

Les glucides en cuisine **notre carburant principal** une drogue sournoise
les polyols, pas si naturels... de l'esclavage au commerce équitable
J'ai le « Béguin » pour mes dents **l'arnaque des édulcorants**

LE SUCRE

oui mais lequel ?



offert par

+ pratique

en tableau complet pour mieux utiliser
les différents sucres

De l'esclavage au commerce équitable

Le « *roseau donnant du miel sans le concours des abeilles* » (vieille expression perse), c'est la canne à sucre. Aujourd'hui, sa sève fournit les trois quarts du sucre que nous consommons. C'est donc un élément important de notre alimentation mais également une histoire liée à l'esclavage et à la destruction de la biodiversité...

La canne à sucre, nécessitant beaucoup de chaleur et d'eau, est cultivée dans tous les pays tropicaux, comme le Brésil, premier producteur mondial. Elle nécessite aussi une main-d'œuvre importante. La canne à sucre est originaire d'Inde et d'autres pays voisins. Au VII^e siècle, les Arabes l'ont importée au Moyen-Orient et ont créé les premiers ateliers de transformation (extraction, raffinage et fabrication de sucre en pains ou en poudre). Au XV^e siècle, la canne à sucre fut introduite dans les Antilles par Christophe Colomb puis au Brésil par les Portugais. Ce n'est qu'au XVIII^e siècle que le sucre de canne est devenu un aliment très populaire. Les cultures se sont alors considérablement développées en Amérique latine et, pour résoudre leur besoin de main-d'œuvre, les colons ont pratiqué à large échelle le commerce d'esclaves en provenance d'Afrique... Après cette terrible période et l'abolition de l'esclavage, et jusqu'à aujourd'hui, les conditions de travail des ouvriers agricoles dans la canne à sucre sont demeurées très mauvaises, notamment dans les grandes plantations. De nombreuses petites fermes dans ces pays disposent aussi d'un champ de cannes, mais le sucre, fabriqué artisanalement, est le plus souvent dédié à la consommation familiale ou locale.



© Sean Wallace-Jones/ Fotolia.

Introduite dans les Antilles par Christophe Colomb, puis au Brésil par les Portugais, la culture de la canne à sucre s'est considérablement développée en Amérique latine grâce aux esclaves en provenance d'Afrique...

En 2011, on évalue la production mondiale de sucre à 160 millions de tonnes, dont 78 % provenant de la canne à sucre.

LE BICKEL DU MOIS



Glycémie en yo-yo

A 80 °C, le sirop se transforme en pâte. Celle-ci est tout de suite battue à l'aide de machines ou de pelles en bois ou en inox et se forme en quelques secondes le sucre en poudre.

Le sucre de canne dans tous ses états

Dans les pays producteurs, le sucre de canne est le plus souvent utilisé sous cette forme brute mais, pour l'exportation industrielle, il peut subir une série d'opérations de raffinage dans les usines en fonction des utilisations prévues :

- **sucre complet** : avec sa mélasse et non raffiné, appelé *panela* en Amérique hispanique, *rapadura* au Brésil, *mascabado* aux Philippines... à ne pas confondre avec le « 100 % sucre de canne », qui peut être raffiné ;
- **sucre roux** : sucre raffiné et recoloré avec de la mélasse ;
- **sucre blond** : non raffiné mais cristallisé par cuisson ;
- **cassonade** : mélange de sucre raffiné et de mélasse ;
- **sucre blanc** : raffiné pour être normalement utilisé dans les confitures ou autres produits industriels.

Vers plus de transparence

De nombreuses organisations dans le monde, surtout dans les pays producteurs, dénoncent les conséquences humaines et environnementales de la culture intensive de la canne à sucre. Sur le plan du travail, les ouvriers et leurs syndicats, quand il y en a, sont sur le front et les grèves ne sont pas rares ; l'OTI (Organisation internationale du travail) dénonce dans ce secteur le « travail esclave », les conditions de travail dégradées, le travail des enfants, la prostitution près des lieux d'exploitation, la discrimination dans l'emploi, l'impunité des entreprises, le laisser-faire des gouvernements...

D'autres organisations, comme Sucre Sud¹, proposent des normes sociales et environnementales dans le secteur sucrier. D'autres encore tentent d'agir concrètement par le biais du commerce, en organisant des filières où sont respectés le droit du travail et l'environnement. Les plus connues professent un « commerce équitable Nord-Sud » (exclurent) et veulent « améliorer les conditions de travail et les revenus des petits producteurs de canne à sucre ».

En agriculture biologique, l'impact environnemental est nettement diminué : choix des variétés nécessitant moins d'eau, pas de coupe totale ni brûlis, pas ou peu de raffinage... Et très souvent, les conditions de travail et de rémunération sont meilleures que dans le secteur intensif. Mais la bio devenant une niche commerciale comme une autre, les gros planteurs y investissent...

Commerce et prix

Le marché mondial du sucre de canne dépend de l'offre et de la demande, c'est-à-dire des volumes de production et des stocks, mais aussi d'une importante et permanente spéculation financière, ce qui engendre une forte volatilité des prix. Le prix mondial d'export était en hausse en février 2011 (700 dollars, soit 500 euros la tonne).

Il faut souligner que cette matière première agricole est utilisée, depuis une vingtaine d'années, à 50 % pour la fabrication d'agrocarburants. Son cours boursier dépend donc étroitement de celui du pétrole... Cette transformation en agrocarburants devient très inquiétante. En effet, dans des régions entières, les cultures alimentaires sont remplacées aujourd'hui par la monoculture de la canne à sucre (Brésil, Inde, Colombie...) au détriment de l'agriculture paysanne et de l'alimentation des populations.



Producteur de l'association Cumbres de Ingapí, située à dos de mule, jour du transport de la canne à sucre à Quito, en Equateur, un jeudi.

« **Équitable partout** » De nombreux syndicats et organisateurs populaires veulent aller plus loin et prôner « un commerce équitable partout ». En 2001, une campagne lancée en France par la Confédération paysanne (2) et l'association Minga, dont le texte fut signé par 4 000 personnes, affirmait que « l'attitude charitable consistant à assurer une rémunération prétendument correcte à seulement certains "petits producteurs de Sud" n'est pas adaptée au déséquilibre de échanges Nord-Sud et ignore la situation de travailleurs du Nord, ramené pour la cause leur seul rôle de consommateurs ! Permettre aux cultivateurs du Burkina-Faso ou du Pérou de vivre correctement est très important mais ne doit pas occulter la nécessité d'assurer le paiement des heures supplémentaires de ceux qui cueillent les fruits et légumes dans les Bouches-du-Rhône et ailleurs en étant logés ».

De nombreux syndicats et organisateurs populaires veulent aller plus loin et prôner « un commerce équitable partout ». En 2001, une campagne lancée en France par la Confédération paysanne (2) et l'association Minga, dont le texte fut signé par 4 000 personnes, affirmait que « l'attitude charitable consistant à assurer une rémunération prétendument correcte à seulement certains "petits producteurs de Sud" n'est pas adaptée au déséquilibre de échanges Nord-Sud et ignore la situation de travailleurs du Nord, ramené pour la cause leur seul rôle de consommateurs ! Permettre aux cultivateurs du Burkina-Faso ou du Pérou de vivre correctement est très important mais ne doit pas occulter la nécessité d'assurer le paiement des heures supplémentaires de ceux qui cueillent les fruits et légumes dans les Bouches-du-Rhône et ailleurs en étant logés ».

Décomposition du prix d'un kilo de sucre de canne en poudre

Andines scop – janvier 2012

Répartition des frais		Etapes de la filière	
Cumul des frais	Frais par étape	Cumul des frais	Frais par étape
14,55 %	0,63 €	0,42 €	Prix au producteur
9,70 %	1,05 €	0,42 €	Emballage, transport et frais d'export (*)
5,08 %	1,27 €	0,22 €	Import : transport maritime, transitaire et douanes
11,32 %	1,76 €	0,49 €	Taxe douanière
24,72 %	2,83 €	1,07 €	Stockage, distribution gros, gestion et transport
29,42 %	4,10 €	1,27 €	Marge détaillant hors taxe
5,21 %	4,32 €	0,22 €	TVA 5,5 %


* Prix d'achat Andines : 1,05 € le kilo, soit 1 050 € la tonne (prix conventionnel : 536 € la tonne).

La gestion de l'association est collective. Ses membres se réunissent mensuellement pour planifier les tâches et évaluer les activités de la communauté, dont la production et la transformation des produits. La récolte se fait à plusieurs pendant trois jours (du lundi au mercredi) ; le jeudi, on transporte à dos de mule la canne des champs à la fabrique et le vendredi est le jour de *molienda*, c'est-à-dire celui où l'on broie la canne et produit le sucre. En ce qui concerne le sucre de canne, les travailleurs d'Ingapi pratiquent toutes les tâches de production et de transformation décrites plus haut. Il n'est rajouté aucun produit durant tout le processus. Le temps de cuisson, beaucoup plus long que dans le processus industriel, et le contrôle de la température permettent d'obtenir un sucre de canne de couleur marron clair et de très grande qualité, particulièrement riche en minéraux et en oligoéléments. Les membres d'Ingapi se chargent aussi de l'emballage des produits et de leur commercialisation. Le produit fini est commercialisé de manière communautaire sur le marché national, prioritaire selon le principe de la souveraineté alimentaire, et sur le marché international. La nuisance climatique (bilan carbone) de ce type de sucre complet et biologique, incluant toute la production et le transport maritime international, est de 40 % inférieure à celle du sucre industriel (ou celui provenant de la betterave).

Depuis 10 ans, une partie de la production, environ 25 % (ce qui limite la dépendance entre les partenaires), est vendue à la coopérative Andines en France. Le suivi socio-économique de la filière en amont et l'exportation sont assurés par l'entreprise solidaire Pakta Mintalay située à Quito. Des paysans d'Ingapi sont venus plusieurs fois en France et des Français visitent régulièrement l'association, pas seulement des

coopérateurs d'Andines mais aussi des clients, des jeunes en formation, des syndicalistes, des salariés de magasins bio... Pour tous les partenaires de cette filière, les deux principaux objectifs sont le respect de la biodiversité et l'équité pour tous les travailleurs qui interviennent dans la chaîne de production, du producteur au client final, en passant par les transporteurs, l'exportateur, l'importateur grossiste et les distributeurs. Plutôt que les grands discours ou des certifications qui demeurent opaques, ces partenaires préfèrent la traçabilité publique des produits et la totale transparence de leurs activités. La référence de chaque produit indique la filière et, sur le site de l'importateur, la coopérative Andines, nous trouvons non seulement une fiche qui décrit de bout en bout cette filière mais aussi la décomposition du prix. Cette filière a été évaluée positivement en 2010 par le Système citoyen d'analyse des filières économiques (Scafe) de Minga par rapport à son cahier des charges

Michel Besson,
 Fondateur de la coopérative Andines en 1987 et chargé des relations internationales à Minga



Contact
 Minga
 9-13, rue de la Nouvelle-France
 93300 Aubervilliers
 Tel : 01 48 09 92 53
 Site : www.minga.net

1. www.sucre-ethique.org
2. www.confederationpaysanne.fr
3. www.andines.com

dans des clapiers, le tout pour permettre à la grande distribution de casser les prix sans toucher à ses gigantesques bénéfices. L'équité dans les transactions commerciales consiste à donner une rémunération "équitable" au producteur quel qu'il soit, où qu'il soit et à ses salariés s'il s'agit d'une entreprise ainsi qu'aux intermédiaires indispensables (transporteurs, transformateurs, commerçants) ».

Pour les signataires de ce texte, dont des entreprises, il ne peut y avoir de démarche d'équité sociale et économique si cette dernière n'est pas avant tout fondée sur des objectifs généraux, sur une politique globale, à savoir par exemple le droit à la souveraineté alimentaire des peuples ou le respect de la biodiversité. Importer des produits, même s'ils sont dits « équitables » sans se poser ces questions, c'est encourager les cultures d'exportation au détriment des cultures vivrières, c'est renforcer le système productiviste et son commerce ultraibéral qui détruit l'homme et la nature. Par ailleurs, n'importer encore et toujours que les matières premières pour que leur transformation et la valeur ajoutée se fassent dans les pays importateurs, n'est-ce pas perpétuer le système néocolonial ? Confronter ces importations dites équitables aux multinationales et leur commercialisation à la grande distribution, n'est-ce pas renforcer le système productiviste ?

Une filière exemplaire en Equateur

Il existe donc d'autres démarches, ici nous allons nous arrêter sur celle d'un sucre de canne très appréciée : il s'agit de la filière des producteurs de l'association Cumbras de Ingapi (en Equateur), qui distribuent leur sucre de canne en France via la coopérative Andines (3), membre de l'association Minga.

L'association des agriculteurs et éleveurs Cumbras de Ingapi, née en 1988, est située au nord-ouest de Quito, en Equateur. Le climat y est subtropical et l'altitude atteint 1 200 mètres. Il s'agit de 18 familles qui cultivent une centaine d'hectares. Elles cultivent la canne à sucre mais aussi du manioc, du maïs, des bananes, des citrons et d'autres fruits. Enfin, elles possèdent des pâturages pour l'élevage du bétail (principalement des bovins). Les semences sont prélevées et sélectionnées directement des végétaux, y compris pour la canne à sucre. Le désherbage est entièrement manuel. La fertilisation, à base de compost, est entièrement naturelle et, depuis 2003, Ingapi est certifiée biologique par BCS OKO Garantie (Allemagne).