

PFTC

Panay Fair Trade Company

Philippines



Région

Ile de Panay

Année de création

1991

Objectif

Soutenir l'acquisition d'un pouvoir économique et politique pour les plus défavorisés.

Structure

Entreprise

Producteurs/ Employés

- ◆ Environ 350 producteurs
- ◆ Environ 80 employés

Production

Sucre de canne complet
Mascobado, chips de bananes, pâte de gingembre

Sources extérieures

- ◆ PFTC
- ◆ CTM

Panay Fair Trade Company a été créée en 1991 par l'association de femmes Kabalaka. L'objectif était de fournir du travail à des femmes marginalisées autour des chips de bananes. Suite à la réussite du projet, PFTC s'est ensuite intéressée au sucre Mascobado. Il s'agit d'une organisation créée par des fermiers pour des fermiers.

Les organisations paysannes de production intègrent des femmes parmi les plus défavorisées qui participent au processus de décisions. Les employés se réunissent une fois par trimestre et les organisations de producteurs chaque mois.

60% des agriculteurs sont des femmes ce qui est peu courant. Grâce à cet emploi, elles sont mieux rémunérées que leurs époux qui travaillent pour le compte de grands groupes agroalimentaires.

On compte 5 organisations de producteurs parmi lesquelles BCPWA pour les chips de bananes et KAMADA, JABAF (ex PITAF) et MINA pour la canne à sucre.

PFTC possède 3 usines de transformation de la canne à sucre et a en projet l'ouverture d'une quatrième et l'achat de deux tracteurs pour transporter la canne à sucre jusqu'à l'usine.

PFTC est fortement impliquée dans la société civile philippine. Elle développe des activités de plaidoyer en faveur du commerce équitable, de la protection de l'environnement et des droits des enfants et des femmes, ainsi qu'un accompagnement des producteurs vers l'agriculture biologique.

Processus de production

Le mascobado est un sucre de canne complet, au léger goût de caramel, fabriqué artisanalement. Le jus extrait de la canne à sucre est porté à ébullition. Il se transforme en un sirop épais qui est étalé puis remué jusqu'à l'obtention de cristaux fins. Ce sucre est riche en éléments minéraux, vitamines et enzyme. Sa qualité se mesure à sa couleur, son parfum et son degré d'humidité.

Sa production se fait 6 mois dans l'année.

Les chips de bananes sont fabriquées à partir de bananes de variété Saba. Elles sont frites dans l'huile végétale additionnée de sucre de canne.

Impact du commerce équitable

La commercialisation des produits dans le circuit du commerce équitable permet d'assurer un niveau de revenus suffisant aux producteurs et ce sur le long terme. Le commerce équitable permet aussi de financer des aménagements en matière de santé comme un fonds de solidarité ou des aides financières pour la scolarisation des enfants.

Produits importés par Solidar'Monde

- Sucre mascobado
- Chips bananes goût piquant
- Chips bananes goût sucré
- Huile de coco entrant dans la composition des produits cosmétiques Natyr

