

CONACADO

Confederacion nacional de cacaocultores dominicanos

Rép. Dominicaine



Régions

Nord, Centre et Est du pays.

Année de création

1989

Objectif

Développer le secteur cacaoyer et soutenir ses producteurs.

Structure

ONG

Producteurs / Employés

152 coopératives, près de 9000 producteurs associés.

Date certification FLO

2006

Production

Fèves de cacao

Sources extérieures

- ♦ EFTA
- ♦ Rapport de visite CTM 2008
- ♦ Site de l'organisation

En République Dominicaine, la production et la vente du cacao étaient entre les mains de 3 familles jusque dans les années 80. Sous l'impulsion d'une organisation allemande, des planteurs de cacao se sont regroupés pour créer la Confederacion nacional de cacaocultores dominicanos, Conacado, la seule organisation paysanne du pays.

Conacado est découpée en 9 « blocs » ou unités de production indépendantes qui représentent près de 148 coopératives et 9000 producteurs dans chacune des régions cacaoyères du pays. Chacun des blocs dispose d'unités de fermentation et de séchage traditionnelles ou plus élaborées selon le résultat de la mutualisation des moyens.

Conacado est la structure commerciale d'exportation.

En 2007-2008, le bloc 1, plus indépendant et représentant 3300 producteurs a pu exporter directement sa production sous le nom de Cooprogro.

Ventes

Pour la campagne 2006-2007, 12 mille tonnes métriques de cacao ont été vendues dont 9000 de cacao bio. 90% de la production est exportée.

Actions sociales

Conjointement avec le gouvernement, des campagnes d'alphabétisation sont en cours auprès des communautés de producteurs. Les blocs financent aussi la venue de médecins en zones isolées où aucun dispensaire n'existe pour prendre en charge les malades.

Des programmes de micro crédit pour les femmes sont en cours, en vue de les aider à développer une activité de production de marmelade, de vin à base de jus de cacao, ou des chocolats artisanaux.

Impact du commerce équitable

La prime du commerce équitable est essentiellement utilisée pour construire des unités de fermentation et de séchage permettant une meilleure qualité du produit et une plus grande création de valeur ajoutée.

Produits importés par Solidar'Monde

Le cacao importé entre dans la composition de :

- biscuits cajou/cacao
- douceurs au chocolat, grains de café
- douceurs au chocolat, noix d'Amazonie
- chocolat bio noir dessert
- chocolat bio noir
- chocolat bio lait
- chocolat bio noir amandes
- chocolat bio noir orange
- chocolat bio noisettes
- chocolat bio praliné
- chocolat bio lait rhum
- chocolat bio noir aux pépites
- pâte à tartiner aux noisettes

C'est également un ingrédient des produits cosmétiques Natyr

