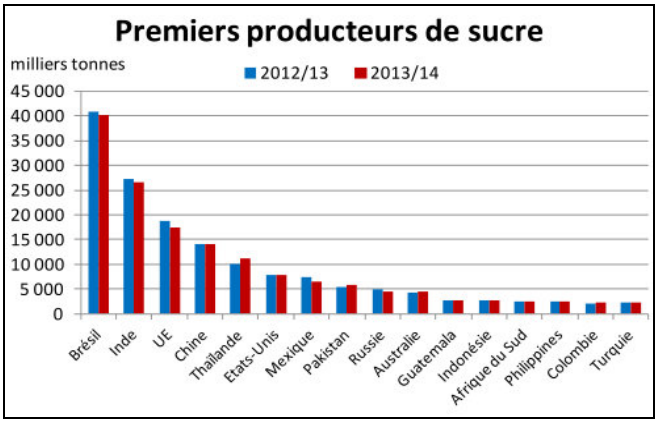
Cultivée dans plus de cent pays, en petit paysannat ou en complexes agro-industriels, la canne à sucre fournit les trois quarts des 180 millions de tonnes de sucre produits dans le monde. Elle est actuellement convoitée pour de nouveaux débouchés à forte valeur ajoutée tels que les bioénergies, les bioplastiques et les dérivés pharmaceutiques. L'essor de la production d'éthanol comme carburant pose des questions cruciales : la conquête de nouvelles terres agricoles pour la canne à sucre va-t-elle se faire au détriment de cultures vivrières ou d'espaces forestiers à préserver ? Le développement des agro-carburants va-t-il profiter aux communautés rurales du Sud ? Le bilan énergétique est-il satisfaisant sur le plan environnemental ? Panorama des différents acteurs de la filière…

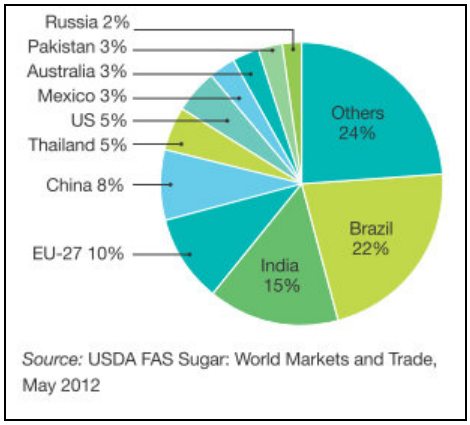
4.1. Les pays producteurs : le Brésil loin devant



Carte des pays producteurs de sucre (canne et betterave)
Données : CEDUS - http://www.lesucre.com/sucre-a-a-z/economie/version-interactive-du-memo-statistique-2015

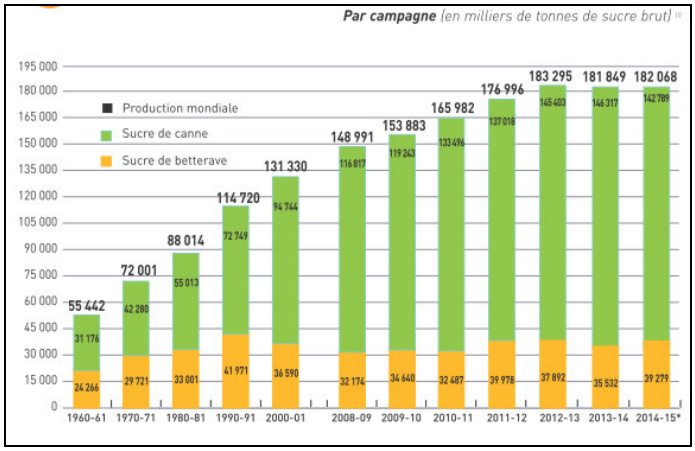
Les principaux pays producteurs sont, de loin, le Brésil, puis l'Inde et l'Union Européenne (28 pays) et la Chine qui produisent près de 55% du total. 80% du sucre mondial vient des pays du sud. Il est produit par des millions de petits producteurs ou travailleurs agricoles de plantations.





Graphiques des pays producteurs en 2013 et 2014
Source : banque mondiale

Le Brésil est devenu le premier exportateur mondial de sucre, et de loin, contrôlant 50% des exportations mondiales et exerçant une influence considérable sur le marché mondial.
L'essor de la production de sucre brésilien est lié en partie à la politique en faveur de l'éthanol menée par le gouvernement depuis presque 40 ans. En effet, les usines transformant de la canne sont généralement flexibles : elles peuvent produire du sucre et de l'éthanol, dans des proportions fixées par la configuration des usines.
Le continent africain ne représente que 6% de la production mondiale de sucre mais celle-ci concerne près de 40 pays et revêt une importance considérable dans les économies locales.



Graphique de l'évolution de la production mondiale de sucre 1960 – 2015
Données : CEDUS - http://www.lesucre.com/sucre-a-a-z/economie/version-interactive-du-memo-statistique-2015

C'est un marché en croissance constante depuis des décennies, porté par la croissance de la population mondiale et la modification des habitudes alimentaires, et depuis une dizaine d'années par la demande en agrocarburants dont le sucre est l'un des pourvoyeurs privilégiés en raison de son bon rendement énergétique. En 2014 ce seront près de 182 millions de tonnes de sucre qui auront été produites au niveau mondial (78% issus de canne à sucre).

4.2. Des travailleurs de plantations et des paysans liés aux raffineries

La culture de la canne à sucre est un travail intensif et une source importante de l'emploi rural dans le monde. L'industrie de la canne à sucre brésilienne emploie, par exemple, plus d'un million de personnes, soit près d'un quart de la main-d'œuvre rurale totale du pays. En Afrique du Sud - le plus grand producteur de l'Afrique - autour d'un demi-million de personnes dépendent du sucre pour vivre.

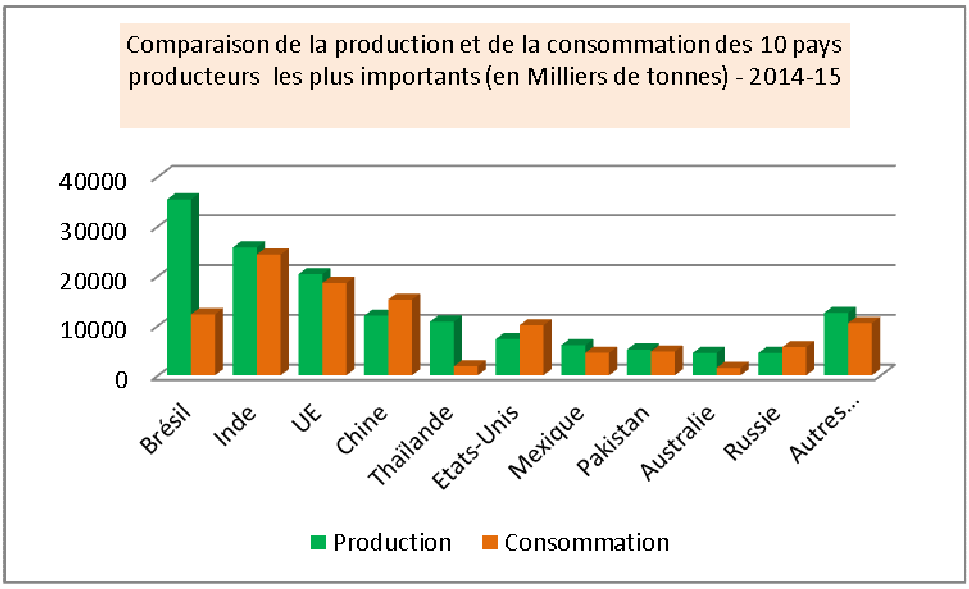
Le rôle des petits agriculteurs est limité à la production et à la récolte de la canne qu'ils livrent à l'usine locale (moulin).
La plupart de la valeur ajoutée est produite lors de la transformation et de la commercialisation, qui sont contrôlées par quelques grandes sociétés (voir paragraphe suivant) parce qu'elles ont la capacité d'investir dans les technologies de transformation, exigeant un capital important. Par manque de capacité d'investissement, les producteurs eux, ne peuvent généralement assumer cette activité, et sont ainsi totalement dépendants financièrement de la vente de leur canne à sucre à la sucrerie la plus proche.

Les sucreries possèdent aussi des surfaces de cannes à sucre sur lesquelles elles emploient des travailleurs locaux qu'elles payent pour effectuer le travail de culture. Parfois, lorsqu'elles ne possèdent pas les terres, elles peuvent passer par un système de contractualisation (intégration verticale), qui lie les paysans à la sucrerie : cette démarche, qui pourrait être à l'avantage des producteurs (engagement d'achat, perspectives, etc.) se fait bien souvent à leur détriment et permet surtout aux raffineries de s'assurer un approvisionnement tout en mutualisant les coûts de transport et les risques qu'elles prenaient seules auparavant. Les monopoles locaux créés par ces entreprises rendent les producteurs vulnérables. L'une des conséquences de cette contractualisation est l'extension progressive de la monoculture car les paysans sont obligés de satisfaire l'approvisionnement et doivent maintenir leurs revenus (prix à la baisse) en augmentant les quantités.

De retour de la plantation de canne à sucre San Antonio, au Nicaragua.
Crédit: Kate Sheehy, PRI/The World. : http://www.youphil.com/fr/article/04729-le-mystere-des-cannes-a-sucre-tueuses?ypcli=ano

Autre phénomène grandissant dans la filière sucrière (entre autres) : la concentration du foncier par le phénomène d'accaparement des terres. Malgré les efforts de réforme agraire entrepris au cours de ce siècle, la propriété de la terre est encore très mal répartie. Une majorité croissante de paysans sont des travailleurs sans terre et des minifundistes aux terres insuffisantes pour vivre. L'économie de plantation s'accompagne d'une monoculture dont les effets écologiques et sociaux sont dévastateurs. Le caractère très saisonnier des besoins en main d'œuvre, les migrations des travailleurs, la dépendance envers des marchés extérieurs fluctuants, la pollution des sols et des eaux sont le prix à payer pour une orientation productive qui compromet souvent la sécurité alimentaire de la population.

4.3. Au niveau mondial principalement de l'autoconsommation, à l'exception du Brésil et de la Thaïlande



Graphique Production/consommation de sucre au niveau mondial en 2014-15
Données : CEDUS - http://www.lesucre.com/sucre-a-a-z/economie/version-interactive-du-memo-statistique-2015

Le marché mondial du sucre est assez restreint du fait que les pays producteurs sont aussi les plus grands consommateurs et que pratiquement l'ensemble de la production est consommée sur place. Le marché international (les surplus de quelques pays) ne représente finalement que 35% de la production mondiale. Une part importante de ce commerce suit les préférences historiques de chaque pays ou des accords bilatéraux (voir le système européen et les quotas aux Philippines). Les échanges internationaux de sucre portent donc sur environ 55 millions de tonnes, les 2/3 étant du sucre roux (brut) et le reste du sucre blanc.

Ce commerce mondial est dominé par le Brésil, qui contrôle 50% des exportations. Les autres grands pays exportateurs sont la Thaïlande, l'Australie, le Guatemala et le Mexique qui assurent à eux quatre une part supplémentaire de 25%.

Rapportée à la population, la consommation de sucre mondiale indiquerait une consommation de 20 kg par habitant et par an. Mais cette moyenne ne reflète pas les disparités entre les pays. Alors qu'elle tend à diminuer dans les pays industrialisés, elle augmente dans les pays en développement. Pour ces pays, la croissance démographique n'explique pas tout, ce sont aussi les modes de vie qui changent, et le sucre en fait partie. Au Vietnam par exemple, elle est passée de 9 kilos à plus de 15 kilos par habitant et par an ces dix dernières années. En France, elle s'est stabilisée autour de 40 kilos — elle était de 2 kilos en 1826 ! Au Brésil, elle atteint 57 kilos et aux Etats-Unis, 32 kilos.

4.4. Une filière mondiale doublement concentrée

Ce sont les caractéristiques intrinsèques de la filière que nous venons d'analyser qui vont caractériser la structure du marché mondial :

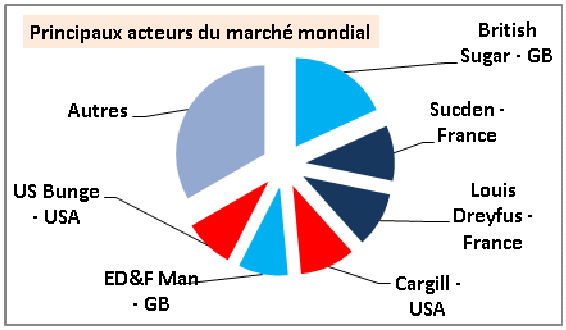
- La production et la transformation sont caractérisées par la nécessité de transformer la canne ou la betterave sous 48h et ne permettent donc pas l'export de matière première brute vers des pays transformateurs.
- la filière mondiale est aussi caractérisée par une forte consommation nationale. Ainsi, les acteurs de la transformation se sont développés au niveau national, même s'ils ont suivi la dynamique de concentration induite par l'économie d'échelle au niveau mondial.
- le marché international est réduit et dépend donc essentiellement des politiques (agricoles et monétaires) du Brésil.
- la filière est caractérisée par une utilisation majoritaire du sucre pour la fabrication agroalimentaire dont on connaît le niveau de concentration au sein de géants de l'agro-alimentaire.

Ainsi, la filière sucrière est à la fois pilotée par les sucriers-broyeurs-raffineurs qui détiennent la capacité de transformation face à des producteurs qui ne l'ont pas et par les grands acteurs de l'agroalimentaire qui ont une grande influence sur le prix.

Au niveau des industriels broyeurs/raffineurs, on peut noter une multiplication des situations d'oligopole, de duopole, voire de monopole au sein des pays : en effet, les industriels nationaux (puisque la transformation ne peut être que locale) ont petit à petit formé de grands empires nationaux (jusque dans les années 80) puis internationaux (mouvement des multinationales qui étendent leurs activités hors frontières). Au niveau mondial, ce sont les entreprises européennes et brésiliennes qui semblent dominer le marché aujourd'hui. On pourra citer parmi les plus importants : Südzucker et Nordzucker (Allemagne), Raízen – Cosan (Brésil), British Sugar (Grande Bretagne), Mitr Phol (Thailande) ou Tereos (France). Au niveau européen (betterave), cette filière production de sucre est encore plus concentrée (quatre groupes contrôlent 64% de la production) et ce processus de concentration se renforce progressivement.

Du côté des industries agroalimentaires : on retrouve les fameux 10 géants qui se procurent tous du sucre auprès de ces divers fournisseurs pour produire essentiellement des boissons sucrées, des confiseries, des produits de boulangerie et pâtisserie, et des crèmes glacées. Coca-Cola est le plus gros acheteur de sucre au monde et contrôle 25 % du marché mondial des boissons non alcoolisées. PepsiCo se situe juste derrière et contrôle 18 % du marché des boissons non alcoolisées. Si les géants des boissons sont de gros acheteurs de sucre, l'un d'entre eux - ABF (Associated British Foods qui contrôle notamment British Sugar), figure aussi parmi les plus gros producteurs de sucre.

Entre les deux, ce sont quelques grands groupes (qui possèdent aussi parfois des sucreries) qui monopolisent le commerce international : 6 grands groupes qui contrôlent 2/3 du marché mondial du sucre.



Graphique des principaux acteurs mondiaux du sucre
Source : 2013_Fairtrade_and_Sugar_Briefing

4.5. Caractéristiques du marché du sucre

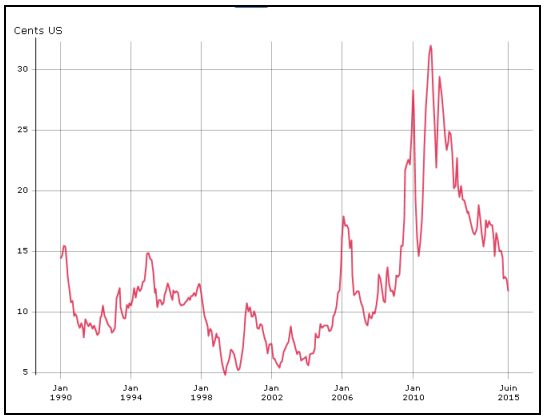
Un marché qui connaît des distorsions

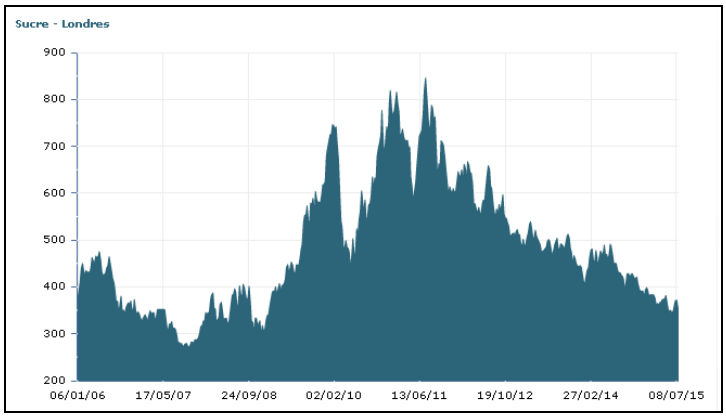
Le marché international du sucre constitue une combinaison d'accords internationaux complexes incluant des quotas, des droits de douanes, des accords multilatéraux ou bilatéraux de protection des marchés et des politiques publiques d'intervention sur les marchés. L'Inde, l'Union Européenne et d'autres pays protègent ainsi leurs marchés et le prix du sucre pour la consommation domestique.

Depuis 1968, l'Union Européenne a ainsi mis en place le Régime Sucrier Européen. Il s'agit d'un système qui fixe les règles du marché intérieur et les règles d'échange avec les pays tiers. Ce sont des quotas de production, des subventions et un prix d'achat jusqu'à trois fois supérieur au cours mondial. Depuis 2006, sous la pression de grands pays producteurs (Brésil, Thaïlande et Australie) et de l'OMC (Organisation mondiale du commerce), des étapes ont été négociées pour parvenir à arrêter ce régime et créer un marché libre de droits et de contingents à l'horizon 2017. Cela aura évidemment, des conséquences importantes sur les économies des pays ACP (Afrique Caraïbes Pacifique) avec qui l'Europe maintenait des accès privilégiés notamment pour le sucre dans les DOM TOM.

Un prix du marché mondial très volatile

Le prix mondial du sucre (qui ne concerne pour le moment que 25 à 30% du sucre produit au niveau mondial) est fixé par deux places boursières : le «contrat sucre brut n°11 » à la bourse de New York (cents/livre) et le « contrat sucre blanc n°5 » sur la bourse de Londres (en dollars/tonne).





Graphique : évolution du prix du Sucre contrat no 11 (New York) - Prix en Cents US par livre entre 1990 et 2015

Graphique : évolution du prix du Sucre contrat no 5 (Londres) - Prix en dollars US par tonne entre 2006 et 2015

Source : INSEE - http://www.insee.fr/fr/bases-de-donnees/bsweb/graph.asp?idbank=000495557

La grande volatilité du prix peut s'expliquer par :

- la concentration des exportations aux mains d'un petit nombre d'acteurs et de pays (cf. ci-dessus),
- leur origine géographique provenant, pour une part très importante (85%), de zones tropicales sensibles aux aléas climatiques.

Le retournement à la baisse des cours mondiaux du sucre à partir d'octobre 2011 est avant tout le reflet d'un basculement du marché mondial, et d'une situation de déficit important installée brutalement en 2008/09 (suite essentiellement à un recul de la production indienne), puis à une situation d'excédent à partir de 2011/12. Les stocks mondiaux ont atteint leur point bas fin 2009/10 et se sont progressivement reconstitués voire même alourdis. Depuis 2008, les tensions sur le marché du sucre, mais également l'éclatement de la crise financière, avaient suscité une activité importante des fonds spéculatifs sur ce marché et, par conséquent, une forte volatilité du cours du sucre. Celles-ci se sont atténuées lorsque le marché du sucre est sorti de sa phase déficitaire, qui a ainsi orienté le marché à la baisse.

Le prix mondial est peu représentatif des coûts de production car la bourse de New York traite des volumes de sucre qui représentent une part résiduelle de la production mondiale (30% environ). En outre, du fait de politiques internes propres et de mesures tarifaires, les prix du sucre sur les marchés intérieurs sont généralement déconnectés des cours mondiaux du sucre. Les différences de prix au niveau local sont dues aux conditions économiques de production très différentes selon les différentes régions du monde : entre grands domaines intégrés avec main d'œuvre journalière peu chère dans les pays du sud et exploitations de type familial en Europe mais très mécanisées et subventionnées.

Le poids dominant du Brésil, avec 50% du marché, est "directeur" en matière de prix. Mais c'est aussi au travers du taux de change réal / dollar que cette influence agit. Le Brésil (premier exportateur mondial) remplit un rôle de tampon. En effet, l'arbitrage entre la fabrication de sucre et la production d'éthanol dans ce pays a des conséquences importantes sur les marchés mondiaux. Pour les années à venir, les principaux éléments à surveiller sur le marché du sucre seront notamment :

- les conditions climatiques,
- la durée des quotas de production dans l'Union Européenne après 2015,
- les dispositions législatives aux États-Unis
- un nouveau programme d'aide à l'exportation en Inde.

PARTIE 2 : LES PHILIPPINES - UN ARCHIPEL AGRICOLE SOUMIS AU DEREGLEMENT CLIMATIQUE

1. CARTE D'IDENTITE DES PHILLIPINES : UN PAYS A LA FOIS ASIATIQUE, EUROPEEN ET AMERICAIN

Les Philippines ou République des Philippines est un pays d'Asie du Sud-Est constitué d'un archipel de 7 107 îles situées au cœur de l'océan Pacifique à environ 1 000 kilomètres au sud-est du continent asiatique : entourées par le Japon au Nord-Est, la Chine au Nord, la péninsule indochinoise à l'Ouest et l'Indonésie au Sud. L'archipel s'étend sur 1 840 km du nord au sud et sur 1 104 km d'est en ouest.
Ce sont 7000 îles dont onze totalisent plus de 90 % des terres et dont un peu plus de 2 000 seulement sont habitées, alors qu'environ 2 400 îles n'ont même pas reçu de nom. Les Philippines ont connu au cours de leur histoire une multiplicité d'influences qu'on ne retrouve quasiment nulle part ailleurs : proches des côtes vietnamiennes et chinoises, elles sont asiatiques par leur géographie, ont été islamisées au 14ème siècle mais sont avant tout espagnoles et américaines, suite à leurs colonisations successives.
Même si les Philippins vivent à proximité du continent asiatique et même s'ils descendent de populations malaises ou chinoises, trois siècles de domination espagnole et 50 ans de « protection » américaine les ont occidentalisées, faisant de ce pays un mélange unique d'Orient et d'Occident. C'est aussi l'un des deux seuls pays à dominante catholique (93%) d'Asie (avec le Timor oriental).

Drapeau et armoiries des Philippines

Carte d'identité

- Capitale = Manille
- Langue officielle = Philippin (env. 70 dialectes) ; l'anglais est la 2ème langue officielle.
- Population = 100,1 millions
- IDH = 0,654 (2012) soit 114ème / 187
- Taux annuel de croissance de la pop = 1,93 %
- Espérance de vie = 68,7 ans
- Taux d'alphabétisation = 95,4 %

Avec 100 millions de Philippins répartis sur les 300 000 km² de l'archipel (352 hab./km²), les Philippines sont le 25ème pays le plus densément peuplé au monde. L'essentiel de la population vit en fait sur les onze plus grandes îles et, pour moitié, sur celle de Luzon. Près de 44% de la population vit dans les centres urbains, ce qui en fait un pays à dominante agricole. Fait notable, cette proportion est en baisse depuis 2005 (49%), ce qui est une évolution assez singulière, puisque ce taux a d'habitude tendance à augmenter avec le développement. Manille regroupe 12 millions d'habitants, soit 12% de la population : elle est la 11ème plus grande métropole du monde.

2. GEOGRAPHIE ET CLIMAT : UN ARCHIPEL TROPICAL SOUMIS A DES CONDITIONS CLIMATIQUES EXTREMES

Les caractéristiques géographiques des Philippines sont :

- Son insularité : c'est un archipel de plus de 7000 îles,
- Son volcanisme et le relief : les îles sont le plus souvent montagneuses,
- Son climat perturbé : typhons et volcanisme encore actif.

2.1. Un pays archipel montagneux et fertile

Les 7000 îles totalisent une surface de 300 000 km² (la moitié de la superficie de la France par comparaison, pour une population 1,6 fois supérieure). En revanche, du fait de son caractère insulaire, les eaux territoriales entourant l'archipel totalisent 1 123 000 km² (soit 4 fois la superficie des terres philippines !). Les îles sont d'origine volcanique (elles font partie de la ceinture de feu du Pacifique) comme l'attestent les tremblements de terre fréquents et la vingtaine de volcans en activité (Pinatubo).

L'étendue des terres agricoles est estimée à 9 700 000 hectares (32% de la superficie terrestre), tandis que celle des terres boisées équivaut à 5 493 000 hectares (20%). La plupart des îles sont recouvertes de forêts tropicales mais la déforestation a réduit leur surface à 10 % du pays.

Il existe 3 groupes d'îles :

- **Luzon** : région de l'île principale où se trouve Manille, la capitale. L'agriculture est la principale activité de Luzon. Les rizières en terrasse de Banaue ont été bâties depuis plus de 2 000 ans par les tribus Ifugao. Les autres cultures importantes sont celles du maïs, de la canne à sucre, du tabac, des mangues, des noix de coco et des bananes. Luzon produit l'essentiel du tabac philippin ainsi que du bois, mais on trouve aussi des mines d'or, d'argent, de fer, du cuivre, etc.
- **Visayas** : le groupe des Visayas compte sept îles principales : **Panay, Negros** (où se situent les organisations de producteurs partenaires), Bohol, Leyte, Samar, Masbate et Cebu, l'île centrale du groupe. Les îles des Visayas sont majoritairement montagneuses et agricoles et Panay est l'une des régions les plus fertiles de l'archipel, quand Negros est dominée par la monoculture de canne à sucre.
- **Mindanao** : Au sud de cette île, un important groupe volcanique abrite le **Mont Apo** où l'on trouve le point le plus élevé (2 954 m) de l'archipel. L'île de Mindanao est la plus arrosée de toutes : les cours d'eau et les lacs sont nombreux. Elle possède aussi des plaines marécageuses. On y récolte toute l'année des ananas, du maïs, du coprah (déchets de noix de coco), du chanvre de Manille, du café et du cacao.

Carte des 3 régions des Philippines
http://www.carte-du-monde.net/pays-1968-carte-regions-philippines.html

2.2. Un climat perturbé témoin du dérèglement climatique mondial

Le climat philippin est chaud, humide et tropical. La moyenne annuelle de température est d'environ 26 °C. Les Philippines connaissent généralement trois saisons :

- la saison chaude, ou l'été, de mars à mai.
- la saison des pluies, de juin (ou juillet) à octobre-novembre.
- la saison froide, de décembre à février.

L'archipel est aussi soumis aux typhons du Pacifique car il est situé dans leur couloir (10°- 40° de latitude nord). Les régions septentrionales du pays sont les plus vulnérables. Les typhons s'y abattent de 20 à 30 fois par an en moyenne, surtout au cours des mois allant de juin à décembre, se déplaçant à plus de 100 km/h et détruisant les cultures sur leur passage. En 1976, le typhon Olga a fait des milliers de victimes et a causé des dommages aux récoltes, en provoquant des inondations et des glissements de terrain. Plus récemment, en 2013, le typhon Haiyan a frappé le pays de manière extrêmement violente, faisant lui aussi des milliers de victimes et dévastant une partie du territoire.

Une ville côtière dévastée par le typhon Haiyan - novembre 2013. - Erik de Castro / REUTERS

Les Philippines sont ainsi le 3ème pays au monde le plus à risque en termes de catastrophes naturelles. L'archipel est l'un des pays de la planète le plus exposé aux catastrophes naturelles et au réchauffement climatique. Typhons, tremblements de terre, éruptions volcaniques, inondations, ou, à l'inverse, dramatiques sécheresses…Entre 2000 et 2012, les phénomènes naturels ont coûté, chaque année aux Philippines, quelques 252 millions de dollars (188 millions d'euros), soit en moyenne 0,7% du produit intérieur brut (PIB). Plus de huit Philippins sur dix ressentent déjà les effets du dérèglement climatique, selon la Banque mondiale.

3. L'HISTOIRE DES PHILIPPINES : ENTRE COLONISATION ESPAGNOLE ET IMPERIALISME AMERICAIN

Les grandes dates de l'histoire des Philippines :

- -50000 ans : premières traces d'hommes trouvées à ce jour.
- -5000 ans : arrivée des populations chinoises et malaises
- -300 à +1400 ans : cohabitation des royaumes indonésiens, malais et des balangays philippins
- 1521 : arrivée de Ferdinand Magellan et début de la colonisation européenne
- 1898 : indépendance vis-à-vis de l'Espagne et occupation américaine
- 1946 : indépendance vis-à-vis des USA
- 1965 – 1986 : dictature du général Ferdinand Marcos
- 1986 : révolution philippine et nouvelle constitution
- 1986-2014 : « règne démocratique » des Aquino

3.1. Préhistoire : peuplement et développement par la mer

Il semble que les premiers hommes à avoir colonisé l'archipel venaient d'îles proches du continent asiatique (Malaisie vraisemblablement) ; ils ont pu atteindre les Philippines par voie terrestre à une ère où le niveau des mers était assez bas pour permettre la liaison. Après la dernière ère glaciaire, le niveau de la mer s'éleva d'environ 35 mètres, submergeant ainsi l'isthme reliant les Philippines au continent. Devenu archipel, les peuples alentours vinrent par voie maritime grâce aux pirogues (-2000 av.JC) et colonisèrent les rivages des îles. Il y a 5 000 ans, des habitants du littoral de la Chine du Sud commencèrent à traverser le détroit pour s'installer à Taïwan et vers 2000 av. J.-C., des migrations eurent lieu de Taïwan vers les Philippines. Les Austronésiens (îles du pacifique), s'installèrent ensuite dans l'archipel.

3.2. Moyen âge : le temps des royaumes

Vers 300–700 ap. JC, les peuples maritimes des îles de l'archipel se déplacent en balangays (pirogues) et forment des villages – les *barangays* (ce nom existe toujours aujourd'hui pour désigner la section administrative de base) qui commercent avec les royaumes indianisés de l'archipel malais et avec les peuples de l'est de l'Asie (Chine notamment). Avant l'arrivée des européens, au seuil de l'an 1000, s'implantent différents royaumes bouddhistes (venant de Sumatra), puis hindouistes (de Java). Aucun de ces royaumes ne parviendra cependant à prendre le dessus et à unifier le pays. Ils vivent en commerçant avec les peuples « autochtones » situés dans les différentes îles. A partir du 14èmesiècle, ces royaumes vont progressivement céder la place aux sultanats musulmans, soutenus par une forte immigration d'origine malaise, et dont l'installation aux Philippines se fera par le sud (Mindanao où se concentre encore aujourd'hui les quelques populations de confession musulmane).

3.3. De la colonisation espagnole…

Ferdinand Magellan (portugais) est le premier européen à visiter l'archipel quand il débarque sur l'île de Homonhon, au sud-est de Samar, le 16 mars 1521 ; mais la colonisation espagnole commence avec l'arrivée de Miguel López de Legazpi en 1565, qui établit la colonie permanente de San Miguel sur l'île de Cebu.
D'autres colonies sont par la suite implantées, se dirigeant vers le nord et atteignant la baie de Manille sur l'île de Luzon en 1571. À Manille, les Espagnols construisent une nouvelle ville et commence alors une période de domination de l'archipel par l'empire espagnol qui dure plus de trois siècles.
Les Espagnols imposent une unité politique à l'archipel (en combattant les forces musulmanes en présence) et christianisent brutalement ce pays qu'ils ont d'ailleurs eux-mêmes baptisé Islas Filipinas, en hommage au puissant roi Philippe II. Les Philippines sont pour les colons, d'abord une terre conquise sur les mécréants et un avant-poste pour l'évangélisation de la Chine et du Japon. À la fin du XIXe siècle se développe un mouvement indépendantiste. L'un des personnages clé de ce mouvement fut José Rizal, chirurgien ophtalmologiste et romancier : son exécution par les autorités espagnoles en 1896 fit de lui un martyr national et renforça la résistance au régime colonial.

Portrait de José RIZAL - 1861 – 1896 (fusillé) grand héros national de l'indépendance

C'est à l'issue de la guerre hispano-américaine, en 1898, que les Philippines vont obtenir l'indépendance vis-à-vis de l'Espagne (établissant ainsi la première « République des Philippines ») pour replonger quasi immédiatement sous une autre domination avec le traité de Paris : celle des Etats-Unis.
Il est intéressant de comprendre que cette guerre, justifiée par les Etats-Unis par les luttes pour l'indépendance, est en fait un moyen pour eux de mettre en place une forme de colonisation économique dans les pays où leurs intérêts étaient menacés par la présence espagnole (Cuba notamment où les américains avaient investi lourdement dans les plantations de sucre). Les Philippines n'étant pas l'enjeu, le 12 août 1898, l'Espagne accepta un traité de paix préliminaire mettant fin aux hostilités à Cuba. Le lendemain, Manille tombait aux mains des Américains aidés par les insurgés philippins. Un maître en remplace un autre, et progressivement on passe d'un colonialisme classique à un impérialisme moderne.

3.4. … à l'impérialisme américain.

1899 : la contestation gronde à nouveau. Ainsi, le 4 février, c'est une nouvelle guerre qui est lancée entre les nouveaux indépendantistes philippins et les Américains. Ce conflit particulièrement sanglant, parfois appelé la « guerre américano-philippine », fait plus d'un million et demi de victimes. A sa suite, durant plusieurs décennies, les autorités mènent à marche forcée l'américanisation : tout d'abord pour éradiquer l'héritage hispanique, et ensuite pour imposer la langue anglaise dans tout le pays ainsi que la culture anglo-américaine. A partir de 1935, une plus grande autonomie est accordée au pays (Commonwealth), et le président Manuel Quezon impose le tagalog comme langue nationale. Il étend ses pouvoirs politiques, surtout au niveau de la reconnaissance internationale. L'indépendance est alors prévue dans les 10 ans mais l'entrée dans la seconde guerre mondiale va bouleverser les plans. L'occupation japonaise est effective en 1942 mais la résistance reste omniprésente et déterminée. Les troupes japonaises multiplient les exactions qui culminent d'horreur avec ce qu'on appelle « la marche de la mort de Bataan » et plus encore avec le terrible massacre de Manille en février 1945, où plus de 100 000 civils trouvent la mort. Le général américain Douglas MacArthur parviendra à libérer le pays en 1945, ouvrant ainsi la voie à l'indépendance qui adviendra le 4 juillet 1946.

3.5. De la dictature de Marcos …

L'indépendance survient à la suite des élections présidentielles (avril 1946), remportées par le général Manuel Roxas. Les Philippines se rangent derrière l'Occident durant la Guerre froide. C'est dans ce contexte tendu, et avec le soutien de l'administration américaine, que Ferdinand Marcos est élu le 9 novembre 1965 à la présidence du pays. Sa politique s'inspirera largement du dictateur indonésien voisin (Suharto) en instaurant sa « Nouvelle Société » (Bagong Lipunan), ersatz du tristement célèbre « Ordre Nouveau » indonésien.
Le 23 septembre 1972 la loi martiale est promulguée: à partir de ce moment, Marcos s'arroge les pleins pouvoirs, et le nombre d'opposants politiques emprisonnés –communistes en priorité – augmente drastiquement. Cette période sombre de l'histoire du pays pose une chape de plomb et plonge tout l'archipel dans un long silence. Marcos peut être considéré comme un « modèle » en ce qui a trait au détournement de fonds : il aurait détourné des milliards de dollars du Trésor philippin. Il s'est aussi rendu célèbre pour son népotisme, employant sa famille et ses amis aux postes clé de son gouvernement.

3.6. … aux « règnes démocratiques » du clan Aquino

La révolution philippine de 1986 s'effectue sans effusion de sang. Elle marque la fin du gouvernement de Marcos et le retour de la démocratie dans le pays. C'est Corazon Aquino (veuve de l'opposant Benigno Aquino) qui accède à la tête du pays. Un an plus tard, le 2 février 1987, une nouvelle Constitution, est adoptée par référendum. Elle s'inspire du modèle nord-américain, et l'influence américaine reste prédominante : les Philippines ont changé de régime politique sur un plan national, mais l'archipel n'a pas changé de camp idéologique, et reste ancré dans le giron de l'administration américaine.
Dans le pays, une longue période de transition démocratique s'installe, et si personne ne regrette vraiment l'époque des généraux et de la dictature, les espoirs tant attendus et nourris par l'avènement de la démocratie sont vite retombés après des affaires de corruption et les affres de la mondialisation dont les Philippines, comme les nations voisines, subissent de plein fouet les conséquences. Depuis 2010, le président en exercice est Benigno Aquino n°3 (le fils de Cory) !

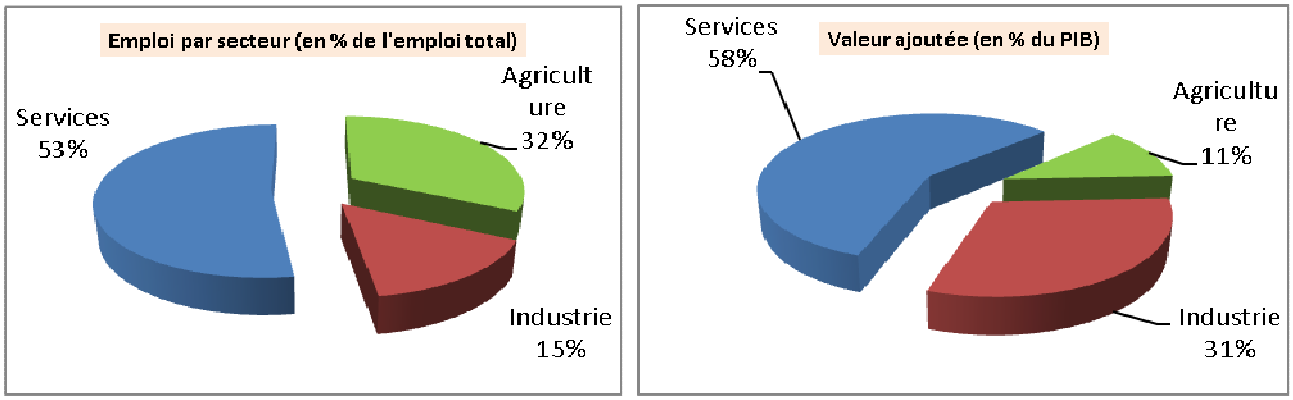
Actuellement :

- Le pouvoir exécutif est dévolu au Président de la République, à la fois Chef de l'État, Chef du gouvernement et Chef des armées (mandat de 6 ans non renouvelable).
- Le pouvoir législatif est partagé entre les deux chambres formant le Parlement : le Sénat (24 membres élus, mandat de 6 ans) et la Chambre des représentants (292 membres élus, mandat de 3 ans).
- Enfin, le pouvoir judiciaire est placé sous l'autorité de la Cour suprême de justice (14 juges nommés par le Président).

4. ECONOMIE DES PHILIPPINES : ENTRE CROISSANCE SPECTACULAIRE ET PAUVRETE GRANDISSANTE

Les Philippines font partie des pays émergents que l'on qualifie de « tigres asiatiques », c'est-à-dire «en phase de décollage économique». A l'image de sa capitale, Manille, une mégalopole de près de 20 millions d'habitants, le développement économique enregistre une croissance de 7,4% (2014). Pourtant, il ne s'agit là que d'une façade qui ne doit pas masquer d'autres réalités. En 2014, 33 millions d'individus vivaient encore sous le seuil de pauvreté, soit près de 4 millions de familles. Or, la pauvreté aux Philippines est majoritairement rurale.

4.1. L'agriculture à la base de l'économie mais dépassée par les services



Graphiques de répartition des emplois et du PIB par grands secteurs économiques
Source : Banque Mondiale - dernières données disponibles.

Le secteur agricole (primaire) emploie environ 32% de la main-d'œuvre mais contribue à 11% du PIB. On estime que 70 % de la population dépend du secteur agricole (via la transformation alimentaire secondaire notamment). Mais le secteur agricole souffre d'une faible productivité, de faibles économies d'échelle et d'infrastructures inadéquates. La pêche contribue à 3% du PIB.

Le secteur manufacturier (secondaire) contribue à environ 30% du PIB et emploie 15% de la population. La préparation industrielle des aliments est l'une des principales activités manufacturières des Philippines. Les industries lourdes sont dominées par la production de ciment, de verre, de produits chimiques et d'engrais, de fer et d'acier et de produits du pétrole raffiné. Les réserves de cuivre, d'or et de zinc des Philippines sont parmi les plus grandes du monde.

Les services (secteur tertiaire), quant à eux, emploient plus de 50% de la population et représentent 57% du PIB. Il s'est développé de manière substantielle, notamment dans les domaines des télécommunications, des centres d'appel et de la finance. Le secteur bénéficie du mouvement des délocalisations d'entreprises occidentales (facilitées par la libéralisation au travers des accords de partenariats bilatéraux ou multilatéraux).

Une autre source de revenu et surtout de devises, reste **la diaspora travaillant à l'étranger** qui participe largement à l'économie nationale, puisqu'elle contribue à hauteur de 10 % environ à la formation du PIB. En effet, les Philippines sont une terre d'émigration, grande exportatrice de personnels de maison anglophones bien éduqués, particulièrement nombreux dans le Golfe et très appréciés des grandes familles américaines et européennes.

Les principaux moteurs de la croissance du pays sont :

- La consommation des ménages (70% du PIB), tirée principalement par l'agriculture et la transformation,
- L'industrie avec la production de composants électroniques à faible valeur ajoutée (60% des exportations, 12% de la production mondiale),
- La remarquable augmentation des services (4ème pays au monde pour la sous-traitance de services aux entreprises, ici principalement les «call centers» - qui représentent 25% des exportations») a été le moteur de la croissance des dernières années faisant passer les Philippines devant l'Inde pour cette activité !

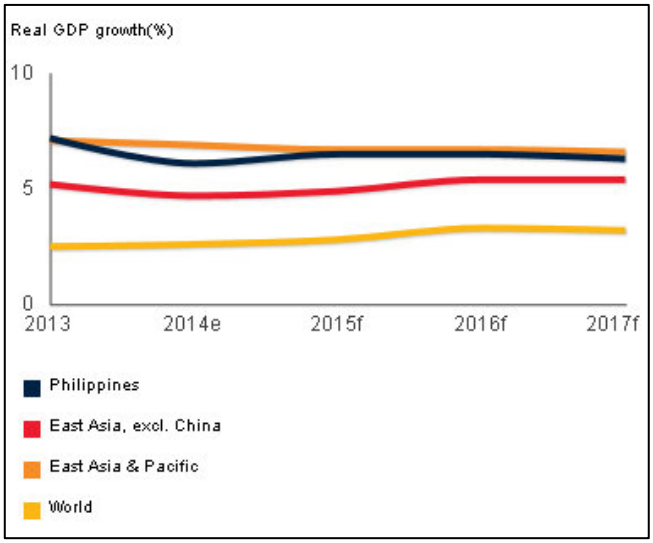
Quelques chiffres :

- 330 Mds USD de PIB, 3,2kUSD par tête (Intermédiaire inférieur)
- Croissance 7,4%

- 23 Mds USD transferts des migrants
- 10 Millions de migrants économiques (25% de la population active)

- 2ème exportateur de services externalisés (« call centers, BPOs » après l'Inde)
- 5ème potentiel minier du monde

- Taux de pauvreté supérieur à 30%
- Taux de chômage supérieur à 7%



Courbe d'évolution du PIB des Philippines comparé aux pays du monde et de la sous-région
Source : http://www.worldbank.org

4.2. L'ouverture de l'économie au libéralisme : moteur d'une économie inégale

Au cours des deux dernières décennies, l'économie philippine, qui était relativement fermée, s'est sensiblement ouverte, en partie grâce à son adhésion à l'ASEAN (Association des Nations du Sud-est Asiatique) à sa fondation en 1967. Les Philippines sont très largement engagées dans le processus mondial de libéralisation :

- Au niveau mondial : le pays est membre de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) depuis 1995
- Au niveau régional (Asie) : l'Asean Free Trade Area (AFTA) depuis 1992 : à noter que les Philippines en tant que membres de l'ASEAN bénéficient des accords de libre-échange passés avec les grands voisins de la zone, Chine, Corée du Sud, Japon, Australie, Nouvelle-Zélande et Inde
- Avec l'Europe : Adhésion à SPG+ (Système de Préférences Généralisées en décembre 2014) et ALE (Accord de Libre Echange) avec l'Union européenne en cours de négociation
- Avec les Etats-Unis : adhésion au TPP (Traité Trans-Pacifique) en cours de négociation.

Cette libéralisation a permis une croissance économique globale très forte de l'économie durant les dernières décennies mais elle a essentiellement profité à une minorité, laissant notamment de côté la population rurale et notamment la population agricole.

Les dernières données pour 2013 montraient une croissance du PIB de 7,4 %, et des entrées d'investissements directs étrangers de 33%. Le nombre d'emplois n'a cependant augmenté que de 317 000, soit 0,8% de plus par rapport à l'année précédente. La création d'emplois a en réalité diminué fortement au cours des trois dernières années. La création d'emplois est faible parce que la croissance a été principalement impulsée par le boom de l'immobilier et de la construction. Ces secteurs ne sont qu'une petite partie de l'économie et ne comptent que pour environ 15-20% du PIB. Ils sont par ailleurs fortement concentrés dans la région de la capitale nationale.

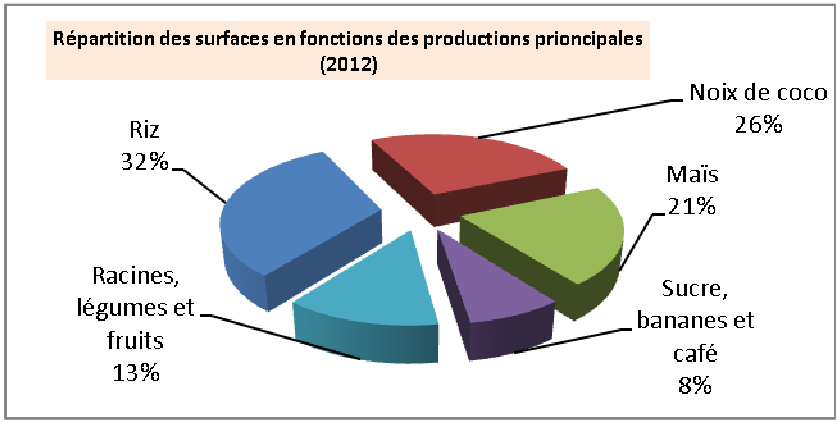
66 millions de Philippins, soit 70 % de la population, luttent pour survivre avec 100 pesos philippins (2€) ou moins par jour. La dévastation causée par les typhons et le tremblement de terre dans la région de Visayas ont poussé les familles dans une pauvreté plus profonde en 2013. Mais alors que la pauvreté est en hausse, les bénéfices des sociétés et la richesse personnelle de quelques-uns sont de plus en plus importants. Le bénéfice net des 1000 premières sociétés du pays a presque doublé entre 2006 et 2012, sur fond de grande pauvreté et de chômage. La valeur nette cumulée des avoirs des 40 Philippins les plus riches a été multipliée par trois dans le même intervalle de temps, passant de 16 à 47 milliards de dollars.

5. L'AGRICULTURE DES PHILLIPINES EN PERTE DE VITESSE PAR RAPPORT AUX SECTEURS TERTIAIRE ET SECONDAIRE

5.1. Panorama de l'activité agricole philippine

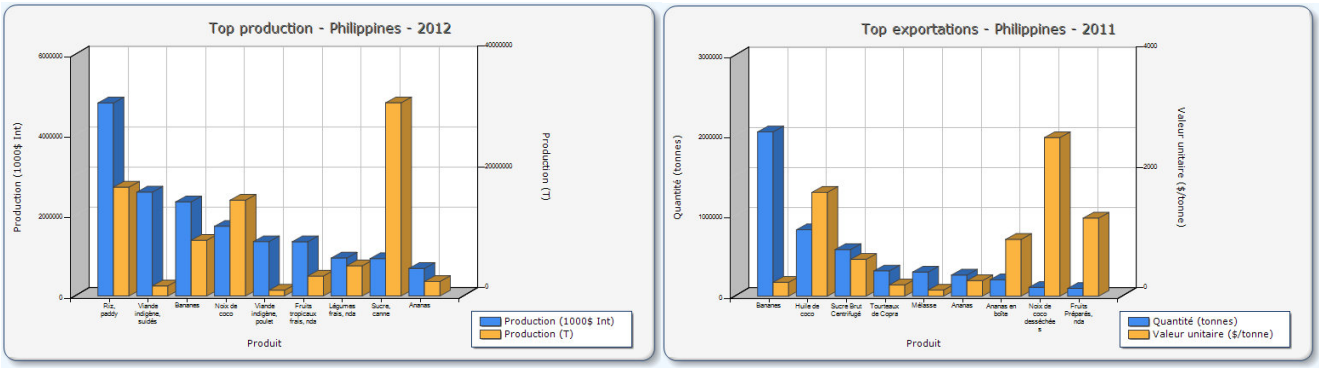
Aux Philippines, l'agriculture emploie 12 millions de personnes, soit environ 30% de la population (agriculture, pêche et exploitation forestière). Les principales cultures sont le riz, le maïs et le manioc. Mais les Philippines sont également caractérisées par une importante production et exportation de produits tels que la canne à sucre, la noix de coco et les bananes.

L'élevage est principalement constitué de porcs et de bœufs. Même si un tiers du secteur agricole est consacré au riz, les Philippines en sont le plus grand importateur au monde. En effet, depuis les années 2000 (voir paragraphe libéralisation), en raison d'une forte démographie, les Philippines ne sont plus auto-suffisantes pour le riz : elles doivent donc en importer désormais des pays d'Asie voisins, notamment du Vietnam.



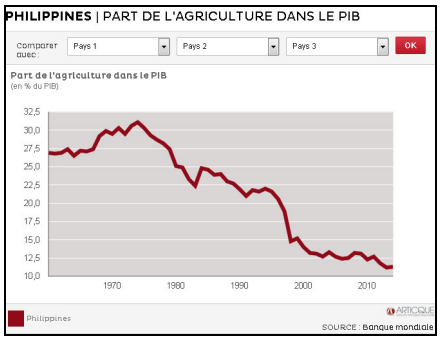
Répartition des surfaces agricoles en fonction des productions
Source : FAOstat (2012)

Principales cultures : produits du cocotier (2e exportateur mondial), ananas, banane (2e exportateur mondial), riz (16e producteur mondial), maïs (13e producteur mondial), canne à sucre (11e producteur mondial), café (14e producteur mondial).



Répartition des Productions et Exportations par type en quantité et en valeur ajoutée créée
Source : FAOstat (2011)

Les principales exportations agricoles des Philippines sont l'huile de noix de coco brute ou raffinée, les bananes, le sucre brut centrifugé et l'ananas en boîte. Les principales importations alimentaires sont le blé, le riz, le lait en poudre et les préparations alimentaires.
Les États-Unis sont la principale destination du sucre, de l'huile de noix de coco et des exportations d'ananas en boîte, alors que les bananes sont surtout vendues au Japon et au Proche Orient. L'Australie et la Nouvelle Zélande sont les principaux fournisseurs de lait en poudre, les États-Unis et le Canada de blé, et le Vietnam, la Thaïlande et la Chine de riz.



Graphique de la part de l'agriculture dans le PIB des Philippines entre 1970 et 2014
http://data.lesechos.fr/pays-indicateur/philippines/part-de-lagriculture-dans-le-pib.html

5.2. La réforme agraire : un principe positif mais une mise en œuvre défaillante

Historiquement, une contrainte importante de l'agriculture aux Philippines est liée aux questions foncières. Lors de la colonisation espagnole, une majorité des paysans ne possédaient pas les terres qu'ils cultivaient, ce qui constituait un frein au développement. Sous la pression des mouvements sociaux, le gouvernement philippin a entrepris dès 1988 une réforme agraire (CARP - Programme Global de Réforme Agraire) qui visait le rachat des grandes propriétés par le gouvernement, pour redistribuer des terres à des paysans pauvres, en échange d'une indemnisation aux propriétaires fonciers (sur 25 ans).

Ce programme est aujourd'hui terminé, mais les résultats sont mitigés. En effet, toutes les terres prévues initialement dans le plan de redistribution n'ont pas été distribuées et une grande partie des paysans ne sont toujours pas propriétaires de leurs terres : après 27 ans d'application du CARP, la majorité des fermiers ne possède toujours pas la terre qu'elle cultive. Le nombre de fermiers locataires est passé de 555 232 en 1988 à 1,2 millions en 2012. Les données de la *Land Bank of the Philippines* montrent que seulement 9,7% des "bénéficiaires" du CARP se sont intégralement acquittés de leur indemnisation, tandis que 14% continuent à payer et 76% ont arrêté les versements. D'autre part, le gouvernement a payé la stupéfiante somme de 192 milliards de pesos (3,8 milliards €) entre 1988 et 2012 au titre de l' "indemnisation" des propriétaires.

De plus, les services gouvernementaux accompagnant la distribution des terres dans le programme de réforme agraire (crédit, conseil, infrastructure et intrants (semences et fertilisants)) n'ont pu atteindre que les paysans qui étaient organisés (en organisations paysannes (OP), coopératives, et associations de réforme agraire). Etant donné que 90% des bénéficiaires cibles de la réforme agraire n'étaient pas membres de tels groupements, ils n'ont par conséquent pas pu bénéficier de ces soutiens.

Parallèlement, les sociétés transnationales qui s'implantent mettent en place le système d'agriculture sous contrat, qui leur permet d'avoir le contrôle sur les terres sans en acquérir la propriété. Cette dynamique entraîne la mise en culture à vocation exportatrice au détriment des productions vivrières. En effet, les agriculteurs sont impuissants face à la position monopolistique de ces sociétés car ils doivent leur acheter les intrants agricoles nécessaires et leur vendre leur récolte aux conditions fixées par elles. Ainsi, quelques 1,2 millions d'hectares sont sous contrat avec l'agro-industrie.

Le soutien apporté par le Gouvernement à la production de cultures pour l'exportation encourage les propriétaires et les sociétés à faire main basse sur les terres, puisque les petits agriculteurs n'ont pas les moyens de se lancer dans une entreprise à fort coefficient de capital. L'annulation des titres de propriété qui avaient été distribuées et la conversion de certaines terres font qu'une grande partie redevient en fait la propriété de quelques détenteurs terriens et de quelques sociétés.

Une nouvelle menace pèse sur les terres des paysans : en juin 2015, la Chambre des représentants a adopté une Loi de Modification de la Charte. La résolution vise à lever les dispositions économiques protectionnistes de la Constitution pour accorder aux étrangers la propriété à 100% de terres, d'industries, de medias et d'autres ressources. Au travers de ces dynamiques, certains y voient une couverture légale pour un accaparement de terres par des locaux ou des étrangers…

5.3. La libéralisation de l'agriculture : agro-industrie gagnante, paysans perdants

Depuis les années 80, l'économie des Philippines se libéralise avec la mise en place d'un programme de réforme des tarifs douaniers et de libéralisation des importations, dans le cadre d'un ajustement structurel : les tarifs douaniers ont été réduits, passant de 100% de taxe, à un niveau allant de 10 à 50%.

Mais c'est en 1995, que l'adhésion à l'Accord sur l'agriculture (AOA), de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), concourut à transformer l'agriculture aux Philippines. Puis dans les années 2000-2010, l'intégration aux zones de libre-échange ASEAN et zone de coopération économique (APEC) a inclus le pays dans des accords bilatéraux avec différents pays, poussant toujours plus loin les doctrines de libéralisation au bénéfice d'une partie de l'économie (services et manufacture) et au détriment du secteur agricole. Double peine, puisque les agriculteurs n'ont pas pu profiter de l'ouverture des marchés (exportations) et ont subi la concurrence de cette dernière (importations). En effet, l'ouverture des marchés par la dérégulation tarifaire a favorisé l'importation massive de denrées alimentaires, ce qui n'a pas manqué d'affecter la balance commerciale agricole des Philippines, passant d'exportateurs nets à importateurs nets. Le secteur agraire traditionnel (riz, maïs, noix de coco et canne à sucre) a perdu du terrain et les secteurs non-traditionnels (viande, fruits, légumes, etc.), censés être les plus avantagés par la libéralisation, n'ont connu qu'un gain négligeable face à l'augmentation des importations de poulet, de bœuf congelé et de légumes frais (des Etats-Unis, d'Australie, du Canada, etc.).

Le problème vient du manque d'avantage comparatif de l'agriculture philippine par rapport à ses voisins (Thaïlande, Vietnam), excepté pour la production de bananes et d'ananas, cultivés dans de grandes plantations commerciales. Celles-ci étant les seules performantes sur le libre-marché, elles ont été favorisées au détriment des petits paysans.

D'un côté les grandes plantations (exportation) s'étendent, la plupart du temps, grâce à l'achat des terres des paysans. De l'autre, les bas prix des produits importés ont poussé de nombreux petits producteurs vers la faillite. Environ 350,000 d'entre eux sont contraints de se déplacer annuellement à la recherche de nouveaux moyens de subsistance. Parmi tous les paysans qui ont perdu leur terre, seule une petite fraction d'entre eux ont été engagés comme travailleurs salariés dans les grandes plantations. Généralement, les salaires reçus ne permettent pas une augmentation des conditions de vie et de consommation. Par exemple, la cinquième plus grande production agricole aux Philippines, l'industrie bananière (dominée par Dole), ne redistribue aux travailleurs que 2% des prix au détail. En fin de compte, le salaire gagné permet souvent difficilement à la famille de se nourrir, d'autant plus que celle-ci ne possède plus, dans la plupart des cas, de terres pour assurer sa propre subsistance. C'est dans les régions où l'on retrouve le plus de plantations agricoles commerciales, à Mindanao et dans les Visayas, que l'on retrouve également le plus grand nombre de pauvres ruraux.

5.4. Aléas climatiques

Aux Philippines, les difficultés des agriculteurs face aux aléas climatiques prennent des proportions difficilement imaginables. Les typhons sont très fréquents (vingt par an en moyenne) et provoquent des dégâts d'autant plus considérables que les systèmes d'assurance et les fonds de calamité sont tout à fait inadaptés. Le typhon Haiyan qui a dévasté les Philippines en 2013 a engendré selon la FAO environ 1,1 millions de tonnes de pertes alimentaires et touché plus d'un million d'agriculteurs. Les installations de stockage et les infrastructures rurales ont également été largement ravagées, ainsi que les cultures au début de la campagne de semis.

PARTIE 3 : LA FILIERE SUCRE « MASCOBADO » AUX PHILIPPINES

1. LA FILIERE DE PRODUCTION DU SUCRE AUX PHILIPPINES

1.1. L'histoire de la production sucrière aux Philippines

La culture de la canne à sucre existait bien avant l'époque espagnole aux Philippines, mais elle est devenue l'une de plus importantes productions entre la fin du 18ème siècle et le milieu des années 1970. Entre 1959 et 1960 elle représentait plus de 20% des ressources d'exportations du pays. Cette expansion s'est réalisée grâce à une politique de soutien à l'industrie sucrière et à des accords commerciaux spécifiques avec les Etats-Unis au travers de la politique des quotas (voir encadré).

L'industrie sucrière sera alors florissante jusque dans les années 80, au prix de l'exploitation inhumaine des travailleurs saisonniers : une étude réalisée en 1990 par les autorités avait alors démontré que seulement un tiers des travailleurs (souvent des migrants venus pour la récolte, les *sacadas*) recevait le salaire minimum légal pour cette activité. Mais en 1985, les prix s'effondrent à un point tel qu'il ne vaut même plus la peine de couper la canne. Suit une période de misère durant laquelle nombre de petites sucreries disparaissent tandis que près d'un quart de million de travailleurs saisonniers se retrouvent au chômage forcé, sans ressource alternative.

Aujourd'hui, la moitié de la production de sucre se situe encore sur l'île de Negros (son nom vient de la couleur des habitants, découverts par les Espagnols à leur arrivée au 17ème siècle). C'est en 1850, que de nouvelles perspectives économiques naissent sur cette île avec le développement de l'industrie sucrière. Le sol et la topographie de l'île conviennent particulièrement bien à la culture de la canne à sucre. Aussi, la majorité des terres arables est convertie à cette culture et naissent alors d'immenses « haciendas » où la main-d'œuvre va travailler dans des conditions proches de l'esclavage. Pendant plus d'un siècle, engagée dans cette monoculture intensive, Negros devient la sucrière des Philippines, permettant à quelques familles de faire fortune, mais laissant la majorité de la population avec juste le strict minimum pour survivre.

L'île de Panay quant à elle a connu un développement agricole différent : connue et reconnue pour la fertilité de ses terres, l'île de Panay ne s'est pas spécialisée dans une monoculture et a donc permis le maintien de fermes familiales, loin du modèle des haciendas de l'île de Negros. Cela a donné une structuration paysanne diversifiée produisant des biens de consommation (riz, maïs, bétail) et une production complémentaire de sucre servant à la consommation locale et aux quelques moulins s'implantant sur l'île.

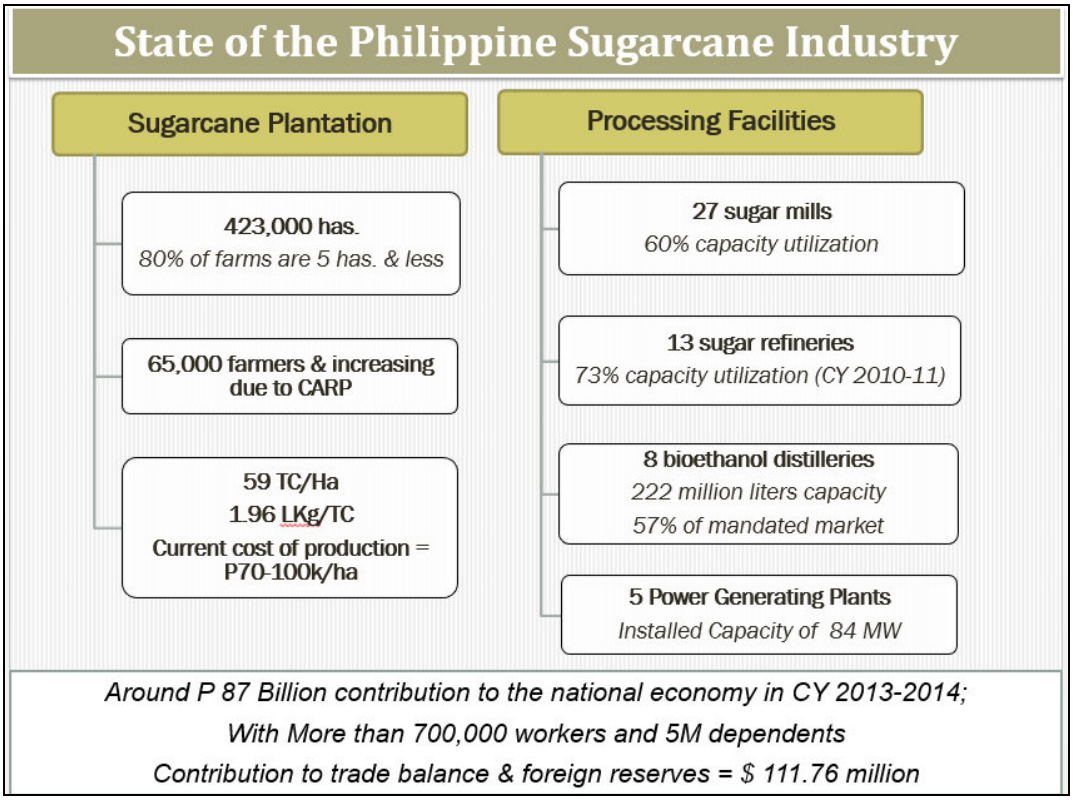
Le système de quotas et de protection du sucre philippin par les américains : 1930-1970

Historiquement, les Philippines ont été protégées à un certain degré des fluctuations du prix mondial du sucre par l'accès à un marché protégé et subventionné aux États-Unis. En effet, dès 1913, le Congrès américain offre un accès illimité à son marché pour les producteurs de sucre philippins. Plus tard, en 1934, un système de quotas sur le sucre est promulgué et restera en vigueur jusqu'en 1974. Il permit aux Philippines d'avoir une position privilégiée : jusque-là aux Etats Unis, les importations des philippines représentaient entre 25 et 30%, soit le double de n'importe quel autre pays (République dominicaine, Brésil, etc.).

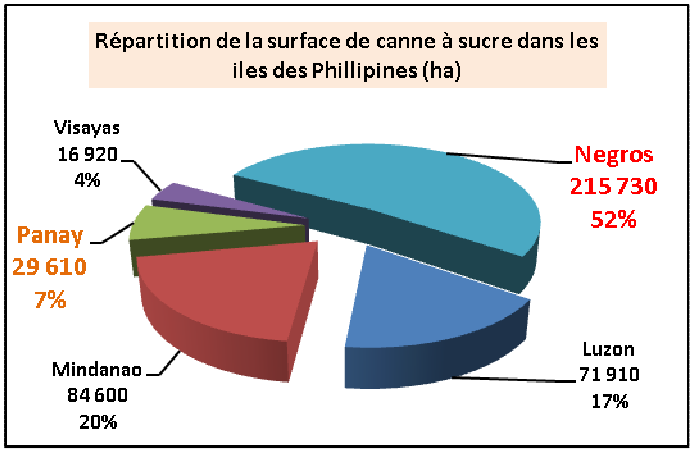
Mais après 1974, le sucre des Philippines n'a plus bénéficié de cet accès privilégié (de 1,3 millions de tonnes par an dans la période 1968-1971, les ventes aux US sont passées à 284 000 tonnes de 1983 à 1988, pour tomber à environ 161 000 tonnes en 1988, soit une perte de 90% des volumes !) et s'est retrouvé sur le marché libre provoquant ainsi une situation de crise sans précédent pour le pays dont le prix n'était pas concurrentiel au niveau mondial. En effet, le marché protégé avait inhibé les investissements (mécanisation, recherche, etc.) et les rendements philippins étaient parmi les plus bas au monde.

Avec la chute des prix et la fin du contingent des États-Unis, les tentatives pour améliorer la productivité grâce à la mécanisation a augmenté les rendements, mais a provoqué une chute spectaculaire des besoins en main-d'œuvre, d'abord de 50% et, au final de 90%. Dans une économie comme celle de l'île Negros, où le sucre a représenté directement 25% de l'emploi, ce fut une période désastreuse.

1.2. Une production nationale, mais concentrée sur l'Île de Negros



Chiffres clés de l'économie sucrière aux Philippines
Source SRA (Sugar Regulatory Administration – gouvernement des Philippines) – 2013-14



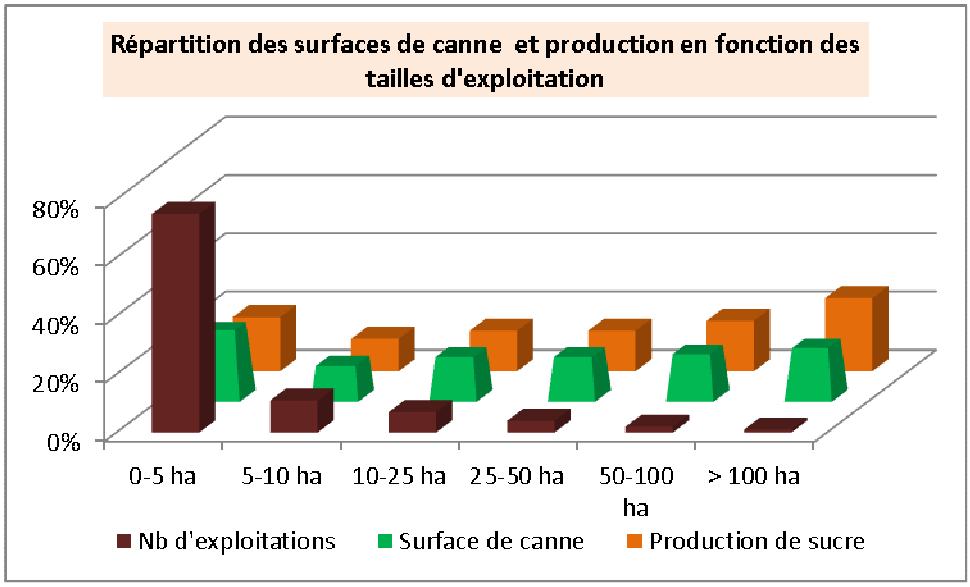
Graphique de la surface de canne dans les îles des Philippines
Source SRA (Sugar Regulatory Administration – gouvernement des Philippines) – 2015

Le sucre est produit dans pratiquement toutes les îles des Philippines mais la plus grande part (52%) se situe sur l'île historique de Negros qui reste encore aujourd'hui « l'île à sucre ».

Il existe 29 moulins qui broient la canne dont 13 (45%) uniquement situés sur l'île de Negros : parmi eux, le plus gros de toute l'Asie et le 3ème plus gros au monde, le « Victorias Milling Corporation » (VMC).
Sur l'île de Panay, seuls 4 moulins existent.

En 2013-14, ce sont plus de 2,46 millions de tonnes de sucre brut qui ont été produites aux Philippines dont 2,2 millions pour la consommation nationale (industries et sucre de bouche), 125 000 tonnes sont exportées sous quotas aux Etats-Unis et 130 000 tonnes sur le marché international.

1.3. Un système monocultural favorable aux grandes exploitations



Graphique de répartition des surfaces de canne et production en fonction de la taille des exploitations
Source SRA (Sugar Regulatory Administration – gouvernement des Philippines) – 2014

La filière sucre des Philippines est constituée de plusieurs types d'acteurs :

- Les paysans planteurs de cannes (qui sont à la fois planteurs et travailleurs)
- Les travailleurs des plantations (grandes fermes)
- Les travailleurs dans les usines (moulins, raffineries)

Suite à la réforme agraire, les travailleurs ont pu obtenir des parcelles de terres (en les achetant sur 25 ans). Ainsi, plus de 75% des 65 000 exploitations de canne à sucre ont une surface inférieure à 5 ha et sont la propriété des paysans (attention dans la réalité, la situation est beaucoup plus complexe – voir partie précédente sur la réforme agraire). Cependant, on voit aussi que cette grande majorité ne possède en fait que peu de surface au total…

75% des exploitations (<5 ha) possèdent moins de 25% des surfaces

25% des exploitations (entre 10 et plus de 100 ha) possèdent 75% des surfaces de cannes !

et 33% des surfaces est détenue par 3% des exploitations !

Cet écart de moyens de production se creuse encore un peu plus lorsqu'on sait que la productivité est elle aussi très différente : en effet le rendement moyen des petites exploitations est de 50 tonnes/ha alors que celui des grandes exploitations est de 100 T/ha.
Ainsi au niveau de la production nationale, l'inégalité de répartition se creuse un peu plus puisque sur les 2,4 millions de tonnes de sucre qui sont produits :

20% sont produits par 75% des paysans

80% sont produits par 25 % des plus gros propriétaires

notamment 70% par les systèmes de plantations privées ou attachées aux moulins.

Enfin pour produire, et surtout pour récolter cette canne à sucre, ce sont près de 700 000 travailleurs (350 000 rien que sur Négros) qui sont employés. Parmi eux deux catégories différentes selon leur statut :

- Les « dumaan » : travailleurs permanents sur les plantations (haciendas) durant 2 à 3 jours par semaine
- Les « sacadas » : travailleurs migrants qui viennent uniquement durant la saison de la récolte.

A ceux-ci se rajoutent les quelques 25 000 travailleurs des 29 moulins et raffineries du pays.

1.4. Des enjeux techniques, économiques et sociaux interconnectés

De nombreux enjeux s'entrecroisent dans cette filière sucrière philippine :

- Des enjeux économiques : libéralisation du marché philippin avec la fin des quotas américains et l'ouverture complète du marché via l'ASEAN,
- Des enjeux techniques : nécessité d'augmenter la productivité de la filière philippine pour la rendre plus compétitive sur ce « nouveau » marché mondial ouvert,
- Des enjeux sociaux : réduire les inégalités de la filière et parvenir à améliorer durablement les conditions de vie et de travail des acteurs de la filière.

Si les enjeux sociaux ont toujours existé (conditions de travail, situation des paysans par rapport aux haciendas et accaparement des terres, etc.), les enjeux techniques ont été ignorés tant que le marché philippin était protégé et encadré par le soutien des Etats-Unis. Mais aujourd'hui, avec les enjeux économiques (fin des quotas puis ouverture totale du marché à venir au sein de l'ASEAN) ces enjeux techniques prennent une nouvelle dimension. En effet, il s'agit pour le pays de moderniser sa production (l'une des plus faibles au niveau rendement/ha au monde) pour entrer dans le marché mondial. Mais cette dynamique aura et a déjà des conséquences sur les aspects sociaux, car cette modernisation se fera, à n'en pas douter, au détriment des paysans et petits planteurs et pire encore des travailleurs qui seront, comme ils le sont toujours dans ces dynamiques de mondialisation, les variables d'ajustement de la compétitivité des filières.

Le SRA (Sugar Regulatory Administration) travaille donc à un grand programme de modernisation :

- Amélioration des rendements par la recherche de nouvelles variétés, par l'appui à la mécanisation mais aussi et surtout par un programme appelé « block farming » qui consiste à regrouper les petits exploitants en « blocks » de 30 ha pour atteindre une surface homogène et à travailler de concert avec l'appui de techniciens et de moyens mis en commun. Si le concept s'approche assez des groupements de producteurs, il faut malheureusement y voir une dynamique, au mieux de contractualisation et donc d'intégration verticale de la part des moulins et/ou des plantations pour s'assurer un approvisionnement contrôlé (le SRA parle d'ailleurs d' « unité d'agro-business »), au pire d'une tentative progressive de rachat des terres et donc une certaine forme d'accaparement accompagné par le gouvernement. Accaparement des terres qui est déjà à l'œuvre de manière beaucoup plus directe (voir paragraphe réforme agraire)
- La diversification des utilisations du sucre et notamment le développement progressif des filières de bioéthanol pour alimenter la demande locale et mondiale en agrocarburants. Les filières de cogénération d'électricité par l'utilisation des déchets de l'industrie sucrière. Bien sûr cette perspective doit être rapprochée des éléments apportés dans la première partie sur les enjeux de la filière sucre mondiale et des dérives potentielles du développement d'une industrie d'agrocarburants comme au Brésil ou comme il s'en développe en Asie du sud-est (accaparement des terres, déforestation, etc.).

Les enjeux sociaux se concentrent autour des conditions de vie des travailleurs :

- La plupart des travailleurs agricoles et des travailleurs des moulins ne disposent pas de sécurité d'emploi en raison du caractère saisonnier de l'industrie. Le gouvernement a bien mis en place un salaire journalier minimum pour les travailleurs agricoles mais ils sont très peu à pouvoir obtenir un salaire mensuel (les duumans). Les autres travailleurs (sacadas) sont employés sur une base saisonnière via le système dit du *pakyaw* et ne perçoivent pas suffisamment pour vivre.
- Le prix payé aux producteurs et aux travailleurs, déjà très en deçà des minimums vitaux, risque d'être encore revu à la baisse comme le craint la fédération nationale des travailleurs agricoles du fait de l'importation de sucre à bas prix via l'Accord de libre-échange de l'ASEAN qui portera concurrence au sucre philippin… Cette course au bas prix se répercutera inévitablement sur les travailleurs et les planteurs, aggravant un peu plus leur situation économique et les poussant encore davantage vers la revente de leurs terres, l'intégration des plantations et la progression du travail des enfants.
- Le travail des enfants est par ailleurs un phénomène rampant dans l'agriculture philippine et notamment dans l'industrie sucrière : en effet dans les haciendas (plantations), toute la famille travaille, et les enfants servent toujours de contributeurs réguliers aux revenus de la famille car ceux des parents ne suffisent pas à leurs besoins fondamentaux. Une enquête (en 2000) de l'Organisation Internationale du Travail (OIT) montrait qu'environ 4 millions d'enfants philippins soit 16% (âgés de cinq à 17 ans) travaillaient dans l'agriculture. Une autre étude spécifique à la filière sucre montrait aussi que le travail des enfants dans le système *haciendas* avait ses propres particularités : si c'est principalement la pauvreté qui pousse les enfants à travailler, l'étude montre que dans le système hacienda, ce n'est pas simplement ce facteur qui entre en jeu, mais le caractère abusif du système qui les amène à travailler : car c'est la famille qui est considérée comme unité de production.

2. LES ORGANISATIONS DE PRODUCTEURS EQUITABLES : ALTER TRADE et PFTC, DES HISTOIRES PARALLELES

Les Philippines sont évidemment très liées à l'industrie sucrière et les deux organisations de producteurs Alter Trade et PFTC (Panay Fair Trade Center) sont évidemment le fruit de cette histoire mouvementée. Mais parce qu'elles sont situées sur deux îles différentes, la première sur l'île de Négros (l'île à sucre) et la seconde sur l'île de Panay, et malgré le fait qu'elles produisent toutes deux le même produit (du muscovado ou sucre brut non raffiné), elles n'ont ni la même histoire ni la même organisation, mais ont le même objectif : celui de soutenir l'autonomie et le renforcement des organisations de producteurs.

2.1. Alter Trade : accompagner le mouvement de la réforme agraire pour redonner l'autonomie aux travailleurs de l'industrie sucrière

Alter Trade a été fondé en 1987 en réponse à la grave crise du sucre que connaissait l'île de Negros à ce moment-là : la chute dramatique du prix du sucre et la fin des quotas d'importation américain a provoqué une faillite de l'industrie sucrière locale, qui du fait de son caractère monocultural (60% du sucre philippin est produit à Négros à cette époque), n'a pu rebondir. Mais les plus touchés furent les travailleurs des plantations, qui se retrouvèrent alors sans emploi et sans aucune qualification autre que le travail de la canne à sucre : l'île de Negros connut alors une grave famine et 600 000 personnes furent déplacées. Les ONG, notamment japonaises, apportèrent leur soutien mais très rapidement, les acteurs et notamment les syndicats de la filière sucrière, portèrent un autre concept : « Traid not aid ». Il fallait alors trouver le moyen d'appuyer les travailleurs du sucre, dans la durée et avec une visée d'autonomisation. Ainsi naissait ALTER TRADE en 1987 et la première exportation de sucre Mascobado vers le Japon. Peu après, ATC renforça le marché avec l'appui des organisations de commerce équitable européennes : GEPA et CLARO. En 1989, avec l'appui du réseau de consommateur japonais « People to people » Alter Trade lance une autre filière de produit solidaire, les bananes « balangon ». Ce produit représente aujourd'hui la moitié de l'activité d'Alter Trade avec le Mascobado.

Le premier moulin (capacité de traitement de 30 tonnes / jour) est construit à Bago city (commune jouxtant Bacolod, capitale du Negros occidental) en 1993 avec l'aide financière de GEPA. En 1995, Alter Trade s'engage dans la transition vers l'agriculture biologique. En 2003, le moulin est rénové pour atteindre une capacité de 90 tonnes / jour.

L''objectif d'Alter Trade est d'accompagner le passage, pour des personnes non qualifiées, du statut de travailleur au statut d'agriculteur autonome. Il s'agit en réalité d'un défi gigantesque tant le système de plantation avait réduit en esclavage ces personnes, leur enlevant à la fois leur dignité mais aussi leur capacité d'initiative et d'autonomie. En effet, dans ce système féodal, les travailleurs n'avaient pas le droit de cultiver leur lopin de terre (au risque d'être battus) et devaient se nourrir auprès des « maîtres ». Symbole de cette domination passée, le nom de famille des gens fait aujourd'hui encore souvent référence à la « maison de maître » d'origine…

En 1988, avec l'accession au pouvoir de la veuve Aquino (suite à la dictature de Marcos), est conduite une réforme agraire : une partie des grandes propriétés terriennes est réquisitionnée (achetées au prix fort) et distribuée aux paysans (1 ha qu'ils doivent rembourser durant 25 ans en s'appuyant sur leur productivité).
Mais distribuer la terre ne suffit pas, car si l'on n'a pas les moyens humains (compétences) et financiers de les mettre en valeur, on court au désastre…Cependant, sans capital, les paysans n'y parviennent pas et se remettent donc à louer leurs terres aux plantations, retombant ainsi dans l'ancien schéma… aujourd'hui, il y a même une agence gouvernementale pour organiser ce phénomène !! En effet, la perte de productivité des terres est combattue par le gouvernement et plutôt que d'accompagner les paysans, il préfère revenir à des systèmes concentrés plus performants mais aux conséquences sociales et environnementales désastreuses… cette dynamique de remembrement (regroupement de parcelle) permet de préparer l'arrivée d'acheteurs étrangers pour y implanter des plantations adossées aux grandes multinationales (Dole, Del Monte, etc.).

Alter Trade fait le même chemin mais sur une voie parallèle, celle de la diversification d'une agriculture paysanne vers l'autonomie et l'autosuffisance alimentaire. Mais au-delà des moyens financiers, il s'agit aussi et surtout de changer les habitudes acquises durant des décennies et opérer une véritable révolution mentale des travailleurs.

2.2. PFTC : une organisation créée et détenue par les producteurs

A l'origine de la création de PFTC se trouve une ONG d'appui aux femmes rurales, KABALAKA (du nom des villages d'intervention), fondée en 1984, et qui milite à l'époque pour l'émancipation des femmes exploitées sous le régime du dictateur Marcos. Il s'agissait pour cette ONG de sensibiliser les femmes à leurs droits et leur rôle dans la société pour la lutte contre la pauvreté. L'ONG propose à ces femmes d'intégrer un projet d'agriculture durable pour lequel elles reçoivent des formations sur le compost, l'utilisation des animaux (cochons, buffles, chèvres, etc.), la production de légumes, etc. A cette époque, elles possèdent, pour certaines, 1ha et les autres louent leur terre aux propriétaires terriens de la région qui sont, ici, assez petits (il n'y a pas vraiment de grandes haciendas mais une multitude de propriétaires moyens qui vont céder des terres, sous la pression, durant la réforme agraire). L'agriculture de Panay est assez diversifiée avec une prédominance du riz et de la canne mais aussi des fruitiers, des légumes, etc. A cette époque, seuls 3 d'entre elles produisent de la canne qu'elles livrent à un moulin « central ». En plus de cette activité de production, elles travaillent comme employées pour les propriétaires terriens.

Photo de la statue de Romeo CAPELLA devant l'entrée de PFTC à Iloilo – avril 2015

Globalement l'histoire de PFTC est très liée à l'activisme de ses membres fondateurs durant le régime de Marcos, dont nombre étaient des militants du parti communiste philippin et certains membres de la NPA (New People's Army). Le fait d'avoir engagé les paysans dans l'autonomie a modifié sensiblement les équilibres locaux en leur donnant plus de poids, plus d'organisation face aux propriétaires terriens qui se voient obligés de négocier, de céder des terres, etc… Cet activisme est évidemment mal vu des dirigeants et les membres de PFTC en payent le prix.

Encore aujourd'hui, PFTC est considéré comme une organisation très militante, qui s'oppose souvent au gouvernement sur les thématiques de la propriété terrienne, des prix bas, de l'agriculture intensive, etc. Pour preuve, en mars 2013, Romeo Capella, fondateur et directeur de PFTC a été assassiné, ainsi qu'un paysan de la KAMADA (KAtiliban sang MAngunguma sa DAbang pour association des producteurs de cannes à sucre de Dabang). Depuis, les membres de PFTC et KAMADA sont régulièrement menacés : malgré cela, PFTC et les paysans restent et poursuivent leur travail quotidien et demandent que justice soit faite (voir action avec CTM, GEPA, WFTO, AdM, etc.).

Mais le début de l'histoire de PFTC commence par une rencontre : celle de CTM (Altromercato) et de cette ONG, KALABAKA. CTM est alors à la recherche de produits alimentaires à introduire dans les filières équitables de son réseau, qui se développe. Ainsi, KALABAKA accepte d'accompagner ce mouvement en voyant dans le commerce équitable, un nouveau moyen de lutte pour les femmes philippines et leurs droits.
Deux femmes de KALABAKA créent alors la PFTC (qui signifiait alors Panay Fruits and Trading Corporation) en 1990 à Iloilo, capitale du Panay oriental. L'équipe de 25 femmes ainsi réunies autour de ce projet est formée et accompagnée pour produire des bananes (balangon), des chips et conditionner du sucre muscovado produit par une organisation paysanne d'une commune située en bordure d'Iloilo (PITAFA pour Pisang-Tamuan Farmer's Association). Initialement organisé autour des femmes des ateliers de conditionnement, le projet va petit à petit s'élargir pour accompagner les groupements de paysans et faire le lien avec les groupes de femmes urbaines.

En effet, sur l'île de Panay, préexiste depuis longtemps une production artisanale de sucre non raffiné (« le sucre des pauvres ») résultat d'une tradition villageoise et de l'utilisation de moulins et cuiseurs traditionnels.

- En 1992, première exportation de bananes et de sucre Mascobado.
- En 1995, la collectivité de Bolzano (Italie) finance la construction du premier moulin collectif dans la commune de Dabong : en s'appuyant sur l'organisation de producteurs-trices locale, la KAMADA, le premier moulin est construit en 1997 avec la main d'œuvre fournie gratuitement par les membres de la KAMADA. Le moulin devient ainsi la propriété de la KAMADA. La PFTC change ainsi de nom et devient le Panay Fair Trade Center.
- En 2000, après une conversion à l'agriculture biologique assez facile, étant donné les pratiques traditionnelles des producteurs, le Mascobado de PFTC est certifié biologique. Un autre programme de la ville de Bolzano permet de répliquer l'expérience réussie de Dabong dans un autre village : Mina.
- En 2010, réplication dans la commune traditionnelle, Antique au nord de Panay, du sucre Mascobado.
- En 2011, un second moulin est construit à Dabong pour renforcer la capacité de production de la KAMADA et du nouveau groupe constitué à ses côtés, MASFAD, dans le village voisin.
- En 2014, un programme de soutien par une organisation de commerce équitable allemande (DWP) permet la construction d'un moulin dans la ville de Capiz pour répondre aux désastres subis par cette communauté après le passage du typhon Hayian en 2013.

De par son histoire et son fonctionnement, PFTC s'appuie de fait sur les organisations de producteurs qui sont les détenteurs des outils de production et, nous le verrons dans le fonctionnement, les détenteurs du produit final. Ainsi, PFTC, à l'image d'El Ceibo en Bolivie, n'est pas une organisation au service des producteurs mais une organisation de commercialisation créée et détenue par les producteurs.

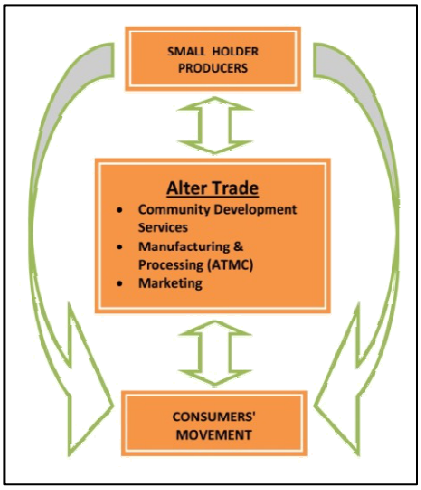
3. DEUX ORGANISTIONS, DEUX STRUCTURATIONS POUR REPONDRE A DES OBJECTIFS SPECIFIQUES

3.1. ATC : une structure d'appui à la production de canne à sucre et à sa valorisation

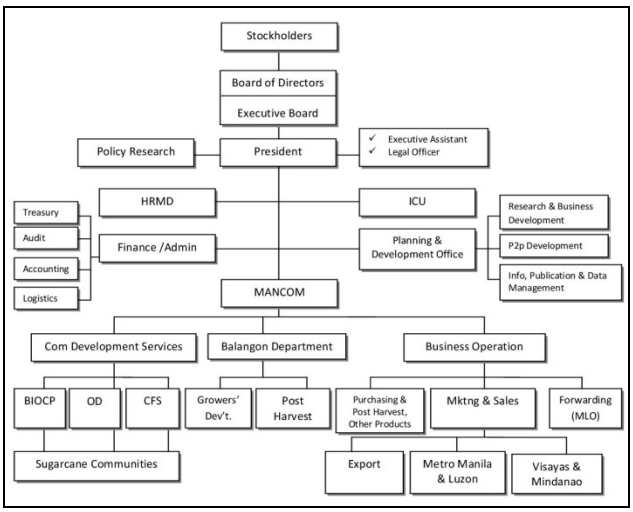
Alter Trade est organisé en deux branches principales :

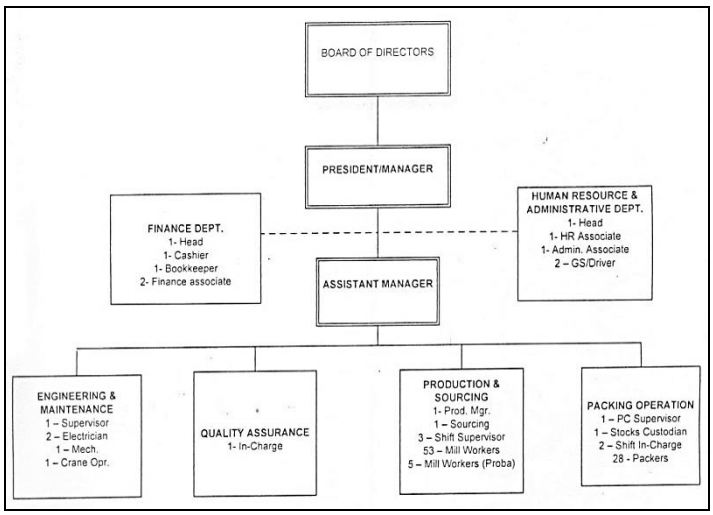
- ATC (Alter Trade Corporation) : la branche commerciale du mouvement qui assure les débouchés commerciaux des produits des organisations de producteurs au niveau domestique et international (commerce équitable)
- ATMC (Alter Trade Manufacturing Corporation) : l'entreprise (moulin et raffinerie) qui produit et fabrique le Mascobado Alter Trade

Alter Trade se définit comme le lien entre les producteurs de canne à sucre et les consommateurs des réseaux du commerce équitable. Historiquement, ATC a créé ATMC et en est donc le propriétaire principal. ATMC est l'organe productif de ATC qui appuie les organisations de producteurs dans la production de canne à sucre, vendue à ATMC afin de la transformer en Mascobado, vendu ensuite par ATC sur les marchés internationaux et nationaux.



Le principe général de fonctionnement d'Alter Trade est donc d'accompagner les producteurs dans le renforcement de leur capacité de production de canne à sucre (biologique, équitable, etc.) et de valoriser ensuite leur production au travers de la fabrication mutualisée du Mascobado. L'appui d'ATC va au-delà de la production de canne puisqu'une partie de plus en plus importante de leur travail consiste à accompagner la diversification des organisations de producteurs vers des cultures vivrières et autosuffisantes (voir partie appui).





Organigramme de ATC – 2015 / Organigramme de ATMC - 2015

Formellement, il y a 4 membres d'ATC qui sont membres du bureau d'ATMC. 3 autres membres sont externes. A l'inverse, 1 membre du bureau d'ATMC est aussi au bureau d'ATC.

ATC emploie 207 salarié(e)s :

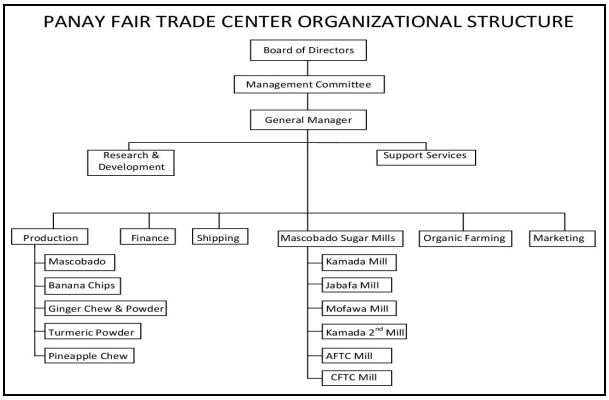
- 67 sont des salariés qui conduisent l'ensemble des départements d'appui et de production au sein d'ATC
- 140 sont des salariés qui travaillent à la production des bananes avec les organisations réparties dans toutes les Philippines

ATMC emploie 105 salarié(e)s :

- 51 sont des employés du moulin
- 30 sont des employés du département conditionnement
- 24 sont des employés du staff (management et conseil)

3.2. PFTC : une structure organisée autour des moulins locaux

Comme nous l'avons vu, l'organisation PFTC s'appuie sur les organisations de producteurs qui possèdent les moulins et fabriquent le Mascobado, les bananes et le gingembre. Les ateliers de conditionnement et d'expédition de PFTC se situent à Iloilo.



Organigramme de PFTC - 2015

Dans le fonctionnement de PFTC, toutes les organisations de producteurs sont impliquées dans la prise des décisions. Les présidents de toutes les organisations de producteurs sont membres (7 personnes dont 4 femmes et 3 hommes, avec le président(e) pour chaque organisation de producteurs) du Conseil d'administration de PFTC, qui se réunit une fois par an en Assemblée générale ordinaire. Le directeur général de PFTC (issu d'une des organisations de producteurs) est également membre du conseil d'administration.
Pour la gestion opérationnelle des activités de PFTC, c'est le comité de gestion (9 personnes dont 6 femmes) qui se réunit régulièrement avec tous les départements (finance, production, etc.) : pour discuter de la saison de broyage, des prévisions de rendements de sucre, des problèmes/contraintes, des prix, etc.). Ce comité se réunit une fois par mois.
PFTC emploie 19 personnes à temps plein dans ces différents départements.
PFTC travaille par ailleurs avec des organisations de femmes pour les ateliers de conditionnement (voir partie suivante)

4. ACCOMPAGNER LES PRODUCTEURS VERS L'AUTONOMIE

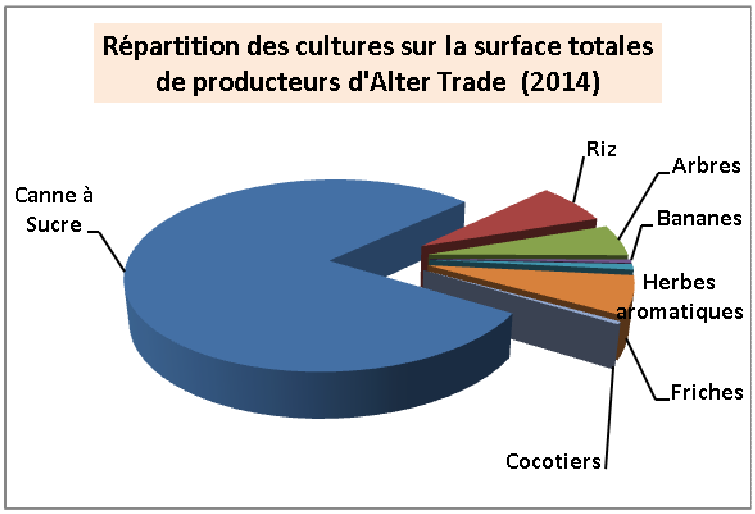
4.1. ALTER TRADE : des travailleurs de plantations devenus producteurs autonomes

Alter Trade s'appuie sur les organisations de 3400 producteurs composées de :

- 600 producteurs-trices (380 hommes et 220 femmes) de canne à sucre répartis dans 11 organisations uniquement sur l'île de NEgros
- 2800 producteurs de balagon (bananes) répartis dans toutes les îles des Philippines.

Ces organisations de producteurs sont des entités regroupant les « bénéficiaires de la réforme agraire » : l'ensemble de ces producteurs (1 homme + 1 femme) sont des porteurs de « CLOA » (Certificate of LandOwnership Award) issus de la réforme agraire (CARP).

Les 11 organisations de producteurs de sucre sont situées uniquement sur l'île de Négros et uniquement dans la partie occidentale de l'île dans les districts entourant la capitale, Bacolod et la ville de Bago city où se situe l'usine de transformation.



Carte de situation des organisations de producteurs d'ATC – 2015 / Répartition des productions des producteurs d'Alter Trade (2014)

Les 11 organisations représentent (en 2015) une surface totale de 430 ha, dont 95 actuellement certifiés commerce équitable et biologique et 335 en conversion.

Exemple de l'organisation DAFWARBA à Dama

Photo : coopératives DAFWARBA d'ALTER TRADE – avril 2015

- Localisation : Dama, barangay de Cabacungan, ville de La Castellana, province Negros occ.
- Nombre de membres : 63 membres dont 30 femmes et 33 hommes, 27 propriétaires d'un CLOA (certificat dont 6 femmes et 21 hommes)
- Surface et production : canne à sucre (72ha) + diversification collective pour vente et autoconsommation : riz (10ha) et légumes (1ha)
- Partenaire ATC : 2003 et certification organique en 2007
- Président : Daniel DIAMANTE
- L'association est très active et mène plusieurs projets collectifs :
  - Une pompe d'irrigation pour la canne et le champ expérimental de légumes
  - Un bassin collectif pour élever des tilapias (autoconsommation + vente)
  - Une basse-cour à poulets : idem
  - Un moulin à riz dont les services sont loués à la communauté et aux membres

Exemple de l'organisation AMANO à Nolan

Photo : coopératives AMANO d'ALTER TRADE – avril 2015

- Localisation : Nolan, barangay de Mansalanao, ville de La Castellana, province Negros occ.
- Nombre de membres : 26 membres (13 femmes, 13 hommes) dont 5 CLOA (1 femme)
- Surface et production : canne à sucre (11ha – 65 t/ha) + diversification individuelle autoconsommée (bananes, noix de coco, fruits (arbres), quelques légumes, un peu de café)
- Partenaire ATC : 2003 et certification organique en 2007
- Président : Arsemio WILLIAMINTO
- La prime du commerce équitable a permis de construire le centre collectif, d'acheter les chaises et établir une connexion à l'eau via une pompe. Auparavant, ils devaient descendre à la rivière et remonter les bidons d'eau. Il n'y a pas l'eau courante dans les maisons mais l'eau à différents points dans la communauté.

Comment fonctionne une organisation de producteurs au sein d'Alter Trade?

Souvent, à l'origine d'une organisation, se trouve un noyau de travailleurs porteurs de CLOA issu d'un collectif de lutte pour la réforme agraire portée par le syndicat des travailleurs (NFSW - National fédération of Sugar worker). Une fois les CLOA obtenus, ces groupements se retrouvent face à la difficulté de mettre en valeur leurs terres chèrement acquises. Ils intègrent alors ATC où ils peuvent contracter des prêts avantageux (pour matériel – camion, pompe, etc.), un appui technique (des techniciens sont affectés aux organisations notamment pour la conduite biologique) ainsi qu'un débouché commercial.
Une organisation fonctionne finalement comme une plantation mais dont la propriété et le management est collectif : les terres sont mises en commun et travaillées comme une seule exploitation. Ils organisent les équipes, les tâches le planning commun et notent le temps passé par chacun sur chaque type de tâche. Ensuite, ils se payent selon une grille de rémunération décidée ensemble et évidemment bien supérieure aux prix pratiqués dans les plantations. A la fin de l'exercice, ils distribuent les bénéfices entre les CLOA (qui ont amené le capital) et les travailleurs membres de l'association (fils, filles, épouses).
Le planning et les comptes sont présentés pendant l'AG.

4.2. PFTC : des paysans devenus gérants d'outils de production de produits alimentaires

PFTC travaille aujourd'hui pour 5 organisations de producteurs-trices regroupant 290 producteurs dont près de 46% de femmes. Ces groupements sont situés dans les différentes provinces de l'île de Panay et organisés autour de leur moulin local, qui est leur propriété. La surface totale de production est en 2015 de 220 ha (tendra vers 270ha).

← Carte de répartition des groupements de producteurs de PFTC à Panay

Nom	Hommes /Femmes	Situation	Surface de canne	Volume de production
KAMADA	34/49	Janiuay, Iloilo	50	322,284 kg
JABAFA	45/27	Badiangan, Iloilo	40	261,509 kg
MOFAWA	40/29	Mina, Iloilo	50	296,771 kg
AFTC	19/23	Belison, Antique	50	90,409 kg
CFTC	19/5	Panitan, Capiz	30	20,150 kg
			220 ha	**991 tonnes**

Composition des groupements de producteurs de PFTC - 2015

En plus des organisations de producteurs/trices, PFTC travaille avec 3 organisations de travailleuses pour les tâches de conditionnement au sein de l'usine de Iloilo :

- BCPWA (Banana chips producers and workers association) : 43 personnes dont 50% de femmes
- SAMPCO (San Antonio Multipurpose Cooperative) : 22 personnes dont 60% de femmes
- NAGKAKAISA : 96 femmes issues des quartiers pauvres d'Iloilo.

Pour le moment, le niveau de production n'est pas suffisant pour employer ces personnes à temps plein. Ainsi, ce sont les organisations elles-mêmes qui définissent le roulement des travailleurs-ses pour permettre de répartir équitablement le travail et ainsi à plus de personnes de bénéficier de ce revenu.

Comment fonctionne une association de PFTC ?

KAMADA est une association indépendante qui possède son outil de production (moulin) et le gère avec l'appui de PFTC, mais de manière autonome.
Chaque année, l'assemblée générale des membres élit un bureau et décide des conditions de production de l'année et des prix. Ils produisent leur Mascobado et le vendent à PFTC.
Le travail est organisé au sein de KAMADA comme dans « une famille » : les terres ne sont pas mises en commun mais sont travaillées en commun. Tout le monde peut travailler sur les terres de tout le monde mais chaque terrain est comptabilisé seul pour le paiement final. Chaque propriétaire du terrain récolté paye les travailleurs qui viennent l'aider. Les propriétaires sont payés en fonction du kg de Mascobado fabriqué à partir de sa canne.100% de la canne des producteurs va au moulin, puis à PFTC (sauf la part d'autoconsommation <7%)
Ce qui est particulier aux organisations de PFTC, c'est leur manière de parler de leur production non pas en surface ou en tonnage de canne à sucre mais en kilo de Mascobado ! Cette habitude montre le degré d'autonomie des organisations qui ont aujourd'hui poussé la valorisation de leur production jusqu'au bout et trouvent en PFTC un bras commercial pour vendre leur produit.

Exemple de l'organisation KAMADA à Dabong

- Localisation : Dabong, Barangay de Janiuay, Ville de Iloilo, province de Panay oriental

- Nombre de membres : 75 membres dont 42 femmes et 33 hommes
- Surface et production : canne à sucre (50ha) : chaque membre possède en moyenne ¼ ha et loue ½ ha
- Depuis 1997 : coopérative historique de PFTC
- Assolement : la canne à sucre représente une culture de « rente » complémentaire d'une agriculture vivrière pré-existante au projet de PFTC.

Photo : Coopérative KAMADA – avril 2015

5. LA PRODUCTION DE CANNE A SUCRE EQUITABLE : UNE PRODUCTION BIOLOGIQUE ET MANUELLE

5.1. Un itinéraire cultural sur 10 ou 12 mois

La canne à sucre est une culture relativement « facile », très résistante et assez peu sensible aux maladies mais qui demande beaucoup de travail manuel et de suivi, notamment en agriculture biologique.
Comme précisé dans la partie 1, la canne à sucre est une culture pérenne dont la production peut s'étaler sur 5 à 6 ans. Au sein d'Alter Trade, les pieds sont remplacés tous les 2 à 3 ans pour garantir un bon rendement. Selon qu'il s'agit d'une année de repousse (la canne est récoltée et on laisse le pied sur place redonner une autre tige) ou d'une année de plantation (la canne est récoltée et les pieds ont été arrachés pour être remplacés), le cycle cultural s'étalera entre 10 ou 12 mois. La canne est produite toute l'année de manière échelonnée, et la récolte s'étend de septembre à mai.

5.2. Les étapes de production : beaucoup de main d'œuvre et de suivi

- Préparation du sol (favorise l'aération, l'ameublissement, et l'enfouissement des cultures intercalaires et/ou des chaumes de cannes s'il s'agit d'un renouvellement) : ce travail est fait avec une charrue sur tracteur lorsque les associations en disposent mais le plus souvent par traction animale (buffles)
- Les boutures (segments des cannes récoltées précédemment sur la parcelle) sont enfouies
- On apporte des fertilisants constitués d'un compost (2 mois) issu du mélange de produits naturels biologiques : déchets de canne issus des moulins, chaux, résidu du décorticage de riz, légumineuses produites en cultures intercalaires, feuilles de bananes.

Alors s'engage le cycle de travail répété chaque mois durant les 4 premiers mois :

- Travail manuel du sol entre les rangs pour l'aérer
- Désherbage manuel avec des outils en inter-rangs tant que la canne n'est pas trop grande
- Irrigation : 2 fois / semaine durant les 2 premiers mois, puis 1 fois durant les 2 autres mois.

A l'issue de ces 4 mois de travail et de suivi, la canne est assez grande pour survivre et pousser sans intervention pendant les 6 mois restants s'il s'agit de repousses ou les 8 mois suivants s'il s'agit de nouveaux plants.

- Récolte (sept-mai) : le 10ème ou 12ème mois selon la nature de la parcelle (repousse / nouvelle plantation) : on coupe la tige, on l'effeuille et on coupe la tête.
- On laisse les feuilles au sol pour qu'elles se dégradent et apportent progressivement des nutriments.
- La récolte est échelonnée entre septembre et avril.
- Les nouveaux plants sont faits à la saison des pluies (sept-oct.).

5.3. Les variétés de cannes utilisées : compromis entre rendement et résistance aux maladies

- C'est le SRA (Sugar Regulation Administration) qui vend les variétés de canne homologuées. Il conduit en effet des expérimentations dans tout le pays pour développer de nouvelles variétés par croisement et rechercher le meilleur compromis entre rendement et résistance aux maladies.
- Actuellement, la meilleure variété est la « 56 226 » utilisée historiquement à Antique (Panay) mais elle est très sensible aux champignons. La « Carlotta » est aussi très connue pour son caractère juteux et très sucré mais est de moins en moins utilisée car elle est très souvent mangée en grande quantité par les enfants directement dans les champs ! Elle est aussi très attaquée par les rats.
- Pour les producteurs des groupements d'Alter Trade, l'objectif est de replanter à partir de leurs propres pieds pour garantir le caractère biologique de la canne. Les organisations de producteurs s'échangent donc entre eux les « têtes » pour les nouvelles plantations. Cependant ils peuvent demander une dérogation pour renouveler les plants auprès de la SAR.

5.4. Maladies et ravageurs : une pression relative sur la canne des Philippines

- Globalement, la canne est une production très résistante, qui pousse avec de l'irrigation en période estivale (mars-avril-mai) mais son rendement peut varier en fonction des conditions de production (attaque, conditions climatiques).
- Le plus gros des risques reste les attaques de rats qui mangent les cannes. Pour lutter de manière biologique, des pièges sont disposés.
- Pour lutter contre des chenilles qui attaquent les feuilles et les tiges, les producteurs passent dans les champs et les retirent manuellement.
- Certains champignons peuvent aussi attaquer les cannes : dans ce cas, on parle de lutte variétale en essayant de sélectionner les variétés les plus résistantes et de les changer régulièrement pour éviter l'accoutumance des maladies.

Le rendement moyen de production de canne à sucre des organisations de producteurs est de 55-65 T/ha. A comparer aux 70 tonnes de moyenne au niveau mondial et aux 75 tonnes pour la betterave (Europe)

Photos : production et récolte de canne à sucre sur les îles de Negros et Panay – avril 2015

5.5. L'impact du changement climatique

De l'avis des producteurs eux-mêmes, le changement climatique affecte largement les productions agricoles et donc la vie des producteurs. Comme nous l'avons vu, les Philippines sont l'un des pays les plus touchés par le dérèglement climatique dont les manifestations exceptionnelles telles que les ouragans ou les typhons frappent de manière régulière l'archipel.

Bien sûr, pour les producteurs-trices, ces événements marquent la vie et affectent les capacités de production. Si les derniers cyclones n'ont pas affecté directement les organisations de producteurs de canne d'Alter Trade et de PFTC, ils ont en revanche causé de nombreux dégâts pour les producteurs de bananes sur l'île de Negros et de Panay. Ainsi, les organisations ont mis en œuvre de larges programmes de secours aux victimes, appuyées en cela par la communauté internationale.
A noter : le projet de nouveau moulin à Capiz, soutenu par la coopération allemande avec PFTC, est issu d'un de ces programmes de soutien d'où est née l'idée d'appuyer dans le temps à la reconstruction des communautés très touchées de cette région de l'île de Panay.

Au-delà de ces événements exceptionnels, les producteurs notent aussi un changement durable dans le cycle des saisons et des pluies qui modifient leurs pratiques culturales : ainsi, le calendrier de plantation a été décalé pour profiter des pluies dont les périodes sont de plus en plus restreintes. D'une manière générale, le climat est plus sec et plus chaud, les pluies sont beaucoup plus concentrées et la période estivale s'est donc allongée. Paradoxalement, la période des pluies est beaucoup plus forte avec des précipitations très élevées sur des périodes courtes provoquant des inondations et des glissements de terrains. L'absorption par les terres est ainsi rendue beaucoup plus difficile.
Si les caractéristiques agronomiques (système racinaire profond, résistance, etc.) de la canne à sucre lui permettent de résister à ces changements, c'est le riz, principale production vivrière du pays qui en souffre. En effet, sans pluie, les plantations peuvent griller sur pied et la production être réduite à néant. L'appui des organisations de commerce équitable permet de soutenir l'adaptation des producteurs (pompe à eau, irrigation, etc.).

6. LA TRANSFORMATION EN SUCRE « MASCOBADO » : VALORISER LA PRODUCTION DES PAYSANS LOCALEMENT ET DIRECTEMENT

MASCOBADO ?

Le mascobado est en fait un nom « commercial » du sucre non raffiné produit et consommé traditionnellement aux Philippines (notamment sur l'île de Panay – voir histoire de PFTC) : le **muscovado**. En utilisant le mot « mass » qui signifie « foule » plutôt que « mus » et en transformant le « v » espagnol en « b », le « mascobado » devenait le produit symbole de la situation des travailleurs et des paysans du sucre aux Philippines.

Rappel : le sucre Mascobado est un sucre complet, plus humide mais aussi bien plus riche en éléments minéraux et vitamines que le sucre roux et plus encore que le sucre blanc.

Type de sucre	Taux de saccharose	Sels minéraux	Vitamines	Commentaires
Sucre complet (mascobado – rapadura, panella, etc.)	75 à 88%	1500 à 2800 mg	Présence de Vitamine C (38 mg), de A (3,9 mg), de calcium et de B1, B2, B6	Le sucre de canne complet est un sucre non raffiné, il renferme donc tous les vitamines et les minéraux du pur jus de canne à sucre. Il garde ainsi une couleur brune, un parfum puissant de vanille et de réglisse et un pouvoir très sucrant.

S'il est la production unique des organisations de producteurs Alter Trade et PFTC, le muscovado est une production marginale à l'échelle des Philippines et à fortiori mondiale : pour preuve, il n'est même pas comptabilisé dans les statistiques nationales du SAR ! Mais le marché national et international conventionnel commence à s'ouvrir pour ce produit naturel et certains gros moulins ont ouvert une ligne de muscovado pour répondre à cette nouvelle demande (ex. : SAGAY central ou Hawaian sugar mills).

6.1. Alter Trade : un moulin central pour valoriser la canne des organisations de producteurs

L'ensemble de la canne à sucre récoltée par les producteurs des différentes organisations est directement convoyée (sous 48h pour éviter la perte du taux de sucre) au moulin d'ATMC situé sur la commune de BAgo city. De ce fait, les organisations de producteurs doivent évidemment se situer à proximité au risque d'alourdir les frais de logistique et de ne pas garantir la qualité de la canne livrée. Les étapes de production du muscovado sont identiques à celles décrites dans la partie 1, à ceci près que le processus s'arrêtera avant les phases de raffinage et d'extraction des cristaux.

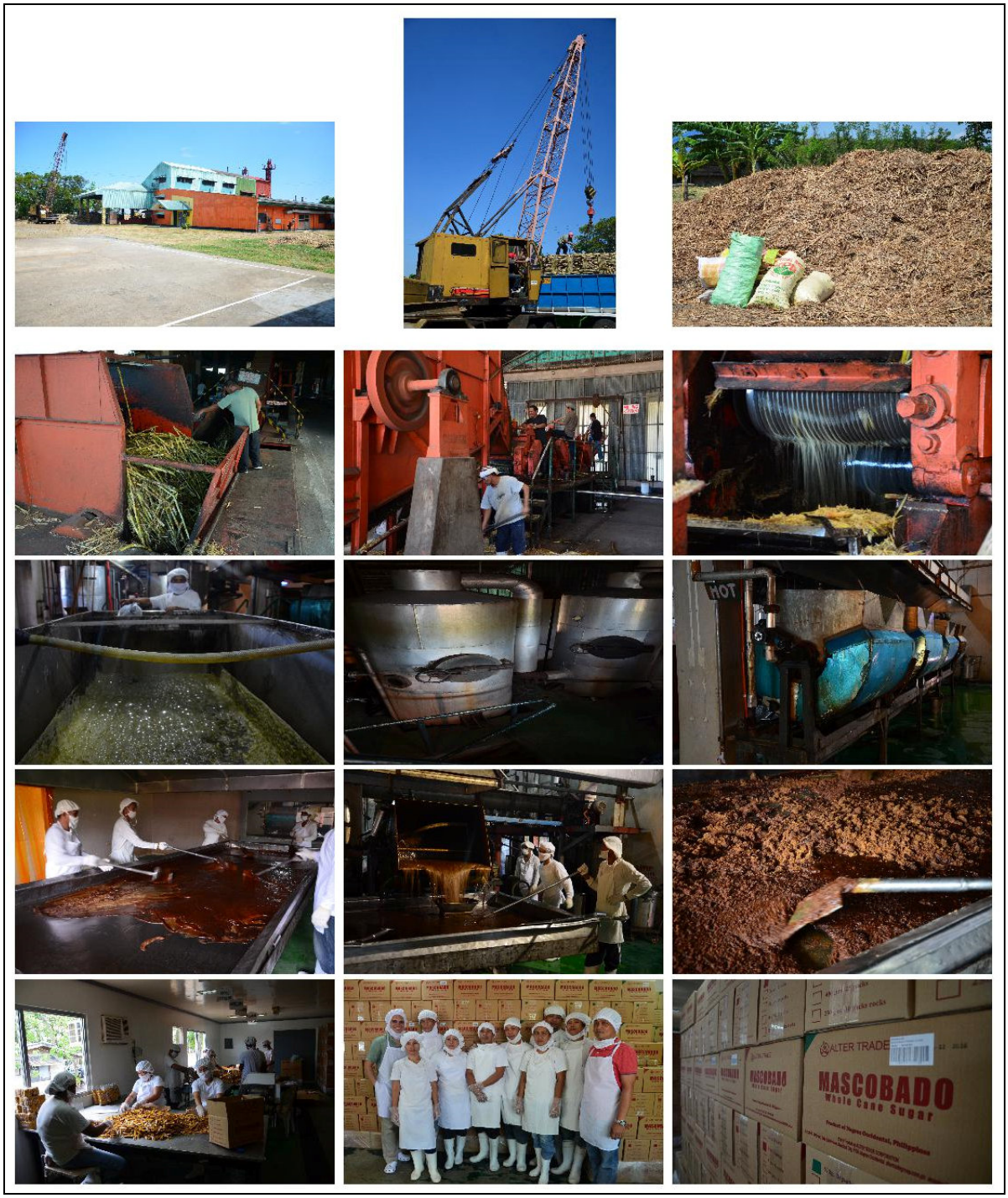
- Déchargement par la grue avec pesée automatique (1 camion = environ 20 tonnes livrées)
- La livraison est analysée au regard des critères de qualité (voir partie prix) pour valider le bon de livraison augmenté ou non de la prime de qualité
- Les cannes sont introduites par tracteur dans la chaîne de broyage, elles sont cassées puis broyées successivement 3 fois pour en retirer le jus.
- Les déchets (la bagasse) sont entreposés puis réutilisés comme combustibles pour le four à vapeur (une locomotive recyclée !) qui permet de faire chauffer tout le processus. Ils sont aussi compostés pour être utilisés comme fertilisants pour les cultures de canne. Du bois de bambou (acheté aux producteurs) y est aussi ajouté pour en augmenter la puissance calorifique.
- Le jus est filtré pour enlever les morceaux de canne puis rassemblé dans un tank par lots de 2000L (qui donnera des vagues de 250-350 kg de Mascobado)
- Le jus ainsi nettoyé est passé dans le tank de chauffage (80°C) et de clarification par ajout de CaO (chaux) pour précipiter les impuretés et les récupérer
- Passage dans le tank de clarification par décantation
- Passage dans le tank d'évaporation par ébullition à 105°C pendant 45 minutes
- Puis passage dans les tambours de cuisson finale à 115°C pour épaissir (perte total de 90% du vol.)
- Le jus épais est déversé sur une grande plaque sur laquelle il va se refroidir, cristalliser et sécher pour former après 10-15 minutes de brassage manuel le Mascobado.
- Le Mascobado est tamisé pour obtenir la bonne finesse selon les demandes des clients.
- Il est conditionné en sacs de 25 kg (Claro Bernrain), ou paquets de 1 kg, 500 g (Gepa et Claro) ou sachets de 3g (Ater eco). Les écarts de tamis sont agglomérés pour former les pierres de sucre.

<u>Chiffres de production</u>

- 1Tonne de canne = 450-550 L de jus
- 1T = 80/90 kg de Mascobado.
- Le moulin broie 60 tonnes de canne et produit 5 à 6 tonnes de Mascobado par jour

En 2014, Alter Trade a produit 1250 tonnes de Mascobado (dont 550 tonnes en commerce équitable et organique)… à titre de comparaison, la production journalière de sucre aux Philippines est de 1500 tonnes ! Autrement dit, Alter Trade produit en 1 an ce que le pays produit en une journée !

La production 2015-2016 de Mascobado équitable et biologique devrait augmenter sensiblement pour répondre à la demande des acteurs du commerce équitable : en effet, 3 nouvelles organisations de producteurs vont être certifiées bio et équitable, représentant environ 72 hectares de canne à sucre supplémentaires. Parallèlement, l'extension programmée de l'association de Dama apportera 15 ha supplémentaires, ce qui devrait se traduire par une production supplémentaire de Mascobado d'environ 450 tonnes portant la production annuelle d'Alter Trade à 900-950 tonnes (certifiées équitable et biologique). 230 ha sont encore en conversion et viendront donc compléter d'ici 1 à 2 ans cette capacité de production.



Photos de la production du Mascobado Alter Trade – ATMC – avril 2015

6.2. PFTC : des petites productions dans des moulins locaux et traditionnels

Le processus de transformation du Mascobado au sein des moulins de PFTC est identique à ceci près qu'il se fait à une échelle plus modeste compte tenu du caractère local des moulins. Chaque organisation a son propre moulin qui transforme les cannes à sucre des membres. Souvent équipé d'un seul broyeur, le jus de canne est ensuite filtré puis cuit dans des marmites successives, où il est transvasé de l'une à l'autre manuellement.
Pour le reste, c'est le même processus… ce qui n'a rien d'étonnant puisque la tradition de cette fabrication vient de la province d'Antique sur l'île de Panay et qu'elle a été transmise à Alter Trade.

Chiffres de production

- 1ha = 55-65 t de canne et 10 t canne = 1 t de mascobado
- Il faut environ 3 jours de travail pour récolter 0,5ha. : donc 1j = 0,17ha = 10t canne = 1t sucre
- Capacité max du moulin = 10 à 15 t de canne et 1-1,5 t de Mascobado par jour.
- Capacité total de conditionnement de PFTC : 8 tonnes/jour.

En 2014, ce sont 835 tonnes de Mascobado qui ont été délivrées par les 5 moulins locaux. Tout est certifié biologique et équitable (sauf le nouveau moulin en conversion). Cette production devrait augmenter avec l'entrée en production complète du moulin de Capiz qui sera certifié en 2016. Le Mascobado vendu dans le réseau Artisans du Monde vient majoritairement des moulins de KAMADA et JABAFA (Dabong et Januiay) et de manière ponctuelle de MOFAWA (Mina).

Photos de la production du Mascobado PFTC – KAMADA – avril 2015

7. L'APPUI AUX PRODUCTEURS : VERS L'AUTONOMIE ET LA DIVERSIFICATION

7.1. ATC : « développement communautaire » pour les producteurs

Au sein d'ATC, une équipe de 9 personnes est dédiée au soutien des organisations de producteurs dans différents domaines :

- Le programme de conversion à l'agriculture biologique : il s'agit de former les paysans aux techniques de l'agriculture biologique (compost, cultures intermédiaires, lutte biologique, etc.) et d'assurer le suivi des parcelles pour la certification. La certification engageant toute l'exploitation, cela permet aussi de diversifier les productions biologiques (notamment les légumes pour une vente locale).
- Le système de crédit et de finance : il s'agit de proposer aux producteurs des crédits et prêts à taux d'intérêt modérés pour financer des investissements locaux pour la production de canne.
- La structuration des organisations de producteurs : ce sont des formations et de l'accompagnement pour la conduite de l'organisation locale (suivi des comptes, comptabilité, assemblées, adhésion, etc.).

Depuis 3 ans, ATC conduit en partenariat avec l'ONG Pure Projet un programme de reboisement.

Enfin, depuis 1 an, ATC a lancé un programme de développement global pour accélérer la diversification des productions locales et avancer sur le chemin de l'autosuffisance des communautés : le programme SAVE (Sustainable Agro Villages Ecological). En effet, les producteurs de sucre de Negros font face à ce qu'ils appellent «une période annuelle de la faim» de 3-4 mois entre les récoltes, chaque année. Dans cet esprit, les agriculteurs ont décidé d'investir les primes dans la diversification des revenus et d'offrir des prêts à faible intérêt pour les projets visant à renforcer les systèmes alimentaires. Par exemple, les producteurs ont investi dans l'élevage de vaches, de poulets et de porcs, ainsi que dans la culture du riz et du maïs.

De plus, des techniciens sont affectés à chaque groupe d'organisations pour l'accompagnement au quotidien de la production et de la vie collective.
ATC est donc en relation permanente avec les organisations de producteurs.

7.2. PFTC : former les membres pour maintenir leur professionnalisme

PFTC est très proche des producteurs que les membres de l'équipe visitent très régulièrement. Mais les techniciens suivent plus qu'ils n'accompagnent les producteurs qui sont relativement indépendants pour leur fonctionnement interne.

En revanche, PFTC tente de maintenir le niveau de formation des salariés et des producteurs sur les domaines techniques et organisationnels :

- PFTC propose des formations sur les compétences et la technologie pour une mise à niveau de ses employés pour améliorer leur efficacité de production.

- Les membres de PFTC (salariés et producteurs) peuvent ainsi assister aux séminaires, conférences et formations menées par les agences du gouvernement philippin, comme le ministère du Commerce et de l'Industrie, le ministère de la Science et de la technologie, le ministère de l'Agriculture, le SAR (administration du sucre).

- Les formations internes comprennent : des formations en gestion financière et comptabilité, contrôle de la qualité et des bonnes pratiques de fabrication (HACCP), formation des cuisiniers (Mascobado) et des opérateurs des moulins.

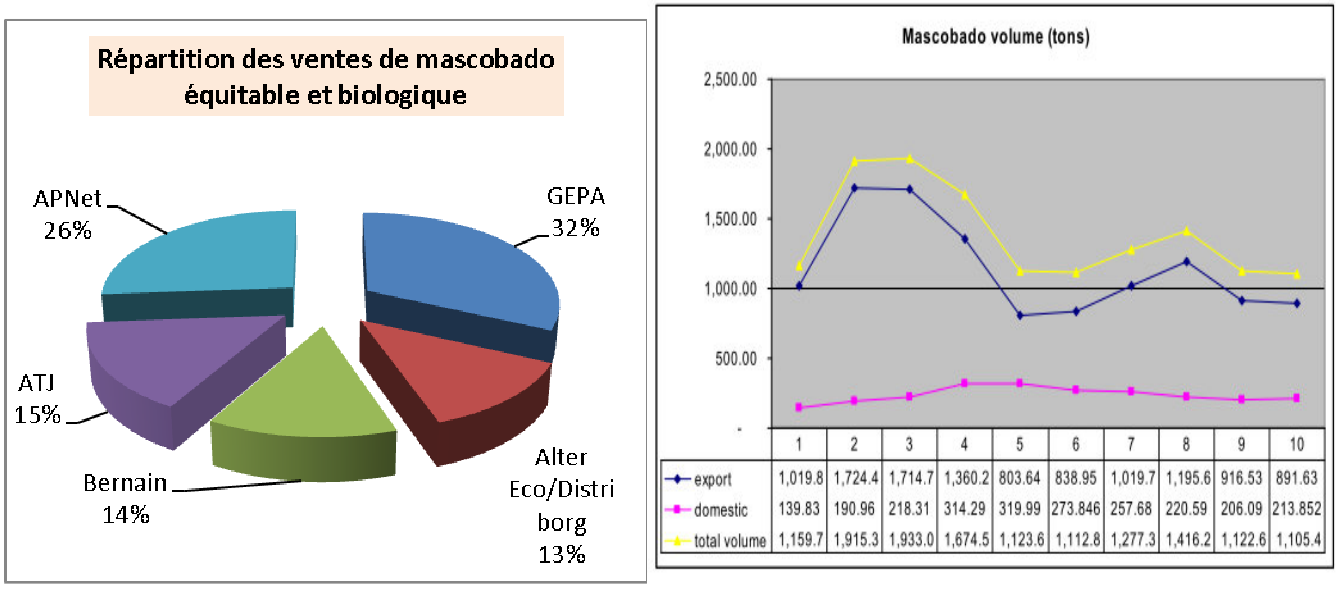
- De plus, la réunion annuelle de tous les producteurs permet de les informer des nouvelles techniques concernant la culture de canne à sucre.

8. LA COMMERCIALISATION : PRIORITE AUX FILIERES EQUITABLES

8.1. Alter Trade : une demande toujours plus forte à l'export et des marchés locaux qui s'ouvrent

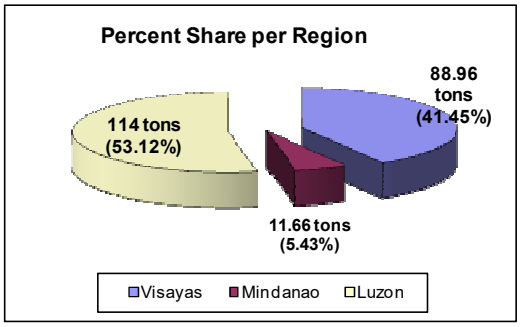
Alter Trade commercialise à la fois du Mascobado et des bananes chips « balagon » qui constituent près de 51% de son chiffre d'affaire total.

Concernant le Mascobado, les principaux clients d'Alter Trade sont ses partenaires historiques : GEPA (Allemagne), CLARO – BERNRAIN (Suisse) et ALTER ECO (France) et les partenaires japonais et Coréens de « people to people » (ATJ et APNet).



Evolution (2005-2015) des ventes de Mascobado sur les différents marchés (nationaux / export) d'Alter Trade

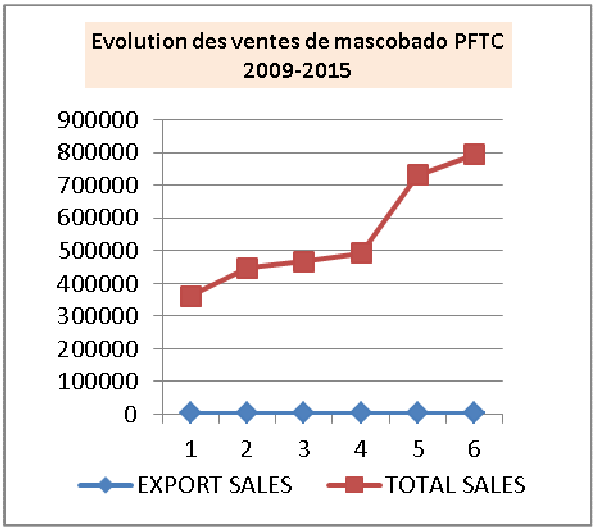
Le marché domestique (supermarchés - produit finis et industriels), quant à lui, se répartit sur 3 destinations : les acheteurs de l'île principale de Luzon, les acheteurs des Visayas et dans une moindre mesure de Mindanao.

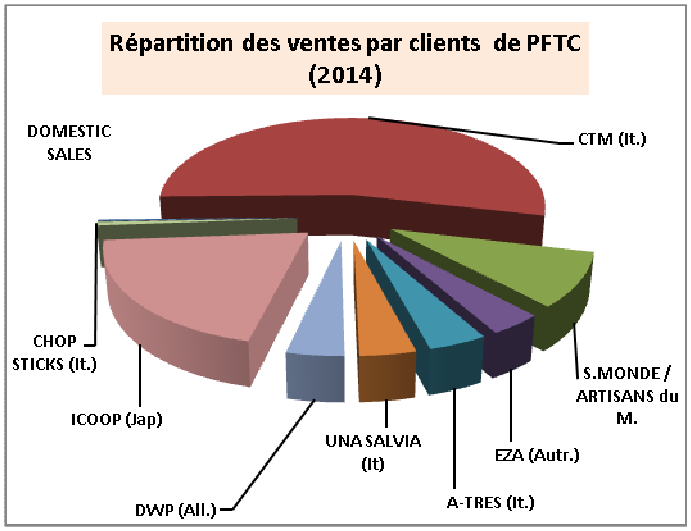


Répartition des ventes sur le marché domestique

8.2. PFTC : tout à l'export dans les filières de commerce équitable

Jusqu'à présent, PFTC peut à peine satisfaire la demande de ses partenaires historiques et doit donc arbitrer les quantités vendues. Ainsi, l'intégration de nouvelles parcelles et de nouveaux membres permet une croissance régulière de la production et des ventes. L'arrivée du nouveau moulin à Capiz permettra un saut quantitatif mais devrait juste permettre de satisfaire la demande allemande.
Au niveau du marché domestique, il n'y a quasiment pas de demande et PFTC ne cherche pas à le développer en raison des éléments ci-dessus. Il s'agit de moins d'une tonne par an livrée à Manille.





Graphique d'évolution des ventes de Mascobado PFTC 2009-2014 / Graphique de répartition des acheteurs de Mascobado

PFTC est pour le moment spécialisé dans la production et la commercialisation du Mascobado et de chips bananes. La diversification n'est pour le moment pas recherchée même si de nouveaux produits à base de sucre et de gingembre sont en phase de développement pour le marché asiatique (gommes au gingembre).
Cette spécialisation permet de poursuivre le travail engagé avec les organisations paysannes et les groupes de travailleurs-ses en essayant d'atteindre un niveau de production suffisant pour fournir un travail à temps plein à ces derniers.

Des tentatives de fabrication de sirops et de confitures ont existé mais ont tourné court pour des DLUO trop courtes. Les bâtiments de PFTC vont être rénovés dans les années à venir et ce sera peut-être l'occasion de repenser à cette voie…

9. IMPACT DU COMMERCE EQUITABLE : REDONNER LA VALEUR AJOUTEE AUX PRODUCTEURS

9.1. Répartition de la valeur ajoutée dans la filière Alter Trade

Comme nous l'avons vu, les organisations de producteurs d'Alter Trade fonctionnent comme une plantation collective dont les paysans seraient les propriétaires et décideurs. Cela signifie qu'ils travaillent tous sur les parcelles collectivisées et qu'ils sont payés pour l'ensemble de la production sur la base d'un partage des bénéfices, auquel s'ajoute la rémunération du travail effectué. Les prix payés pour les différentes tâches de production sont décidés en assemblée générale.

Rémunération des tâches agricoles au sein des organisations

- Récolte : 140 pesos / tonne (10 personnes pendant 1 semaine = 5 camions = 100 T) soit 230 pesos /j
- Plantation : 1 ha = 6000 plants et payés 60 pesos /100plants soit 140 p/J
- Travail sol : 1 passage 250 pesos / ha mais il faut 2 passages. Sur 4 mois cela fait 15 passages sur une nouvelle plantation et 12 sur une repousse)
- Désherbage : 150 pesos/j

Temps de travail : pour 1 ha

- Préparation sol tracteur = 1 personne 2 jours
- Plantation : 25 pers sur 2 jours
- Fertilisation : 4 pers sur 1 jour
- Désherbage : 15/20 pers sur 1j (peu) ou 2 j (bcp)
- Travail sol : 2 pers – 2 buffles sur 1 j

Le prix de la tonne de canne aux producteurs

- **1600 pesos / tonne :** C'est le minimum quel que soit le prix du marché. Une surveillance des prix locaux dans les moulins est réalisée régulièrement et ATMC s'aligne sur les prix s'ils se situent au-dessus de ce minimum, mais s'ils sont plus bas, il est maintenu. ATMC s'aligne au cœur de la saison, mais c'est au début et à la fin que c'est le plus avantageux pour les producteurs.

Partage des bénéfices : décidés par les membres :

- 50% sont donnés en dividendes aux CLOA (propriétaires des terres)
- 20% pour les membres qui ont travaillé sur la production (en fonction de leur temps)
- 20% pour le paiement des terres (CLOA qui doivent payer leur terre sur 25 ans !!!)
- 10% pour constituer un capital de l'association

  - + Allocation de transport : 350 pesos par livraison
  - + Différentiel de prix biologique : certifié organique : 75 pesos /T – en conversion : 50 - début : 25
  - + Prime de qualité qui dépend de la quantité de feuilles restant dans la livraison (0% : 150 pesos /T - 1-2% : 75 - >3% : 0)
  - + Prime équitable : 72 € / tonne de Mascobado : qui est virée d'ATC sur le compte des organisations de producteurs (soit 95 p / tonne de canne)

  → **Minimum 2270 pesos / tonne de canne**

Il n'y a pas de préfinancement mais il y a des avances de cash qui sont faites pour préparer les récoltes (acheter les outils, louer les camions, payer des avances aux travailleurs). Il y a aussi une avance pour le fuel chaque semaine.

Prix du sucre :

- Prix de vente du Mascobado FT ATMC à ATC : 1500 pesos / 25kg.
- Le coût de production est assez élevé car le prix payé aux producteurs et aux travailleurs est important.

Salaires de travailleurs d'ATMC et ATC (8h par jour) :

Un accord a été négocié en 2014 pour 5 ans précisant les niveaux de salaires et avantages sociaux pour les travailleurs du moulin :

Le salaire minimal à ATMC est de 320 pesos / jour (minimum national = 287)

- + remboursement des frais médicaux à 100% pour les salariés
- + 50% de remboursement des frais médicaux (max 15 000 pesos) pour les membres directs des familles
- + allocation de 150 pesos mensuelles pour les médicaments
- + 30 kg de Mascobado / travailleur/an
- + jours maladies payés (10 jours)
- + jours de congés payés (10 jours / 5 légaux)
- + jours imprévus payés (6 jours)
- + paiement des heures supplémentaires (+30% au lieu des +25% légaux)
- + paiement des heures de nuit (+10% à partir de 20h au lieu de 22h)
- + négociation salariale chaque année

9.2. Répartition de la valeur ajoutée dans la filière PFTC

Le standard FairTrade International du sucre

S'il existe dans les filières FTI, comme pour chaque filière alimentaire, un standard précisant les conditions de production du sucre de canne, il n'existe pas à l'heure actuelle de prix minimum garanti pour le sucre qui reste le fruit d'une négociation entre acheteurs et producteurs des filières équitables.
En revanche il existe la prime de commerce équitable fixée à 60$/tonne pour le sucre conventionnel et 80$/tonne pour le sucre certifié biologique.

Le partage de la valeur ajoutée est différente chez PFTC puisque le Mascobado produit est la propriété des producteurs : c'est donc du Mascobado, produit final, qui est vendu par les producteurs à PFTC, qui se charge ensuite de le conditionner (avec les groupements de travailleur-ses) et de les acheminer aux clients des filières équitables. C'est pour cette raison que tout est pensé en termes de kilogramme de Mascobado dans les calculs de salaire et la rémunération des producteurs.
Autre particularité, les terres ne sont pas mises en commun mais travaillées en commun… chaque membre est payé pour la quantité de Mascobado fabriquée à partir de sa parcelle, et par la rémunération du travail qu'il fournira sur d'autres parcelles. Ainsi comme les membres de la KAMADA ont plaisir à dire pour expliquer leur mode de fonctionnement : « nous sommes tour à tour les exploiteurs et les exploités ». C'est pourquoi l'ensemble des rémunérations (différentes tâches) ainsi que le prix du sucre sont décidés par les membres lors des réunions et assemblées générales pour trouver le bon équilibre entre les conditions de travail et la rémunération !

Rémunération des tâches agricoles au sein des organisations :

- Plantation, travail du sol, désherbage = 150 pesos/jour
- Récolte = 3 pesos / kg de Mascobado : le tout divisé par le nombre de travailleurs. (1 j= 1t sucre = 3000PS/10 = 300 PS /pers. /j env.)
- Les travailleurs du moulin (qui sont aussi des membres) sont 12 (6 postes pour le traitement de la canne, 6 pour la préparation du Mascobado) = 4 peso / kg produits et divisé en 12. (environ =330 PS/pers./j)
- Le propriétaire des terres paye les travailleurs et fournit repas et soirées (!!) aux travailleurs. Il reçoit ensuite le prix du Mascobado acheté par PFTC.

Prix du sucre Mascobado :

- La coopérative paye le kilo de Mascobado 51 pesos
- PFTC achète le kilo de Mascobado 65 pesos (dont 3 pesos de prime équitable et 15 de prime bio). Ce prix est calculé par les coopératives et négocié au sein de l'assemblée du conseil d'administration chaque année. PFTC fait un préfinancement de 50% aux organisations
- CTM achète le kilo de Mascobado 1,96€ (98 pesos) à PFTC. Les bénéfices éventuels ne sont pas redistribués mais conservés au sein de PFTC pour financer les projets, offrir des prêts sans intérêts aux producteurs et salariés, investir dans du matériel, etc.

Salaires des travailleurs de l'usine de PFTC

- Conditionnement du Mascobado : 70 centimes de pesos (1kg), 60 (0,5 kg) par paquet. Environ 5000 paquets / jour pour une dizaine de travailleuses. Paiement à la semaine soit environ 300-350 PS/j/pers. Env.)
- Fabrication des bananes, gommes de gingembre, etc. : 285 peso /jour (8 heures)
- 15 min de pause le matin et l'après midi
- 1 heure pour le repas du midi avec une allocation de repas de 12 pesos
- Les heures supplémentaires sont payées (+25%), et les heures de nuit (+100%).

Salaires des membres du staff de PFTC :

- Le plus bas = 8000 pesos par mois (24 jours) soit 335 pesos / jour
- Le plus haut = 18000 pesos par mois soit 750 pesos / jour.
- Soit un écart de 2.25 entre le plus bas et le plus haut salaire
- 8h/jour – 24 jours par mois
- PFTC paye la contrepartie de la sécurité sociale
- Congés maternité 60 jours payés par PFTC
- Congés paternité : 7 jours payés par PFTC

9.3. Comparaison avec les prix conventionnels

Rémunération des travailleurs agricoles :

- 100-120 pesos/jour et 200 pesos/j pour la récolte, parfois jusqu'à 7 pesos/h soit 56 pesos/jour sans comparer les conditions (travail des enfants, traitement, etc.)

REGION	WO No. DATE OF EFFECTIVITY	NON-AGRICULTURE	AGRICULTURE	
			Plantation	Non-Plantation
VI i/	WO 22/May 2, 2015	256.50 - 298.50	266.50	256.50

Salaires minimum légaux dans la région des Visayas occidentales (comprenant Negros occidentales et Panay) – juillet 2015

Prix de la tonne de canne à sucre livrée :

- Avec les moulins conventionnels : le prix est fixé aux enchères et c'est donc très fluctuant durant la saison et la production.
- Le prix peut aller jusqu'à 2000 pesos / tonne (mais peut aller bien en deçà des 1600 pesos) + 150 p/t pour l'allocation de transport.

Prix du sucre :

- Dans les moulins conventionnels le prix de production est de 600 pesos / 25 kg.
- Le prix du sucre thaï (sera une fois les tarifs douanier abaissés de 35 à 5%) de 475 pesos/25 kg

	ALTER TRADE	PFTC	LOI	CONVENTIONNEL
Rémunération paysans	150-220	300-330	250	120
Prix canne à sucre	Min 2270	NC		1450 - 2000
Prix Sucre	60	65		24 - 40
Rémunération travailleurs	320 (avantages)	285-330 (avantages)	250	180-200

Tableau comparatif des prix et rémunérations selon les filières (en pesos philippines) – 2014-2015

Les salaires versés sont entre 20 et 35% au-dessus des minimums légaux

50 à 60% plus élevés que dans le conventionnel.

Le prix du sucre des filières équitables est 2 à 3 fois supérieur aux filières conventionnelles.

NB : Pour information le standard Fairtrade International ne fixe pas de minimum pour le sucre ! Il propose cependant une prime de 60 USD / tonne de sucre.

9.4. Deux filières, deux impacts…

Nous l'avons vu, les filières Alter Trade et PFTC ont deux histoires, deux dynamiques différentes mais s'attachent à atteindre des objectifs similaires (soutenir les paysans producteurs de canne) dans deux contextes différents :

- Pour Alter Trade, il s'agit d'accompagner le mouvement d'autonomie des anciens travailleurs des plantations, les faisant passer de la condition d'exécutants à celle de producteurs indépendants devant gérer la production du début à la fin ainsi que la vente. Il s'agit aussi d'accompagner progressivement la diversification des productions pour sortir de la monoculture et se tourner vers une production vivrière et l'autosuffisance alimentaire. La création d'un moulin « Alter Trade » permet de maîtriser les marges au bénéfice des producteurs.
- Pour PFTC, il s'agit de soutenir et de renforcer la dynamique d'autonomie des organisations paysannes pré-existantes par la valorisation et la transformation locale de la canne à sucre d'un bout à l'autre de la chaîne, en complément d'une production vivrière. Il s'agit donc de redonner le pouvoir aux producteurs en se réappropriant au niveau local les outils de transformation, dans une filière agro-alimentaire généralement détenue par les grandes entreprises

Témoignages des producteurs d'Alter Trade

« En tant que travailleurs dans les plantations, nous étions payés en dessous des minimums légaux et souvent spoliés : délai de paye, retenue sur salaire, travail le dimanche, heures supplémentaires non payées, etc. Nous n'avions évidemment aucun partage des bénéfices de la vente des cannes et étions juste payés pour notre temps de travail. Nous n'avions pas le droit de construire sur les terres de la plantation et n'avions pas le droit de cultiver une partie de ces terres pour notre consommation… Les conditions étaient proches de l'esclavage et nous étions volontairement maintenus dans cet état. »

« Avec Alter Trade, nous sommes maîtres de notre travail et avons une organisation démocratique avec un partage des bénéfices de la vente de la canne qui nous appartient. Nous gagnons donc bien mieux notre vie et pouvons investir, construire et faire des projets collectifs avec la prime du commerce équitable. »

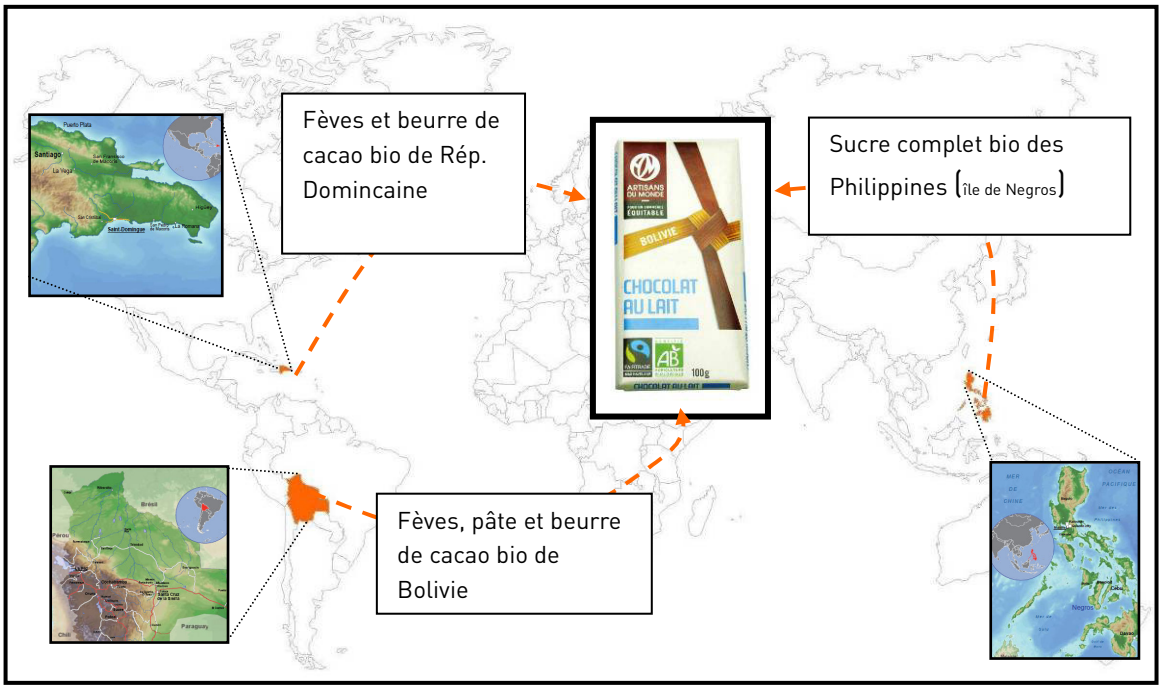
« Avec Alter Trade, nous avons pu obtenir un bon prix pour notre canne et avons été aidés pour obtenir des prêts et des appuis pour nos projets collectifs, car c'est le travail en commun qui nous a permis de devenir ce que nous sommes. La prime de commerce équitable a permis de construire le centre collectif, d'acheter les chaises et de faire une adduction d'eau via une pompe au village. » (Avant cela, ils devaient descendre à la rivière et remonter les bidons d'eau).

« C'est une révolution mais ce n'est pas simple : le besoin d'accompagnement est très fort… »

10. LA PARTIE « NORD » DE LA FILIERE : LE SUCRE MASCOBADO COMME INGREDIENT OU COMME PRODUIT FINI

10.1. Le sucre Mascobado d'Alter Trade intégré dans les chocolats AdM

Les chocolats à la marque « Artisans du Monde » sont des produits transformés qui intègrent plusieurs matières premières provenant de plusieurs organisations de producteurs, dont le cacao d'El Ceibo et le sucre Mascobado d'Alter Trade :



Répartition des matières premières et des principales organisations de producteurs impliquées dans le chocolat AdM

Les chocolats AdM sont fabriqués en Suisse, sous la houlette de CLARO qui est l'importateur direct des produits (cacao, sucre, ingrédients) et qui sous-traite la fabrication à un maître chocolatier suisse engagé dans les démarches de commerce équitable : Stella Bernrain.
(http://www.swisschocolate.ch/fr/engagement/commerce-equitable.html).

Avant d'entrer dans la composition des chocolats AdM, le sucre d'Alter Trade est préalablement séché pour assurer une hygrométrie adaptée à la fabrication du chocolat (cf. taux d'humidité du sucre de canne complet / sucre roux).

10.2. Le sucre Mascobado de PFTC vendu dans le réseau AdM

Le sucre Mascobado qui provient de PFTC est quant à lui importé en Europe via CTM Altromercato avant d'être vendu dans le réseau Artisans du Monde. Le conditionnement est quant à lui totalement effectué dans les locaux de PFTC et AdM distribue donc un produit totalement fini et transformé sur place.

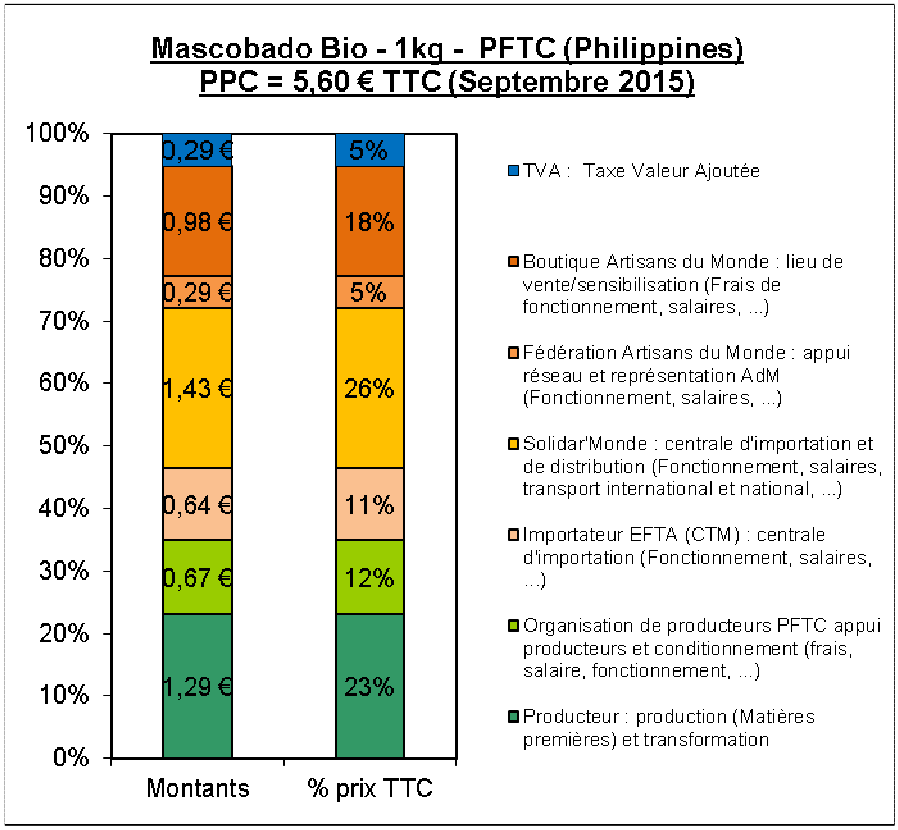


Schéma décomposition du prix d'un paquet de Mascobado de 1kg.

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Structure moléculaire du saccharose C_{12} H_{22} O_{11} 5
Carte des migrations historiques de la canne à sucre de la Papouasie à l'Amérique latine/ Caraïbes 6
Graphique présentant les pays de destination des 11 millions d'esclaves de la traite atlantique 7
Carte de répartition géographique des cultures de canne à sucre (orange) et de betteraves sucrières (violet) 7
Planche botanique illustrée de la canne à sucre - Saccharum officinarum 8
Schéma de l'extraction du sucre blanc et du sucre roux 12
Tableau comparatif des teneurs en saccharose, sels minéraux et vitamines des sucres 12
Photo de différents sucres 13
Graphique des différentes utilisations du sucre en France / Graphique de l'utilisation du sucre dans l'industrie agro-alimentaire . 13
Carte des pays producteurs de sucre (canne et betterave) 14
Graphiques des pays producteurs en 2013 et 2014 14
Graphique de l'évolution de la production mondiale de sucre 1960 – 2015 15
De retour de la plantation de canne à sucre San Antonio, au Nicaragua. 15
Graphique Production/consommation de sucre au niveau mondial en 2014-15 16
Graphique des principaux acteurs mondiaux du sucre 17
Graphique : évolution du prix du Sucre contrat no 11 (New York) - Prix en Cents US par livre entre 1990 et 2015 18
Graphique : évolution du prix du Sucre contrat no 5 (Londres) - Prix en dollars US par tonne entre 2006 et 2015 18
Drapeau et armoiries des Philippines 19
Carte des 3 régions des Philippines 20
Une ville côtière dévastée par le typhon Haiyan - novembre 2013. - Erik de Castro / REUTERS 20
Portrait de José RIZAL - 1861 – 1896 (fusillé) grand héros national de l'indépendance 21
Graphiques de répartition des emplois et du PIB par grands secteurs économiques 23
Courbe d'évolution du PIB des Philippines comparé aux pays du monde et de la sous-région 24
Répartition des surfaces agricoles en fonction des productions 25
Répartition des Productions et Exportations par type en quantité et en valeur ajoutée créée 25
Graphique de la part de l'agriculture dans le PIB des Philippines entre 1970 et 2014 26
Chiffres clés de l'économie sucrière aux Philippines 30
Graphique de la surface de canne dans les îles des Philippines 30
Graphique de répartition des surfaces de canne et production en fonction de la taille des exploitations 31
Photo de la statue de Romeo CAPELLA devant l'entrée de PFTC à Iloilo – avril 2015 34
Organigramme de ATC – 2015 / Organigramme de ATMC - 2015 35
Organigramme de PFTC - 2015 36
Carte de situation des organisations de producteurs d'ATC – 2015 / Répartition des productions des producteurs d'Alter Trade (2014) 37
Photo : coopératives DAFWARBA d'ALTER TRADE – avril 2015 37
Photo : coopératives AMANO d'ALTER TRADE – avril 2015 38
← Carte de répartition des groupements de producteurs de PFTC à Panay 39
Composition des groupements de producteurs de PFTC - 2015 39
Photo : Coopérative KAMADA – avril 2015 39
Photos : production et récolte de canne à sucre sur les îles de Negros et Panay – avril 2015 41
Photos de la production du Mascobado Alter Trade – ATMC – avril 2015 45
Photos de la production du Mascobado PFTC – KAMADA – avril 2015 47
Evolution (2005-2015) des ventes de Mascobado sur les différents marchés (nationaux / export) d'Alter Trade 49
Répartition des ventes sur le marché domestique 49
Graphique d'évolution des ventes de Mascobado PFTC 2009-2014 / Graphique de répartition des acheteurs de Mascobado 50
Salaires minimum légaux dans la région des Visayas occidentales (comprenant Negros occidentales et Panay) – juillet 2015 52
Tableau comparatif des prix et rémunérations selon les filières (en pesos philippines) – 2014-2015 53
Répartition des matières premières et des principales organisations de producteurs impliquées dans le chocolat AdM 54
Schéma décomposition du prix d'un paquet de Mascobado de 1kg. 55

BIBLIOGRAPHIE ET SITOGRAPHIE

PARTIE 1 : LA FILIERE CONVENTIONNELLE ET LE MARCHE MONDIAL DU SUCRE

- http://base.d-p-h.info/fr/fiches/dph/fiche-dph-7783.html
- http://base.d-p-h.info/fr/fiches/premierdph/fiche-premierdph-5202.html
- http://bioeco.canalblog.com/archives/2008/02/10/7896324.html
- http://cafe-geo.net/wp-content/uploads/sucre-histoire-geographie-esclavage.pdf
- http://dp.mariottini.free.fr/esclavage/commerce-triangulaire/ventes-colonies.htm
- http://hgc.ac-creteil.fr/La-traite-des-Noirs-en-30
- http://maxhavelaarfrance.org/sucre.html
- http://quotidienne-agora.fr/category/nouvelles-technologies-croissance/
- http://sucripant.e-monsite.com/pages/i-la-place-du-sucre-dans-la-societe-d-hier/1-la-decouverte-de-la-canne-a-sucre-et-son-exploitation.html
- http://tpe-sucre-roux.e-monsite.com/pages/page.html
- http://www.agter.org/bdf/fr/corpus_chemin/fiche-chemin-505.html
- http://www.alterasia.org/201404040805/enquete-plantation-canne-sucre-chinoise-au-cambodge-travail-denfants/
- http://www.bastamag.net/Au-Nicaragua-la-canne-a-sucre-tue
- http://www.biodentiste.fr/?p=73
- http://www.cirad.fr/nos-recherches/productions-tropicales/canne-a-sucre/contexte-et-enjeux
- http://www.cirad.fr/publications-ressources/science-pour-tous/dossiers/canne-a-sucre/les-enjeux
- http://www.courrierinternational.com/article/2003/06/26/les-damnes-de-la-canne-a-sucre
- http://www.cuej.info/dossiers-multimedias/inde-les-batailles-de-leau/la-canne-sucre-filiere-en-morceaux
- http://www.ethiquable.coop/page-dactualites-mag/on-vous-explique-pourquoi-ce-je-defends-sucre-blond-a-change
- http://www.euractiv.fr/sections/agriculture-alimentation/la-liberalisation-du-marche-europeen-du-sucre-inquiete-loutre-mer
- http://www.fairtrade.net/fileadmin/user_upload/content/2009/resources/2013_Fairtrade_and_Sugar_Briefing.pdf
- http://www.food-info.net/fr/products/sugar/prodbeet.htm
- http://www.franceinter.fr/emission-interception-cambodge-sucre-khmer-sucre-amer
- http://www.ilo.org/global/about-the-ilo/multimedia/video/video-news-releases/WCMS_074393/lang--fr/index.htm
- http://www.labetterave.com/la_filiere_betteraviere/bilan_environnemental/13/index.html
- http://www.lesucre.com/sucre-de-a-a-z/histoire/frise-chronologique
- http://www.mapaq.gouv.qc.ca
- http://www.maxhavelaarfrance.org/sucre.html
- http://www.ritimo.org/Les-dangers-de-la-monoculture
- http://www.snfs.fr
- http://www.snfs.fr/site/images/pdf/marchemondialfondamentaux.pdf
- http://www.social.org.br/index.php/artigos/articles-en-francais/123-la-monoculture-de-la-canne-a-sucre-devaste-la-savane-dans-le-haut-sao-francisco6.html
- http://www.sucre-info.com/
- http://www.sugar.ca/International-Trade/World-trade-%28WTO%29.aspx?lang=fr-CA
- http://www.vacarme.org/article2547.html
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Canne_%C3%A0_sucre
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Sucre
- https://www.oxfam.org/sites/www.oxfam.org/files/file_attachments/bn-sugar-rush-land-supply-chains-food-beverage-companies-021013-fr_0_0.pdf
- Plus : http://www.cairn.info/zen.php?ID_ARTICLE=GECO_101_0004

PARTIE 2 : LES PHILIPPINES - UN ARCHIPEL AGRICOLE SOUMIS AU DEREGLEMENT CLIMATIQUE

- http://chronique-des-philippines.over-blog.com/article-negros-l-ile-au-sucre-55674391.html
- http://donnees.banquemondiale.org/pays/philippines
- http://redtac.org/asiedusudest/2013/04/02/la-liberalisation-du-secteur-agricole-aux-philippines-et-paysans/#_edn10
- http://sdwebx.worldbank.org/climateportal/index.cfm?page=country_impacts_water&ThisRegion=Asia&ThisCcode=PHL#
- http://www.alterasia.org/201401144609/philippines-2013-croissance-spectaculaire-et-pauvrete-croissante/
- http://www.alterasia.org/201506083948/aux-philippines-une-nouvelle-union-en-faveur-dune-nouvelle-reforme-agraire/
- http://www.alterasia.org/201506150551/philippines-reforme-agraire-intensifie-laccaparement-terres/
- http://www.cetim.ch/fr/interventions/142/l-omc-et-la-reforme-agraire-aux-philippines
- http://www.coface.com/fr/Etudes-economiques-et-risque-pays/Philippines
- http://www.csa-be.org/IMG/pdf/plc1313.compressed.compressed.pdf
- http://www.easyvoyage.com/philippines#ixzz3gVUszCNH
- http://www.fao.org/3/a-y4632f/y4632f2c.htm#TopOfPage
- http://www.fao.org/countryprofiles/index/fr/?iso3=PHL&subject=3
- http://www.geolinks.fr/geopolitique/amerique-du-sud-est/les-philippines/
- http://www.ibon.org/
- http://www.lemonde.fr/planete/article/2013/11/12/philippines-le-fardeau-des-catastrophes-aturelles_3512199_3244.html#sBCG1c1GcypGvhj3.99
- http://www.philippinesautrement.com/article_brevehistoirephilippines.htm
- http://www.routard.com/guide/code_dest/philippines.htm#ixzz3gVTkNRq5
- http://www.tresor.economie.gouv.fr/9450_les-philippines-en-quelques-diapositives
- http://www.tresor.economie.gouv.fr/pays/philippines
- http://www.unicef.org/french/infobycountry/philippines_statistics.html#0
- https://fr.wikipedia.org/wiki/%C3%89conomie_des_Philippines
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Philippines
- https://www.tradesolutions.bnpparibas.com/fr/explorer/les-philippines/apprehender-le-contexte-economique

PARTIE 3 : LA FILIERE SUCRE « MASCOBADO » AUX PHILIPPINES

- Etude de filière réalisée en avril 2015 : David ERHART s'est rendu aux Philippines sur les îles de Negros puis de Panay entre le 13 et le 24 avril.
- Visites de terrain ont été effectuées sur 6 sites différents : les 2 sièges des organisations de ATC (Alter Trade Corporation) à Bacolod City – Negros et de PFTC (Panay Fair trade Center) à Iloilo-Panay, le moulin de transformation d'ATMC (Alter Trade Milling Company) et 2 organisations de producteurs-trices sur l'ile de Negros et 1 organisation de producteurs-trices sur l'ile de Panay (Bagan).
- Rencontres et interviews de 30 personnes : 6 personnes du staff d'ATC, 12 producteurs-trices des 2 organisations paysannes d'ATC, 5 personnes du staff de PFTC et 7 producteurs-trices de PFTC. Ces entretiens se sont déroulés de manière collective ou individuelle.
- Documents EFTA
- Documents ALTER TRADE et PFTC

Artisans du Monde est le 1er réseau associatif spécialisé de **commerce équitable** en France. Un réseau de plus de 150 associations locales et membres associés, animé par 6000 bénévoles et 54 salariés qui s'engagent depuis 1974 **pour une économie solidaire.** Artisans du Monde revendique une économie au service des droits humains fondamentaux et de pouvoir pratiquer le commerce autrement.

L'objectif du commerce équitable est de permettre aux artisans et paysans défavorisés de vivre dignement et d'être acteurs de leur développement, ainsi qu'aux consommateurs de devenir des citoyens actifs dans leurs choix de consommation tout en contribuant, à un niveau plus global, à changer les règles et pratiques du commerce international.

| Conception : Fédération Artisans du Monde
| Rédaction : David Erhart
| Graphisme couverture : Delphine Craplet
Date d'édition & Dépôt légal : Mars 2016

AGRÉÉ PAR l'Éducation Nationale

*N'hésitez pas à contacter les associations locales Artisans du Monde pour des animations pédagogiques (coordonnées sur **www.artisansdumonde.org**).*

→ *Retrouvez nos outils éducatifs sur **http://outils.artisansdumonde.org***

Guide réalisé avec le concours financier de :

afd AGENCE FRANÇAISE DE DÉVELOPPEMENT

www.artisansdumonde.org

Fédération Artisans du Monde 14 rue de la Beaune - 93181 MONTREUIL sous Bois Tél. 01 83 62 83 93

Imprimé sur papier recyclé par MaugeinImprimeurs, adhérent Imprim'Vert. IMPRIM'VERT®