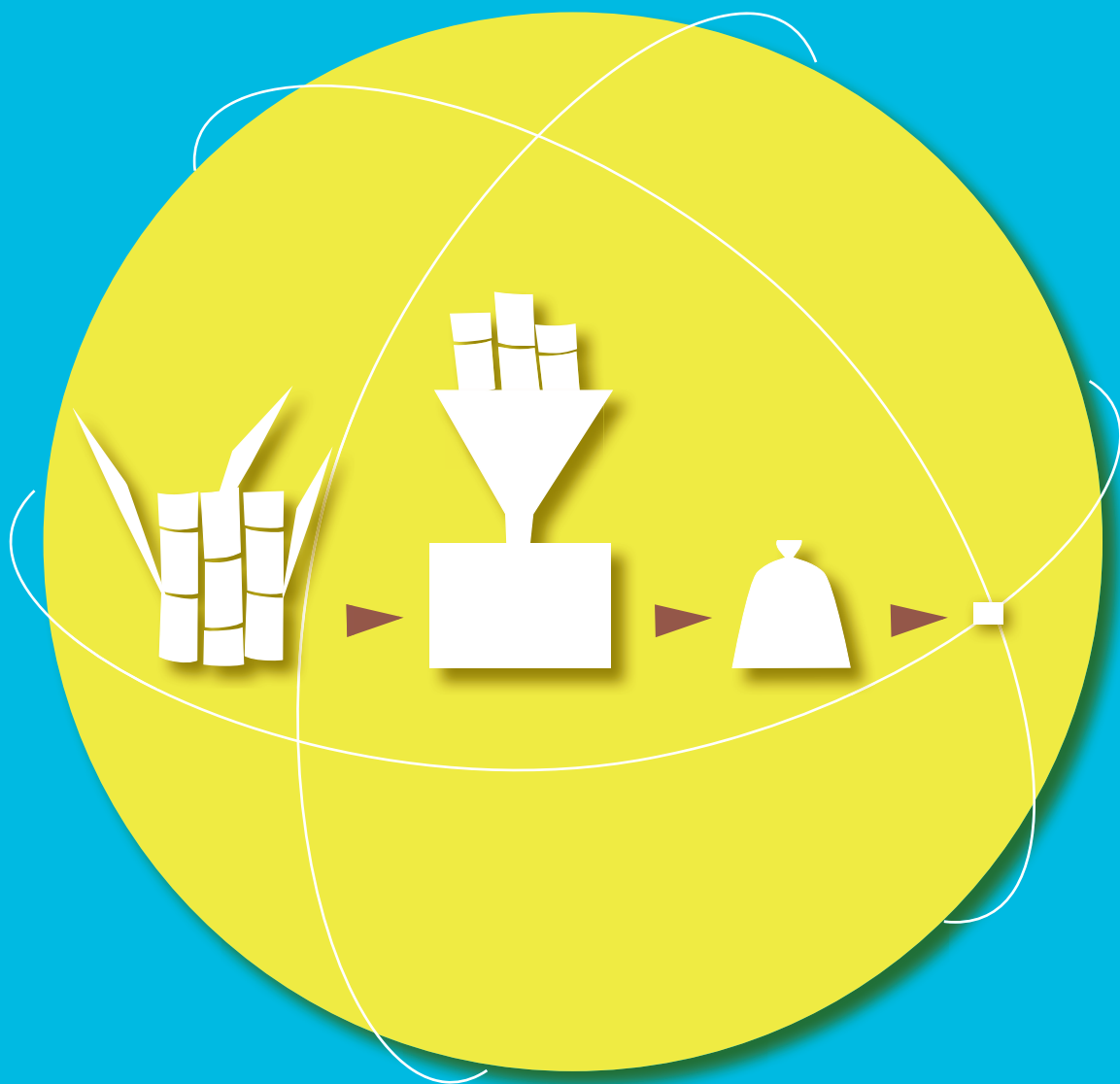



Le sucre

de la canne à sucre ou de la betterave
sucrière au sucre en morceaux





***Le commerce
équitable à l'exemple
du sucre***

Ce chapitre a été écrit en collaboration avec la Haute Ecole Pédagogique (HEP) de la Haute Ecole Spécialisée de la Suisse du Nord-Ouest (FHNW) . Il complète le dossier pédagogique « Le sucre, de la table au commerce équitable » élaboré par la HEP FHNW sur mandat de terrafair (2009) et se focalise sur la production de la canne à sucre. Il donne des informations complémentaires pour les enseignant-e-s qui souhaitent avoir recours à cet outil pédagogique.

1 Introduction

Le sucre est à la fois un produit alimentaire et une denrée d'agrément. Il est extrait de la canne à sucre ou de la betterave sucrière. La production de sucre à partir de canne à sucre remonte à plus de 2000 ans. Les premières plantations sont apparues au début du 16ème siècle en différents endroits du monde. Le sucre était à l'époque une denrée de luxe réservée à une élite et était désigné comme or blanc. L'industrialisation de la production au 19ème siècle a entraîné une baisse du prix du sucre et l'augmentation de la consommation. Le sucre a cette particularité qu'il est produit autant dans les pays développés que dans les pays émergents ou en voie de développement. Il se différencie en cela des autres denrées d'agrément, tels le cacao ou le café. La structure des prix du sucre diffère en fonction du pays de production (betteraves sucrières au Nord, canne à sucre au Sud) et du mode de production.

Dans les pays industrialisés et dans les pays en développement, environ 80% de la production de sucre est utilisée dans la préparation de produits finis et n'est donc pas directement destinée en tant que telle au consommateur. Ce sucre est utilisé en particulier dans la fabrication de produits alimentaires, comme, par exemple, dans les boulangeries, l'industrie des bonbons et lors du traitement des fruits et des légumes, à des fins d'édulcoration et de conservation. L'industrie pharmaceutique et celle des boissons utilisent également le sucre comme matière première.

2 Produits de base et production du sucre

2.1 Betteraves sucrières

La betterave sucrière appartient à la famille des amaranthacées. Elle est née à la fin du 18ème siècle à partir de la betterave. C'est une plante exigeante, dont le temps de végétation est de 26 à 30 semaines. Elle est semée à fin mars/début avril et récoltée généralement en novembre.

Afin de garantir un haut rendement, la culture de la betterave nécessite des températures moyennes, beaucoup de lumière et d'eau, ainsi que des sols profonds, fertiles et bien irrigués. Il est nécessaire de lui fournir d'importants apports nutritifs par fertilisation. La culture de la betterave sucrière n'est possible que dans les régions tempérées: Europe centrale (par ex. Suisse, France, Belgique, Italie), Etats-Unis, Canada et Asie.

Lors de la récolte, les betteraves sont lavées et débarrassées de la terre, du sable et des cailloux, puis découpées en fines lamelles appelées cossettes. On en extrait un jus brut au moyen d'eau bouillante. Ce jus est filtré puis épaissi par évaporation. La cristallisation du sirop

obtenu donnera le sucre. Les résidus issus de la fabrication du sucre peuvent être pressés. La partie liquide qui est résulte est la mélasse ; la pulpe, quant à elle, est surpressée et transformée en granulés (les pellets) qui serviront de fourrage. La mélasse pourra également être utilisée comme aliment pour le bétail ou servira dans l'industrie alimentaire, pharmaceutique et pour la fabrication de rhum. Un autre sous-produit de la fabrication du sucre est la chaux qui est utilisée comme fertilisant dans l'agriculture.

2.2 Canne à sucre

La canne à sucre appartient à la famille des graminées. Elle ressemble à du bambou ou à du maïs. Cette herbe géante peut atteindre quatre mètres de hauteur pour un diamètre maximum de 5 cm. Elle est aujourd'hui cultivée sur tout le globe, dans les régions chaudes et humides. 55% de la production mondiale de sucre en est extraite. Le moment de la récolte est déterminé par le degré de maturité et la teneur en sucre. Les tiges sont coupées aussi près que possible du sol et débarrassées des feuilles, qui ne contiennent pas de sucre. Ce travail se fait encore souvent à la main, mais également avec des machines. La récolte suivante peut avoir lieu douze mois plus tard.

Traditionnellement, la canne à sucre est broyée dans des moulins pour en extraire le jus. On utilise également des procédés de diffusion à cet effet. Cette méthode explique la couleur brune du sucre de canne. Pour obtenir le sucre blanc, le procédé de purification du jus est pratiquement le même que celui utilisé pour le sucre de betterave. Les principaux pays cultivateurs de la canne à sucre sont le Brésil, l'Inde, la Chine, la Thaïlande, le Pakistan et le Mexique.

La culture en plantation a entraîné de gros dommages écologiques dans de nombreux pays. La canne à sucre a besoin de beaucoup d'eau. De plus, la monoculture a pour conséquence un appauvrissement des sols. Les précieux éléments nutritifs ne peuvent être rajoutés de façon naturelle et l'utilisation d'engrais est nécessaire. Ces fertilisants, ainsi que les insecticides chimiques employés, portent atteinte à la qualité de l'eau. Les engrais et les pesticides coulent dans les eaux de surface, polluent les eaux environnantes et les nappes phréatiques. En outre, les eaux résiduelles issues des fabriques de sucre sont souvent directement déversées dans les cours d'eau et les polluent. Enfin, le défrichement de la forêt équatoriale pour cultiver la canne à sucre constitue une atteinte écologique supplémentaire.

3 Le marché et le commerce du sucre

3.1 La production mondiale

La consommation de sucre augmente dans le monde entier. En 2008, elle s'élevait à 160 millions de tonnes. La part de sucre extrait de la betterave sucrière a tendance à diminuer, à l'inverse de celui fabriqué à partir de canne à sucre.

En 2008, l'Union européenne n'a produit que 12 millions de tonnes de sucre. C'est 34% de moins qu'en 2004. L'UE n'a donc pas profité de la croissance de la demande et même réduit ses surfaces de culture. Le Brésil, par contre, a doublé sa production au cours des 5 dernières années. Il est devenu un exportateur du sucre de canne bon marché.

Production mondiale de sucre 2007

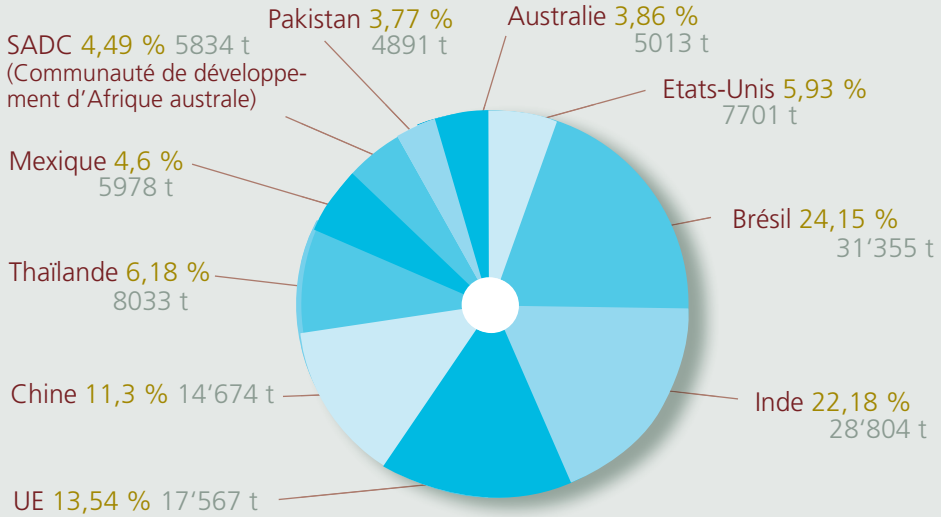


Figure 1

3.2 La production suisse

C'est la Confédération qui règle la politique sucrière de la Suisse, en régle la production, l'importation et l'exportation, ainsi que l'approvisionnement de la population en temps de crise. En Suisse, le sucre est exclusivement produit à partir de la betterave. Les agriculteurs suisses répondent actuellement à près de 85% des besoins de la population.

Le reste est importé, en grande partie de l'Union Européenne (en première place, d'Allemagne). Ci-dessous se trouve la liste des pays d'origine du sucre commercialisé en Suisse, ainsi que les quantités de sucre importées par année:

Suisse (quantités produites dans les sucreries)	250'857 tonnes
Allemagne	110'232 tonnes
Brésil	84'356 tonnes
France	37'199 tonnes
Italie	18'211 tonnes
Guatemala	9'257 tonnes
Costa Rica	7'790 tonnes
Belgique/Luxembourg	3'204 tonnes
Ile Maurice	2'731 tonnes
Algérie	1'800 tonnes
Grande Bretagne	1'533 tonnes
Divers	37'416 tonnes
Total (2007)	313'729 tonnes

En 2007, la Suisse a importé les produits suivants:

Sucre brut de canne à sucre	7'542 tonnes
Sucre brut de betterave	17 tonnes
Sucre de canne et de betterave additionné d'arômes ou de colorants	194 tonnes
Sucre candi	166 tonnes
Sucre de canne et de betterave ainsi que saccharose chimiquement pure	305'451 tonnes
Total	313'370 tonnes

*Sucrieries Aarberg + Frauenfeld AG, 2008 et
Administration fédérale des douanes AFD, 2008*

3.3 La réglementation européenne du marché du sucre

Le marché du sucre est, comme de nombreux autres marchés de matières premières agricoles, un marché âprement disputé au niveau international. Les acteurs dominants de ce marché ont longtemps été l'Union Européenne et les Etats-Unis. Une libéralisation s'est progressivement mise en place dans le cadre des différentes rondes de négociation du GATT/OMC.

Jetons un regard vers le passé: en 1968, l'Union Européenne a introduit sa première réglementation du marché du sucre. C'était un ensemble de règles, fixant des quotas, des droits de douane ainsi que des subventions pour la protection des places de travail indigènes dans la culture de la betterave sucrière, et tendant à limiter la dépendance vis-à-vis des producteurs étrangers. La culture et l'exportation étaient encouragées par des subventions, alors que l'importation était taxée de droits de douane élevés. C'est ainsi que l'Union Européenne, d'importatrice nette, est devenue exportatrice de sucre.

En 2003, le Brésil, l'Australie et la Thaïlande se sont élevés contre les dispositions de l'UE en matière d'importation, en particulier contre les droits de douane élevés, et ont porté plainte auprès de l'OMC à Genève.

La plainte a été admise et la réglementation a dû être amendée. La réglementation actuelle est valable depuis 2006/2007 et restera en vigueur jusqu'en 2014/2015. L'UE a été obligée de limiter ses exportations de sucre à 1,4 millions de tonnes par année. De plus, l'importation a été libéralisée pour les pays exportateurs les plus pauvres, afin de soutenir leur développement. Cela a conduit à une baisse de 39% de la production annuelle de l'Union Européenne jusqu'en 2007/2008 – de 20 millions à 12 millions de tonnes.

Dès 2013, les subventions à l'exportation seront interdites dans le monde entier. Au plus tard à cette date, les agriculteurs de l'Union Européenne devront se contenter d'encore moins de ressources. Nous verrons dans les années à venir les conséquences de ces changements sur le marché mondial. Il s'agit dans tous les cas d'une nouvelle ère dans le commerce international du sucre.

La situation en Suisse

Le Protocole n° 2 de l'accord de libre-échange Suisse-UE entré en vigueur le 1er février 2005 a introduit la solution dite du double zéro pour le sucre dans les produits agricoles transformés. Il interdit les mesures de compensation des prix (contribution à l'exportation, remboursement des droits de douane, redevances d'entrée) pour le sucre entrant dans la composition de produits finis (par ex. le chocolat). Cependant, pour garantir le bon fonctionnement et l'égalité de traitement dans l'industrie de transformation, un niveau de prix à peu près uniforme doit être maintenu. Cela signifie que si les prix du marché dans l'Union Européenne ne suivent pas ceux du marché mondial, le prix du sucre importé (prix du marché mondial + droits de douane) peut descendre en-dessous du prix du marché européen. Dans ce cas, le Conseil Fédéral peut percevoir des droits de douane, afin de garantir des conditions comparables pour l'industrie alimentaire en Suisse et que les facilités commerciales accordées par le Protocole n° 2 ne soient pas mises en danger.

Les prix

Les coûts de production du sucre dans l'UE sont très élevés. En 2006, produire une tonne de sucre coûtait 1'200 euros en Allemagne, 120 euros au Brésil, 180 euros en Afrique. Sur le marché mondial, la tonne était négociée autour des 300 euros. Malgré un prix subventionné élevé (les agriculteurs recevaient des contributions financières de l'UE), l'UE produisait plus qu'elle ne consommait ; l'exportation a donc également été soutenue financièrement. L'UE subventionnait les exportations de sucre jusqu'à la quantité maximale autorisée, soit 1,4 millions de tonnes. Au-dessus de cette quantité, le sucre devait être vendu au prix du marché mondial, au lieu du prix élevé en vigueur dans l'UE. En 2006/2007, la libéralisation a fondamentalement changé cette pratique et les quantités produites ont drastiquement chuté. La situation a également changé en Suisse. Depuis l'entrée en vigueur des adaptations de la réglementation européenne du marché du sucre et des accords de libre-échange agricoles avec l'Union Européenne, la production indigène ne peut plus être protégée que par des droits perçus à l'importation. En juin 2007, Le Département fédéral de l'économie (DFE) a augmenté de CHF 3 le droit de douane appliqué au sucre, le portant à CHF 30 par 100 kilos. Le recul des prix sur le marché mondial et des prix stables dans l'UE ont entraîné la nécessité d'une adaptation, afin que le prix du sucre entrant dans la composition de produits transformés couverts par le Protocole n° 2 reste au même niveau dans l'UE et en Suisse. La décision du DFE ne reposait donc pas sur des motifs tenant aux intérêts des producteurs suisses de sucre.

3.4 La consommation

La forte croissance de la consommation de sucre depuis les années 60 est due à l'important accroissement de la population mondiale et à la forte élévation du niveau de vie dans les pays en développement et les pays nouvellement industrialisés. Entre 1998 et 2008, la consommation de sucre de la Chine a augmenté de 90%, celle de l'Inde de 45%.

En 2006, la consommation mondiale de sucre s'est élevée à 20 kilos par personne et par an. En comparaison, chaque habitant de la Suisse a consommé 42,3 kilos. Dans l'Union Européenne, la consommation a atteint 36,1 kilos, en Amérique du Nord 29,6 kilos, en Amérique latine 44,7 kilos, en Asie à 14,5 kilos et en Afrique à 14,4 kilos.

Consommation mondiale de sucre en kg (2006)

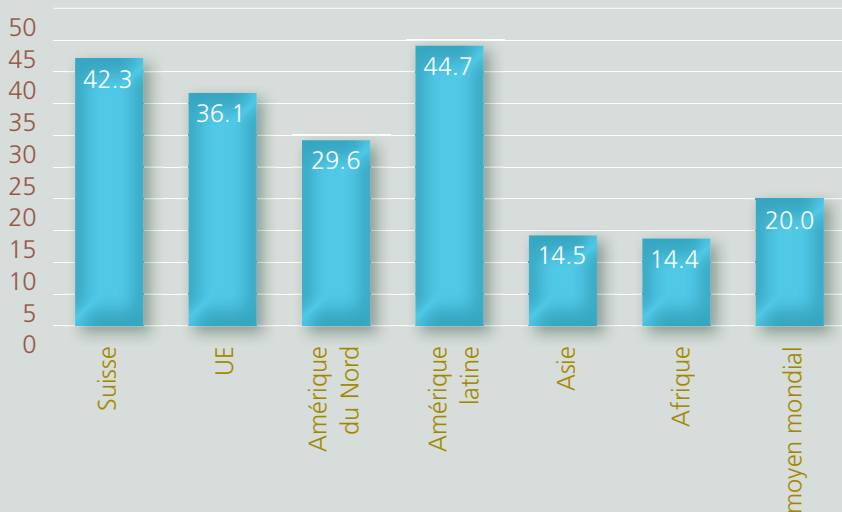


Figure 2

3.5 Les producteurs de sucre de canne et les propriétaires d'usines de transformation de la canne à sucre

Par tradition, les plantations de canne à sucre, qui appartiennent aux fabricants de sucre et aux propriétaires d'usine de transformation, emploient de nombreux saisonnier-e-s et journalier-e-s. Il n'est pas surprenant que les familles des travailleurs et travailleuses de la canne à sucre appartiennent aux couches de population les plus pauvres. En outre, dans les pays en développement, le poids du protectionnisme en vigueur dans les pays industrialisés et de la concurrence des édulcorants artificiels va croissant. Les deux exemples suivants illustrent les conditions de travail dans la culture et la transformation de la canne à sucre.

Exemple 1: plantations de canne à sucre dans le nord du negros, philippines:

«Nous suons sang et eau et gagnons une misère!»

Dans les plantations de canne à sucre du nord du Negros aux Philippines, la haute saison s'étend du mois d'octobre au mois de juin de l'année suivante. Durant cette période, la canne à sucre est récoltée, puis broyée et transformée dans les moulins. Parallèlement, les ouvriers préparent les champs pour la nouvelle plantation, après la récolte. Tous les ouvriers sont alors occupés à plein temps et travaillent 6 à 7 jours par semaine. Pendant la haute saison, il y a suffisamment de travail pour occuper tous les ouvriers, parfois même trop. Par contre, au cours de la basse saison, qui s'étend de juillet à septembre, le travail fait souvent défaut, car les cultures de canne à sucre requièrent peu de travaux d'entretien durant cette période et la récolte ne débute que plus tard.

Beaucoup d'ouvriers dans le nord du Negros travaillent pour la Victorias Milling Compagny (VMC). Il s'agit de la fabrique la plus grande et la plus moderne du pays, et l'une des plus grandes au monde. Les ouvriers de la sucrerie VMC sont employés soit de manière fixe (Permanent Workers), soit de manière temporaire (Casuals), à la journée. Dans d'autres plantations, on connaît parfois encore des conditions d'emploi de type patronal, ce qui signifie que les ouvriers sont totalement dépendants de leur employeur. En échange, celui-ci leur garantit d'avoir toujours suffisamment pour vivre. La sucrerie VMC ne souhaite pas assumer une telle responsabilité. Elle ne paie ses ouvriers à la journée que lorsqu'il y a suffisamment de travail. Elle évite également d'avoir un contact direct avec les ouvriers: les managers communiquent toujours avec un seul employé fixe par plantation, et toujours via un administrateur qui est en charge de plusieurs plantations. Ainsi, les travailleurs ne peuvent identifier personne en particulier comme étant responsable des mauvaises conditions de travail.

Les employés fixes (Permanent Workers) disposent d'un salaire mensuel garanti, qui peut être augmenté en effectuant des heures supplémentaires. En outre, à la fin de l'année, un bonus leur est versé dans le but d'améliorer leur situation matérielle; il est fonction du salaire annuel. À Noël, ces employés fixes reçoivent des prestations en nature, comme de la viande, du café, du riz ou du sucre. Les Casuals sont moins bien rétribués que les Permanent Workers, raison pour laquelle leur bonus est également inférieur. C'est toutefois la basse saison qui est particulièrement difficile pour les Casuals, lorsqu'ils n'ont que peu ou pas de travail. En outre, ils sont confrontés toute l'année au fait qu'en cas de conditions météorologiques favorables, des tracteurs peuvent être utilisés pour de nombreux travaux, leur laissant alors peu de travail. Tous les ouvriers (Permanent Workers et Casuals) reçoivent un petit lopin de terre sur lequel ils peuvent construire une maison, cultiver un petit jardin potager et élever des poules et des cochons.

Durant la basse saison, les Casuals gagnent entre 200 et 300 P (peso) par semaine, soit environ CH 7.50. Durant la haute saison, à la période de la récolte, ils gagnent entre 800 et 1200 P par semaine.

Les Permanent Workers gagnent pour leur part durant toute l'année entre 880 et 1000 P par semaine. Leur salaire augmente durant la haute saison grâce aux heures supplémentaires pour atteindre environ 1080 P. Le bonus dépasse quant à lui 3080 P par an.

Un kilo de riz sur le marché de Central Manapla coûte au minimum 16 P et un kilo de viande 100 P. L'argent gagné suffit ainsi juste à nourrir une famille. Les familles d'ouvriers du sucre appliquent différentes stratégies pour assurer leur existence: l'une d'entre elle est naturellement de travailler le plus possible dans les plantations. Lorsque les ouvriers gagnent malgré tout trop peu, ils font appel à d'autres stratégies, comme le recours au système de bons. Ils reçoivent des bons qu'ils peuvent échanger auprès de certains marchands contre du riz. Un montant équivalent à la valeur du bon leur est déduit du salaire par la suite. Ce système permet certes d'assurer la survie de la famille, mais l'alimentation à base de riz exclusivement peut entraîner des problèmes de santé. Ainsi, très souvent, les gens qui travaillent dans les plantations présentent des symptômes de malnutrition. Une autre stratégie est de chercher du travail dans l'industrie: les ouvriers travaillent comme aides de chantier dans la construction ou exécutent d'autres travaux non qualifiés. Cela leur permet souvent de gagner davantage qu'en travaillant irrégulièrement dans les plantations. C'est pourquoi ils tentent de

travailler aussi longtemps que possible dans la fabrique, la plupart du temps sans parvenir à y obtenir un emploi fixe.

Le principal revenu d'une famille est généralement le salaire des hommes qui travaillent dans les plantations de canne à sucre. Dans beaucoup de cas, outre le père, d'autres membres de la famille ont un revenu: les fils les plus âgés travaillent comme ouvriers dans les plantations de même que la mère, à moins qu'elle ne tienne un petit stand de légumes au marché.

Dans les plantations, les femmes ne sont admises que pour certains travaux, souvent particulièrement astreignants et mal rémunérés. Elles sont par exemple chargées de couper les pointes des cannes à sucre et de les compter, d'épandre de l'engrais sur les champs fraîchement cultivés, d'enlever les mauvaises herbes et parfois de planter les boutures de canne à sucre. Outre un salaire bas, ces travaux ont l'inconvénient d'être limités à trois ou quatre mois par an. Les travaux les mieux payés, en particulier les abondants travaux de récolte, ne leur sont pas accessibles. En dépit du côté astreignant et de la faible rémunération, les femmes ne recherchent généralement pas d'autre emploi, car elles peuvent ainsi passer plus de temps avec leurs enfants. Grâce aux horaires de travail et à la pause de midi lors des travaux des champs, le travail et la famille peuvent être mieux conciliés que dans d'autres emplois.

Rescher, 2003

Exemple 2: Le travail des enfants sur les plantations de canne à sucre au Salvador

Les entreprises qui achètent le sucre au Salvador profitent du travail des enfants qui est pratiqué dans ce pays. Un rapport de Human Rights Watch signale que le travail des enfants est très répandu au Salvador et entraîne des risques importants pour les enfants.

En période de récolte, les enfants coupent la canne à sucre et enlèvent les feuilles des tiges jusqu'à neuf heures par jour. Ce travail se déroule dans une chaleur étouffante et les enfants doivent utiliser des machettes et autres couteaux très coupants. De nombreux enfants se blessent aux mains ou aux jambes. Un ancien inspecteur de travail a désigné le travail de récolte de la canne à sucre comme l'activité agricole la plus dangereuse.

Près d'un tiers des travailleurs des plantations de canne à sucre du Salvador sont des enfants de moins de 18 ans. Nombre d'entre eux ont commencé à travailler dans les champs entre l'âge de 8 et 13 ans. On suppose qu'au moins 5'000 enfants, et plus probablement près de 30'000, sont employés dans les plantations de canne à sucre du Salvador, malgré le fait que l'âge minimum légal pour travailler y soit de 18 ans pour les travaux dangereux et de 14 ans pour la plupart des autres travaux. Dans les plantations, les soins médicaux sont souvent inexistantes et s'ils sont disponibles, les enfants doivent généralement les payer eux-mêmes. De plus, la plupart des enfants qui travaillent dans les plantations ne vont pas à l'école durant les premières semaines, voire les premiers mois de l'année scolaire. On estime que près de 20% des enfants sont absents de l'école pendant les récoltes, nombreux sont ceux qui n'y retournent jamais.

Le Salvador est l'un des cinq pays d'Amérique Latine qui participent à un programme de l'Organisation internationale du Travail OIT pour l'éradication du travail des enfants. Les sucreries du Salvador, ainsi que les entreprises qui achètent du sucre au Salvador, devraient tenir compte des normes internationales dans leurs contrats avec leurs fournisseurs, et exiger le respect de ces normes dans toute la chaîne de production. La mise en place d'un système de contrôle peut garantir la conformité des conditions de travail dans les plantations de canne à sucre.

Human Rights Watch, 2004

4 Le sucre issu du commerce équitable

Le premier sucre issu du commerce équitable importé en Suisse a été le sucre non raffiné des chocolats Mascao de OS3 (aujourd'hui claro fair trade ag). Il est vendu en Suisse depuis 1991. L'intégration du sucre dans l'assortiment de Max Havelaar en 1994 a permis au sucre équitable d'atteindre un plus large segment de clientèle. Depuis cette date, le sucre équitable est utilisé pour la fabrication de chocolat, de desserts, de jus et de bien d'autres produits. A travers ces produits et également sous forme de sucre en morceaux, de sucre cristallisé ou de sucre brut, il a trouvé le chemin des étalages des magasins et des supermarchés.

4.1. Les organisations actives dans le commerce équitable

Des organisations commerciales telles que Pronatec, Claro ou gebana vendent du sucre portant le label Max-Havelaar et garantissent par leur engagement auprès des producteurs que la canne à sucre est cultivée et exploitée selon les critères de Max Havelaar.

L'organisation faîtière de Max Havelaar, la FLO, s'engage au niveau des structures existantes pour la culture de canne à sucre. Selon elle, de nombreux pays producteurs du Sud sont extrêmement dépendants de l'exportation de sucre. En outre, les petits agriculteurs doivent lutter non seulement contre un marché mondial particulièrement désavantageux, mais également contre les grands propriétaires terriens et les grandes multinationales dans leur propre pays.

Ainsi, la Fondation Max Havelaar ne conclut des contrats qu'avec des petits producteurs (exploitations familiales) qui s'organisent en coopératives. Ces coopératives doivent être gérées de manière autonome, démocratique et transparente. Outre de meilleures conditions de travail, les organisations s'engagent dans des programmes sociaux, des projets d'éducation et de protection de l'environnement. Les partenaires des organisations dans le Sud, et en partie aussi dans les pays du Nord, s'engagent par contrat à observer les critères de FLO. L'organisation de contrôle indépendante du FLO, FLO-Cert, effectue des contrôles réguliers pour vérifier si les conditions sont effectivement respectées (pour d'autres informations concernant FLO et FLO-Cert, voir www.fairtrade.net, en allemand).

L'exemple de la Cooperativa de Producción Agro Industrial «El Arroyense» Ltda, Arroyos y Esteros, Paraguay

La coopérative «El Arroyense» se trouve à environ 50 km d'Asunción, la capitale du Paraguay. Sur un total d'environ 50 membres, 42 cultivent des parcelles de canne à sucre de 5 hectares en moyenne. Ils récoltent près de 40 tonnes de canne à sucre par hectare. De plus, ils cultivent des petites surfaces de maïs, de manioc et d'arachides pour leur propres besoins, ainsi que des fruits et des légumes qu'ils vendent sur le marché local. La canne à sucre est cultivée exclusivement selon les normes de l'agriculture biologique. Les producteurs sont régulièrement certifiés par l'organisme de certification «Skal» selon les standards de BIO-SUISSE. L'importateur suisse transfère directement la « prime équitable » sur le compte de la coopérative. Lors d'une assemblée générale, les membres décident démocratiquement de la façon dont la prime sera investie.

La prime a été utilisée pour différents projets:

- Agrandissement du local de réunion.
- Achat d'un ordinateur pour le bureau de la coopérative.
- Cours de rattrapage pour les élèves ayant des difficultés d'apprentissage.
- Offre de consultations médicales auprès de médecins diplômés.
- Offre de consultations auprès d'ophtalmologues.
- Construction d'une deuxième chambre froide dans les entrepôts de fruits et légumes à Asunción. Ainsi, les producteurs peuvent mieux vendre leurs fruits (melons, ananas, bananes) et leurs légumes.
- Achat d'un tracteur que les producteurs peuvent louer

Fondation Max Havelaar, 2005

L'exemple de FLO montre quels sont les critères que les entreprises doivent respecter pour pouvoir utiliser le label. Seules les entreprises qui s'engagent par contrat à observer les critères du commerce équitable, qui les font contrôler par FLO-CERT. (Cologne) et qui les remplissent ont le droit de vendre des bonbons ou du sucre portant le label FLO. Les détaillants liés par contrat à FLO paient un supplément, la « prime équitable » (voir chapitre 6, en allemand), qui se monte à 0,08 euros par kilo de sucre et à 0,21 euros par kilo de bonbons. Ces taxes ne diminuent pas le revenu des producteurs et productrices mais, au contraire, sont versées directement aux organisations productrices pour être investies dans des projets autogérés.

Les directives FLO pour le commerce équitable du sucre

Au Sud

Les coopératives partenaires ou les organisations paysannes doivent être autonomes, leur fonctionnement doit être démocratique (par exemple, élection du dirigeant) et la gestion doit être transparente.

- Les membres de la coopérative sont des petits producteurs, c'est-à-dire des petites exploitations familiales.
- Les coopératives reçoivent un prix minimal par tonne, fixé en fonction de la qualité du sucre. Si le sucre est produit selon les standards de l'agriculture biologique, le prix minimal est augmenté d'une prime bio. Une partie du prix minimal – la « prime équitable » – doit être investie dans des mesures d'amélioration des conditions de vie et de travail des ouvrières et des ouvriers agricoles. Son utilisation fait l'objet d'un vote démocratique lors d'une assemblée; les petits producteurs ont un droit de codécision.
- Les relations commerciales doivent être stables et durables.
- La coopérative dispose des capacités suffisantes pour exporter sa production directement, sans intermédiaire.
- La coopérative est en mesure de livrer régulièrement des produits d'une qualité irréprochable et s'engage à une production aussi respectueuse de l'environnement que possible.

- La coopérative veille à éviter les monocultures et encourage la diversité, en particulier les cultures vivrières, afin d'assurer son autosuffisance en produits alimentaires. La coopérative est en mesure d'admettre tout nouveau membre, pour autant que celui-ci remplisse les critères.

Au Nord

Pour les fabricants de chocolat, l'industrie de transformation, les commerçants et les importateurs sous licence Max Havelaar, les standards suivants sont applicables:

- Le sucre provient de coopératives qui sont certifiées selon les standards du commerce équitable.
- Les relations commerciales doivent être stables et durables.
- Les achats sont faits directement auprès des partenaires de Max Havelaar, sans passer par des intermédiaires.
- Une « prime équitable » est versée aux producteurs.
- A certaines conditions, des acomptes peuvent être versés.
- Pour le sucre certifié biologique, une prime à la production biologique est payée.
- Les achats, la vente et le stockage des produits Max Havelaar sont effectués de manière transparente

Fondation Max-Havelaar, 2006

4.2. Des initiatives pour un sucre équitable

La Better Sugar Cane Initiative (BSI) est une collaboration entre différents acteurs, tels que des producteurs, des commerçants et des transformateurs de sucre, des organisations de protection de l'environnement et des syndicats, etc., qui fixent des principes et des critères qui intègrent le développement durable dans la filière du sucre. Dans les pays de production de la canne à sucre, ces principes sont appliqués et complétés par des stratégies et des outils spécifiques à chaque région. La BSI a pour objectif de réduire les impacts de la production de la canne à sucre sur l'environnement et, dans le même temps, d'apporter une contribution à l'amélioration de la situation sociale et économique des travailleurs et des travailleuses de la filière sucrière.

Sucre-Ethique est une ONG qui s'engage également pour un sucre équitable. Elle réunit des syndicats, des producteurs et des ONG. Son objectif est d'améliorer les conditions sociales et environnementales dans le secteur du sucre et des biocarburants, dans le sens d'un commerce équitable.

Le WWF a également lancé une initiative sur le thème de la canne à sucre (2003), qui fait partie du programme «Global Freshwater». Par cette initiative, le WWF s'emploie à organiser la culture et la production de la canne à sucre en fonction des axes du développement durable. L'organisation de protection de l'environnement a développé, en collaboration avec d'autres institutions, des mesures pour l'amélioration de la culture de la canne à sucre. Ces mesures ont notamment pour but de protéger les sols, de promouvoir des technologies efficaces pour l'irrigation artificielle, ainsi que d'améliorer les conditions sociales dans la filière de production du sucre.

Sources:

Better Sugarcane Initiative BSI: <http://www.bettersugarcane.org/info_links.htm> [20.05.2009].

Administration fédérale des douanes AFD (2007): Commerce extérieur de la Suisse selon les pays et les marchandises. Résultats définitifs 12/2007. CD-ROM. Administration fédérale des douanes, Berne.

Sucre-Ethique: <<http://www.sucre-ethique.org/?lang=fr>> [20.05.2009].

Human Rights Watch (2004): Turning a blind eye – Hazardous Child Labor in El Salvador's Sugarcane Cultivation <<http://www.hrw.org/de/news/2004/06/09/el-salvador-kinderarbeit-auf-zuckerplantagen>> [20.05.2009].

Max-Havelaar-Stiftung (Schweiz) (2008): Documentation sur le sucre. <http://www.maxhavelaar.ch/filemanager/publikationen/Factsheet_sucre.pdf>
Disponible sur demande à la Fondation Max-Havelaar (Suisse).

Rescher, G. (2003): Zuckerplantagenarbeiter in Nord-Negros. <http://www.uni-bielefeld.de/tdrc/downloads/lefo_rescher.pdf> [20.05.2009].

Sucreries Aarberg + Frauenfeld AG (Ed.) (2008): «Le sucre - une énergie naturelle, toute de douceur».

terrafair (2010): «Sucre – de la table au commerce équitable.» 4 étapes d'enseignement. À partir de la 5ème année primaire. hep verlag ag, Berne

WWF (2003): Thirsty Crops – Agricultural Water Use and River Basin Conservation. Gland, Suisse

WWF (2003): Thirsty Crops – our food and clothes: eating up nature and wearing out the environment. Gland, Suisse

Pour aller plus loin:

Alliance Sud, Communauté de travail des œuvres d'entraide: <www.alliancesud.ch> [20.05.2009].

CEDUS – Le Centre d'études et de Documentation du Sucre: <www.lesucre.com> [20.05.2009].

Déclaration de Berne (2005): Un sucre pour le développement? <<http://www.evb.ch/fr/p25003425.html>>

Hobhouse, H. (2001): Sechs Pflanzen verändern die Welt, Klett-Cotta Verlag, Stuttgart.

IIED, ProForest, Rabobank International (2004): Better Management Practices and Agribusiness Commodities, Phase Two Report: Commodity Guides – Introduction and Common

Themes and Approaches, Better Management Practices Project. Research Report for IFC Corporate Citizenship Facility and WWF-US.

Kosch, St. (2006): Zoff um Zucker – Der süsse Stoff und die Globalisierung, parthas Verlag, Berlin.

Lameca (2000): La canne à sucre. <<http://pagesperso-orange.fr/lameca/dossiers/canne/index.htm>> [20.05.2009].

Launer, E. (1998): Zum Beispiel Zucker. Lamuv Verlag, Göttingen.

Max-Havelaar, site internet: <www.maxhavelaar.ch> [12.06.09]

Mintz, S.W. (1991): Sucre blanc, misère noire. Le goût et le pouvoir, Paris.

NZZ Folio (2006): Zucker, Nr. 3, 2006, NZZ Verlag, Zürich.

OMC, site internet: <www.wto.org> Sucre [20.05.2009].

Oxfam International (2004): Dumping on the World – How EU sugar policies hurt poor countries, Oxfam Briefing Paper 61.

Pieper, W. (2005). Das Zucker-Buch – Süsser Genuss und bittere Folgen. Pieper, Löhrbach [Der grüne Zweig; 248].

South African Sugar Association (SASA), site internet: www.sasa.org.za [20.05.09].

Transfair: Fairtrade Zucker <<http://www.transfair.org/produzenten/zucker.html>> [20.05.2009].

WWF: Sugarcane <www.panda.org/freshwater/sugar>.

WWF (2006): WWF's position on reform of the EU sugar regime <www.panda.org/downloads/europe/wwfsugarposition.doc> [20.05.2009].

Illustrations:

1 Illovo Sugar: <<http://www.illovosugar.com/worldofsugar/internationalSugarStats.htm>> [20.05.2009].

2 Voir 1