

FICHE 5 : ORIGINE ET PROCESSUS DE FABRICATION DES JUS ADM

David ERHART – sept 2014.

Dans le cadre de notre animation du mouvement d'octobre-novembre 2014 « Goutez les fruits d'un travail décent », nous mettons en avant certaines filières jus d'AdM. Vous trouverez dans le manuel de mobilisation des informations sur la filière conventionnel et équitable des jus d'orange.

Dans cette fiche complémentaire, nous vous présentons en détail le processus de fabrication de nos jus d'orange (Brésil) et d'ananas (Laos). En effet, il est important de pouvoir expliquer en détail le fonctionnement de nos filières et de pouvoir ainsi préciser ce qui est différent des filières conventionnelles et ce qui ne l'est pas. En effet, le film sélectionné dans le cadre du festival AlimenTERRE « Jus d'orange, une réalité acide » apporte beaucoup de question sur les conditions de travail des paysans (questions sur lesquelles nos filières ont beaucoup à apporter) mais aussi beaucoup de question sur les qualités nutritionnelles et gustatives des jus d'orange. Et sur cet aspect des choses, le jus d'orange AdM est à peu de chose près identique aux autres. En revanche, le jus d'ananas peut lui être un exemple d'une filière qui apporte des éléments de progrès sur l'ensemble de ces aspects.

Entrons dans le détail...

Jus ? De quoi parle-ton ?

« 100 % jus »

Le vrai jus de fruits pressés est constitué de tous les éléments solubles du fruit, sans aucun additif. Il est vendu au « rayon frais » des magasins, à un prix élevé, avec un délai de consommation court car il n'a subi qu'une simple pasteurisation.

→ *c'est notamment le cas du jus d'ananas du Laos AdM*



« Jus à base de concentré » à teneur en fruits 100%

Le pur jus est obtenu à partir de jus concentrés. Arrivés dans les « raffineries » européennes, les fûts de jus concentrés sont dilués et complétés avec d'autres composés, notamment des arômes et des vitamines. Ces jus se conservent longtemps car ils ont été stabilisés par deux ou trois traitements à la chaleur.

→ *c'est notamment le cas du jus d'orange du Brésil AdM*



« Nectar »

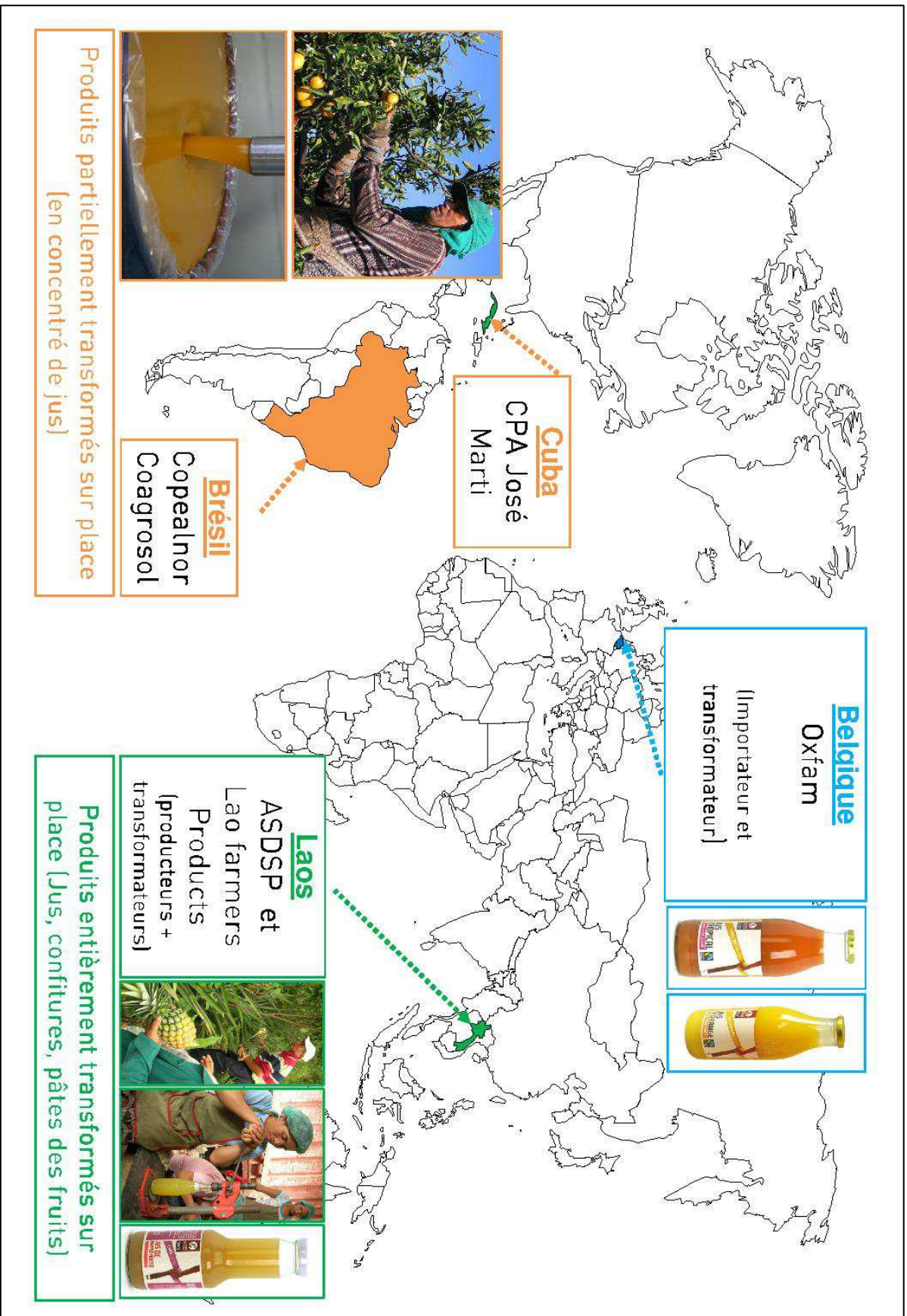
Certains fruits, comme les mangues, les abricots ou les pêches, n'ont pas de jus : quand on les presse, rien ne sort ! Avec ces fruits, on fabrique des nectars. Ce sont des purées de fruits diluées avec de l'eau et additionnées de sucre (15 grammes de sucre par litre de jus).

« Boisson à base de fruit »

Ces boissons sont un jus très clarifié. Elles comprennent surtout de l'eau, avec 5 à 10 % de jus et divers additifs. Elles sont bon marché, mais très pauvres sur le plan nutritionnel.

<http://www.cirad.fr/publications-ressources/science-pour-tous/dossiers/fruits-legumes-des-tropiques/fruits-tropicaux/transformation-des-fruits>

Panorama des filières « jus » d'AdM



Le jus d'oranges ADM du Brésil

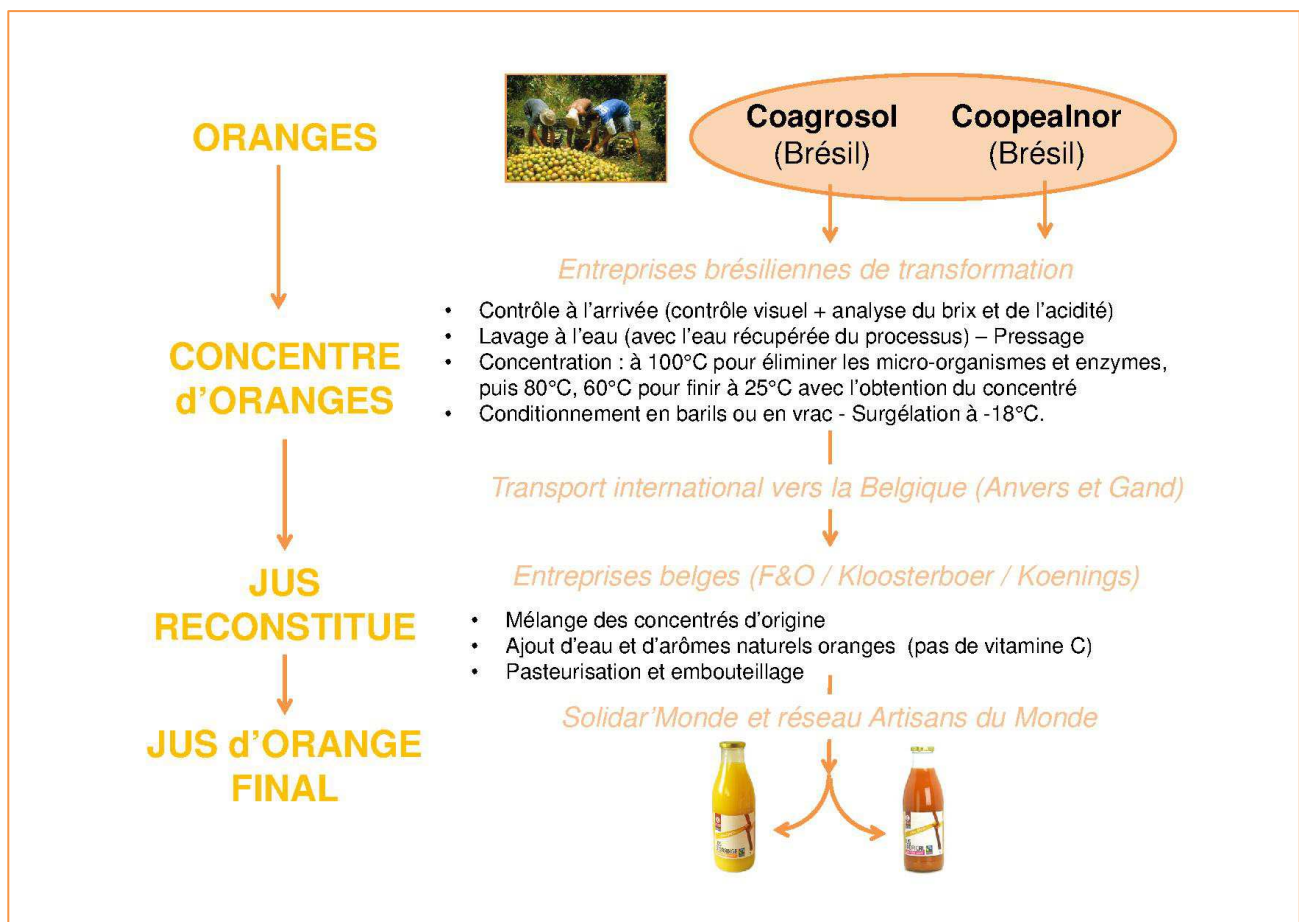
Une filière équitable : conditions de prix et de travail assurées pour les paysans

Les oranges des filières AdM proviennent essentiellement de 2 coopératives brésiliennes (Coopéalnor et Coagrosol) dont vous trouverez un descriptif dans le manuel de mobilisation.

Au regard de ce qui est présenté dans le film, nos filières apportent donc des éléments de progrès évidents concernant les conditions de travail et de rémunération des paysans brésiliens (voir Coagrosol qui est présenté dans le film au début). D'autre part, si le jus AdM ne bénéficie pas de la certification bio, le travail engagé par ces 2 coopératives va dans le sens de la mise en place progressive de techniques de production agro-écologiques. Autrement, dit, que cela soit sur la qualité sanitaire du jus ou sur les conditions de travail des paysans, cet élément est à coup sûr un avantage de notre filière.

Un processus de production conventionnel

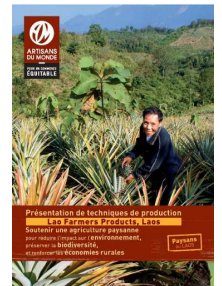
En revanche, la filière n'est pas encore suffisamment développée pour donner aux producteurs les moyens de transformer eux-mêmes leur production en pur jus ou en concentré et ils passent donc encore par des entreprises extérieures qui gardent ainsi l'ascendant sur les producteurs. Quant au processus de fabrication des jus AdM, il est quasi identique à celui décrit dans le film (hormis le fait qu'il n'y a pas d'ajout de vitamines supplémentaires) :



Le jus d'ananas ADM du Laos

Une agriculture paysanne et agro-écologique

Les groupements de producteurs d'ananas de la région de Xhieng Khouang (nord du Laos) parviennent à valoriser à bon prix la production d'ananas et perçoivent ainsi un complément de revenu à leur activité agricole vivrière. Ces paysans pratiquent une agriculture familiale, performante et agro écologique (voir les techniques de production dans le livret en vent sur le site outil – cf. visuel ci contre). Ainsi, le mode de production de l'ananas est totalement biologique (même s'il n'est pas certifié comme tel) et s'appuie sur des techniques agrobiologiques : défrichage manuel de la parcelle, aucun intrant ni traitement, désherbage manuel 4 fois par an, récolte manuelle. Les pieds d'ananas sont laissés en place et transformés en humus ou coupés et vendus aux éleveurs d'éléphants. Nous sommes ici bien éloignés des conditions de travail dans les plantations costaricaines des multinationales (cf. manuel de mobilisation).



Une transformation locale créatrice d'emploi et de valeur ajoutée

Contrairement à la filière de jus d'orange, la filière de jus d'ananas s'appuie sur une transformation totale de la matière première au Laos au sein des ateliers artisanaux de Lao Farmers products.



Une filière en difficulté

Malgré la qualité et l'intérêt de cette filière, la réalité économique nous rattrape. Actuellement ces jus d'ananas ne se vendent pas bien dans notre réseau et cela pourrait remettre en cause nos achats auprès de LFP. Le prix élevé du produit à l'achat le rend en effet peu compétitif vis-à-vis d'autres jus et c'est pourquoi nous devons insister sur ces qualités gustatives tant qu'humaines.

Cependant, dans le cadre de notre suivi du partenariat nous allons engager un travail avec l'appui de l'ONG Oxfam sur la rationalisation des coûts de production en espérant que cela permettra de rendre ce produit de haute qualité plus accessible.