Artisans du Monde

Pour un commerce équitable

ÉTUDE DE FILIÈRE

MAI 2016

En co-édition avec :

CANOPÉ ÉDITIONS

# UNE FILIÈRE ÉQUITABLE AUX PHILIPPINES

## LE SUCRE MASCODABO de PFTC et ATC*

Renforcer l'autonomie des producteurs de canne à sucre par la production biologique et la transformation locale.

Fédération Artisans du Monde - David Erhart

Membre d'une coopérative de l'organisation AlterTrade sur l'île de Negros, Philippines.

# SOMMAIRE


**SOMMAIRE** ..... **3**
**1. LA PRODUCTION : D'OU VIENT LE SUCRE ?** ..... **5**
1.1. LE SUCRE : DE QUOI PARLE-TON ? ..... 5
*1.1.1. La culture des plantes saccharifères : canne et betterave* ..... *5*
*1.1.2. Itinéraire cultural simplifié de la canne à sucre et de la betterave* ..... *6*
1.2. HISTOIRE DU SUCRE A TRAVERS LES SIECLES ..... 7
*1.2.1. Une épice devenue un produit alimentaire stratégique.* ..... *7*
*1.2.2. Une production qui a largement contribué à la traite négrière et à l'esclavage* ..... *7*
1.3. LA PRODUCTION CONVENTIONNELLE AUX PHILIPPINES ..... 7
*1.3.1. L'histoire de la production sucrière aux Philippines* ..... *7*
*1.3.2. Une production nationale, mais concentrée sur l'Île de Negros* ..... *8*
*1.3.3. Un système monocultural favorable aux grandes exploitations* ..... *8*
*1.3.4. Des enjeux techniques, économiques et sociaux interconnectés* ..... *9*
1.4. LA PRODUCTION DANS LES FILIERES EQUITABLES AUX PHILIPPINES ..... 9
*1.4.1. Une culture équitable, biologique et manuelle* ..... *9*
*1.4.2. Des organisations tournées dès l'origine vers l'autonomie des producteurs* ..... *10*
*1.4.3. Des producteurs organisés pour valoriser leur production collective* ..... *12*
*1.4.4. Des organisations démocratiques* ..... *13*
**2. CONTEXTE MONDIAL/REGIONAL : PANORAMA DES ACTEURS DE LA FILIERE MONDIALE** ..... **15**
2.1. LES PAYS PRODUCTEURS : LE BRESIL LOIN DEVANT ..... 15
2.2. LES RAFFINERIES QUI EXPLOITENT LES TRAVAILLEURS DE PLANTATIONS ET LES PAYSANS ..... 16
2.3. LES PAYS CONSOMMATEURS : L'AUTOCONSOMMATION DOMINE MAIS LE BRESIL CONTROLE LE MARCHE DE L'EXPORT ..... 16
**3. LA TRANSFORMATION : DE LA PLANTE AUX CRISTAUX DE SUCRE** ..... **18**
3.1. OBTENIR DIFFERENTS SUCRE DANS LA FILIERE CONVENTIONNELLE ..... 18
*3.1.1. Processus de fabrication du sucre dans les filières « canne » et « betterave »* ..... *18*
*3.1.2. Les différents types de sucres* ..... *20*
*3.1.3. Utilisation du sucre* ..... *20*
3.2. LA FILIERE EQUITABLE : TRANSFORMER LA CANNE EN SUCRE COMPLET NON RAFFINE ET BIOLOGIQUE ..... 21
*3.2.1. Alter Trade : un moulin central pour valoriser la canne des organisations de producteurs* ..... *21*
*3.2.2. PFTC : des petites productions dans des moulins locaux et traditionnels* ..... *22*
**4. LA COMMERCIALISATION** ..... **23**
4.1. UN MARCHE MONDIAL DOMINE PAR LES GRANDES MULTINATIONALES DE L'ALIMENTATION QUI FONT PRESSION SUR LES PAYSANS ..... 23
*4.1.1. Broyeurs et industries agroalimentaires contrôlent la filière* ..... *23*
*4.1.2. Un marché au prix volatile en pleine libéralisation* ..... *24*
4.2. LA FILIERE EQUITABLE : REDONNER AUX PAYSANS LE FRUIT DE LEUR TRAVAIL ..... 25
*4.2.1. Des organisations essentiellement tournées vers l'export* ..... *25*
*4.2.2. Obtenir un meilleur prix pour la canne et le sucre au bénéficie des paysans* ..... *25*
*4.2.3. Comparaison avec les prix conventionnels* ..... *28*
4.3. LA PARTIE NORD : TRANSPARENCE ET EQUITE ..... 28
4.4. CONCLUSION : DEUX FILIERES, DEUX IMPACTS… ..... 29
**BIBLIOGRAPHIE ET SITOGRAPHIE** ..... **31**



**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 mai 2016
**Avec la relecture de** : CANOPE Lorraine.
**Graphisme couverture** et illustrations graphiques FAdM : Delphine CRAPLET – delphine.craplet@hotmail.com

# 1. LA PRODUCTION : D'OU VIENT LE SUCRE ?

## 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. 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 : des monosaccharides (glucose, fructose des fruits, galactose du lait) et des disaccharides (lactose du lait et le saccharose de la canne et de la betterave sucrière).

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.

➔ 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).

### 1.1.1. LA CULTURE DES PLANTES SACCHARIFÈRES : CANNE ET BETTERAVE

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.

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.

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)*

### 1.1.2. ITINÉRAIRE CULTURAL SIMPLIFIÉ DE LA CANNE À SUCRE ET DE LA BETTERAVE

La canne à sucre, plante vivace des tropiques

D'un point de vue botanique, la canne à sucre fait partie de la famille des graminées (poacées) comme les herbes des pelouses, les céréales (blé, riz, etc.) … 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. 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.

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 moelle 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.
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. 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).

Une personne 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 betterave sucrière, plante bisannuelle des milieux tempérés

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

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. 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.

## 1.2. HISTOIRE DU SUCRE À TRAVERS LES SIÈCLES

### 1.2.1. 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.

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.

### 1.2.2. 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'arrivée en masse de ces nouveaux esclaves augmenta 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. 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.

## 1.3. LA PRODUCTION CONVENTIONNELLE AUX PHILIPPINES

### 1.3.1. 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.
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.

### 1.3.2. UNE PRODUCTION NATIONALE, MAIS CONCENTRÉE SUR L'ÎLE DE NEGROS

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.

### 1.3.3. UN SYSTÈME MONOCULTURAL FAVORABLE AUX GRANDES EXPLOITATIONS

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 des années 90, 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.

### 1.3.4. 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 (salaires vitaux et travail des enfants notamment).

## 1.4. LA PRODUCTION DANS LES FILIÈRES ÉQUITABLES AUX PHILIPPINES

### 1.4.1. UNE CULTURE ÉQUITABLE, BIOLOGIQUE ET MANUELLE

#### 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.

#### 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 10$^{ème}$ ou 12$^{ème}$ 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.).

#### 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).

### 1.4.2. DES ORGANISATIONS TOURNÉES DÈS L'ORIGINE VERS L'AUTONOMIE DES PRODUCTEURS

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 (un sucre brun non raffiné) vers le Japon. Peu après, ATC renforça le marché avec l'appui des organisations de commerce équitable européennes : GEPA et CLARO.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 ».

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…

Alter Trade accompagne les paysans sur le chemin de la diversification d'une agriculture paysanne vers l'autonomie et l'autosuffisance alimentaire.

## 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.

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.

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.

### 1.4.3. DES PRODUCTEURS ORGANISÉS POUR VALORISER LEUR PRODUCTION COLLECTIVE

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 – Certificat de propriété foncière) issus de la réforme agraire.

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.

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

**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.

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).

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.

### 1.4.4. DES ORGANISATIONS DÉMOCRATIQUES

#### 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.

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)

#### 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.

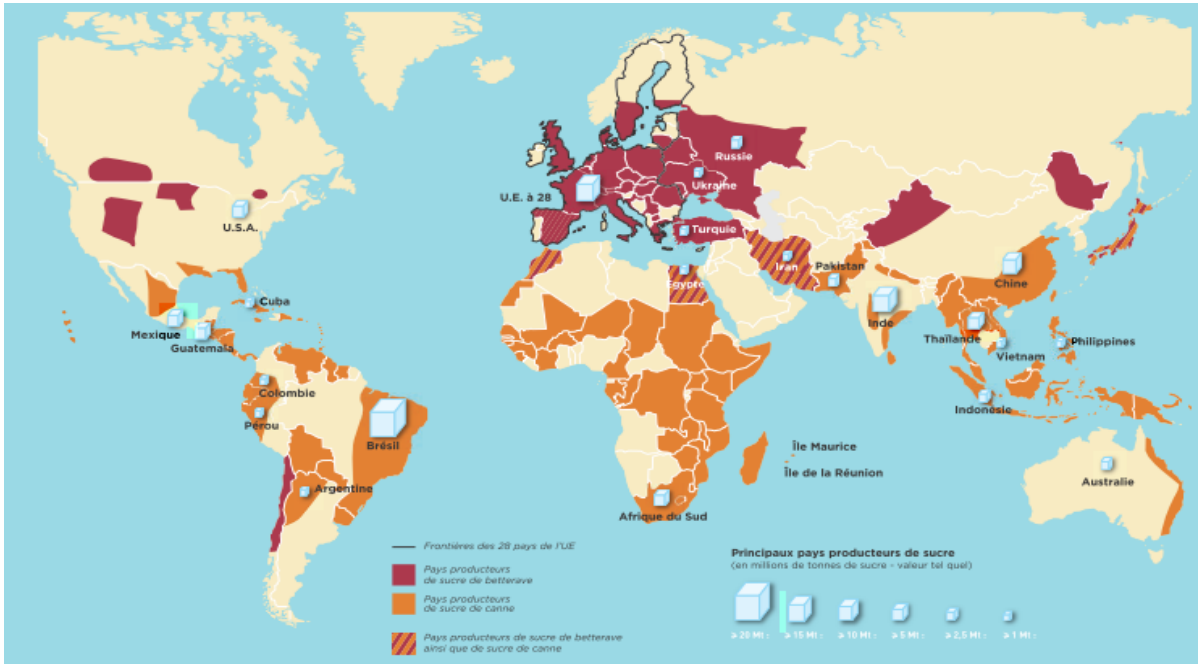
Dans le fonctionnement de PFTC, toutes les organisations de producteurs sont impliquées dans la prise des décisions. Les présidents de toutes les organisations de producteurs sont membres (7 personnes dont 4 femmes et 3 hommes, avec le président(e) pour chaque organisation de producteurs) du Conseil 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)

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

# 2. CONTEXTE MONDIAL/REGIONAL : PANORAMA DES ACTEURS DE LA FILIERE MONDIALE

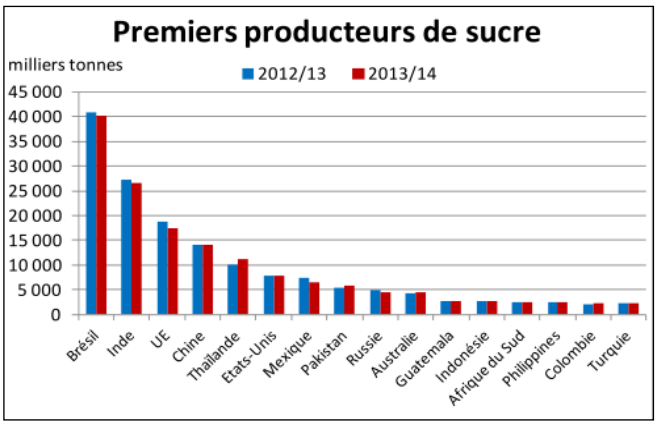
Cultivée dans plus de cent pays, en petit paysannat ou en complexes agro-industriels, la canne à sucre fournit les trois quarts des 180 millions de tonnes de sucre produits dans le monde. Elle est actuellement convoitée pour de nouveaux débouchés à forte valeur ajoutée tels que les bioénergies, les bioplastiques et les dérivés pharmaceutiques. Panorama des différents acteurs de la filière…

## 2.1. 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.



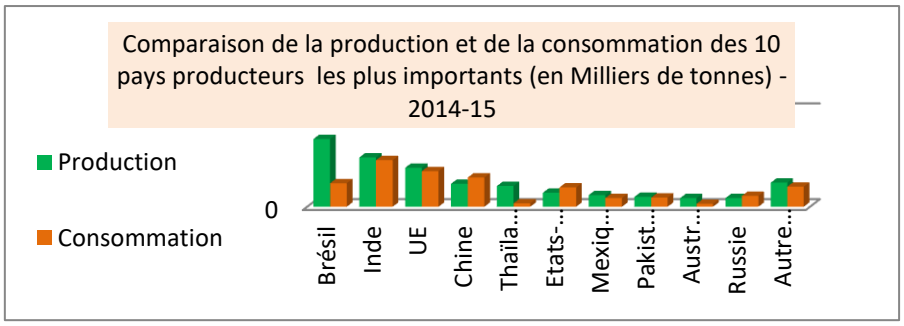
*Graphiques des pays producteurs en 2013 et 2014*
*Source : banque mondiale*

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.
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 agro-carburants 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).

## 2.2.LES RAFFINERIES QUI EXPLOITENT LES TRAVAILLEURS DE PLANTATIONS ET LES PAYSANS

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 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.

## 2.3.LES PAYS CONSOMMATEURS : L'AUTOCONSOMMATION DOMINE MAIS LE BRÉSIL CONTRÔLE LE MARCHÉ DE L'EXPORT




*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.

# 3. LA TRANSFORMATION : DE LA PLANTE AUX CRISTAUX DE SUCRE

## 3.1. OBTENIR DIFFÉRENTS SUCRE DANS LA FILIÈRE CONVENTIONNELLE

### 3.1.1. 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 « CANNE à sucre »** | **ETAPES du processus** | **Filière « BETTERAVE sucrière »** |
|---|---|---|
| | CULTURE<br><br>**Tropical - Vivace (canne)**<br>**/**<br>**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.<br> | RECOLTE<br><br>**Majoritairement manuelle (canne)**<br>**/**<br>**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.<br> |
| 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.)<br><br><u>Chiffres</u> :<br>• Rendement moyen = 70 tonnes / ha<br>• 1 tonne de cannes = 100 kg de sucre roux<br><br>• 1 ha de cannes = 7 tonnes de sucre<br> | EXTRACTION<br><br>*Il s'agit d'extraire le saccharose des fibres des plantes pour les récupérer dans un jus sucré.*<br><br>Pressage (canne)<br>/<br>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.<br><u>Chiffres</u> :<br>• Rendement moyen = 75 tonnes / ha<br>• 1 tonne de betteraves = 170 kg de sucre blanc<br>• 1 ha de betteraves = 13 tonnes de sucre<br> |

| | | |
|---|---|---|
| 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.<br>La boue provenant du clarificateur est utilisée comme fertilisant dans les champs. | CHAULAGE<br>(ou carbonatation)<br><br>*Il s'agit de récupérer les impuretés du jus.*<br><br>**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.<br>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<br><br>*Il s'agit de faire évaporer l'eau du jus pour concentrer le sucre*<br><br>**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.<br>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.<br>Puis les cristaux sont séchés avec de l'air chaud avant d'être stockés, prêt à être expédiés.<br><br>A la fin, on récolte la mélasse qui pourra être utilisée pour la fabrication du rhum ou comme fertilisant. | CRISTALLISATION<br><br>*Il s'agit de cuire le sirop pour favoriser la cristallisation en introduisant des cristaux*<br><br>**Processus identique (Canne / betterave)** | Quelques poussières de sucre sont ajoutées à la liqueur pour initier la formation de cristaux.<br>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.<br><br>Les cristaux sont ensuite séchés avec de l'air chaud avant d'être stockés, prêt à être expédiés.<br><br>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.<br>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.<br> | PRODUIT FINAL<br><br>Sucre ROUX<br>(canne)<br>/<br>Sucre BLANC<br>(betterave) | A l'issue de ce processus, on obtient des cristaux de sucre BLANC prêts à la consommation.<br> |
| Plusieurs étapes :<br><br>• Affinage (mélange avec du sirop concentré pour « laver » les cristaux de la liqueur mère restée accrochée aux cristaux),<br>• Puis les cristaux centrifugés subissent le processus de carbonatation (comme au début du processus)<br>• 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.<br>• 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).<br><br>L'ensemble de ce processus (raffinage + régénération des filtres) produit une grande quantité de déchetsliquides. | DECOLORATION<br><br>*Il s'agit de « laver » le sucre pour détacher tous les résidus de bagasse microscopiques qui sont restés attachés*<br><br>**Cette étape ne concerne que le sucre de canne si l'on souhaite le rendre blanc.** | |

### 3.1.2. 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<br>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 :

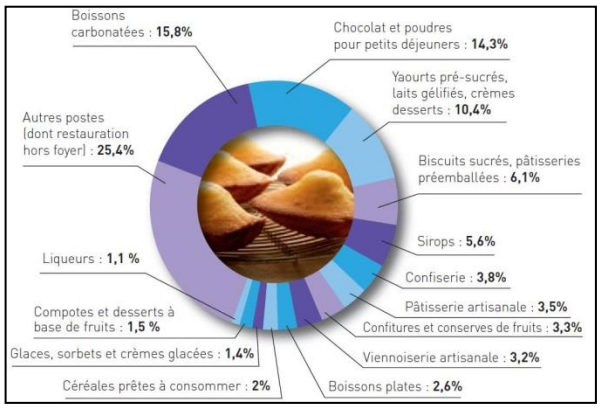
- Sucre roux ou cassonade : c'est le sucre issu de la canne après son raffinage classique. On peut distinguer le sucre blond assez raffiné et le sucre brun moins raffiné.
- Sucre roux de betterave : la plupart des sucres roux commercialisés sont du sucre blanc coloré avec du caramel, ou parfois de la 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.

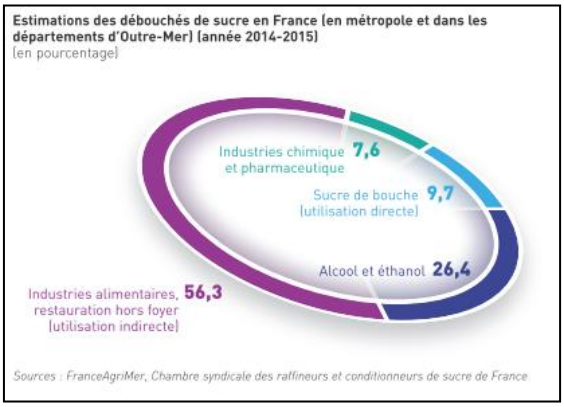
A noter :

➔ 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.

### 3.1.3. 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…

## 3.2.LA FILIÈRE ÉQUITABLE : TRANSFORMER LA CANNE EN SUCRE COMPLET NON RAFFINÉ ET BIOLOGIQUE

### 3.2.1. 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.

Chiffres de production

- 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.

### 3.2.2. 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).

**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.

# 4. LA COMMERCIALISATION

## 4.1. UN MARCHÉ MONDIAL DOMINÉ PAR LES GRANDES MULTINATIONALES DE L'ALIMENTATION QUI FONT PRESSION SUR LES PAYSANS

### 4.1.1. BROYEURS ET INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES CONTRÔLENT LA FILIÈRE

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

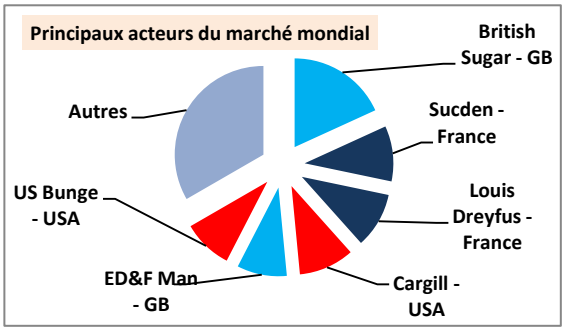
- La production et la transformation sont caractérisées par la nécessité de transformer la canne ou la betterave sous 48h et ne permettent donc pas l'export de matière première brute vers des pays transformateurs.
- la filière mondiale est aussi caractérisée par une forte consommation nationale. Ainsi, 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*

### 4.1.2. UN MARCHÉ AU PRIX VOLATILE EN PLEINE LIBÉRALISATION

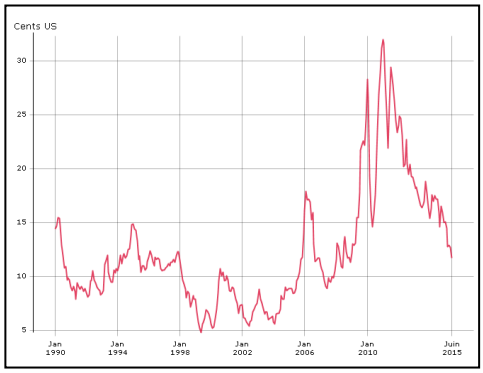
**Un marché qui connaît des distorsions**

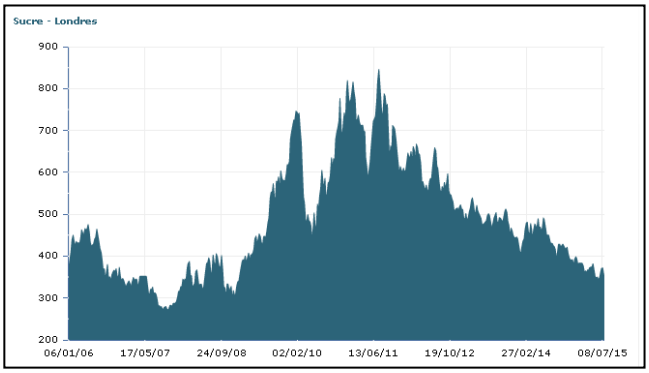
Le marché international du sucre constitue une combinaison d'accords internationaux complexes incluant des quotas, des droits de douanes, des accords multilatéraux ou bilatéraux de protection des marchés et des politiques publiques d'intervention sur les marchés. L'Inde, l'Union Européenne et d'autres 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.

## 4.2.LA FILIÈRE ÉQUITABLE : REDONNER AUX PAYSANS LE FRUIT DE LEUR TRAVAIL

### 4.2.1. DES ORGANISATIONS ESSENTIELLEMENT TOURNÉES VERS L'EXPORT

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

- 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).
- 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.

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.
- 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.

### 4.2.2. OBTENIR UN MEILLEUR PRIX POUR LA CANNE ET LE SUCRE AU BÉNÉFICIE DES PAYSANS

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

**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

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.

    - + 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.

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

**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 ».

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

### 4.2.3. 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.**

## 4.3.LA PARTIE NORD : TRANSPARENCE ET ÉQUITÉ

C'est au sein des chocolats à la marque « Artisans du Monde » que le sucre de ATC est incorporé avec le cacao d'El Ceibo (Bolivie). Les chocolats AdM sont fabriqués en Suisse, par 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).

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.

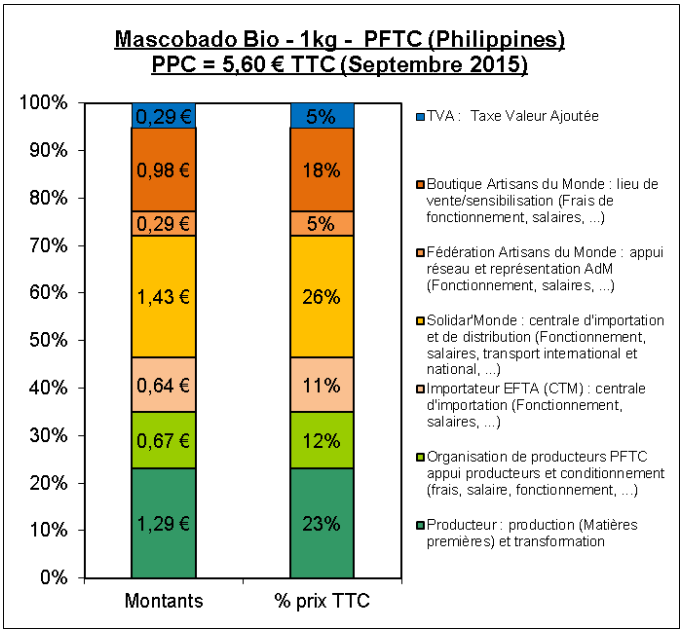


*Schéma décomposition du prix d'un paquet de Mascobado de 1kg.*

## 4.4. CONCLUSION : 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… »*

# BIBLIOGRAPHIE ET SITOGRAPHIE


- 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
- 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
- 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

Pour un commerce équitable

**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 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•tive•s dans leurs choix de consommation tout en contribuant, à un niveau plus global, à changer les règles et pratiques du commerce international.

RESEAU-CANOPE.FR
CANOPÉ
LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES

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 : mai 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 : AFD

**www.artisansdumonde.org**

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

IMPRIM'VERT

| Graphisme couverture : Delphine Craplet | Imprimé sur papier recyclé par MaugeinImprimeurs, adhérent Imprim'Vert.