



**Artisans
du Monde**

Pour un commerce équitable

ÉTUDE DE FILIÈRE

MARS 2016

En co-édition avec :



UNE FILIÈRE ÉQUITABLE AU LAOS

L'ANANAS de LAO FARMERS PRODUCT

Une production agroécologique
transformée sur place
et créatrice d'emplois locaux

Fédération Artisans du Monde - David Erhart



Producteurs d'ananas dans la province de Luang Prabang au Laos

SOMMAIRE

SOMMAIRE	2
1. LA PRODUCTION : ORIGINE ET TECHNIQUE AGRONOMIQUE	3
1.1. PRESENTATION DE L'ANANAS : UNE PLANTE VIVACE ET UN FRUIT MULTIPLE	3
1.2. ITINERAIRE CULTURAL : LA MAITRISE TECHNOLOGIQUE COMPLETE DU CYCLE PRODUCTIF	3
2. CONTEXTE MONDIAL/REGIONAL	6
2.1. LES PAYS PRODUCTEURS : MAJORITAIREMENT EN ASIE	6
2.2. LES PAYS CONSOMMATEURS : CONSOMMATION NATIONALE ET ETATS UNIS/ UNION EUROPEENNE	7
2.3. LE MARCHE MONDIAL : SEGMENTE ET ULTRA SPECIALISE GEOGRAPHIQUEMENT.....	7
2.4. L'EVOLUTION DU PRIX DE L'ANANAS PILOTEE PAR LES MULTINATIONALES QUI CONCENTRENT LE MARCHE	9
2.5. LE COUT SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL DU MODELE COSTARICAIN	10
3. LA PRODUCTION DE CONFITURE D'ANANAS EQUITABLE DU LAOS	11
3.1. DONNEES GENERALES SUR LE LAOS ET LFP (LAO FARMERS PRODUCTS).....	11
3.2. LA PRODUCTION BIOLOGIQUE AU LAOS	12
3.3. TRANSFORMATION A VIENTIANE	12
3.4. LES CONFITURES D'ANANAS DU LAOS :	13
4. LA COMMERCIALISATION	14
REFERENCES ET SOURCES BIBLIOGRAPHIQUES	15

Coordination : Secteur Relations avec les Partenaires du Sud – Fédération Artisans du Monde

Sortie : Mai 2018

Rédaction : David ERHART sur la base de l'étude de décembre 2012 et actualisée en mars 2016

Avec la relecture de : CANOPE Lorraine

Graphisme couverture et illustrations graphiques FAdM : Delphine CRAPLET – delphine.craplet@hotmail.com

1. LA PRODUCTION : ORIGINE ET TECHNIQUE AGRONOMIQUE

1.1. PRÉSENTATION DE L'ANANAS : UNE PLANTE VIVACE ET UN FRUIT MULTIPLE

L'ananas (*Ananas comosus*) est une plante xérophyte (vivant en milieu aride, capable de résister à de grands déficits d'eau), de la famille des broméliacées, originaire d'Amérique du Sud (nord du Brésil), d'Amérique Centrale, et des Caraïbes. Botaniquement parlant, l'ananas n'est pas un fruit, mais une multitude de baies qui se sont formées après la fusion des fleurs sur l'épi. Chacun des « yeux » ou renflements de l'écorce constitue une baie, donc un fruit. L'ananas est connu pour sa richesse en broméline (ou bromélaïne), une enzyme qui tendrait à faciliter la digestion en facilitant la dégradation des protéines en acides aminés assimilables par le corps.

Il pourrait avoir été domestiqué il y a des milliers d'années par les Indiens tupi-guaranis. Le mot ananas vient du tupi-guarani *naná naná*, qui signifie « parfum des parfums ». Ceux-ci l'auraient disséminé dans toute l'Amérique du Sud et centrale, tandis que les Indiens caraïbes l'établissaient en Guadeloupe et dans les autres îles des Caraïbes. Les Espagnols et les Portugais ont introduit l'ananas en Espagne, aux Philippines, en Chine, en Afrique et en Inde. Dès la fin du XVI^e siècle, il est cultivé dans la presque totalité des régions tropicales du monde.

1.2. ITINÉRAIRE CULTURAL : LA MAÎTRISE TECHNOLOGIQUE COMPLÈTE DU CYCLE PRODUCTIF

Dans la nature, l'ananas est pollinisé par les oiseaux mouches (couramment appelés colibris). De petites graines brunes se forment alors dans le fruit. Pour éviter la présence de ces graines affectant le goût du fruit, les producteurs empêchent cette fécondation. Ainsi, l'ananas est multiplié par bouturage ou par plantation des rejets. Il s'agit donc d'une multiplication végétative qui ne permet pas la variabilité génétique naturelle. Ainsi les cultivars (variétés) produits sont identiques et stables.

Autre grande spécificité de la culture de l'ananas : la production des fleurs et donc de fruit, est totalement contrôlée par la technique dite du Traitement d'Induction Florale - TIF. Cette maîtrise rend cette production extrêmement adaptée à un marché international en permettant de choisir et de grouper dans le temps (étalement) la production de fruits.

Les variétés : il existe dans le monde de nombreux cultivars naturels et régionaux (cultivés et consommés localement) mais concernant la production commerciale (export), si la variété « Cayenne lisse » a longtemps dominé le marché de l'ananas frais, l'arrivée dans les années 90 de la variété MD-2 produite par Del Monte (voir l'encadré) a depuis complètement éclipsé la variété précédente.

[La variété MD-2 : « le hamburger de l'ananas » qui a envahi le monde !!!](#)

L'introduction d'une nouvelle variété d'ananas, le MD-2, dans un monde dominé jusque dans les années 2000 par la variété Cayenne lisse a totalement chamboulé le marché et l'a véritablement dopé !

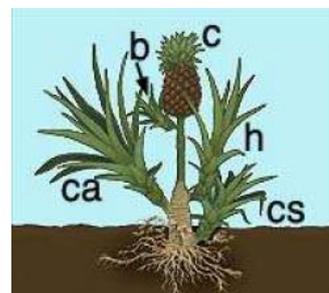
La variété MD-2 correspondait alors à la variété parfaitement adapté à un marché mondialisé : productif, pas plus sensible aux maladies et ravageurs que ses concurrents (qui le sont beaucoup par ailleurs et nécessitent de nombreux traitements), au goût plus sucré (en fait moins acide) même lorsqu'il n'est pas mûr, porté par une société multinationale (Del Monte) qui va mettre en place un plan de culture imparable alliant coûts de production réduits (plantation, exploitation des ouvriers, grandes surface, forte mécanisation, etc).

Résultat : Del Monte devient en quelques années, avec l'ananas MD-2 du Costa Rica (40 000 ha !), le roi de l'ananas en production comme sur les grands marchés d'importation.

Mais après une quinzaine d'année de suprématie, il semble que le marché ait eu raison de cette « success story » en rappelant la dure loi de l'offre et de la demande : le marché saturé a fait chuter les prix entraînant avec lui la fin des plus petits producteurs et la concentration encore plus grande des grandes structures.

Préparation du sol : L'ananas ayant un pouvoir d'enracinement et de développement racinaire assez mauvais, la préparation du sol est très importante et la méthode doit être choisie en fonction du type de sol de la parcelle. Généralement on crée des buttes, meubles, dans lesquelles on va installer les boutures.

Plantation : La plantation de l'ananas se fait uniquement par rejets. C'est une multiplication végétative au même titre que le bouturage. Ces rejets sont prélevés sur la plante soit à la base des feuilles (cailleux –ca, cs), soit à la base du fruit (bulbille - b) et de sa couronne (c). En production conventionnelle, les rejets sont regroupés en botte puis trempés dans une bouillie insecticide et fongicide afin de tuer les cochenilles et de prévenir le développement et l'installation de champignons dans la nouvelle parcelle.



http://www.arbofruits.nc/images/pdf/documents_techniques/ananas06-08_comp.pdf

L'induction florale (ou forçage) : afin de maîtriser au mieux la production, la technique agronomique a permis de maîtriser la période de floraison en « forçant » celle-ci par l'aspersion d'éthylène sous forme de gaz dissous dans l'eau. Cette technique d'induction artificielle permet ainsi, en jouant avec les dates de plantation et le choix des rejets (gros ou petits), d'étaler ses productions d'ananas tout au long de l'année. Elle se fait entre six mois (gros rejets) et un an (petits rejets) après la plantation. Un ananas nécessite quatorze à vingt mois de la plantation à la récolte : six à huit mois pour la phase végétative, et cinq à six mois du forçage à la récolte. Le même plant fructifie généralement deux, voire trois fois : une première fois après vingt mois, et une seconde fois quinze mois après.

La fructification : une couronne de feuilles courtes surmonte un ensemble de fleurs bleues éphémères (ne vivant qu'une journée), donnant de nombreux fruits coniques, qui grossissent individuellement jusqu'à se rejoindre, formant à maturité l'ananas. L'ananas est donc un fruit composé, aussi appelé infrutescence.

L'éthéphon est d'un usage très répandu dans le monde, tant sur les cultures florales que céréalières ou encore fruitières. En France seulement, on dénombre pas moins de 24 usages homologués sur les processus de croissance, de floraison et de maturation des fruits. En culture d'ananas, l'éthéphon est homologué pour deux usages bien précis : le déclenchement du processus de floraison (le traitement d'induction florale) et la régulation de la maturation des fruits (le déverdissement). Dans les deux cas, c'est l'éthylène dégagé par le produit qui agit sur les mécanismes physiologiques. L'ananas présente la particularité de pouvoir fleurir à la demande et, le plus souvent, le traitement d'induction florale est réalisé à l'aide d'éthylène gazeux dissous dans l'eau. Compte tenu de la lourdeur du dispositif d'application, ce procédé est réservé aux plantations mécanisées.



COLEACP : <http://pip.coleacp.org/pip/media/photos/17763-gros-plan-d%E2%80%99un-ananas-en-fleur>
<http://www.visoflora.com/photos-nature/photo-ananas-en-fleurs.html>

Récolte : L'ananas doit être cueilli avant maturation pour supporter une expédition de quinze jours de bateau, c'est-à-dire lorsqu'il est encore assez dur, et, pour un voyage aérien, il peut être cueilli mûr. Fragile malgré sa rudesse apparente, l'ananas ne doit pas subir de choc, car la moindre lésion entraîne une zone de pourriture: les emballages sont alvéolés et très protecteurs. Lorsqu'il est commercialisé en frais, la chaîne de conditionnement et de transport devra donc limiter au maximum cette dégradation : transport et commercialisation rapide, sans rupture de froid. Lorsqu'il est traité en usine, cette transformation doit être la plus rapide possible.

Fertilisation et Traitements : L'ananas est sensible à la compétition avec les adventices (Se dit d'une plante qui pousse spontanément dans une culture et dont la présence est plus ou moins nocive à celle-ci : *dictionnaire Larousse*) durant les premiers mois après plantation. Il est donc nécessaire de traiter avec des herbicides, d'autant plus que ces adventices peuvent devenir des hôtes pour les maladies et surtout les champignons qui attaquent les ananas. Plusieurs traitements homologués sont donc pulvérisés sur les champs, notamment en début de culture pour éviter la concurrence.



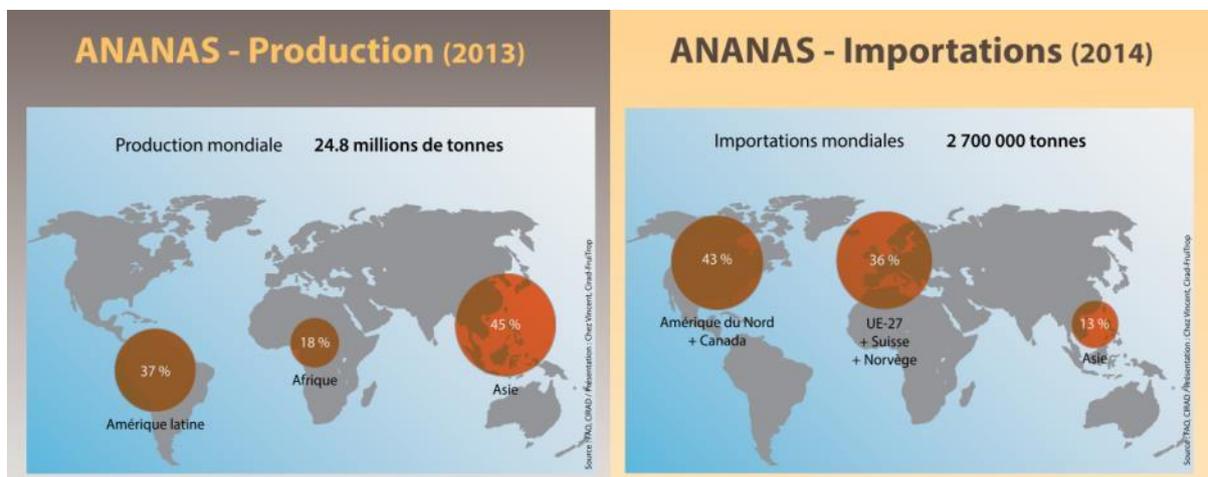
Concernant la fertilisation, l'engrais (NPK) est appliqué par pulvérisation tous les quinze jours. Le programme de fertilisation commence après la récolte.

Rendement : 40 à 50 tonnes / ha.

2. CONTEXTE MONDIAL/RÉGIONAL

Aucun fruit n'a connu un succès comparable depuis dix ans. Le prix de cette insolente réussite économique ? Pesticides, conditions de travail indignes, chute de la qualité gustative.

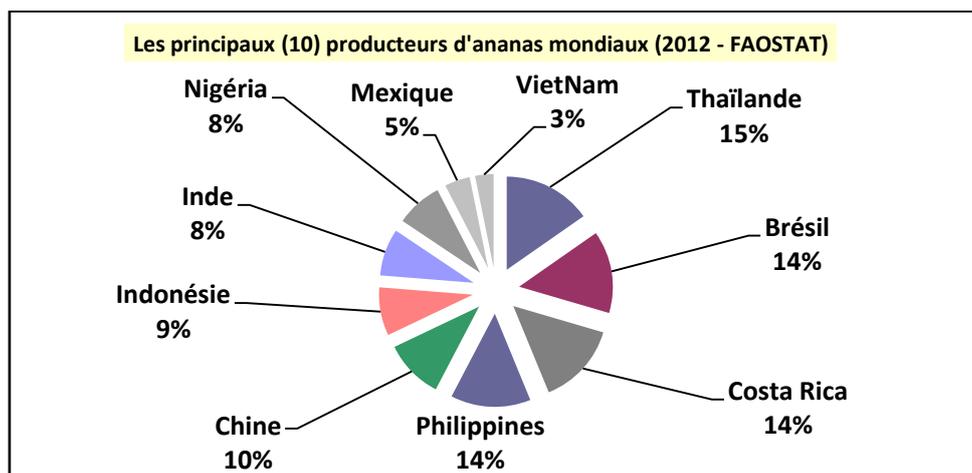
La répartition mondiale de la production est assez équilibrée mais ce qui marque le paysage de l'ananas c'est l'extrême concentration et segmentation de la production et de la commercialisation :



2.1. LES PAYS PRODUCTEURS : MAJORITAIREMENT EN ASIE

La production mondiale d'ananas continue de croître. Elle a dépassé 24 millions de tonnes en 2013 et a donc doublé en 25 ans. L'aire de répartition géographique de cette production est très large. On compte une trentaine de pays produisant plus de 100 000 tonnes, auxquels il faut ajouter une cinquantaine de pays dont la production est de moins de 100 000 tonnes.

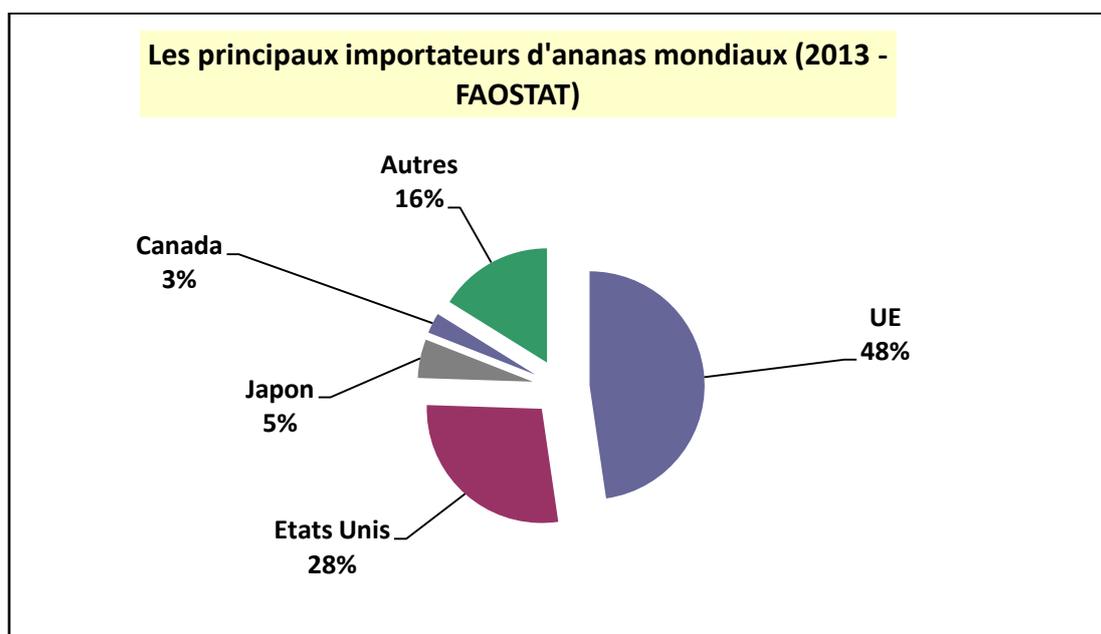
L'Asie, au sens large, est l'épicentre de la production avec notamment la Thaïlande, 1er producteur mondial. Philippines, Indonésie, Inde, Chine ou encore Vietnam complètent l'offre asiatique. L'Amérique latine est bien représentée en volume (plus de 2.5 millions de tonnes), mais c'est le fait d'un seul pays : le Costa Rica. L'Afrique joue un rôle secondaire, alors qu'il fut l'un des principaux acteurs avant les années 2000.



2.2.LES PAYS CONSOMMATEURS: CONSOMMATION NATIONALE ET ETATS UNIS/ UNION EUROPÉENNE

Tous les producteurs ne sont pas acteurs sur le marché international. Une grande partie de l'offre est consommée localement ou sur des marchés régionaux dont la taille est difficilement appréhendée par les statistiques mondiales. On peut estimer que ces marchés locaux ou régionaux captent les deux tiers de la production mondiale. Par exemple, le Brésil, un des trois premiers producteurs mondiaux, n'exporte quasiment pas d'ananas tant frais que transformé.

Pour ce qui est du marché international, ce sont essentiellement les marchés américain et européen qui captent la production vendue au niveau mondiale (3/4).



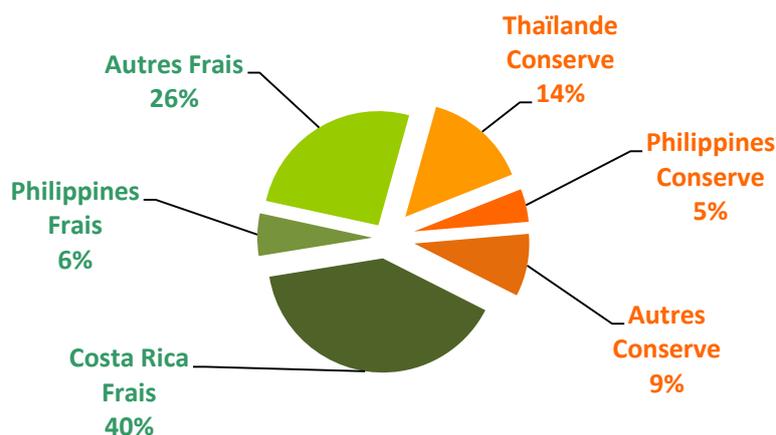
2.3.LE MARCHÉ MONDIAL: SEGMENTÉ ET ULTRA SPÉCIALISÉ GÉOGRAPHIQUEMENT

Comme nous l'avons vu, le marché mondial de l'ananas ne concerne qu'un tiers de la production mondiale, les deux tiers restants étant consommés dans les pays producteurs. Ce marché mondial est aussi caractérisé par une grande segmentation entre ananas transformés et ananas frais et une très grande spécialisation sur ces segments des pays exportateurs.

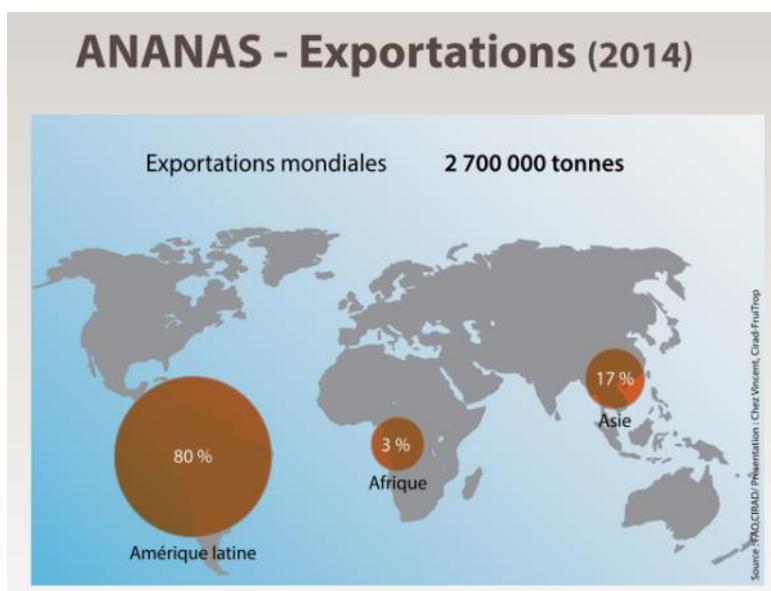
L'Asie (Thaïlande, Philippines, Vietnam, Malaisie) pour l'ananas transformé et l'Amérique centrale et quasiment exclusivement le Costa Rica pour l'ananas frais. Géant s'il en est dans le secteur de la banane, il s'est hissé en moins de deux décennies au même niveau pour l'ananas : deux millions de tonnes exportées fin 2014, pour une valeur en douane de 865 millions USD, au coude à coude avec la banane (2 171 000 t en 2014 pour une valeur export de 904 millions USD).

L'Afrique, elle, a un positionnement à part dans cette histoire contemporaine. Avant-gardiste sur ce marché, notamment l'hégémonique Côte d'Ivoire, elle a déserté le secteur au début des années 2000 sous le double effet d'une qualité rapidement déclinante et d'une montée en puissance du rouleau compresseur costaricien. La Côte d'Ivoire et le Ghana ont conservé quelques superficies pour l'export par bateau, le Cameroun et le Bénin résistent sur des niches avion ou des variétés spécifiques comme le Pain de sucre et le Cayenne lisse.

Le marché mondial (exportations) de l'ananas Frais / Conserve (2011 - FAOSTAT)



ANANAS - Exportations (2014)



Le marché de l'ananas transformé est très spéculatif. Il est ultra-sensible aux conditions climatiques qui règnent sur les zones de production asiatiques. Mais dépend aussi de l'offre (choix des producteurs thaïlandais en fonction du prix du marché et de la politique de soutien de l'Etat). Enfin, le marché est fortement influencé, côté demande, par la conjoncture économique mondiale et, côté coût de production, par les prix de l'énergie et du métal pour les boîtes de conserve. C'est par ailleurs aussi un marché très dépendant de l'évolution des taux de change. Et c'est la Thaïlande qui donne le « la » au niveau mondial.

Côté frais, l'augmentation immodérée de l'offre marque le marché, elle va de pair avec la banalisation du produit qui érode peu à peu sa valeur ajoutée. La barre des 3 millions de tonnes a été frôlée en 2011, un doublement en seulement huit ans ! Le Costa Rica règne en maître absolu du marché avec 87% et 83% des importations respectivement américaines et européennes. Mais au fur et à mesure de sa démocratisation, ce fruit est passé du statut de fruit exotique, dans son acception la plus festive, à celui de « commodity » qui fait partie du fond de rayon de beaucoup de supermarchés européens. Le « sweet » de Del Monte fait désormais figure de cœur de gamme (cultivé partout), souvent pas très bon, souvent pas très présentable et trop souvent peu attirant.

Zoom Costa-Rica : On compte 1 220 producteurs au Costa Rica en 2008, pour près de 100 000 personnes employées dans le secteur de l'ananas au Costa-Rica.

La production au Costa Rica, est répartie sur trois zones :

- La région située au nord de la province de Limon, autour de la ville de Guacimo, (31% de la production nationale)
- La région de San Carlos (50% de la production nationale),
- La vaste plantation industrielle PINDECO (Fresh del Monte), située près de la ville de Buenos Aires (division administrative de Puntarenas) 19(%)

Le Costa-Rica posséderait environ 42 500 ha de production d'ananas, principalement concentrés dans deux zones de la vaste plaine alluviale du nord-est du pays. Fresh Del monte posséderait 13 000 ha de plantations, faisant partie de la plantation industrielle PINDECO.

Fresh Del Monte S.A. : L'entreprise s'affirme comme le principal fournisseur mondial de l'ananas Del Monte Gold® Extra Sweet pineapples. Les ananas de Del Monte sont produits principalement dans des plantations propres au Costa Rica et aux Philippines :

- Desarrollo Agroindustrial de Frutales S.A.,
- Frutas de Exportación S.A.,
- PINDECO.

Les autres Groupes de production sont Dole, Agrícola Agromonte, Grupo Acon and Banacol.

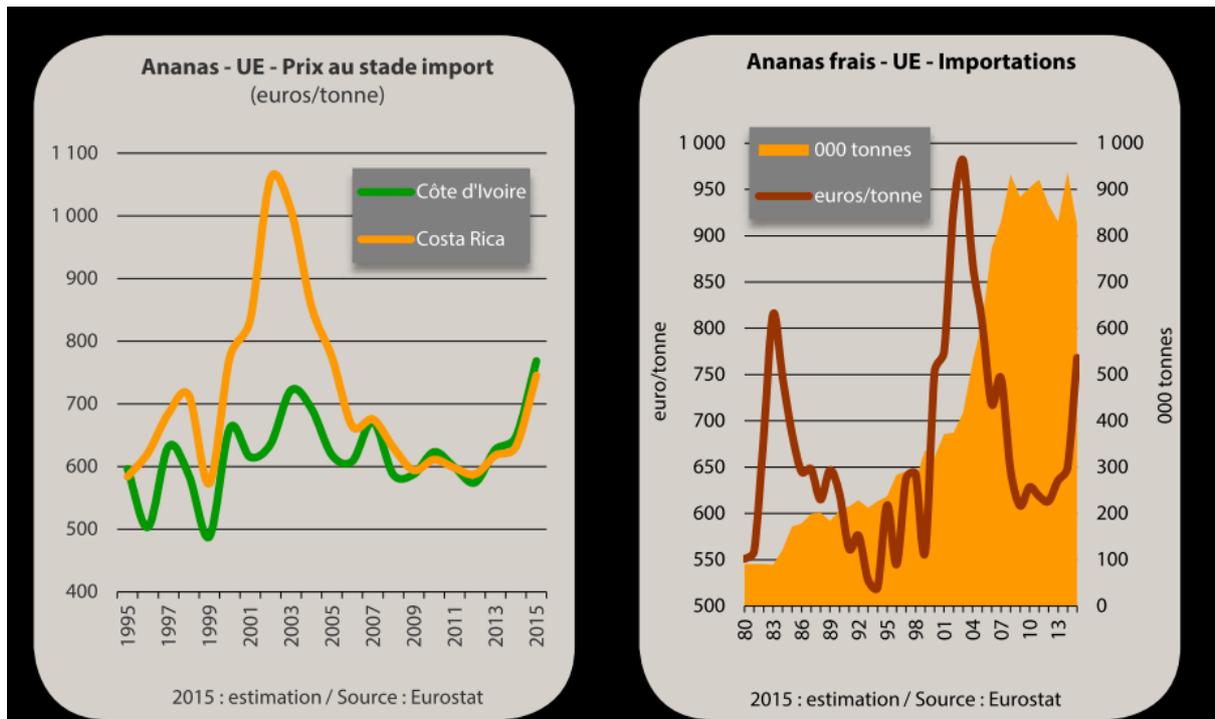
Source - Analyse des filières bananes et ananas en France et du rôle qu'y joue la grande distribution - février 2011 - Delphine LEFEVRE pour Peuples Solidaires

2.4.L'ÉVOLUTION DU PRIX DE L'ANANAS PILOTÉE PAR LES MULTINATIONALES QUI CONCENTRENT LE MARCHÉ

Suite au fort développement de la nouvelle variété MD-2 dont l'offre était alors insuffisante sur les marchés américains et européens en forte demande, le prix des ananas a connu une période de cours haut (93-2003), mais avec l'arrivée de volumes excédentaires sur le marché après des années de frénésie, ce prix a chuté à partir de 2004.

Jusqu'à 2013, c'est cette offre mondiale structurellement excédentaire qui a fait chuter les prix mais à la faveur de la concordance de 3 facteurs (climatique, taux de change et prix de l'énergie faible), et suite à la restructuration de l'offre costaricaine pilotée par les grandes multinationales qui abandonnent des hectares de cultures sous contrat avec les petits paysans, les prix semblent repartir à la hausse dans un marché moins excédentaire en 2014 et 2015. Cela va de pair avec la disparition de nombreux producteurs et de leurs ouvriers.

L'absence de coordination de marché ou de régulation est, pour les produits agricoles, un handicap majeur au développement stable d'un marché et à une bonne et juste valorisation d'un produit. Mais cette régulation reste une pensée hérétique dans un monde où la dérégulation est une religion ! Et comme toujours sur ces marchés agricoles, ce sont les petits producteurs incapables de s'adapter assez rapidement (non élasticité des produits agricoles) qui font les frais de ces marchés extrêmement fluctuants.



2.5. LE COUT SOCIAL ET ENVIRONNEMENTAL DU MODÈLE COSTARICAIN

Au Costa Rica, ce sont des plantations de plusieurs centaines d'hectares, qui nécessitent de nombreux intrants chimiques (engrais et pesticides) pour protéger des cultures (rendues fragiles par la monoculture) et une main d'œuvre peu qualifiée et corvéable.

Le secteur de l'ananas au Costa Rica emploie environ 75% de personnes migrantes, en majorité des hommes célibataires originaires du Nicaragua. Cela permet d'avoir accès à une main d'œuvre bon marché et flexible. Souvent sans papiers, sans permis de travail ou titre de séjour, les migrant-e-s sont de fait dans une situation vulnérable. A la moindre activité syndicale, on peut les licencier.

Concernant les méthodes de productions, elles sont évidemment tournées vers une productivité maximale qui se soucie peu des conséquences environnementales et humaines : les produits phytosanitaires peuvent être épandus par avion (85% des produits ainsi épandus sont dispersés en dehors des cultures). Ce mode de production entraîne ainsi des dégâts environnementaux (pollution des eaux de surface et souterraines, érosion et acidification des sols) et sociaux (maladie des travailleurs, etc.)

L'extrême concentration de la filière permet aux quelques acteurs concernés d'abuser de leur position de force en faisant pression sur la filière pour réduire les prix. Les conséquences pour les travailleurs de ces plantations sont bien connues (cf. étude juste fruit) :

- baisse des revenus des travailleurs (73 USD / sem. pour 80h !!! Le niveau de salaire décent ayant été calculé à 176 USD / sem. et le minimum légal étant de 63 USD / sem. pour 48h de travail.)
- augmentation des heures de travail (80h au lieu des 48h classiques prévues au Costa Rica, travail la nuit 24/24h parfois) faites par des migrants nicaraguayens en grande précarité,
- négligence des conditions de santé et de sécurité (mauvaise protection des travailleurs, utilisation excessive des produits chimiques, travail pénible, etc.)
- répression syndicale (discrimination, persécution, licenciements collectifs, listes noires, etc.)

3. LA PRODUCTION DE CONFITURE D'ANANAS ÉQUITABLE DU LAOS

3.1. DONNÉES GÉNÉRALES SUR LE LAOS ET LFP (LAO FARMERS PRODUCTS)

Données générales sur le Laos : Le Laos est un petit pays (5,6 millions d'habitants), pauvre (73 % pop. < 2 \$ par jour) et entouré de géants économiques (Chine, Thaïlande, Vietnam). Longtemps protégé de l'économie mondiale par un régime communiste autarcique, le Laos a maintenu une économie rurale basée sur de petites exploitations et un environnement exceptionnellement préservé : ressources naturelles, biodiversité, etc. L'ouverture actuelle, si elle permet un certain développement économique, s'accompagne aussi de phénomènes de concurrence, de perte de souveraineté alimentaire (culture d'exportation, concession de terres aux pays voisins...), qui menacent un modèle rural laotien, encore très fragile.



LAO FARMERS PRODUCTS : Une société pionnière dans le commerce équitable au Laos, au service d'un projet de développement des paysans laotiens

L'histoire de LAO FARMERS PRODUCTS est intimement liée à celle de ses deux fondateurs Sisaliao SVENGSUKSA et Sengdao VENGKEOSAY, qui ont lutté et luttent encore pour un idéal de développement : celui d'un pays qui s'appuie sur son économie rurale, dans le respect des paysans et de l'environnement. Ainsi est né dans les années 1990, un projet porté par l'ASDSP – Association de soutien au Développement des sociétés Paysannes. Un programme qui appuie le développement d'une agriculture familiale, performante, de qualité (biologique) et qui cherche à valoriser au mieux ces productions pour permettre une amélioration des revenus paysans. Très vite, la question des débouchés se posent pour ces produits. Ainsi en 1995, la société Lao Farmers Products est fondée pour permettre l'exportation des produits (notamment via les filières de commerce équitable Solidar'Monde – Artisans du Monde). Fort de ce partenariat, le projet va évoluer au cours des années : transformation et conditionnement des produits sur place, développement de nouvelles gammes et dernièrement, diversification grâce à la co-construction d'une offre de tourisme solidaire. Le partenariat avec Artisans du Monde se poursuit ainsi depuis plus de 15 ans...

LFP emploie 27 salariés (administratif et transformation des produits à Vientiane) et 14 saisonniers ponctuels. Il s'approvisionne auprès de 4 groupes de producteurs et ateliers :

- Sangthong (riz mandarin, violet) ;
- Xiengkhuang (fruits de la passion, riz petit poussin) ;
- Luang-Prabang (ananas, pamplemousse, orange),
- Pakse (Thé),

Concernant les ananas, ils proviennent du groupement de Luang Prabang, il s'agit de 150 familles de producteurs qui produisent environ 7000 kg d'ananas et de pamplemousses par an.

3.2.LA PRODUCTION BIOLOGIQUE AU LAOS

L'agriculture paysanne pour préserver l'environnement et les hommes

L'agriculture paysanne, biologique et équitable, permet de répondre à plusieurs enjeux : nourrir la population (et en premier lieu, les paysans), offrir des produits diversifiés et sains, préserver l'environnement (biodiversité, préservation de l'écosystème...), et les paysans (risque sanitaire lié aux produits chimiques utilisés), assurer des prix rémunérateurs, la souveraineté alimentaire... Au travers de l'exemple de la filière « confiture d'ananas du Laos », on peut analyser de manière objective, l'impact environnemental des filières nord sud et de comprendre quels peuvent en être les leviers d'amélioration.

L'itinéraire culturel au Laos : une production manuelle et biologique !

La filière ananas du Laos (LFP – Artisans du Monde) propose des produits transformés d'ananas qui permettent à la fois d'assurer des débouchés à des paysans laotiens producteurs d'ananas et de créer des emplois locaux à Vientiane pour la transformation. Ce processus permet de maximiser la valeur ajoutée dans le pays producteur.

Le mode de production de l'ananas est totalement biologique (même s'il n'est pas certifié comme tel) et s'appuie sur des techniques agrobiologiques :

- Défrichage manuel de la parcelle et préparation du sol à la houe,
- Plantation manuelle pied par pied (bouture) en mai juste avant la saison des pluies.
- Aucun intrant ni traitement !
- Les mauvaises herbes sont arrachées à la main 4 fois par an,
- Les attaques de rats (pièges),
- La récolte est manuelle,
- Transport du champ jusqu'à la route à dos d'homme,
- Transport jusqu'à Vientiane avec camion
- Les pieds d'ananas à remplacer sont laissés en place et transformés en humus ou coupés et vendus aux éleveurs d'éléphants.

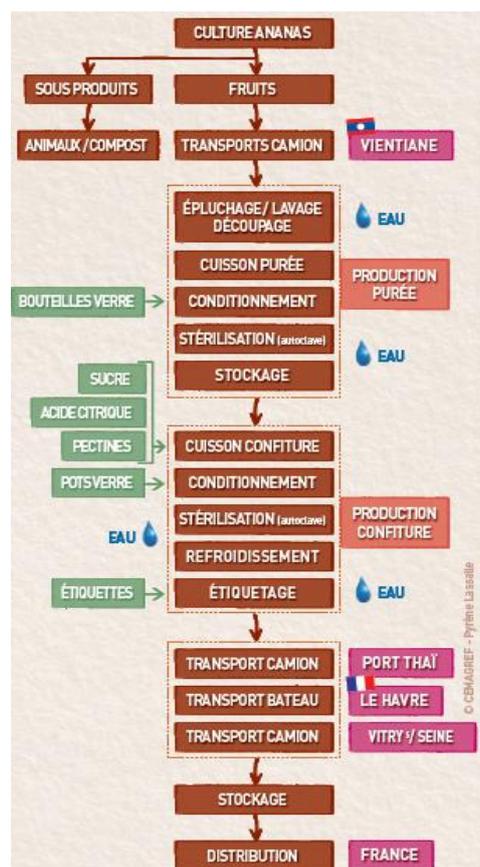
3.3.TRANSFORMATION À VIENTIANE

Au sein de l'atelier de Vientiane, les ananas sont transformés en purée puis en confiture ou jus selon le processus suivant :

Schéma issu de l'ACV (Analyse du Cycle de Vie) produite par le CEMAGREF et Artisans du Monde en 2011

Contrairement aux filières conventionnelles agro-alimentaires liées aux fruits tropicaux (jus), la filière ananas s'appuie sur une transformation totale de la matière première au Laos au sein des ateliers artisanaux de Lao Farmers products.

Ce choix qui peut soulever des questions en termes économiques et environnementaux, est un choix assumé des acteurs de la filière qui souhaitent ainsi appuyer la dynamique de création de valeur ajoutée dans le pays producteur et permettre ainsi le développement progressif d'une industrie agro-alimentaire locale, source d'emploi et de compétences locales.



La réglementation concernant les confitures est la suivante :

Code de la consommation : Décret n°85-872 du 14 août 1985 portant application de la loi du 1er août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services en ce qui concerne les confitures, gelées et marmelades de fruits et autres produits similaires. Version consolidée au 14 avril 2011.

Une CONFITURE est un mélange de sucre, de pulpe et/ou purée de fruits et d'eau, porté par cuisson à la consistance gélifiée appropriée. La teneur en sucre ajouté + sucre des fruits des confitures, confiture extra, marmelade, déterminée par réfractomètre, doit être au moins égale à 55g pour 100g (55°Brix ou 55%).

L'utilisation du terme « Confiture Extra » suppose une quantité minimale de 45g de fruits au moment de la mise en œuvre, pour 100g de produit fini. Pour les autres confitures la quantité minimale de fruits doit être au moins égale à 35g / 100g.

3.4.LES CONFITURES D'ANANAS DU LAOS :



Confiture Extra
Ananas

Les ananas sont pelés, équeutés, énucléés, puis râpés sur des mandolines, piqués au bout d'une baguette pour éviter les coupures. Les cœurs (env. 1/3 de la masse) ne sont pas utilisés.

Elle est faite à partir de purée d'ananas, dont une partie de l'eau a été évaporée. Au départ, 10kg de pulpe de fruits, réduite à 7kg pour ajuster le taux de sucre. Le taux de Brix est de 56%. C'est bien une confiture Extra.

Pour chaque recette, les producteurs font doucement cuire les fruits avec du sucre en ajoutant, quand cela est nécessaire, de la pectine et de l'acide citrique.

La pectine est une substance d'origine végétale, présente dans de nombreux pépins de fruits (pommes, coings, groseilles...) et zestes d'agrumes. Elle joue un rôle structurant en emmagasinant de l'eau et en gélifiant les préparations. L'acide citrique est un acide organique faible présent dans de nombreux fruits et en particulier le citrus qui lui a donné son nom. Connue depuis plus de mille ans et isolée en 1774, l'acide citrique est rapidement extrait de jus d'agrumes à l'échelle industrielle. Il est utilisé comme correcteur d'acidité. Il apporte une acidité qui améliore la conservation des aliments en réduisant le spectre de bactéries susceptibles de se développer dessus. L'acide citrique évite également la décoloration des fruits et le brunissement des produits.

Une fois le taux de sucre souhaité atteint, la préparation encore chaude est versée dans des pots par les employés.

Pour garantir la sécurité sanitaire de nos produits, les pots sont ensuite pasteurisés pendant 20 minutes puis plongés dans un grand bac d'eau froide jusqu'à refroidissement complet.

Le sucre est acheté en Thaïlande et n'est (pas encore) issu du commerce équitable.

ZOOM Transformation locale / Commerce équitable :

C'est parce que les filières de commerce équitable ont permis aux organisations de se renforcer économiquement et humainement, qu'elles sont aujourd'hui en mesure de pousser la transformation et donc la valorisation des productions plus en avant.

Si l'on considère maintenant les autres produits : le riz, les céréales, le quinoa, les épices, les confitures, les jus, l'huile d'olive, le sucre, tous ces produits sont aujourd'hui transformés et même conditionnés sur place (ce n'était pas le cas au début des filières et cela résulte de l'investissement progressif des organisations soutenues par les acteurs européens).

Cette évolution marque bien l'objectif poursuivi par les filières équitables de développer au maximum l'autonomie des partenaires et de maximiser la valeur ajoutée produite au sud. Cette démarche témoigne de la volonté des acteurs de commerce équitable du « nord » de soutenir le développement des organisations de producteurs car la logique purement économique voudrait qu'ils maximisent leurs revenus en conservant le plus possible la transformation, créatrice de valeur ajoutée. (et ce, même si cela va à l'encontre de l'intérêt ... économique des filières équitables en Europe!!!!).

4.LA COMMERCIALISATION

Les ananas transformés par LFP sont vendus au sein de la filière Artisans du Monde et de son réseau de boutiques associatives.



RÉFÉRENCES ET SOURCES BIBLIOGRAPHIQUES

- http://www.passeportsante.net/fr/Nutrition/EncyclopedieAliments/Fiche.aspx?doc=ananas_nu
- https://fr.wikipedia.org/wiki/Fruit_tropical#March.C3.A9_des_fruits_tropicaux
- http://www.arbofruits.nc/images/pdf/documents_techniques/ananas06-08_comp.pdf
- <http://augoutdumonde.blogspot.fr/2010/01/lananas-je-vous-en-remets-une-tranche.html>
- *Analyse des filières bananes et ananas en France et du rôle qu'y joue la grande distribution - février 2011 - Delphine LEFEVRE pour Peuples Solidaires*
- <http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com/fruits-legumes/fruits-exotiques-et-tropicaux/ananas/carte-identite>
- <http://www.maxhavelaarfrance.org/fruits.html>
- <http://fr.slideshare.net/ArouaAmmar/ananas-africain-vs-ananas-americain>
- *Analyse marché mondial : Loeillet D.. 2014. In : Chalmin Philippe (dir.). Cyclope 2014 : les marchés mondiaux. "Dans le rêve du pavillon rouge". Paris : Economica, p. 431-434. (Cyclope).*
- <http://www.lejustefruit.org/impliquez-vous/appels/costa-rica-ananas-un-fruit-exotique-mais-pas-ethique>
- *Fruitrop n°236 – octobre 2015 – dossier de Denis Loeillet et Thierry Paqui*
- http://www.arbofruits.nc/images/pdf/documents_techniques/ananas06-08_comp.pdf
- <http://pip.coleacp.org/pip/media/photos/17763-gros-plan-d%E2%80%99un-ananas-en-fleur>
- *RAPPORT D'ÉVALUATION FINAL du Projet « Confitures et pâtes de fruits au Laos » - 26 février – 8 mars 2012 - Rapport rédigé par Martine Lhernault et Pascale Levacher*



Artisans du Monde

Pour un commerce équitable

Artisans du Monde est le 1^{er} 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 salarié·e·s 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 artisan·e·s et paysan·e·s défavorisé·e·s de vivre dignement et d'être acteurs de leur développement, ainsi qu'aux consommateurs de devenir des citoyen·ne·s actif·ive·s dans leurs choix de consommation tout en contribuant, à un niveau plus global, à changer les règles et pratiques du commerce international.



Cette étude de filière a été réalisée pour le kit pédagogique "**Consommer responsable : l'alimentation**" co-édité avec CANOPÉ, le réseau de création et d'accompagnement pédagogiques. Opérateur public du ministère de l'Éducation nationale, Réseau Canopé participe activement à la transformation des apprentissages et accompagne pleinement ceux qui la vivent au quotidien. Il propose un ensemble de ressources et de services innovants à destination de l'ensemble de la communauté éducative.

www.reseau-canope.fr

Date d'édition & Dépôt légal : mars 2016

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>

Mallette Pédagogique réalisée avec le concours financier de :



www.artisansdumonde.org

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