



Tara, un petit arbre porteur de grandes promesses

Un produit équitable pour l'industrie ?

Photo Constant Piscart

Depuis des temps immémoriaux, l'épineuse tara, indifférente aux intempéries, trône fièrement sur les hauts plateaux péruviens. À l'époque pré-inca déjà, ses graines étaient utilisées pour teindre le textile, tanner le cuir ou préparer des médicaments. Ces dernières années, cet arbrisseau connaît un véritable engouement, en raison de la demande croissante de substances et d'ingrédients naturels, émanant de l'industrie de transformation. Ce sont plusieurs organisations paysannes du Pérou qui bénéficient actuellement de cette manne.

TANIN ET GOMME

Depuis longtemps déjà, les habitants de l'actuel Pérou utilisent les graines de tara dans diverses applications. Aujourd'hui, cette connaissance traditionnelle est principalement mise à profit dans l'industrie du cuir ainsi que dans l'industrie alimentaire :

- La dure enveloppe extérieure des graines est moulue pour obtenir une fine poudre blanche de laquelle est extrait le tanin, à l'instar de ce qui se faisait auparavant dans nos régions où l'on extrayait le tanin de l'écorce du chêne pour transformer les peaux en cuir. Le tanin de la tara rend le cuir souple, doux au toucher et en éclaircit la couleur. De nos jours, il intervient surtout dans la production de sièges de voiture et de chaussures. L'atout majeur du tanin provenant de la tara est qu'il s'agit d'un produit naturel permettant d'éviter le recours industriel au chrome particulièrement nocif lors du tannage.
- La gomme est extraite des graines mêmes. Grâce à sa viscosité élevée, elle peut être utilisée par l'industrie alimentaire comme épaississant ou stabilisateur. Depuis 1995, la gomme de tara (E417) est reconnue internationalement comme additif destiné à la production de crème glacée, gélatine, sauces, yaourt, produits de boulangerie et produits à base de viande. Et c'est sans compter sur son potentiel comme substitut de graisses dans les produits

allégés. Là aussi, son principal atout est d'être un produit 100 % naturel. Son coût est certes plus élevé que la fécule ou la gélatine, mais il en faut beaucoup moins et la gomme de tara n'influence pas le goût. Inodore et insipide, cette dernière ne cristallise en effet pas à la congélation.

UN BUSINESS FLORISSANT

Jusqu'à il y a 10 ans environ, la commercialisation du tanin et de la gomme de la tara se limitait au marché péruvien local. Mais, depuis, la demande de ces produits naturels a connu une hausse exponentielle. Et il y a fort à parier que cette demande persistera encore pendant un certain temps, vu les innombrables applications envisageables dans le secteur pharmaceutique et la production de cosmétiques, de papier, de textile et d'huile.

Pour 2012, l'industrie espagnole du cuir (Aqec) estime la production de poudre de tara à quelque 7.188 tonnes, dont 6.975 tonnes en provenance du Pérou et une faible quantité d'Équateur et de Bolivie. Par comparaison avec l'année précédente, les exportations ont progressé de 11 %, les principaux importateurs étant la Chine, le Brésil et l'Italie. Aqec s'attend même à un doublement de la production d'ici à 2015.

Les exportations de gomme de tara ont, quant à elles, augmenté de 114 % par rapport à l'année précédente pour atteindre 2.800 tonnes, ce qui a généré 8,9 millions de dollars de recettes pour le Pérou. Les principaux importateurs étant l'Allemagne, l'Argentine et l'Espagne.

CAJAMARCA : VÉRITABLE « SUCCESS-STORY »

Rendons-nous un instant dans le nord du Pérou, plus précisément dans l'ancienne cité inca de Cajamarca et dans la région du même nom, dans les hautes Andes. Située depuis plusieurs mois au cœur d'un conflit minier qui oppose partisans et opposants au projet Conga, Cajamarca c'est d'abord et avant tout un grand nombre de communautés paysannes isolées qui constitue l'essentiel d'une population rurale parmi les plus pauvres du pays. La région jouit d'un climat doux, sec et ensoleillé, et l'agriculture y est la principale source de revenus pour les familles d'agriculteurs. En 2010, 49 % de la population de cette région vivaient sous le seuil de pauvreté (57% en 2011 selon le dernier recensement).

Cajamarca est le « berceau » de la tara. La production et la commercialisation de cet arbrisseau y étaient cependant insignifiantes. Les paysans récoltaient les graines tombées au sol qu'ils emportaient sur les marchés locaux où ils les vendaient essentiellement à des fins médicinales. Cette situation a changé lorsqu'au tournant du siècle, diverses organisations ont découvert les potentialités de cet arbrisseau. Les paysans locaux ont été soutenus dans leur démarche par l'ONG belge Autre Terre ainsi que par l'organisation américaine I-DEV International. Les efforts se sont tout d'abord focalisés sur l'amélioration des techniques de culture ainsi que sur la qualité et la quantité des graines produites, ce qui a rapidement porté ses fruits. D'après les chiffres communiqués par I-DEV International, en quelques années,



Pesée de la récolte à Ayacucho. Photo Constant Piscart

Caesalpinia spinosa

La tara fait partie de la famille des légumineuses. Il s'agit d'une espèce d'arbrisseau à fleurs jaunes et rouges pouvant atteindre une hauteur de 8 m. Longs et plats, ses fruits renferment de 4 à 7 grandes graines noires. Ils sont le plus souvent récoltés à la main, puis séchés au soleil avant d'être transformés. Originaire des hauts plateaux péruviens, cet arbrisseau s'est parfaitement adapté au climat du reste de l'Amérique du Sud ainsi qu'aux régions sèches d'Asie et d'Afrique. Par nature, il est très résistant aux agents pathogènes et aux maladies.



Graines de tara. Photo Constant Piscart

la récolte par arbrisseau a progressé de quelque 45 %. Les revenus journaliers de plus de 6.000 producteurs de la région ont littéralement bondi pour passer de 0,85 dollar par jour à 3,15 dollars par jour.

LA FORCE DES ORGANISATIONS PAYSANNES

L'offre plus conséquente, combinée à l'augmentation de la demande internationale, s'est assez rapidement soldée par l'apparition sur le marché péruvien d'une pléthore de nouveaux acteurs rarement mus par une volonté de partage équitable de la valeur ajoutée du produit avec les communautés paysannes : acheteurs, grossistes, transformateurs et exportateurs se disputant le « butin », une grande partie de cette nouvelle richesse a atterri dans les poches de l'agroalimentaire à Lima. Pour leur part, les agriculteurs se sont efforcés de se protéger contre ce « pillage » en construisant, dans la province de San Marcos et avec l'aide d'Autre Terre, un petit moulin de traitement qui devait leur permettre de rester maîtres d'une part significative de la valeur ajoutée générée. Toutefois, les prix ont tellement



IDESI soutient des organisations de producteurs à Ayacucho.
Photo Constant Piscart

flambé que bon nombre d'agriculteurs ont décidé de vendre directement leur récolte aux acheteurs, si bien que le moulin a dû cesser ses activités en 2005.

Si les revenus des agriculteurs avaient certes augmenté, ces derniers couraient néanmoins le risque de demeurer le maillon faible de cette success-story internationale de la tara. Aussi, sur les conseils d'I-DEV International, les groupes déjà impliqués dans la construction du moulin ont décidé de s'organiser et de riposter. De petites organisations de producteurs responsables de la qualité des cultures et du premier traitement des graines de tara, ont été créées au niveau de San Marcos. Celles-ci vendent leurs récoltes à l'organisation de concertation nouvellement créée, l' « Asociación de Productores de Tara de San Marcos (APT) », cette dernière s'étant vu confier la responsabilité des négociations avec les acheteurs commerciaux, et ce, avec beaucoup de succès. L'APT est, à présent, un acteur important sur le marché péruvien, grâce notamment à ses contacts commerciaux avec une société américaine active dans l'industrie alimentaire. APT réinvestit les recettes dans divers projets, comme la consolidation des nouvelles organisations de producteurs et la construction d'un magasin.

UNE AUTRE EXPÉRIENCE DANS LE SUD DU PÉROU

Entretemps, l'ONG Autre Terre œuvre également, dans le sud du Pérou, à la commercialisation de la tara, tout particulièrement dans la région d'Ayacucho. Cette collaboration, mise en œuvre à travers l'ONG locale IDESI, a pour objectif de rendre les organisations de producteurs autonomes. Si la tara joue en effet un rôle significatif dans la génération de revenus, d'autres fruits traditionnels, tels que les figues de Barbarie et les avocats, sont eux aussi valorisés. IDESI appuie 30 petites organisations de producteurs représentant approximativement 400 familles d'agriculteurs. En 2011, quelque 411 tonnes de tara ont été vendues et ce chiffre a déjà atteint les 336 tonnes au premier semestre de 2012. À l'instar de l'APT, ces 30 organisations de producteurs ont fondé une coopérative, CEPROTARA (Central de Productores Organizados de Tara de la Región de Ayacucho). Cette dernière reprendra la gestion de la commercialisation en 2013. À travers cette démarche, les agriculteurs entendent,

dans cette région aussi, réunir leurs forces en vue de mettre sur pied une économie sociale et solidaire.

Ajoutons qu'une intervention de la Coopération belge, le Programa de Centros de Servicios Empresariales No Financieros en el Corredor Económico Ayacucho – Apurímac – Huancavelica qui s'est achevé fin 2012 a également travaillé sur cette filière, en complément à ces différentes initiatives. Ici aussi les résultats sont très encourageants : un chiffre d'affaires nettement supérieur à l'objectif attendu, une rentabilité globale de 334% (!) et un renforcement significatif des capacités (en production et commercialisation) de près de 370 producteurs regroupés en 15 organisations.

Selon les dires de Constant Piscart, coopérant pour Autre Terre au Pérou, les producteurs peuvent se forger un meilleur avenir grâce au potentiel de la tara. « La demande est en hausse, la qualité et la production s'améliorent sans cesse et il s'agit d'une culture durable. Quoi qu'il en soit, à l'avenir, il faudra miser sur la venue d'autres acteurs et concurrents sur le marché. Les superficies vont s'étendre tant au Pérou que dans d'autres pays. De riches acteurs ont déjà démarré plusieurs plantations de tara. Dès qu'ils atteindront leur rendement maximum, il y a fort à parier qu'ils influenceront sur le marché et sur le niveau des prix. La manière de contrôler les maladies ou épidémies jouera également un rôle sur le volume (et donc sur le marché) de la tara. Pour pouvoir faire face à ces menaces, il est vital pour les agriculteurs de continuer à consolider leurs organisations et à se battre ensemble en faveur de prix plus équitables. C'est la raison pour laquelle un des défis que nous avons à relever est que la CEPROTARA gère la commercialisation des organisations de la région et que l'APT continue à améliorer son modèle de croissance pour garantir une position encore plus forte sur le marché. »

ÉQUITABLE ?

Des organisations paysannes proposant un produit d'exportation durable et offrant des possibilités de développement de la région, les conditions ne sont-elles dès lors pas réunies pour faire labelliser Fairtrade la gomme et la poudre de tara péruviennes ? Il y a peu de chances pour l'instant.



Tara, un arbre à l'avenir radieux ? Photo Constant Piscart

Constant Piscart : « Attendu que la tara n'est qu'un élément entrant dans le processus de transformation, son pourcentage n'excédera jamais 1 % du produit fini. Reste donc à savoir si les transformateurs sont disposés à payer un surcoût, sans que cela ne leur rapporte beaucoup, pour faire labelliser un produit. Nous avons interrogé le responsable de FLO-Pérou à ce propos. Une étude de marché devrait au préalable analyser s'il existe un intérêt potentiel suffisant tant du côté de l'offre que de la demande. Il n'y a que dans l'affirmative que la tara pourrait rejoindre la liste des produits FLO. »

C'EST BIO, ALORS ?

La demande de produits naturels est en hausse. Toutefois, une certification bio rencontre les mêmes problèmes que le Fair Trade. Écoutons ce qu'en dit encore Constant Piscart : « Pour la même raison, à savoir la quantité minimale de gomme ou de poudre dans le produit final, la question que l'on se pose, c'est : les investissements et efforts consentis pour décrocher une certification bio valent-ils la peine ? Celle-ci requiert en effet une solide injection de capitaux ainsi qu'un système de contrôle interne entièrement élaboré.

Cela représente une étape majeure à franchir pour les organisations paysannes. J'ai entendu dire que quelques entreprises à Lima examinaient cette piste, mais il faut tout d'abord faire une étude de marché pour connaître le potentiel réel de la tara biologique. »

DES ATOUTS POUR LE FUTUR

Apparemment, la tara est un arbrisseau promis à un avenir radieux. Sa gomme et sa poudre naturelles possèdent de nombreux atouts lui permettant de concurrencer les produits nocifs et plus chers utilisés massivement pour l'heure dans l'industrie de transformation. Et, contrairement à bon nombre d'autres expériences, celle-ci laisse entrevoir aux petits producteurs un bel avenir où ils bénéficient eux aussi de cette manne. Même si, selon les dires d'Autre Terre, ils doivent cependant satisfaire à une seule condition, en l'occurrence : se regrouper en organisations paysannes afin de pouvoir se mesurer aux autres acteurs du marché.

*Trade for Development Centre
Mars 2013*



Editeur responsable : Carl Michiels, CTB, 147 rue Haute, 1000 Bruxelles.

Le magasin de l'APT à Cajamarca. Photo Constant Piscart



BTC TRADE FOR DEVELOPMENT

WWW.BEFAIR.BE

**LA COOPÉRATION
BELGE AU DÉVELOPPEMENT .be**

Sources

Caesalpinia spinosa : World Agroforestry Centre, www.worldagroforestrycentre.org

Chiffres relatifs à la tara : Journal of Aqeic (Asociación Química Española de la Industria del Cuero), vol 63, Caesalpinia spinosa (tara): the sustainable source of tannins, www.aqeic.org; Swiss Import Promotion Program, Market Survey, www.scribd.com/doc/43864116/Tara-Market; Agencia Agraria de Noticias, www.agraria.pe

Autre Terre ASBL : www.autreterre.org, subdivision du Groupe Terre, actif dans l'économie sociale, www.terre.be

I-DEV International : Project tara Cajamarca case study, www.idevinternational.com