

Dossier de presse
octobre 2022



Bio & Équitable

PARIS 2022

1^{er} Concours des cacaos paysans bio et équitables

au Salon du Chocolat de Paris



Une initiative



sommaire

Edito	3
I. Une première mondiale : un concours sur les meilleures fèves cacao bio et équitable pour des chocolats d'exception	4
1. Répondre aux déséquilibres des pouvoirs des marchés - Production et chiffres clés du secteur cacao	5
2. Origines des cacaos sélectionnés pour le concours : une palette de profils aromatiques des terroirs	7
3. Rencontres avec les Producteurs Paysans de cacaos équitables et bio	8
4. Dix conférences à ne pas manquer pour mieux comprendre :	14
- L'influence des terroirs et du travail des petits producteurs sur la saveur du chocolat et les qualités organoleptiques de la fève de cacao,	
- Comment le cacao bio et équitable est une solution au problème de la déforestation de l'Amazonie et des zones boisées où ils sont produits,	
- Les pratiques d'agroforesterie,	
- La rémunération des producteurs et les impacts sur les filières	
II. Symbole des Producteurs Paysans, le premier label équitable et bio géré par les producteurs	16
1. Le SPP France & SPP Global	17
2. Les garanties & impacts positifs apportés par le label	18
3. Les marques et acteurs qui proposent des chocolats labellisés Producteurs Paysans	19



édito

Au prochain Salon du Chocolat à Paris, nous aurons la présence de nombreuses coopératives de notre réseau SPP. Le salon est l'occasion pour les coopératives d'échanger sur le travail quotidien pour obtenir un cacao d'excellente qualité, mais aussi

de rencontrer des acheteurs potentiels.

SPP France a coordonné le concours international des cacaos paysans, auquel participent des coopératives de différents pays. Auparavant, une sélection des meilleurs cacaos a été faite et les chocolats sont prêts. Ce sera une belle occasion pour les personnes présentes au salon de connaître la qualité du travail des familles productrices qui se reflète dans les chocolats exquis qui seront dégustés. Ce concours sera unique, car ce seront les personnes présentes au salon qui goûteront et décideront quel chocolat est le meilleur. C'est une rencontre directe entre le travail familial et les consommateurs.

Pendant les 5 jours du salon, les représentants des coopératives participeront aux conférences programmées, afin que les participants puissent non seulement déguster les chocolats mais aussi apprendre à connaître le travail des familles productrices, nos actions en tant que label engagé pour obtenir le meilleur cacao biologique et équitable, et le travail que nous faisons pour lutter contre le changement climatique.

Les chocolats obtenus avec le cacao du réseau SPP ont un saveur et un arôme exceptionnels. Les consommateurs seront heureux car les meilleurs chocolats portent l'empreinte d'un travail bien fait, qui prend soin de l'environnement et garantit de meilleurs prix pour les familles.

César Paz López

Président SPP Global





Bio & Équitable

PARIS 2022

Une première mondiale un **CONCOURS** sur les meilleures fèves cacao bio et équitable pour des **chocolats d'exception**

A l'occasion de l'édition 2022 du Salon du Chocolat à Paris qui se tient du 28 octobre au 1^{er} novembre 2022, le grand public est invité à venir déguster et choisir le meilleur chocolat issu de fèves d'excellences bio et équitables.

Cette première compétition internationale, organisée par le label de commerce équitable Symbole des Producteurs Paysans, vise à soutenir les petits producteurs, célébrer leurs savoir-faire et faire découvrir la diversité et la palette des profils aromatiques des terroirs. Comme pour les vins ou le café, les arômes d'un cacao diffèrent d'un terroir à un autre. Le climat, la richesse du sol ont une influence déterminante sur la saveur du futur chocolat. Les pratiques agricoles (une cueillette à maturité des cabosses, une culture agro-forestière et biologique...) jouent également un rôle non négligeable.

Pendant les 5 jours de l'édition 2022 du Salon du Chocolat à Paris, les visiteurs seront invités à déguster à l'aveugle des tablettes de chocolat sur le stand SPP, le label de commerce équitable Symbole des Producteurs Paysans. Ces tablettes ont été produites avec des fèves de cacao en provenance de 31 coopératives de petits producteurs d'Afrique, d'Amérique latine et d'Asie. Le profil aromatique des terroirs sera mis en valeur lors des dégustations. A l'issue des 5 jours de salon, les 3 coopératives bio et équitables ayant reçu les meilleures notes du public seront primées et dévoilées au grand public le mardi 1^{er} novembre après-midi sur la scène centrale du Pavillon 5.2.

Le chef **Alain Chartier**, Meilleur ouvrier de France, **Vice-président de la confédération des pâtisseries, chocolatiers, glaciers de France** et **Président du pôle d'innovation du centre technique des métiers de la pâtisserie**, est le parrain de ce concours. Il dégustera en avant-première les tablettes d'origine confectionnées spécialement pour le concours et partagera ses terroirs favoris à l'issue du concours.

1. Répondre aux déséquilibres des pouvoirs des marchés

Production de cacao chiffres clés 2020

5 millions
de producteurs
au Sud
produisent



4,5 millions
de tonnes
de cacao

La Côte d'Ivoire
produit



43%

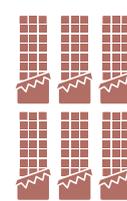
du cacao mondial

Les
cacaoyères
couvrent
plus de



8
millions d'hectares

La consommation
aura augmenté de



+20%

en 2020-2025

Les rendements
varient de



150
à 2500
kg/ha/an

Les pays
africains
fournissent
plus de



70%

des fèves de cacao



Environ **90%** de la production est cultivée sur de petites exploitations familiales, pour lesquelles le cacao est la principale source de revenu. La pauvreté généralisée, la déforestation, le travail des enfants et le travail forcé sont les principaux impacts générés par la culture du cacao.

Les pays producteurs, sont essentiellement centrés sur la matière première, pas sur la transformation. Côté négoce, les affaires de cacao sont aux 2/3 entre les mains des multinationales Cargill et Olam et toutes les autres se partagent le tiers restant. Au niveau de la transformation, les grands industriels sont quatre, Callebaut, Cargill, Blommer et Cemol. Tandis qu'à l'étape de la confection de chocolat, 95 % sont entre les mains des cinq grandes compagnies Hersheys, Mars, Kraft, Nestlé et Ferrero. C'est dire combien les acteurs du marché, du négoce et du détail influencent les cours de la matière première, alors que les producteurs n'ont que très peu d'influence sur ces prix et n'apparaissent que comme une variable d'ajustement.

Selon le documentaire La face cachée du cacao, une des conséquences mesurables de cette situation d'oligopole est la désynchronisation entre l'amont et l'aval, qui se traduit par :

- une répercussion à la baisse pour les producteurs dans les périodes de chute des prix,
- une transmission moindre et retardée en période d'embellie sur les cours mondiaux.

Ce phénomène est particulièrement visible à travers la décorrélation entre le prix des tablettes en France qui ne cesse de croître et le prix au producteur en Côte d'Ivoire qui reste inchangé, voire baisse.

L'expérience des petits producteurs SPP montrent que les grands problèmes du monde de cacao (déforestation importée, travail des enfants, spirale de pauvreté des producteurs...) ne peuvent se résoudre sans agir massivement sur le prix du cacao.

Depuis 2018, le cours de bourse du cacao varie entre 2 000 et 2 600\$/tonne, le prix minimum garanti du SPP est de 3600\$/tonne.

Les producteurs du SPP définissent eux-mêmes ce prix minimum. Un prix à 3 600\$/tonne est considéré comme un seuil minimum pour sortir de la spirale de pauvreté. Les études menées par SPP montrent que les familles de petits producteurs (entre 1 et 2 hectares) avec les cours de bourses actuelles vivent en-dessous du seuil de pauvreté et ne peuvent atteindre un niveau de vie décent.

Le marché bio n'assure pas à lui seul un débouché stable et rémunérateur. En effet, le prix du cacao bio suit les cours du marché avec un différentiel positif d'environ 10%. Ainsi, lorsque les cours chutent, comme ce fut le cas en 2017 (-30%), les prix des cacaos bio ont intégralement suivi cette baisse drastique passant de 3200\$/tonne à 2200\$/tonne.

Conjuguer bio et commerce équitable garantit une rémunération stable : le différentiel positif de la bio s'ajoutant aux prix minimums garanti du SPP.

La consommation moyenne en France s'élève à **13,2kg** par an/foyer. Les Français se distinguent par une propension à consommer plus de chocolat noir que le reste de l'Europe (30% contre 5% en moyenne en Europe).

Source Kantar

La consommation des produits équitables venus des pays du Sud progresse de **12%** en 2021. Ces produits concernent 65% des ventes totales (1.33 milliards d'euros).

Source Observatoire du commerce équitable

Les produits chocolatés connaissent également une croissance remarquable de **+28%** en 2021 (248,5 millions d'euros = 92 millions de tablettes de chocolat).

Source Observatoire du commerce équitable

La plupart des producteurs et productrices de cacao vivent avec moins de 1\$ par jour. Les prix ont été divisés par 3 en 30 ans et la filière n'est plus synonyme de développement pour les familles de planteurs et planteuses. En outre, la filière cacao est responsable d'une partie importante de la déforestation en Afrique de l'Ouest, les producteurs et productrices étant encouragés à défricher la forêt à la recherche de terres plus fertiles dans la perspective d'obtenir de meilleurs rendements.

2. Origines des cacaos

sélectionnés pour le **CONCOURS** :

une palette

de profils aromatiques des terroirs

Amérique du Sud



Bolivie

Le Grand Cru Alto Beni offre une attaque corsée, puis dégage une puissance cacaotée raffinée. Il s'égayé ensuite dans la fraîcheur avec des notes vertes et végétales et s'arrondit avec un bouquet de pruneaux, tapissé d'une délicate saveur boisée. Variétés natives de type trinitario

Colombie

Plus connue pour son café, la Colombie abrite pourtant 8 grandes régions de cultures cacaoyères. Le chocolat Colombien présenté au concours provient de variétés de cacaos natives, et présente des notes florales, fruitées et boisées.

Equateur

La variété Nacional, aujourd'hui menacée de disparition, a fait la réputation du cacao équatorien. Sa fève donne un chocolat intense avec un subtil parfum floral très typique.

Pérou

Des notes vives et acidulées de fruits rouges, traversées de nuances plus chaleureuses de miel et de pain d'épices avec un final boisé.

Cacaos criollo rouge et criollo jaune, deux variétés anciennes et endémiques réputées pour la finesse de leurs arômes.

Variétés amazoniennes natives : les variétés natives de cacao du Pérou créent la surprise. Le chocolat s'épanouit avec un effet ultra napant et une singulière rondeur, très beurre frais. D'éclatantes note de tête épicée entre paprika et Tchaï et un final fruits cuits complète le voyage.

Amérique Centrale



Guatemala

Le Grand Cru Alta Verapaz s'étire dans la douceur, tout en velours, avec un chocolat bien présent, enrobé d'harmonieuses touches de caramel. Des notes de mirabelles et de poudre de cacao enrichissent sa palette avec une subtile élégance. Variété native de type criollo

Haïti

Typé et franc en bouche, à la fois complexe et raffiné, le cacao d'Haïti s'ouvre sur des notes de réglisse, puis plonge avec générosité dans un velouté tout à la fois cacaoté et chocolaté, mêlant des pointes de boisé avec un soupçon de tourbe et de cuir.

Variétés de type caraïbe avec des criollo, trinitario et forastero

Nicaragua

Les variétés criollo et trinitario de Waslala donnent un caractère bien trempé avec une saveur de noisette fraîche sur une base cacaotée. En allonge, des notes de cuir et une pointe sous-bois apparaissent.

Afrique



Côte d'Ivoire

Ce terroir offre une fine pointe de cannelle et une belle longueur en bouche. C'est le goût chocolat par excellence avec une belle longueur en bouche.

Variété forastero

Madagascar

La vallée du Sambirano offre un cacao Trinitario rare avec des notes d'agrumes typiques. Une teneur en cacao haute est capable de mettre en valeur ces fins arômes acidulés, sans amertume.

Variétés criollo et trinitario

Togo

Le Togo 76% se dévoile avec un nez d'écorce de bois, un brin tannique. En bouche, le carré affiche équilibre et cohérence avec des notes fruitées d'amande et de raisin sec et un final pain d'épices.

Variétés anciennes de type amelonado

Asie

Inde



Ce cacao puise ses sources dans l'État du Kerala dans le sud-ouest de l'Inde. Cette région, surnommée « le jardin de Dieu lui-même », offre une terre extrêmement fertile et un climat très humide, propice à la culture des fèves de cacao.

3. Rencontres avec les Producteurs Paysans de cacao équitables et bio

31 coopératives concourent pour cette première édition du concours porté par le SPP. Au moins 23 d'entre elles seront présentes sur le stand SPP pour échanger sur leurs pratiques et savoir-faire, et partager leurs expériences avec le public.

ELCEIBO / Bolivie

Variétés natives de l'Alto Beni de type trinitario

EL CEIBO est l'une des expériences de coopératives gérées par des producteurs les plus abouties en Bolivie. L'organisation paysanne qui s'appuie sur la forte participation de ses 1200 membres, affiche des réalisations frappantes. Le chemin parcouru par ces paysans amérindiens forcés de migrer vers les plaines tropicales dans les années 70, qui créent une coopérative pionnière du cacao bio en Bolivie, est impressionnant. La force de leur philosophie coopérativiste leur a permis, entre autres, de briser le monopole des intermédiaires locaux peu scrupuleux. En 1986, c'est la première coopérative de producteurs du pays à fabriquer et à commercialiser des produits finis à base de cacao, dans une petite usine dans les faubourgs de la capitale, La Paz. Ils ont également pu instaurer une couverture sociale pour tous les membres, la parité hommes femmes et des projets de conservation de la biodiversité et du patrimoine agricole de la région. El Ceibo fait figure de pionnière en matière de certification biologique, puis de certification commerce équitable.



ASO ANEI / Colombie

Coopérative de producteurs et agriculteurs agroécologiques indigènes de la Sierra Nevada de Santa Marta et de la Serranía del Perijá (nord de Colombie). Ils produisent principalement du café mais se lancent dans la culture du cacao.

ANEI a été fondée en 1995 par Aurora Izquierdo, la première femme indigène Arhuaca de la communauté de Yewrwa, qui décide d'étudier à Bogotá, la capitale de la Colombie, dans le but d'organiser l'économie de nos communautés indigènes et paysannes. C'est une dirigeante qui a utilisé le café comme arme pour promouvoir la présence culturelle des communautés de la Sierra Nevada de Santa Marta et de la Serranía del Perijá, par la mise en œuvre de programmes et de projets éco-durables qui renforcent les processus organisationnels de reconquête sociale, économique et culturelle des droits des membres et promouvoir la sécurité alimentaire des communautés, en contribuant au monde avec des produits sains (en particulier du café biologique de haute qualité) qui aident à prendre soin de la nature et de l'être humain.

www.anei.org.co/en/organizacionnew

CAMAYE / Côte d'Ivoire

Un cacao produit en système agroforestier innovant

La coopérative, créée en 2008, a bénéficié de la première phase du programme Equité avec pour objectif d'endiguer la déforestation par la mise en place de parcelles agroforestières.

Le projet a permis à 294 producteur.ice.s de cacao biologique d'obtenir la certification d'Agriculture Biologique sur une superficie de 587 hectares. Elle rassemble aujourd'hui 1 597 membres dont 306 femmes.

La coopérative CAMAYE développe des systèmes agroforestiers complexes qui associent des cultures vivrières pour améliorer durablement les revenus des producteur.ice.s et la durabilité environnementale des exploitations. Les producteur.ice.s sont encadré.e.s par une équipe technique pour mettre en place des systèmes agroforestiers complexes présentant différentes strates : cultures vivrières, cacaoyers, arbres fruitiers et arbres forestiers. Les systèmes agroforestiers proposés sont **différenciés selon le contexte pédo-climatique des parcelles des producteur.ice.s**, et leur permettent de diversifier leurs productions, leurs revenus et d'améliorer la résilience de leurs parcelles. De plus, la formation d'une équipe projet sur l'agroforesterie et la conversion biologique est articulée autour de la **production de biofertilisants et biopesticides au sein d'une biofabrique**. Ainsi, 20% des producteur.ice.s membres de la CAMAYE adoptent les modèles de systèmes agroforestiers à partir de la deuxième année.

Améliorer la production durable de son cacao grâce à l'application d'intrants biologiques et d'itinéraires techniques agroécologiques développés au sein de bio-fabriques

La Côte d'Ivoire, où 49% de la population vit en-dessous du seuil de pauvreté (1\$/jour), est le plus gros pays producteur de fèves de cacao de masse. Le cacao de masse est un cacao de base peu cher, à différencier des cacaos dits fins. Elle assure 33% du volume mondial.

En parallèle des grandes entreprises implantée en Côte d'Ivoire, la modeste Coopérative Equitable du Bandama (SCEB) a su tirer son épingle du jeu en exportant directement ses fèves de cacao de qualité supérieure sur le marché biologique et équitable avec l'appui d'ETHIQUABLE et du SPP.

Avec 38 producteurs à sa création en 2010, la SCEB a enregistré 297 membres en 2022 (dont 200 en bio). La SCEB a augmenté progressivement ses exportations passant de 13,66 tonnes en 2010 à 71,28 tonnes en 2017. 240T de bio produit en 2021. Objectif biofabrique = 800kg de cacao SEC / ha, pas frais.

La coopérative SCEB, certifiée Agriculture Biologique depuis 9 ans, fabrique et utilise les méthodes de traitement bio et naturelles. La coopérative a mis en place un système complexe de production de cacao en système agroforestier qui a fait ses preuves. Un programme de recherche-action, avec analyses en laboratoire et essais agronomiques sur parcelles, évalue l'efficacité d'une utilisation mixte de bokashi, de microorganismes liquides et de biofertilisants liquides sur les rendements et la qualité du cacao, afin de diffuser par la suite les résultats dans un guide des bio-fabriques ouest-africain. A terme, la moitié des parcelles expérimentales devraient avoir un rendement de 800 kg de cacao frais par ha, et deux guides pratiques de production agroécologique de cacao seront produits et diffusés.

Le consortium SCEB-CAMAYE-INADES, créé en 2020 a créé une école de formation de producteur.ice.s et technicien.ne.s aux pratiques innovantes d'agroécologie. Elle a pour ambition de valoriser en Cote d'Ivoire l'expérience latino-américaine de production de cacao biologique, par l'organisation de stages d'agronomes ivoiriens dans des coopératives péruviennes et équatoriennes, et en invitant des experts de la production de bio-entrants en Afrique de l'Ouest.

APEOSAE / Equateur

Dans cette région enclavée du sud de l'Équateur, les dynamiques coopératives sont rares. APEOSAE, Asociación de Pequeños Exportadores Agropecuarios Orgánicos del Sur de la Amazonía Ecuatoriana, regroupe 8 associations de base et 20 % de ses membres sont des indiens.

L'enclavement des exploitations agricoles implique un transport pénible des productions agricoles à dos de mules, sur des chemins escarpés et boueux, afin de rejoindre les villages où attendent quelques commerçants. L'accès au marché est donc un enjeu majeur pour les familles paysannes de cette région. L'agriculture et l'élevage laitier y sont les piliers de l'économie locale. Plus de 30% des ménages locaux dépendent de la production et de la vente de café, de cacao et de plantains pour leurs revenus. Le climat amazonien permet une diversité des cultures au sein des exploitations agricoles.

Les membres d'APEOSAE cultivent de 1 à 3 hectares de café, de 0,5 à 2 hectares de banane plantain, 1 ha de cacao spécifiquement dans les zones inférieures à 800 mètres d'altitude, du maïs, du manioc et de la canne à sucre pour la consommation de la famille et des animaux (volailles, bovins). Les familles maintiennent des réserves de forêt amazonienne de 10 à 15 hectares sur des zones escarpées difficilement exploitables.

FAPECAFES / Equateur

La centrale FAPECAFES regroupe 5 coopératives, soit 1 200 petits producteurs, des petits paysans avec 0,5 à 3 hectares de terre, dans la Région de Puyango, sud de l'Équateur.

La culture du café est associée au cacao, manioc, arracacha, plantain, agrumes, cacahuètes...

Contrairement aux plantations industrielles, les exploitations familiales des membres de FAPECAFES reposent sur la conservation ou la plantation de grands arbres qui apportent de l'ombrage aux caféiers et aux cacaotiers et maintiennent la fertilité des sols, par la création d'une couche épaisse de feuilles et branches en décomposition sur le sol.



Revaloriser la variété ancienne de cacao de leur territoire, le cacao nacional

Créée en 2000, FONMSEOAM est une organisation de petits producteurs équatoriens de cacao qui a pris l'initiative de revaloriser la variété ancienne de cacao de leur territoire, le cacao nacional.

Considérant ses caractéristiques génétiques spécifiques, et surtout la singularité de ses arômes, les chercheurs considèrent aujourd'hui que le nacional forme un 4ème groupe de variétés de cacao.

Les familles de la coopérative cultivent sur leur parcelle du cacao mais également des fruitiers.

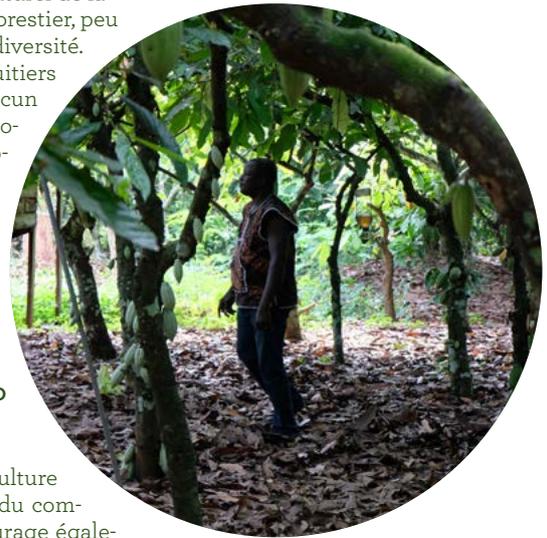
300 familles de producteurs sont affiliées avec des parcelles de 3 à 10 hectares par producteurs. 100 tonnes de cacao sont commercialisées.

Pépinières pour multiplier les meilleurs spécimens, recépage et greffage des cacaoyers, fermentation contrôlée des fèves, sont autant d'actions que mène l'organisation paysanne pour donner de la valeur à cet exceptionnel produit d'origine.

Le système de production est celui d'une agroforesterie paysanne basée sur le cycle naturel de la fertilité. L'espace disponible permet à chacun de conduire une cacaoyère sous couvert forestier, peu dense, entrecoupée de réserves de forêts naturelles, favorisant ainsi une grande biodiversité.

Chaque producteur cultive ainsi 2 à 5 hectares de cacaoyers associés à des arbres fruitiers tels que orangers, citronniers, bananiers, manguiers et autres espèces endémiques. Aucun engrais chimique ou produits de traitement n'est nécessaire dans un tel système de production. Le maintien de la fertilité est assuré par l'écosystème forestier. Le cacao nacional, rustique et résistant, n'est pas très affecté par les maladies et autres dévastateurs.

www.ethiquable.coop/fiche-producteur/fonmseoam-commerce-equitable-equateur-cacao-citron-vert-coco-fruit-passion



UNOCACE / Equateur

De la variété hybride de cacao, le CCN51 aux fins arômes du cacao Nacional

La coopérative créée en 2003 regroupe 1200 producteurs, dont 774 en bio.

La coopérative Unocace s'est inscrite dès sa création dans la volonté de préserver la culture du cacao Nacional avec une forte spécificité. Elle s'est intégrée dans le mouvement du commerce équitable afin de payer ses membres au-dessus des prix du marché. Elle encourage également l'agroforesterie. Les engrais chimiques et les insecticides sont largement disponibles dans les régions productrices de cacao en Équateur. Les cacaoyères d'Unocace offrent un système de culture intercalaire et diversifié. Des arbres fruitiers poussent dans le cacao et fournissent l'ombre dont ils ont besoin pour se développer. Chez Unocace, les producteurs sont convaincus que la bio est le seul choix.

Unocace a construit 11 centres d'achat dans les 4 régions où ils travaillent. Les producteurs de cacao récoltent les cabosses de cacao et les dépeulent dans leur ferme. Les fèves humides sont ensuite transportées vers le centre d'achat le plus proche. Les fèves de cacao fraîches y sont fermentées dans des boîtes en bois, pendant environ 96 heures, et retournées tous les 2 jours. Elles sont ensuite transférées sur des tables de séchage pour sécher pendant 7 jours.

Une fois entièrement séchées, les fèves de cacao sont transférées vers la principale centrale d'achat d'Unocace, prêtes à être ensachées. Chaque lot arrivant à l'entrepôt en provenance des stations d'achat est contrôlé. Un échantillon aléatoire est prélevé et conduit à son laboratoire de cacao. Un test de coupe y est effectué pour vérifier la qualité de la fermentation des fèves.

UOPROCAE / Equateur

10 ans de commerce équitable créent aujourd'hui une dynamique nationale de sauvegarde de cette variété emblématique du pays

UOPROCAE s'est créée en 2014, grâce à la persévérance et à l'activisme de 7 organisations qui ont rassemblé 600 producteurs de cacao nacional aux arômes fins et floraux dans la province d'Esmeraldas sur 5 cantons : Rioverde, Atacames, Esmeraldas, Quinindé et Muisne.

Les producteurs basent leur agriculture sur un système de polyculture, dans lequel la culture de cacao est combinée avec d'autres plantes et espèces. Cela crée un écosystème diversifié qui héberge une grande variété d'insectes et d'oiseaux et contribue à nourrir le sol de manière écologique et durable.

Ces cacaoyers natifs, encore majoritaires il y a 20 ans, sont menacés de disparition avec la plantation massive d'un cacaoyer hybride, le CCN51, dont les rendements sont trois fois supérieurs mais les qualités aromatiques bien moindres. 10 ans de commerce équitable créent aujourd'hui une dynamique nationale de sauvegarde de cette variété emblématique du pays.

UROCAL / Equateur

Urocal, Union Regional de Organizaciones Campesinas del Litoral Ecuador, a été créée en 1978 par 5 organisations de petits producteurs dans le cadre de la réforme agraire et foncière en Equateur, et compte 250 familles de paysans producteurs de cacao national et de bananes.

Elle est située dans la région de «El Oro», dans la partie sud de la côte équatorienne entre le Pacifique et les Andes. Le climat tropical humide est également idéal pour la culture du cacao. Urocal a réussi à réduire la dépendance économique de ses membres sur le marché en trouvant des débouchés supplémentaires.

Le niveau de vie s'est amélioré d'environ 80% pour les petits producteurs. C'est visible au niveau du logement, passé du roseau au ciment, de l'éducation des enfants, de la santé publique, de l'infrastructure de production...

Reconstruire une filière cacao en Haïti

Haïti n'est pas seulement le pays le plus pauvre de l'Hémisphère Nord, c'est aussi un pays où sont cultivées des variétés anciennes de cacaoyers typiques de Caraïbes...

Pendant longtemps les 4000 tonnes de fèves de cacao récoltées chaque année n'étaient pas valorisées sur le marché mondial, à la différence de celles produites dans d'autres pays des Caraïbes (Trinidad, République Dominicaine, etc.). Le cacao d'Haïti était jusqu'à maintenant destiné au marché de masse, englouti dans une production industrielle de médiocre qualité. Pour cause, la non-fermentation des fèves haïtiennes : étape indispensable pour libérer les «précurseurs» d'arômes et obtenir un produit de qualité. Le projet d'ETHIQUABLE avec la coopérative FECCANO a changé la donne : la coopérative s'est vu décerner en 2015 un Cacao d'Excellence par les International Cocoa Awards.

En 2011, la FECCANO devient le 1er premier exportateur de cacao équitable certifié bio en Haïti. Feccano fédère 6 coopératives du Nord d'Haïti qui rassemblent plus 4000 petits cacaoculteurs.

www.ethiquable.coop/fiche-producteur/feccano-commerce-equitable-haiti-cacao

FTAK / Inde

La coopérative FTAK est née lors de la crise agricole dans le Kerala au début des années 2000. Les prix des matières premières pour le café, les noix et les épices s'étaient effondrés, à cette époque, plus de mille agriculteurs se sont suicidés dans la région. C'est de cette histoire que les convictions de cette organisation paysanne aujourd'hui forte de plus de 4 184 membres se sont forgées.

Aujourd'hui pionnière dans la production d'épices, de Coco et de noix de Cajou, elle cherche à développer la culture du cacao auprès de ses membres. La diversification des cultures, engagées grâce au commerce équitable, permet aux familles productrices de limiter les risques d'éventuelles catastrophes naturelles et d'améliorer leur revenus.

FTAK - Commerce équitable au KERALA - Épice, coco & cajou | Ethiquable



La coopérative compte 350 familles de petits exploitants agricoles de la luxuriante vallée polochique du sud-est d'Alta Verapaz. 150 familles cultivent le cacao entre 300 et 600 mètres d'altitude, la variété native de la native type criollo. Au-delà de 800m, les producteurs ont principalement du café.

La vallée Polochic serait l'un des microclimats les plus chauds du Guatemala, qui contribue à la saveur unique de leur cacao : un goût de noix et de chocolat équilibré avec des notes de caramel. APODIP se développe rapidement avec cette opportunité de cacao équitable. Elle a intégré des producteurs de cacao de la région de Cahabon. Environ 80 familles, qui sont désormais membres de la coopérative et qui vient compléter les volumes. Le cacao a une importance dans la culture Maya (boisson des rituels) depuis des millénaires. Aujourd'hui, la production locale du Guatemala est absorbée par l'industrie du Salvador pour faire de la poudre de cacao. Traditionnellement, le cacao n'est pas fermenté dans cette région. Chaque famille consomme son cacao pour maintenir la tradition de la consommation du cacao en boisson. Les fèves sont petites, mais particulièrement aromatiques. APODIP a valorisé la variété native présente dans sa zone, pour travailler sur la fermentation des fèves afin d'obtenir ce chocolat de terroir.

www.ethiquable.coop/fiche-producteur/apodip-commerce-equitable-guatemala-cacao-cafe-cardamome

UCLS / Madagascar

Le cacao : lutte contre la pauvreté et l'insécurité alimentaire

Au nord de Madagascar, cette coopérative de petits producteurs exporte directement et sans intermédiaire sa récolte. Une première pour ce cacao malgache aux notes d'agrumes. Une autonomie gagnée pour la coopérative. La vallée du Sambirano offre un cacao Trinitario rare avec des notes d'agrumes typiques. Depuis plus de 50 ans, les cacaoyers du Sambirano poussent sous de grands arbres d'ombrage, en agroforesterie. Ce terroir spécifique, qui lui donne ce goût acidulé, permet également de conserver une faune et une flore dense ce qui est primordial dans un pays menacé sans cesse par la déforestation due au poids de la démographie et des effets conjugués de la riziculture sur brûlis, l'extension des pâturages ou la production de charbon.

La collecte des fèves de cacao réalisées deux fois dans l'année génère une entrée d'argent en cash pour les familles qui peuvent acheter les biens de premières nécessités (huile, savon...), les vêtements et surtout payer les études des enfants.

Assurer des revenus agricoles décents dans une région marquée par la guerre civile

La coopérative, créée en 2000, regroupe 350 familles de producteurs de cacao avec 2 hectares de surface en moyenne par famille. La production par famille est de 600 kg de cacao, soit 1700 dollars par an. Elles pratiquent l'association des cultures (cacao, maïs, haricot) et de l'élevage.

La coopérative est la première au Nicaragua à obtenir la certification bio pour la culture de cacao.

Waslala est une région forestière humide et très enclavée qui a subi les méfaits des différents conflits armés. Aujourd'hui encore, l'économie paysanne y est marquée par la précarité. Pourtant la région dispose d'un potentiel pour faire de son cacao un grand cru d'exception, source d'une nouvelle valeur ajoutée. Valoriser la qualité de ce cacao est le projet de la coopérative Cacao Nica qui obtient aujourd'hui des résultats prometteurs. A partir des années 90, la région connaît une nouvelle dynamique de développement avec le cacao. De nombreux paysans situés dans des zones trop basses pour le café, à moins de 800 mètres, délaissent cette production au profit du cacao plus adapté à cette altitude.

Les familles paysannes ont peu de capital et leur niveau de vie est très limité. Mis à part le cacao, il n'y a dans la région aucune autre source d'emploi. Les cacaoculteurs sont de très petits producteurs. Ils ne disposent jamais plus de 10 hectares dont environ 2 hectares en verger cacaoyer. Un indicateur de cette précarité économique est le salaire d'un ouvrier agricole qui ne dépasse pas 5 USD/jour.

www.ethiquable.coop/fiche-producteur/cacao-nica-commerce-equitable-nicaragua-cacao
[feccano-commerce-equitable-haiti-cacao](http://www.ethiquable.coop/fiche-producteur/feccano-commerce-equitable-haiti-cacao)



ORO VERDE / Pérou

Oro Verde a été créée en 1999 par 56 paysans dans une région fortement touchée par la criminalité et le terrorisme liés à la coca.

Aujourd'hui, les 1 046 membres de la coopérative font figure de modèle au Pérou. L'homme n'est plus seul à assumer la responsabilité de membre, mais c'est le couple qui devient « socios ». L'intégration de la femme aux prises de décision de la coopérative lui donne une légitimité au niveau de la communauté. Les ingrédients de leur succès sont : commerce équitable, agroforesterie et conviction.

Les membres de la coopérative cultivent le café et le cacao, et s'emploie depuis une décennie en misant sur l'agroforesterie. Un processus d'accumulation de la fertilité s'est enclenché sur leur parcelle. Les producteurs ont alors abandonné l'ancien système d'exploitation de la forêt par brûlis. Les arbres d'ombrage sont plantés et entretenus pour reconstituer les conditions de la fertilité de la forêt. Les arbres puisent des éléments minéraux en profondeur et les feuilles tombées forment un tapis d'humus qui restitue ces nutriments aux cultures. Ce système agro-forestier maintient la fertilité des sols qui n'ont donc pas besoin d'apports extérieurs sous forme d'engrais chimiques.

L'histoire d'un mouvement paysan du commerce équitable

En 2003, l'association CEPICAFE regroupait 200 membres. Aujourd'hui, elle compte plus de 7000 producteurs de la Sierra de Piura, la partie de la cordillère des Andes située à l'extrême nord du Pérou, car elle s'est associée à d'autres coopératives de la région et s'appelle désormais NORANDINO.

Les producteurs produisent historiquement du café. A partir de 2007, NORANDINO décide de s'intéresser au cacao cultivé dans la vallée de l'Alto Piura. C'est dans cette zone que les techniciens de NORANDINO découvriront la présence d'un cacao très particulier aux fèves blanches, similaires aux grands crus Porcelana du Venezuela.

Deux autres zones de production de cacao viennent aussi rejoindre NORANDINO : la coopérative

APROCAT des oasis de la région désertique de Tumbes qui rassemble 265 familles et la coopérative CEPROAA qui compte 400 cacaoculteurs de la province de Bagua sur le versant amazonien des Andes.

Norandino a su démontrer la viabilité de ses choix : l'agriculture agro-écologique et l'organisation sociale.

L'organisation a aujourd'hui un véritable poids économique dans la région.

Elle est en capacité de négocier avec l'Etat et les collectivités locales en faveur de nombreux projets de développement.

NORANDINO est peu à peu devenu une véritable entreprise d'exportation sans jamais perdre de vue sa vocation de soutien à l'agriculture paysanne. La coopérative est ainsi devenue un véritable mouvement paysan qui s'est appuyé sur le commerce équitable, reconnue au niveau local, national et international.

www.ethiquable.coop/fiche-producteur/norandino-commerce-equitable-perou-cacao-cafe

ALTO URUBAMBA / Pérou

La coopérative compte 105 producteurs dont 45 femmes. La coopérative cultive les variétés natives de cacao.

Une agriculture durable en forêt amazonienne

Le piémont amazonien des Andes péruviennes abrite une forêt tropicale d'altitude propice à la culture du café. SOL Y CAFÉ est le chef de file de pratiques agricoles innovantes. Elle mène en effet des recherches approfondies sur les engrais organiques, les méthodes de cultures agro-forestières et le matériel végétal local pour démultiplier en pépinière les variétés les plus aromatiques et robustes. Créée en 2003, SOL Y CAFÉ rassemble 58 associations communautaires avec 1026 membres qui cultivent leur café en agroforesterie et 400 qui cultivent le cacao.

Un système de gestion de la qualité du cacao inédit en Afrique de l'Ouest

Le cacao constitue dans le Golfe de Guinée l'une des principales cultures de rente, source de devises pour les pays et de revenus pour les familles paysannes. Cette sous-région représente près de 60 % de la production mondiale. À partir de 2010, l'ONG Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières (AVSF) met en oeuvre un projet de «développement de la production bio-équitable du cacao togolais», en appui à l'organisation Atsemawoe, dans l'Akébou à l'Ouest du pays. La stratégie est de différencier leur cacao de celui produit par les pays voisins et notamment la Côte d'Ivoire et le Ghana, sur la base de critères de qualité physiques et organoleptiques définis internationalement.

Un dispositif conséquent d'assistance technique est mis en place afin d'assurer la formation des producteurs concernant les bonnes pratiques agricoles et le respect des normes de la production biologique et équitable. L'amélioration de ces pratiques leur a permis de réhabiliter leurs plantations, généralement âgées et traditionnellement laissées à l'abandon, et de contrôler l'expansion de certaines maladies comme la pourriture brune (phytophthora) et des attaques de myrvides grâce à la préparation et l'application de produits biologiques.

Atsemawoe, avec près de 350 producteurs en troisième année de conversion biologique, est ainsi en passe de devenir l'une des rares organisations de producteurs de cacao biologique d'Afrique de l'Ouest, grâce aux conditions climatiques et agro écologiques favorables à ce mode de production. Afin de permettre à l'organisation de se positionner sur des marchés compétitifs et plus rémunérateurs, notamment grâce aux certifications biologique mais aussi commerce équitable (obtenue en 2013), la qualité du cacao produit demeure un enjeu central. C'est pourquoi AVSF accompagne aussi l'organisation dans la mise en place d'un système de gestion de la qualité du cacao inédit en Afrique de l'Ouest : la collecte des fèves fraîches de cacao au niveau des groupements de producteurs pour mener ensuite la fermentation et le séchage dans des unités centralisées.

Aujourd'hui, Atsemawoe compte 1 062 membres regroupés en 86 groupements de base.

www.ethiquable.coop/fiche-producteur/union-atsemawoe-commerce-equitable-togo-cacao

PROCAB est née d'un agronome ayant converti sa propre ferme et celle de ses voisins à la production d'ananas bio, qui monta par la suite une société de transformation et d'exportation avant d'élargir son projet à la filière cacao en 2008. 1.500 petits planteurs de la région des Hauts Plateaux se regroupent alors en coopérative pour augmenter leur production de cacao, améliorer la qualité de leur produit et avoir un accès plus direct au marché. Le premier cacao bio et équitable togolais est né. Créée en 2011, la coopérative PROCAB a porté un projet lors de la première phase du programme Équité, permettant de mettre en place des Champs Écoles Paysans et d'adopter la pratique d'association de culture du cacao avec le manioc, la banane plantain, les arbres fruitiers et d'ombrage. C'est grâce à l'appui fourni par la première phase du programme Équité que la coopérative a pu obtenir les certifications Agriculture Biologique (2019) et Symbole des Producteurs Paysans.



4. Dix conférences à ne pas manquer avec les **Producteurs Paysans** de **cacaos équitables et bio** pour mieux **comprendre** :

- L'influence des terroirs et du travail des petits producteurs sur la saveur du chocolat et les qualités organoleptiques de la fève de cacao,
- Comment le cacao bio et équitable est une solution au problème de la déforestation de l'Amazonie et des zones boisées où ils sont produits,
- Les pratiques d'agroforesterie,
- La rémunération des producteurs et les impacts sur les filières.

Le concours sera accompagné, sur la scène "Cacao Show" à l'étage du Pavillon 5, d'une dizaine de conférences sur des thématiques clés de la filière cacao, de table rondes et d'échanges entre producteurs de différentes régions du monde, ainsi que de la vente de chocolat certifié SPP et confectionné par des chocolatiers français.

Vendredi
28
octobre
11h/12h

L'avenir de la filière cacao, c'est avant tout une meilleure rémunération des producteurs

Remettre la question de la rémunération au centre du débat. Comment un meilleur partage de la valeur ajoutée permettrait de répondre aux problématiques sociales et environnementale posée par la filière ? Historique des prix du cacao par CEF, témoignage d'un producteur, les actions lancées par le label pour remédier à cette problématique. Questions et échanges avec le public.

Avec César Paz, Président du SPP Global
- Julie Stoll, Déléguée Générale de Commerce Equitable France - Julio Valencia de la coopérative UOPROCAE, Équateur.

Vendredi
28
octobre
12h/13h

Le commerce équitable et ses impacts concrets pour les familles productrices

Quels sont les grands principes du commerce équitable, de l'importance d'un prix garanti qui couvre les coûts et de l'engagement dans la durée des acheteurs ? Témoignages de coopératives et des évolutions qu'elles ont connues depuis leur certification SPP. Questions et échanges avec le public.

Avec Marc Tanouh de la coopérative SCEB, Côte d'Ivoire - Tomy MATHEW de la coopérative FTAK, Inde - Aurora Izquierdo de la coopérative ASO ANEI, Colombie.

Samedi
29
octobre
15h/16h

La renaissance des variétés anciennes et natives de cacao, à la conquête des meilleurs chocolats

Présentation des variétés et de la multiplication de variétés hybrides pour des questions de rentabilité. Témoignages des coopératives présentes suivis d'une dégustation par un chocolatier auprès du public.

Avec Miguel Quispe de la coopérative PANGO, Pérou - Déjean Phanors de la coopérative FECCANO, Haïti - et un responsable qualité de l'unité de transformation de fèves de la coop NORANDINO, Pérou.

Dimanche
30
octobre
11h/12h

L'Agroforesterie : des exploitations diversifiées pour une culture cacaoyère durable

Les principes de l'Agroforesterie et quels bénéfices de cultures sous couverts agro-forestiers ? Témoignages de coopératives ayant mis en place des systèmes agroforestiers. Questions et échanges avec le public.

Avec Christophe Boscher, responsable Programme Equité d'AVSF - Edem Pessewu, coordinateur bio de la coopérative ATSEMAOWE, Togo - Jorge Ortiz de la coopérative UNOCACE, Équateur.

Dimanche

30

octobre
12h/13h

Chocolat certifié biologique : Quels avantages et quels défis pour les petits producteurs ?

Rappel des grands principes de l'agriculture bio, témoignage de producteurs et explications de leur choix de passer en bio. Quelles difficultés dues aux contaminations croisées et si la hausse du prix en bio ne couvre pas les investissements du producteur ? Pourquoi le SPP a fait le choix de soutenir les coopératives certifiées biologiques. Questions et échanges avec le public

Avec Maria Cuq, Vice-présidente de la coopérative APODIP, Guatemala - Roxana Arias, responsable certification bio de la coopérative FONMSOEM, Equateur. - César Paz, Président SPP Global.

Lundi

31

octobre
11h/12h

Monoculture intensive du cacao en Afrique de l'Ouest : comment inverser la tendance ?

État des lieux de la déforestation dans cette région, causée principalement par la culture intensive du cacao. Comment une agriculture paysanne couplée de pratiques agroforestières peuvent permettre aux familles de vivre décemment et continuer à cultiver du cacao sans causer davantage de déforestation ? Le projet de loi européen sur la déforestation. Questions et échanges avec le public.

Avec Christophe Boscher, responsable Programme Equité d'AVSF - Ayawo Awanyo, directeur de la coopérative PROCAB, Togo - Michael Niemen, responsable bio de la coopérative CAMAYE, Côte d'Ivoire.

Lundi

31

octobre
12h/13h

Du chocolat pour préserver la forêt Amazonienne de la déforestation

État des lieux des cultures de cacao sur les zones de forêts primaires. Témoignages de coopératives qui par le soutien d'acheteurs SPP arrivent à cultiver du cacao tout en préservant des zones forestières et en reboisant. Questions et échanges avec le public.

Luis Eras de la coopérative FAPESCAPE, Equateur - Toribia Morochi de la coopérative EL CEIBO, Bolivie.

Lundi

31

octobre
15h/16h

Cap sur Haïti, terroir de cacao au potentiel sous-exploité

L'histoire des cultures de cacao sur l'île, quelle est la situation actuelle des valorisations pour le produit et les producteurs ? L'histoire et les avancées de la FECCANO, premier groupement de coopératives cacao sur Haïti, porté entre autres par Ethiquable et AVSF. Questions et échanges avec le public.

Avec Guito Gilot, président de la coopérative FECCANO, Haïti - Josué Basil, représentant d'AVSF Haïti.

Mardi

1^{er}

novembre
11h/12h

Les secrets et savoirs faire traditionnels des petits producteurs pour obtenir le meilleur cacao du monde

Présentation par SPP et Ethiquable du choix et de l'importance de s'engager auprès des petits producteurs. Témoignage de coopératives sur les méthodes de production des familles productrices et l'avantage de leur regroupement en coopératives certifiées SPP. Questions et échanges avec le public.

Rogelio Perez, Président de la coopérative CACAONICA, Nicaragua - Aly Johnny Jaozafi, directeur de la coopérative UCLS, Madagascar.

Mardi

1^{er}

novembre
12h/13h

Le rôle essentiel des coopératives pour la maîtrise de la fermentation des fèves de cacao

Zoom sur l'étape importante de la fermentation des fèves de cacao et de l'appui des coopératives auprès des familles productrices lorsque les fèves sont fermentées directement dans les champs. Questions et échanges avec le public

Avec Jean Evariste Salo Coop, président de la coopérative SCEB, Côte d'Ivoire - Marie Nicole Ravo, Vice-Présidente de la coopérative UCLS, Madagascar



Symbole
des
Producteurs
Paysans
le premier label
équitable et bio
géré par les producteurs

1. Le SPP France & SPP Global

chiffres clés 2021

Ventes : \$28,467,825
soit 7324.34 tonnes
et 67 organisations
de producteurs certifiées

SPP Global

Lancé en 2006, le Symbole des Producteurs Paysans (SPP) est le premier label équitable et bio créé et géré par les producteurs. Le SPP rassemble aujourd'hui plus de 120 coopératives de café, cacao, thé, fruits, sucre en Amérique latine, en Afrique et en Asie. SPP Global est le propriétaire du label et seule instance habilitée à autoriser l'utilisation du logo SPP.

spp.coop/le-spp/quest-ce-que-spp-global/?lang=fr

SPP France

L'association française SPP France, créée en 2015, a pour vocation de soutenir le développement du label en France et faciliter la relation entre les acheteurs français et les organisations de petits producteurs du Sud.

spp-france.fr

Face à la dérégulation du marché mondial du café, cacao, une meilleure coordination dans la régulation de la production apparaît d'autant plus nécessaire que des formes de trafics et de contrebandes transfrontalières sont observées. De plus, le partage de la valeur pose question tant la part qui revient aux premiers maillons de la chaîne est faible.

[Les chiffres clés](#)

Bientôt un règlement européen contraignant sur la déforestation importée ?

La Commission européenne a publié en novembre 2021 un projet de réglementation pour lutter contre la déforestation importée d'ici 2030. Ce projet concernerait l'ensemble des produits associés à la déforestation : le soja, la viande bovine, l'huile de palme, le bois, le cacao et le café et certains produits dérivés, tels que le cuir, le chocolat et les meubles.

Cette proposition de loi prévoit des dispositions telles que la garantie que les produits mis sur le marché ne seront plus liés à la déforestation. Elle prévoit la mise en place d'un système de due diligence raisonnée avec la mise en place d'une traçabilité obligatoire des produits jusqu'à leur lieu d'origine et même jusqu'à la parcelle pour les produits issus de pays de productions à risque. Les entreprises soumises à la loi devront vérifier avant de mettre un produit sur le marché qu'il n'est pas issu d'une terre qui a été déforestée. Si c'est le cas,

l'entreprise devra renoncer à le commercialiser. C'est dans un renforcement des obligations de responsabilité des entreprises. Les entreprises seront soumises à des contrôles et devront rendre des comptes aux autorités compétentes si elles ne respectent pas les règles. Les ambitions de cette nouvelle réglementation sont fortes, cela renforce d'un cran la pression mise sur les opérateurs à maîtriser les risques liés à leur chaîne d'approvisionnement. Dans ce contexte, le SPP invite les opérateurs bio, à faire preuve d'exemplarité et à anticiper une mise en conformité à horizon 2030.

[Pour aller plus loin sur la position du mouvement du commerce équitable](#)

L'agriculture biologique est un levier important de transformation des agrosystèmes vers des systèmes plus favorables à la biodiversité. Au-delà des réglementations déjà existantes et mises en œuvre sur la bio, les entreprises bio doivent se saisir des enjeux plus généraux sur la biodiversité et lutter contre la perte d'habitat liée aux pratiques agricoles, en particulier sur les filières d'approvisionnement dans les pays du Sud où les risques sur la biodiversité vont au-delà de l'utilisation d'intrants chimiques. A l'instar du projet de loi contre la déforestation importée de l'EU, les réglementations sont en passe de devenir plus exigeantes pour stopper le déclin de la biodiversité mondiale et responsabiliser les entreprises tout au long de leur chaîne de valeur.

Le guide Synabio, Préserver la biodiversité au sein des filières bio des filières des pays du Sud (Mai 2022), permet aux entreprises bio de se saisir des enjeux qui leur sont spécifiques et qui ne sont pas suffisamment couverts par le règlement bio européen : la déforestation, la destruction des écosystèmes naturels et des aires protégées, la dégradation des sols, la pauvreté des producteurs et la dégradation de l'environnement, l'opportunité de restauration de la biodiversité via les systèmes agroforestiers.

Ce guide incite avant tout les entreprises à entrer dans une dynamique de progrès continu et coopération avec l'ensemble de sa chaîne de valeur (agriculteurs, coopératives, fournisseurs).

[Voir les chiffres clés du commerce équitable](#)

2. Les garanties & impacts positifs apportés par le label

Le Symbole des Producteurs Paysans (SPP) est un label international de commerce équitable certifiant uniquement les produits issus de l'agriculture paysanne. Créé par la CLAC en 2006 (la Coordinadora Latinoamericana y del Caribe de Pequeños (as) Productores(as) y Trabajadores(as) de Comercio Justo), il est détenu par des organisations de petits producteurs (OPP) et géré par l'association SPP GLOBAL. Son cahier des charges est centré sur le petit producteur, sa communauté et son organisation paysanne, entendus comme leviers de changement. Les standards du SPP comprennent des exigences quant au développement des capacités et de l'autonomie des OPP et demandent aux acheteurs de s'engager de manière durable et dynamique dans leur relation commerciale avec les producteurs.



Ils apportent de nombreuses garanties et impacts positifs :

- un label géré en majorité par les producteurs et une certification par des organismes indépendants.

- une rémunération aux producteurs à un prix équitable basé sur les coûts de production, la rémunération décente des producteurs et les coûts de l'auto-gestion par les producteurs. S'il devient inférieur à celui du marché, l'acheteur s'engage à payer le prix du marché. Cette rémunération est accompagnée d'une prime de développement (destinée au renforcement organisationnel, productif, commercial, entrepreneurial et aux activités qui participent au bien-être de la communauté des OPP) et d'une prime bio minimum (versée en cas de certification biologique, en reconnaissance du travail et des coûts plus importants de ce mode de production).

- un cahier des charges et des pratiques sur le terrain qui prennent mieux en compte les pratiques écologiques et agroforestières. Toutes les exploitations paysannes sont en bio ou en cours de conversion bio. (+ délai plus court pour payer les primes)

- un modèle d'agriculture paysanne avec des plantations de moins de 15 hectares regroupés en coopérative : aucune grande plantation privée.

- le label demande un engagement durable et dynamique des acheteurs : engagement sur les quantités d'achats, règle des ingrédients (au moins 50% du poids total (hors liquide) doivent être certifiés SPP), tous les ingrédients d'un produit fini doivent être certifiés SPP s'ils sont disponibles. SPP Global peut autoriser exceptionnellement un minimum de 25% si, dans les 2 ans, le seuil des 50% est respecté. Dans tous les cas, le consommateur doit être clairement informé sur les ingrédients certifiés SPP et sur le pourcentage total du produit qu'ils représentent.

3. Les **marques** & **acteurs** qui proposent des chocolats labellisés **Producteurs Paysans**

Grandes Surfaces

Ethiquable
www.ethiquable.coop



Magasins bio et Chocolatiers

Café Michel | Terra Etica
www.cafemichel.fr



Saldac
saldac.com



Alain Chartier
www.alainchartier.fr



Solalter
www.solalter.com





Bio & Équitable

PARIS 2022



Contacts presse

Agence Terre Majeure

Sophie Frédéric

sophie@terremajeure.com

+33(6) 20 34 12 16

SPP France

Antoine Gonnet Miranda

Chargé de partenariats

antoine.gonnet-miranda@spp-france.fr

spp-france.fr

SPP Global

spp.coop/le-spp/quest-ce-que-spp-global