



**ARTISANS
DU MONDE**

**POUR UN COMMERCE
ÉQUITABLE**

© FADM / David Erhart

Présentation d'une filière de production de sucre

ATC & PFTC*, Philippines

Paysans
des Philippines

**Une production et une transformation biologiques
pour asseoir l'indépendance et l'autonomie des producteurs-trices**

* Alter Trade Corporation & Panay Fair Trade Center



Données générales sur les Philippines

Archipel de 7 107 îles (dont 2 000 habitées) situées au cœur de l’océan Pacifique, les Philippines sont asiatiques par leur géographie mais occidentales par leur histoire, suite aux colonisations espagnoles et américaines. Elles sont le 3^{ème} pays au monde le plus à risque en termes de catastrophes naturelles et l’un des pays le plus exposé au réchauffement climatique. Suite à la dictature de Marcos (1965-1986), le pays retrouve la démocratie mais reste sous le giron américain et constitue aujourd’hui l’un des “tigres asiatiques” entièrement converti au libéralisme mondial, avec une forte croissance mais de grandes inégalités notamment parmi la majorité rurale du pays.

ATC et PFTC* 1 produit, 2 filières

Dans un pays marqué par l’histoire sanglante de l’esclavagisme des grandes propriétés terriennes (haciendas) dédiées à la production de canne à sucre, deux organisations de commerce équitable appuient au quotidien plus de 900 producteurs (60%) et productrices (40%) dans leur quête d’autonomie.

Sur l’île de Negros, “l’île à sucre” (50% du sucre philippin), domine encore un modèle de production monoculturel intensif de canne à sucre. ATC est née suite à la famine des travailleurs des plantations sucrières, après la chute des prix de 1987. Son objectif : accompagner les anciens travailleurs dans la reconquête de leur autonomie de producteurs, en appuyant leur structuration, une production collective, et en leur offrant un débouché équitable pour leur canne à sucre au travers d’un moulin central collectif.

Sur l’île de Panay, historiquement plus diversifiée, PFTC est née de l’engagement de ses fondateurs dans la lutte contre la dictature Marcos pour donner plus de poids aux petits paysans face aux propriétaires terriens. Ici aussi l’autonomie est un objectif central mais elle s’appuie sur le renforcement des capacités de transformation des groupements, qui fabriquent eux-mêmes le produit fini : le mascobado.

* Alter Trade Corporation et Panay Fair Trade Center



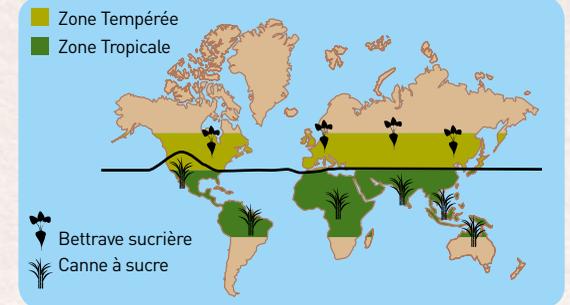
Mascobado : un sucre de canne complet et délicieux !

ATC et PFTC produisent toutes deux un sucre de canne complet et non raffiné. Si le premier est utilisé pour fabriquer le chocolat Artisans du Monde, le second est proposé en “sucre de bouche”. Il y constitue d’ailleurs l’un des produits phares tant son goût et sa spécificité y sont reconnus ! Sucre philippin traditionnel, le “muscovado” a été petit à petit abandonné au profit du sucre roux ou blanc. Mais il est très apprécié dans les filières équitables où les organisations le commercialisent sous le nom de “mascobado” en référence à “mass” (“peuple” en anglais) et en transformant le “v” espagnol en “b”.



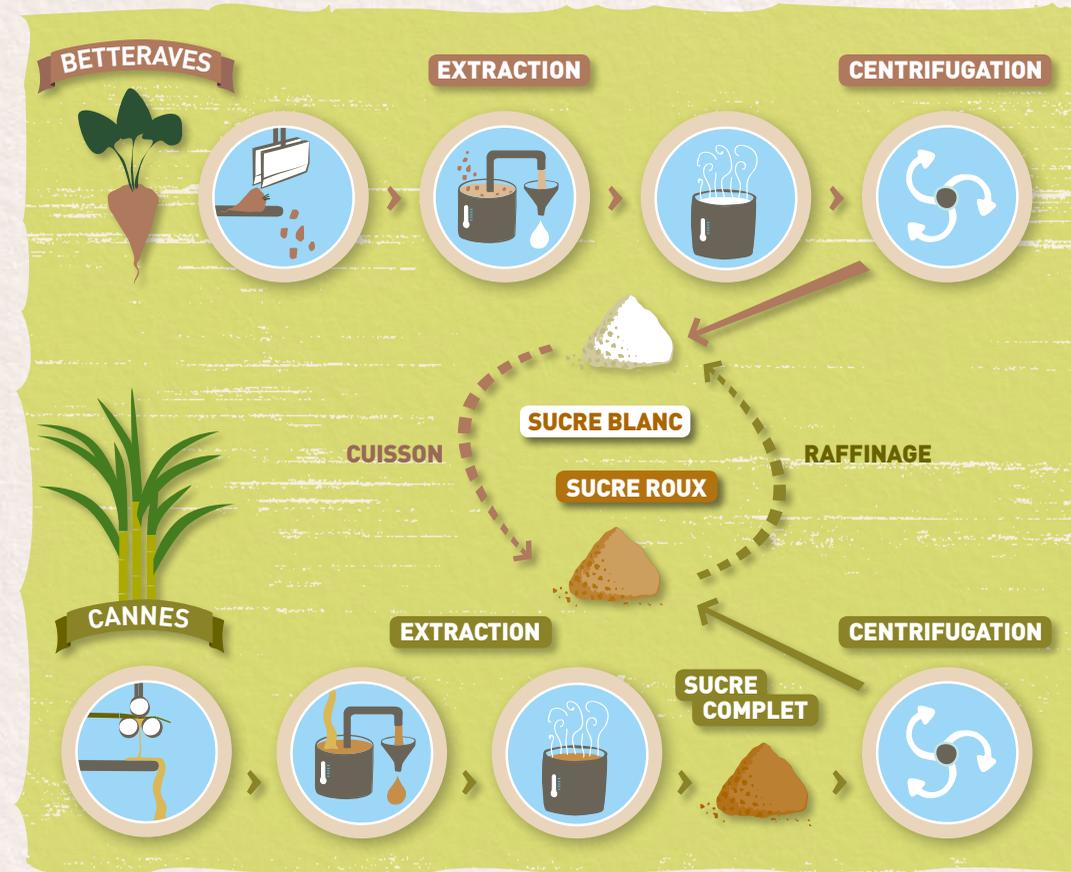
LE SUCRE : 1 PRODUIT , 2 FILIÈRES DE PRODUCTION

Le “sucre” est un ensemble de cristaux de saccharose extraits de plantes “saccharifères” dont les plus connues sont la betterave sucrière (20% du sucre mondial) et la canne à sucre (80%). Leur production est géographiquement bien délimitée.



© Wikipedia

Il existe différentes formes de sucre : si le sucre blanc vient de la betterave et le sucre roux de la canne, l’un et l’autre peuvent être aussi obtenus via des procédés complémentaires :



→ Au niveau mondial :

- Une forte concentration des acteurs de la filière qui provoque une grande précarité des travailleurs et des paysans ainsi qu'une grande volatilité des prix au niveau mondial.

© Kate Sheehy, PRI/The World



↳ De retour de la plantation de canne à sucre San Antonio, au Nicaragua.

- Un fort besoin en main d'oeuvre qui en fait une source d'emploi rural très importante mais précarisée (migrants) dans les pays en développement.
- Un modèle de production majoritairement monoculturel et intensif (plantations) source d'accaparement de terres et de perte de sécurité alimentaire.

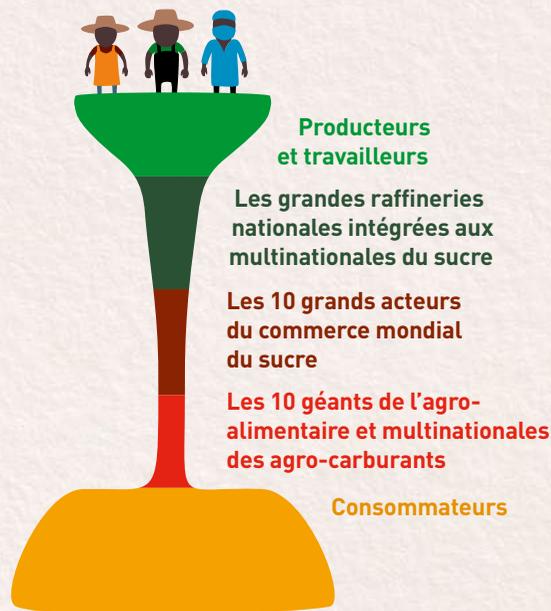
→ Au niveau des Philippines :

• 700 000 travailleurs dont la moitié sur l'île de Negros
 • 29 moulins
 • 25000 travailleurs

25% des Exploitations

75% des surfaces de canne

80% de la production de sucre



©Gregory Lesturgez

↳ Récolte mécanisée d'un champ de canne à sucre près de Khon-Kaen, en Thaïlande.

Face à ces constats, ATC et PFTC ont construit, dans leurs contextes respectifs, deux modèles de production et de commercialisation qui visent à redonner autonomie de travail et indépendance économique aux producteurs et productrices.



→ Pour ATC, il s'agit d'accompagner l'autonomie des anciens travailleurs des plantations, les faisant passer d'exécutants à producteurs indépendants, organisés collectivement en :

- formant à l'agriculture biologique et à la diversification des productions,
- appuyant la production vivrière avec un objectif d'autosuffisance alimentaire,
- créant un moulin central et une organisation de commercialisation collective, qui 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 par la valorisation et la transformation locale de la canne à sucre en :

- finançant l'équipement local d'outils de transformation (moulins locaux),
- appuyant techniquement la production du mascobado,
- cherchant des débouchés commerciaux pour le produit fini "mascobado".



« Avec ATC, 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. »

« 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. 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. »



Production de la canne à sucre

Carte d'identité

- **Plante très résistante** et peu sensible aux maladies
- **Cycle culturel de 10 à 12 mois**
- **Culture pérenne sur 5 à 6 ans** (repousse par la base)
- **Récolte de septembre à mai**
- **Rendement ATC et PFTC : 55-65 tonnes/hectare**



2 Fertilisation : avec du compost biologique, mélange de déchets organiques de canne et d'autres cultures.

1 Plantation : après la préparation du sol par traction animale, enfouissement des boutures de canne.

3 Désherbage manuel entre les rangs et irrigation si possible durant les premiers mois de croissance.

4 Récolte : la tige est coupée à la base, effeuillée, étêtée puis empilée dans le camion pour être conduite au moulin.



Production du mascobado

Carte d'identité

- **Sucre de canne complet non raffiné**
- **De couleur brune** avec parfum de **vanille** et de **réglisse**
- **Production traditionnelle** des Philippines
- **Moulins artisanaux** détenus par les producteurs-trices
- **2000 tonnes/an produites** par ATC et PFTC alors que sur l'île de Negros seule, 1500 tonnes sont produites par jour !



9 Le Mascobado est ensuite **calibré, trié et conditionné** en sachets selon les spécifications des **clients**.

8 Le jus est épaissi (ébullition 45 min.) puis **refroidi** sur une plaque où il est brassé : il **crystallise** ainsi en 15 minutes et forme **le sucre**.

7 Le jus est filtré, chauffé (80°C), **clarifié** (précipitation des impuretés) puis **décanté**.

6 Les déchets (la bagasse) sont entreposés puis **réutilisés comme combustibles** pour la cuisson.

5 Déchargement des cannes qui sont **broyées** successivement 3 fois pour **en retirer le jus**.





ARTISANS
DU MONDE

POUR UN COMMERCE
ÉQUITABLE

Artisans du Monde est une association qui agit depuis 1974 pour un développement durable, en mettant en pratique les principes du commerce équitable à travers 3 moyens d'actions :

■ **La vente de produits des organisations de producteurs partenaires**, qui permet à des milliers de personnes, paysans et artisans, de vivre dignement de leur travail, et d'être acteurs de leur développement.

■ **L'éducation & la sensibilisation** qui permettent aux citoyens de mieux comprendre pour agir en faveur d'une consommation responsable et d'une citoyenneté internationale.

■ **Le plaidoyer & le relais de campagnes de pression** sur les décideurs politiques et économiques, qui contribuent à changer les règles et pratiques du commerce international.

Pour aller plus loin :

S'informer sur la filière sucre

Ce livret informatif fait partie d'une mallette pédagogique pour mieux comprendre les enjeux de la filière sucre et pouvoir en parler. Elle est composée d'une étude de filière complète et d'une vidéo, à retrouver sur <http://outils.artisansdumonde.org>



Soutenir la filière sucre

Pour acheter les chocolats et sucre « mascobado » d'Artisans du Monde, rendez vous dans les boutiques associatives du réseau Artisans du Monde : www.artisansdumonde.org et sur le site de la boutique en ligne : www.boutique-artisans-du-monde.com



Militer pour un commerce juste et responsable

Avec Artisans du Monde, participez aux mobilisations citoyennes pour dénoncer l'emprise des multinationales sur le commerce mondial et proposer d'autres politiques commerciales. Retrouvez nos campagnes sur l'onglet "se mobiliser" du site web www.artisansdumonde.org



Vos contacts :



Livret réalisé avec
le concours financier
de l'Agence Française
de développement



AUTRES ÉCHANGES, AUTRE MONDE

Fédération Artisans du Monde | 14 rue de la Beaune - 93181 Montreuil

Tél. 01 83 62 83 93 | www.artisansdumonde.org

