

## CONSOMMER RESPONSABLE ? L'alimentation

### FICHE DE SEQUENÇAGE VIDEO

**Titre :** « **Mascobado : un sucre pour la liberté** »

**Durée :** 11 minutes 20

**Résumé :** Le sucre est l'un des produits alimentaires les plus consommés dans le monde. Sa forme la plus concentrée se trouve dans la canne à sucre et la betterave. Le marché du sucre est contrôlé par quelques grandes multinationales qui ont le monopole sur les bénéfices créés. Le sucre Mascobado du commerce équitable présente une alternative à ce système, en permettant aux producteurs d'être autonomes et de vivre dignement de leur travail.

#### Séquençage :

**0:00 – 0:41 :** Introduction sur les différentes formes de sucre : glucose, fructose, galactose... ainsi que la canne à sucre et la betterave.

#### 0:41 > LA CANNE A SUCRE, UNE HISTOIRE TOURMENTEE

**0:41 – 1:37 :** L'histoire du sucre est liée à l'histoire des migrations humaines. Il trouve son origine en Papouasie, en Amérique latine et dans le bassin méditerranéen. Le sucre a toujours été au cœur d'enjeux stratégiques. Il est également lié à l'histoire de l'esclavage et de l'exploitation des travailleurs.

#### 1:38 > UNE FILIERE MONDIALE MARQUEE PAR L'EXTREME CONCENTRATION DES ACTEURS

**1:39 – 2:37** Le Brésil, l'Inde, l'Union européenne et la Chine sont les principaux producteurs. 80% de la production actuelle de sucre vient des pays du sud. Si des millions de petits producteurs cultivent le sucre, la plupart de la valeur ajoutée est produite lors des phases de transformation et de la commercialisation, contrôlées par 6 multinationales qui gèrent les 2/3 du marché mondial du sucre.

**Témoignage : *David Erhart, Agronome, Responsable partenaire, Fédération Artisans du Monde.***

**2:37 - 2:55 :** Ce phénomène de concentration des acteurs a une influence sur le prix du sucre et le rend très fluctuant.

### **2:56 > UNE FILIERE EQUITABLE POUR L'AUTONOMIE DES PRODUCTEURS**

**2:56 - 3 :35 :** Des alternatives existent, face au monopole des grandes firmes. L'union d'organisations de commerce équitable dans le monde en est une. En France, Artisans du Monde et Biocoop en font partie.

### **3:36 > LA PRODUCTION DE CANNE A SUCRE : LE CAS DES PHILIPPINES**

**Témoignage : *David Erhart, Agronome, Responsable partenaire, Fédération Artisans du Monde.***

**3:36 - 4:55 :** La production de sucre aux Philippines a longtemps été synonyme d'exploitation des travailleurs. Dans les années 1980, à la mort du dictateur Marcos et sous la pression des syndicats, le gouvernement a engagé une réforme agraire afin de distribuer une partie des terres aux paysans sous forme de prêt.

### **4 :56 > L'EXPÉRIENCE DES COOPÉRATIVES ALTER TRADE ET PANAY FAIR TRADE**

**Témoignage : *David Erhart, Agronome, Responsable partenaire, Fédération Artisans du Monde.***

**4:57 - 5:28 :** L'objectif est de faire passer les producteurs du statut de salariés agricoles à celui d'exploitants agricoles. Les terres sont mises en commun, pour le bénéfice de tous.

**Témoignage : *Ernie Traspece, Vice-président, coopérative DAFWARBA.***

**5:29 - 5:57 :** La collaboration avec Alter Trade permet un renforcement de l'activité économique et du poids politique des producteurs.

**Témoignage : *David Erhart, Agronome, Responsable partenaire, Fédération Artisans du Monde.***

**5:58 - 6:27 :** PFTC, une organisation qui regroupe 5 coopératives, a pour objectif d'accompagner les producteurs dans le processus complet de fabrication du sucre mascobado.

## **6:28 > LES ETAPES DE FABRICATION DU SUCRE MASCOBADO**

**6:28 – 6:58 : La culture de la canne et sa récolte :** C'est une plante vivace mais qui doit être changée tous les 4 à 7 ans pour garder ses qualités et son rendement sucrier. Quand le plant de canne a atteint la phase de maturité, il est récolté. Les tiges sont coupées puis transportées.

**7:08 – 7:35 : Obtention du jus :** La canne est écrasée pour extraire le jus sucré, la fibre restante est gardée pour servir de combustible dans les chaudières. La chaux permet de fixer les impuretés au fond d'un clarificateur, et la boue qui vient de clarificateur est ensuite utilisée comme fertilisant dans les champs

**7 :35 – 08:00 Obtention des cristaux de sucre :** Le jus est épaissi en sirop en utilisant la vapeur, c'est « l'évaporation ». Le sirop est placé dans une cuve pour être bouilli. On obtient alors une masse qui permet la formation des cristaux.

**Témoignage :** *David Erhart, Agronome, Responsable partenaire, Fédération Artisans du Monde.*

**8:00 - 8:45** Le sucre mascobado est brut et non raffiné. Il est entièrement biologique.

## **8:46 > LA COMMERCIALISATION EN FRANCE**

**8:46 - 9:16 :** Le sucre est importé par Solidar'monde, une centrale d'achat créée par Artisans Du Monde. Il sera revendu dans le réseau de distribution de l'économie sociale et solidaire spécialisé dans le commerce équitable.

**Témoignage :** *Catherine Chalom, Directrice de Biocoop le retour à la terre.*

**9:17 - 11:20 :** Biocoop est une société coopérative, composée de producteurs, d'associations de consommateurs et de salariés. Cette organisation a fait le choix du bio, du local et de l'équitable. Le sucre Mascobado fait partie des produits du magasin. Un sucre porteur de sens.

>> Voir aussi la mallette pédagogique complète sur :

<http://outils.artisansdumonde.org/nos-outils-educatifs/mallette-pedagogique-mascobado-un-sucre-pour-la-liberte.html>