



Filière rapadura

Du sucre rapadura équitable pour un commerce responsable :
Le référentiel Fair for Life

|

The logo for Keramis features the brand name in a stylized, serif font. The letter 'K' is particularly large and bold, with a curved line arching over the 'e' and 'r'. Below the brand name, the tagline 'l'art du sourcing -1991-' is written in a smaller, sans-serif font.

Keramis
l'art du sourcing -1991-

SOMMAIRE

1^{ère} section

SOURCING HISTORIQUE DE LA FILIERE

2^{ème} section

ACCOMPAGNEMENT PRODUCTEUR

3^{ème} section

LE MODE DE CULTURE

4^{ème} section

ÉCOSYSTÈME ET SA PRÉSERVATION

5^{ème} section

FFL (FAIR FOR LIFE) ENGAGEMENTS

1^{ère} section

SOURCING

HISTORIQUE DE LA FILIERE

Notre partenaire est l'entreprise pionnière de l'industrie de la canne à sucre, avec plus de 120 ans d'expérience. Ses origines remontent au Costa Rica au 19^{ème} siècle, dans la province de Guanacaste, où il s'est consacré à l'agriculture, au secteur de l'exploitation forestière et à l'élevage de bétail.



L'une de ses grandes réalisations a été l'introduction de la canne à sucre dans le pays, en développant la première sucrerie de la région.

Ensuite, il s'est installé aux abords de la zone atlantique du Costa Rica et a commencé à cultiver la meilleure canne à sucre.

Dans ce paradis vert gardé par l'imposant volcan Turrialba, c'est dans un petit moulin à canne à sucre qu'il a trouvé sa vocation. Il a commencé à l'utiliser pour la fabrication de la traditionnelle tapa sucrée, un produit connu dans d'autres régions sous le nom de bloc panela, et ce fut le début d'une longue tradition familiale.



1^{ère} section

SOURCING

CONSTRUCTION DE LA FILIÈRE

Depuis ses débuts, la durabilité environnementale et le développement communautaire sont des valeurs clés de notre partenaire. Le type d'agriculture pratiquée recherche un équilibre entre la conservation des sols, la restauration des nutriments, la santé des cultures et le bien-être du personnel.

Il possède, aujourd'hui, plus de 500 hectares (en propriété et en location) consacrés à la production de canne à sucre et emploie environ 200 personnes.

L'usine d'industrialisation de la canne à sucre et l'équipement (type moulin), avec lesquels l'entreprise fonctionne aujourd'hui, ont été installés dans les années 1980.

Au fil des années, notre fournisseur s'est, de plus en plus, spécialisé dans la culture et la transformation de la canne à sucre. C'est à la fin des années 80 qu'il décide de se convertir à l'agriculture biologique avec la volonté d'être reconnu pour la qualité de son produit et sa maîtrise de production.

Il est certifié FSSC22000 et reconnu comme opérateur de commerce équitable depuis de nombreuses années.

2^{ème} section

ACCOMPAGNEMENT PRODUCTEUR

Notre partenaire croit en une production durable, environnementalement et socialement responsable.

C'est pourquoi, il met en œuvre des systèmes de gestion de la qualité non seulement dans le domaine de la production, mais aussi dans le domaine de l'environnement, afin de garantir une production durable tout en préservant l'environnement.

Ainsi, il conseille les producteurs sur les problématiques qu'ils rencontrent, les informe des bonnes pratiques et mises à jour réglementaires, et fait un suivi des cultures. Cet accompagnement chez les producteurs est aussi l'occasion d'évaluer les plantations et de répondre aux besoins des producteurs par du renouvellement de matériels par exemple.



LE MODE DE CULTURE

Il s'agit d'une culture pérenne avec une récolte annuelle, manuelle, et sans brûlage.

La culture de la canne à sucre commence avec la préparation du sol et le creusement de sillons pour planter les boutures, qui sont réalisés par un labourage manuel, puis par un désherbage manuel.

Ces sillons libèrent l'espace nécessaire à l'émergence de la pousse. Les jeunes pousses vont connaître une phase de croissance rapide durant laquelle un taillage sera réalisé ainsi que l'application d'intrants organiques pour prévenir le risque de maladies et éloigner les rongeurs.

Ensuite, il faut attendre le temps nécessaire en fonction des variétés cultivées pour procéder à la récolte manuelle.

Après la récolte, les cannes vertes sont très rapidement acheminées vers la sucrerie. Cela évite la perte en sucre par respiration et fermentation et n'expose pas la canne au parasitage.

Le processus de fabrication commence par l'extraction du jus de canne à sucre. Ce jus est ensuite soumis à un processus de clarification au cours duquel les impuretés sont séparées du jus.

Une fois ces impuretés séparées, le jus propre ou clarifié passe à l'étape suivante, l'évaporation.

Ce processus d'évaporation consiste à concentrer le jus de canne à sucre jusqu'à ce qu'il se transforme en miel de canne.

Le miel de canne à sucre est concentré jusqu'au point de granulation. Ce grain se forme spontanément par la perte de chaleur du miel, puis le produit est tamisé, séparant ses différentes granulométries pour l'amener jusqu'à l'emballage final.





4^{ème} section

ÉCOSYSTÈME ET SA PRÉSERVATION

Afin de préserver son écosystème, et toujours dans une démarche de production durable, notre partenaire s'engage à ne pas utiliser de produits chimiques, utiliser la rotation des cultures pour préserver les ressources du sol, et interdire le brûlage des terres.

Les déchets organiques, notamment le sommet de la tige au «bout blanc», servent d'engrais naturel lors de leur décomposition.

Enfin, la culture de la canne à sucre est une culture gourmande en eau donc la préservation des cours d'eau est un impératif pour un développement optimal de la canne à sucre.



De nombreux agriculteurs considèrent le **brûlage** agricole comme le moyen le plus efficace et le plus rentable de défricher leurs terres, de fertiliser le sol et de le préparer pour de nouvelles plantations. Cependant, ces feux et les incendies qui en découlent constituent la plus grande source de carbone noir au monde, une menace pour la santé humaine et l'environnement.

Le **carbone noir** est également un polluant climatique de courte durée, ce qui signifie que, bien qu'il n'existe que pendant quelques jours ou quelques semaines, son impact sur le réchauffement climatique est **460 à 1 500 fois plus important que celui du dioxyde de carbone.**

5^{ème} section

FFL (FAIR FOR LIFE) ENGAGEMENTS

COMMENT EST UTILISÉE LA PRIME ?

Une réunion annuelle est organisée avec les groupes d'intérêts pour écouter les propositions sur l'utilisation possible de la prime Fair For Life.

L'administration du fonds Fair For Life est gérée par le Comité des fonds spéciaux, composé d'un représentant de notre partenaire, un représentant du label FFL et au moins deux représentants des travailleurs.

En 2023, deux projets majeurs ont été identifiés : la mise en place d'une bourse d'études pour les enfants de producteurs et la création d'un centre de loisirs pour la communauté.



Bourses pour enfants de collaborateurs :

Il a été constaté qu'un pourcentage élevé de travailleurs ont un faible niveau de scolarité et que leurs familles sont sujettes à un plus grand décrochage scolaire parce que leurs sources de revenus sont réduites à une personne par famille. La création d'un programme de bourses pour les enfants des producteurs était une évidence pour notre partenaire.

Centre de loisirs pour les collaborateurs et la communauté :

Une enquête de satisfaction, qui a été réalisée auprès des travailleurs et des communautés, a révélé qu'ils ne disposaient pas de ressources suffisantes pour se consacrer aux loisirs ou aux moments de qualité en famille. Le Comité des fonds spéciaux a proposé la création d'un centre de loisirs familial pour améliorer la qualité de vie de la communauté et développer les activités en sa faveur.

Prime FFL versée sur
l'année 2023 : 4 500 \$



