

COOPÉRATIVE MONTILLO

FLO ID 1479

Sucre de canne



fumigations massives de produits agrochimiques et l'empoisonnement des populations.

Cependant, la situation ne tend guère à s'améliorer et la déforestation se poursuit. Le Paraguay est l'un des pays subissant les plus forts taux de déforestation : environ 2,5 millions d'hectares de forêts du Chaco paraguayen ont été perdus au cours de la décennie 2003-2013. Les forêts sont coupées ou brûlées pour permettre la culture du soja ou la création de pâturages pour le bétail. La perte d'habitats provoquée par la déforestation menace la biodiversité de la région.

Le Paraguay est le premier pays producteur de sucre de canne biologique au monde. Contrairement au soja, la culture de la canne à sucre au Paraguay correspond principalement à une agriculture familiale. Les exportations de sucre du Paraguay sont avant tout dirigées vers les États-Unis, puis vers le marché européen, Allemagne et Suède en tête.

Le pays fait face à plusieurs challenges parmi lesquels le coût élevé des droits de douane sur le marché européen et le difficile accès à la mer. Il existe aussi peu d'entreprises de transformation de la canne à sucre au Paraguay et les producteur·rice·s ne peuvent pas bénéficier de valeur ajoutée en transformant eux·elles-mêmes leurs productions.

Créée en 1995 par 14 producteur·rice·s soucieux·ses d'apporter un soutien mutuel et un meilleur développement à leurs membres, Montillo est une coopérative paraguayenne de producteurs de sucre de canne.

Contexte général

Dans les années 2010, l'économie paraguayenne, en grande partie dirigée vers la production de soja, connaît une croissance de 4 % en moyenne. La croissance économique ne permet néanmoins pas de faire reculer la pauvreté, qui atteint en 2018 selon les chiffres officiels plus de 26 % de la population (par rapport au seuil national). La croissance aurait surtout bénéficié aux investisseurs et accru les inégalités. Par ailleurs, l'implantation d'entreprises de soja a conduit à l'expulsion de populations d'ascendance indigène.

Les pesticides et autres produits chimiques sont utilisés massivement dans les champs de soja. En 2019, le Comité des droits de l'homme des Nations unies publie un jugement exhortant le Paraguay à entreprendre une enquête sur les

La région d'Arroyos y Esteros dans laquelle se situe la coopérative Montillo se compose de plaines avec des zones de culture, du pâturage pour le bétail et de nombreuses rivières, ruisseaux et marécages. Ces zones d'eau ainsi que le climat pluvieux de la région lui permettent de bénéficier de ressources hydriques suffisantes pour la culture de la canne, très demandeuse en eau. Ce climat n'empêche pas le pays d'être victime de périodes de sécheresse importante engendrée notamment par la déforestation. Il arrive alors que le niveau du fleuve Paraguay diminue au point de rendre la navigation impossible. La coopérative se retrouve ainsi dans l'impossibilité d'acheminer le sucre jusqu'au port de Buenos Aires. Pour mieux comprendre l'écosystème de la région et identifier des zones de protection potentielles, Montillo mène des recherches.

Positionnement de la coopérative

Attentif·ve·s à l'environnement, les producteur·rice·s de Montillo ont décidé de se positionner sur la filière bio équitable. Alors qu'une partie importante du sucre mondial provient de grands domaines de monoculture intensive, néfaste pour l'environnement, les membres de la coopérative ont préféré conserver leurs pratiques de production traditionnelles et écologiques. Ceci leur a permis de se différencier des géants sucriers proposant du sucre bon marché, d'atténuer les conséquences de la fin des quotas sucriers et de pouvoir vivre de leur activité agricole.

Processus de production

La coupe de la canne est effectuée par les producteur·rice·s eux·elles-mêmes qui transportent ensuite les cannes en bottes dans des charrettes à bœufs ou en camionnette jusqu'au treuil. Chaque botte est ensuite étiquetée pour permettre d'en identifier le·la producteur·rice. Les cannes sont ensuite contrôlées au centre de collecte de Montillo afin de déterminer la qualité et la quantité de la production. Pour éviter une fermentation non souhaitée, les cannes doivent être transformées rapidement. C'est pourquoi les sucreries sont souvent implantées à proximité des zones de culture.

La coopérative propose, en plus du sucre, du panela biologique, sucre entier traditionnel. Elle exporte elle-même ce produit depuis 2011.

Production de rhum biologique

Pour diversifier les revenus des membres et tirer davantage de valeur ajoutée de leur production, Montillo a lancé un projet de production de rhum biologique. Trois types de rhum sont actuellement produits par la coopérative, un rhum blanc avec moins d'un an de vieillissement en fût, un rhum doré avec un vieillissement de deux ans et un dernier avec trois ans de vieillissement. La production annuelle atteint les 200 000 litres.



PROJETS FINANÇÉS GRÂCE À LA PRIME DE DÉVELOPPEMENT

Développement commercial et organisationnel

La prime de développement a permis de couvrir les frais de certification, d'inspection et de suivi de la certification biologique. La coopérative a également payé les frais relatifs à son adhésion annuelle à la Coordination Paraguayenne du Commerce équitable, structure chargée de développer le commerce équitable et de former aux bonnes pratiques à travers le pays.

Pour garantir la performance de l'organisation, Montillo a utilisé la prime pour financer ses frais administratifs. Cela comprend l'achat de fournitures et la réparation d'équipements informatiques. Pour assurer la continuité des certificats et la pérennité de l'organisation, les frais de certification ont également été couverts par la prime.

Des améliorations ont également été apportées aux locaux de la coopérative, et de nouveaux ordinateurs ont été achetés pour améliorer le service aux membres.

Production

La prime a permis à chaque producteur·rice de pouvoir effectuer des contrôles sur ses parcelles et d'être formé·e à meilleures pratiques environnementales. Un soutien technique régulier est fourni par la coopérative pour améliorer la productivité grâce à des visites sur le terrain qui permettent également à la coopérative de suivre les activités des producteurs. En 2024, il a été possible de rendre visite à plus de 70 membres de l'organisation pour mettre à jour les informations pertinentes sur les exploitations en production.

Les centres de stockage ont été réparés et entretenus. L'approvisionnement en combustibles et lubrifiants pour les machines a été assuré par la prime. En 2024, l'organisation a financé la construction de deux nouveaux centres de collecte pour la réception, le pesage et le transfert de la canne à sucre à l'usine. 38 producteur·rice·s vont bénéficier de cette nouvelle infrastructure. Plusieurs équipements des centres de collecte ont également été réparés (moteur, chaîne et pièces électriques) et de nouveaux ont été achetés (notamment des balances pour le pesage de la canne à sucre).



Rhum biologique produit par la coopérative.

Avantages financiers

Pour augmenter les revenus des membres, une partie de la prime leur est directement reversée. 44 membres ont pu en bénéficier.

Investissement social

Une autre partie de la prime a été consacrée à des donations sociales pour aider quatre infrastructures éducatives de la communauté. Cinq membres ont reçu un paiement de solidarité pour couvrir leurs frais médicaux.



Membres de la coopérative Montillo