



SUCRE

Information-produit de la fondation Max Havelaar (Suisse) 2021

«Nous sommes fiers de commercialiser un produit biologique et d'être reconnus pour la valeur de notre travail.»

Salvador Delgadillo, président de la coopérative Montillo, Paraguay



Pourquoi du sucre du commerce équitable?

Le sucre est produit tant au Nord (betterave) qu'au Sud (cane à sucre). Le prix mondial du sucre est influencé par les subventions de beaucoup de pays du Nord à leurs producteurs. Dans ce marché distordu les producteurs du Sud sont pénalisés.

Quel est l'impact de Fairtrade?

- Un revenu plus élevé et une situation financière plus stable pour les petits paysans
- Une plus grande autonomie et responsabilité grâce à la participation aux coopératives d'une organisation démocratique
- Les primes Fairtrade permettent d'investir non seulement dans la productivité et la qualité, mais aussi dans des projets de développement, dont la construction d'écoles, des projets en faveur de l'eau ou les soins médicaux
- Une contribution importante apportée au développement des régions rurales
- La protection des ressources naturelles et l'encouragement de l'agriculture biologique

Portrait d'un producteur

Salvador Delgadillo (55 ans) vit avec sa grande famille à Arroyos y Esteros, au Paraguay. Il est président de la Cooperativa Montillo qui compte aujourd'hui 55 membres. Il a dix enfants, huit garçons et deux filles, âgés de 16 à 37 ans. Sa femme est décédée il y a quelques années.

Quelle est la superficie de vos terres?

Je possède au total cinq ha. Je consacre deux ha à la cane à sucre. Je cultive aussi du manioc, du maïs et de l'arachide.

Quels sont les principaux problèmes que vous rencontrez dans la culture de la cane à sucre?

La sécheresse et le gel.

Votre production est certifiée Fairtrade et bio, selon quelles méthodes biologiques travaillez-vous?

Nous n'utilisons pas de produits phytosanitaires, ni engrais artificiels. Les déchets de cannes ne sont pas brûlés, mais laissés sur place. Nous plantons des légumineuses à côté des cannes pour fixer l'azote.

Quels ont été vos plus grand succès ces dernières années?

Nous avons déjà pu réaliser plusieurs projets grâce à la prime Fairtrade. Notamment la construction de locaux pour notre coopérative, avec bureau et salle de réunion. Nous souhaitons construire un entrepôt dans lequel nous pourrions sécher et stocker nos produits. Cet entrepôt permettra aussi l'achat groupé et le stockage collectif d'aliments de base comme la farine, le riz et le sel.

Culture et production

La canne à sucre est une tige tendre, sucrée et juteuse. La culture requiert beaucoup de main-d'oeuvre et, chez les petits producteurs comme au Paraguay, elle se fait entièrement à la main. Il faut replanter les champs de cannes avec de nouvelles boutures après 3 récoltes. Une fois coupées les cannes sont liées ensemble pour former des bottes de 2200 kg qui sont acheminées à l'usine de transformation. Là, les tiges sont broyées, puis pressées dans des moulins pour en extraire le jus. Ce jus est chauffé pour en évaporer l'eau qu'il contient, il donne un sirop de consistance semblable à du miel. Le raffinage du sucre se poursuit par sa centrifugation en atmosphère de vapeur sous pression, afin d'en séparer la mélasse, de couleur brune, et d'obtenir un sucre de couleur dorée à blanche, selon le degré de raffinage. Entre 9 et 15 tonnes de canne à sucre sont nécessaires pour produire une tonne de sucre raffiné.

Faits et chiffres (2020)

- Production sucrière mondiale: env. 180 mio. de t (80 % canne, 20 % betterave).
- Les Suisses consomment environ 306 000 t de sucre par an.
- Avec 8 738 t vendues en Suisse en 2019, le sucre de canne Fairtrade représente 95 % du marché suisse de détail.
- Le sucre labellisé Fairtrade Max Havelaar provient du Belize, Costa Rica, Paraguay, Pérou, Philippines, Malawi, Île Maurice, Swaziland et Zambie.

Où trouver du sucre labellisé Fairtrade Max Havelaar?

Le sucre du commerce équitable est disponible dans le commerce de détail, les magasins équitables et bio ainsi que dans la restauration.

Informations détaillées:

www.maxhavelaar.ch/index-des-produits

Sortes et qualités

Sucre de canne cristallisé, raffiné (blanc) et brut. Outre le sucre semoule, présent aussi sous forme d'ingrédient dans les sucreries à base de cacao, les biscuits, les pâtisseries, les céréales, les glaces, les boissons lactières, les yoghurts, les confitures, les oursons en gomme, les sirops et les limonades. De production bio (18 %) et conventionnelle.

Réseau international et contrôles

La Fondation Max Havelaar Suisse est membre de l'organisation faîtière Fairtrade International chargée de définir les standards du commerce équitable et d'organiser le réseau de soutien aux producteurs du Sud. Ces derniers jouent un rôle actif dans le développement continu de Fairtrade, car ils sont co-propriétaires à pied d'égalité du système Fairtrade. L'organisation de certification FLOCERT GmbH est une organisation agréée par ISO 17065, qui certifie et inspecte les producteurs et négociants en toute indépendance quant à l'adhésion aux standards Fairtrade.

www.fairtrade.net

www.flo-cert.net

La Fondation Max Havelaar (Suisse)

Fondée en 1992 par six grandes associations caritatives suisses, la Fondation Max Havelaar (Suisse) est une organisation non gouvernementale. En Suisse, elle délivre le Label Fairtrade à des produits issus du commerce équitable et fabriqués suivant des méthodes durables. À titre de membre de Fairtrade International, la Fondation Max Havelaar améliore, par le biais du commerce équitable, la vie des petits producteurs et des travailleuses des plantations dans les pays en développement et émergents. Toutefois, elle ne fait pas elle-même de commerce. La Fondation Max Havelaar a pour principales missions de créer des débouchés pour les produits Fairtrade ainsi que d'informer et de sensibiliser la population suisse au thème du commerce équitable.

Organisations fondatrices:

Swissaid, Action de Carême, Caritas, EPER, Helvetas, Pain pour le prochain

En Suisse, Fairtrade Max Havelaar est le label de gestion durable le mieux connu affichant les meilleurs résultats en termes de confiance et d'acceptation.

Fondation Max Havelaar (Suisse)

Limmatstrasse 107, CH-8005 Zurich

T +41 44 278 99 00

info@maxhavelaar.ch

gastro@maxhavelaar.ch

www.maxhavelaar.ch