



D'ailleurs et autrement



Sucre de canne



Un pied de canne sur dix est coupé puis transporté dans la fabrique. Il y est nettoyé et pressé dans un moulin mécanique pour en extraire le jus. Les résidus sont utilisés pour le compost, le chauffage ou la nourriture animale.

Le jus est décanté, puis filtré. Il est ensuite délicatement chauffé en quatre étapes dans de grandes poêles, mais sans jamais atteindre l'ébullition. Il s'agit d'un procédé artisanal très lent d'évaporation (45 à 50 minutes), qui permet l'élaboration d'un sucre particulièrement riche en minéraux et vitamines et d'un goût à la fois plus « naturel » et moins fort que le sucre de canne de type « mascovado » ou « rapadura » (plus « caramélisés »).

"Nous avons créé notre coopérative en 1986 et avons tout de suite décidé de pratiquer intégralement l'agriculture biologique. L'ambassade allemande nous a aidé à obtenir une certification biologique internationale, celle de l'Institut BCS. Maintenant nous voulons et devons construire une fabrique moderne pour la transformation du jus de canne. Pour cela, nous avons vendu nos 3 vaches pour acheter un terrain mieux placé que celui où se trouve notre fabrique actuelle, loin de la piste. Depuis 3 ans nous attendons une aide et un prêt extérieurs pour construire ce nouveau bâtiment. Et pour notre coopérative, la commercialisation équitable est très importante pour son développement"
Commentaire du président de la coopérative, enregistré par Michel Besson, de la société Andines, 12-2002).



Le jus est ainsi transporté dans de grandes louches d'une poêle à l'autre, et n'est soumis à aucun raffinage, ni chimique ni mécanique. Le résultat est la mélasse, la « panela », que l'on verse doucement dans des caissons en inox, ce qui évite la cristallisation, et où elle est refroidie. Enfin, le sucre, ainsi durci, est " battu " jusqu'à « granulation ». Après la dernière étape, le tamisage (pour donner une consistance régulière), le sucre est emballé dans des sacs de 45 kilos.

<i>Exemple de décomposition des prix</i>		Prix en €	Marge
Producteur	Ingapi	0,52	13,0%
Exportateur	Rantimpak	0,72	5,0%
Transporteur		0,85	3,3%
Certificateur	BSC Okö	0,92	1,8%
Droits de douane	Etat français	1,35	10,8%
Grossiste	Andines	2,69	33,5%
Detaillant	Boutique	3,79	27,5%
TVA	Etat français	4,00	5,2%

Région de production: Cotopaxi.

Organisation productrice: Asociacion Agroartisanale « Cumbres » de Ingapi

Type de structure: Coopérative.

Date de création: 1986

Nombre de personnes: 17 (12 Hommes / 5 Femmes).

Type d'activité: Agriculture biologique (sucre, pitarayas, légumes), ébénisterie.

ANDINES Scop

6, Rue Arnold Géraux F-93450 ILE SAINT DENIS

Tel : 01 48 20 48 60 - Fax : 01 48 20 50 93.

andines@nnx.com - Site : www.andines.com

SCOP Sarl au Capital variable de 4016 Euros– Siret : 438 422 206 00013 Code APE 513 T
Andines est membre de l'Association MINGA (www.minga.net)