



## Filière « selva dorada » (achat 2014)

Ce document décrit la filière d'approvisionnement de Bouga CacaO auprès nos partenaires en Equateur et la fabrication de tablettes de chocolat dans notre atelier.

Après une courte description de la filière, le document met surtout l'accent sur l'aspect financier dans tous les détails.

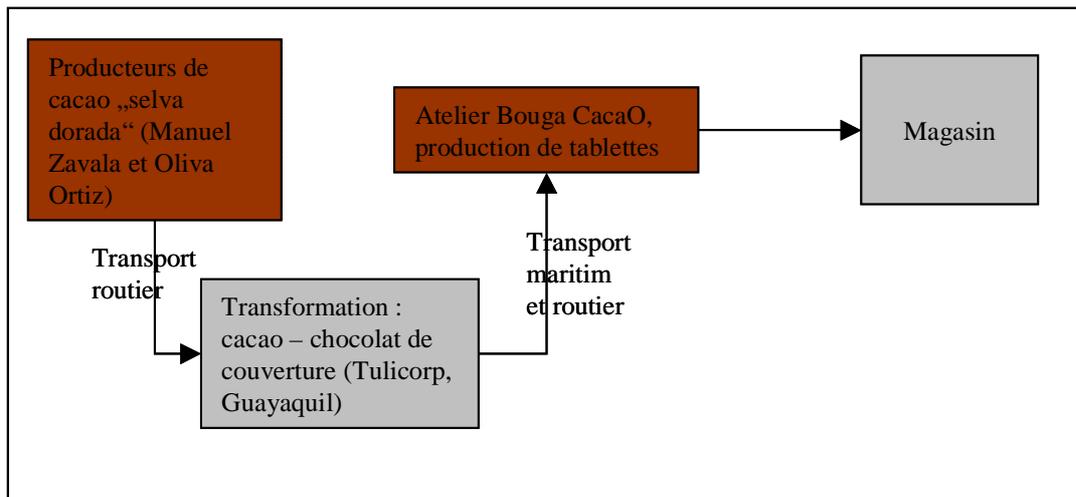
Pour les chiffres concernant les producteurs de cacao nous avons pris l'exemple d'une seule ferme, celle de Manuel Zavala. Le calcul concernant l'élaboration de tablettes, prend l'exemple de notre tablette « nature », tablette sans autres ingrédients, pour ne pas compliquer l'ensemble.

Le document est structuré ainsi :

1. Vue d'ensemble
2. Chez le producteur de cacao
3. Transport - façonnage - certification
4. Fabrication chez Bouga CacaO
5. Détails prix magasin

### 1. Vue d'ensemble

La graphique suivante montre le fonctionnement général de notre filière avec le groupe « selva dorada ».



Graphique 1 : représentation graphique de la filière « selva dorada »

Le groupe de producteurs « selva dorada » est constitué des anciens membres de la coopérative APPOS (Asociacion de pequenos productores organicos de Santiago), un des nos premiers partenaires, qui a volé en éclats suite aux conflits politiques internes. Depuis 2013 les deux anciens responsables de l'APPOS, Oliva Ortiz et Manuel Zavala, ont essayé, avec notre soutien, de regrouper plusieurs autres producteurs dans un nouveau groupement. Les deux fermes d'Oliva et Manuel étaient les deux premières d'être certifiées Bio. Comme expliqué ci-dessus, nous prenons l'exemple de la ferme « 4 acés » de Manuel Zavala pour les chiffres dans la section « chez le producteur de cacao ».

Le cacao est ensuite acheminé en camionnette à Guayaquil chez notre façonneur Tulicorp à Guayaquil. Tulicorp se charge de la production du chocolat de couverture selon nos recettes ;

ils achètent aussi la panela (ou rapadura, sucre de canne non-raffiné) auprès de « la Maquita » (<http://www.fundmcch.com.ec/>), fondation équatorienne pour le commerce équitable et membre de la « World Fair Trade Organization ».

Après le transport par voie maritime et routière, nous élaborons les tablettes, de manière 100% artisanal, dans notre atelier avant de les livrer directement aux magasins.

### 2. Chez le producteur de cacao

Pour établir le coût de production des fèves de cacao, nous avons décortiqué, avec les producteurs, les différents étapes de la production avec leurs coûts respectifs. Il y entre aussi le coût du travail du producteur lui-même au salaire minimum équatorien (420 US\$ / mois = 20 US\$ / jour en 2014).

Le tableau suivant montre ces coûts concrets pour la finca « 4 aces » de Manuel Zavala à Chupianza, canton Santiago de Mendez, province de Morona Santiago, Equateur. Manuel a reconverti une ancienne finca d'élevage bovin avec un sol très dégradé. La superficie total sous cacao est de 1.7 ha et Manuel a récolté 2.000 kg de cacao sec en 2014.

Objet	Unité	Quantité	Valeur / unité (US\$)	Coût total finca (US\$)	Coût / kilo cacao sec (US\$)
Désherbage manuel	Jour	18	20,00	360,00	0.18
Huile 2 temps	Litre	1	6,00	6,00	0.003
Essence	Galon	5	1.90	9.50	0.005
Taille de cacaoyers	Jour	28	20.00	560.00	0.28
Biol (préparation)	Galon	45	0.40	18.00	0.009
Biol (application)	Jour	8	20.00	160.00	0.08
Appât pour fourmis	Kilo	4	3.00	12.00	0.006
Solution de micro-organismes	Litre	10	10.00	100.00	0.05
Application de micro-organismes	Jour	15	20.00	300.00	0.15
Récolte et traitement post-récolte	Jour	65	20.00	1300.00	0.65
Caisses de fermentation (amortissement)	US\$	2	2.00	4.00	0.002
Installation pour séchage (amortissement)	US\$	1	100.00	100.00	0.05
Transport finca-local de stockage	US\$	20	10.00	200.00	0.1
Outils		1	50.00	50.00	0.025
Phosphate	Sac	20	16.50	330.00	0.165
Carbonate de calcium	Sac	30	4.00	120.00	0.06
<b>TOTAL</b>					<b>1.81</b>
<b>Dont travail du producteur (rémunéré au salaire minimum)</b>					<b>1.34</b>

tableau 1 : coûts de production; finca de Manuel Zavala

Le calcul ci-dessus ne rend pas compte du « coût de la terre ». Nous pouvons rajouter une estimation du prix des terres agricoles dans le secteur, à environ 2.000 US\$ / ha ; avec un



## FILIERE « SELVA DORADA » - Bouga Cacao

amortissement de ce coût sur 20 ans, donc 500 US\$ par an pour la finca entière et donc 0.25 US\$ par Kilo de cacao.

Le prix payé au producteur sur place par Bouga Cacao s'élevait à 3.70 US\$/ kg plus la contribution au fonds de développement de 0.32 US\$ / kg.

On peut alors conclure comme suit : Manuel Zavala à investi 949.5 US\$ (0.47 US\$ / kg) au début de la saison ; il a fourni de la main d'œuvre équivalent à 2.680 US\$ (1.34 US\$ / kg) pendant la saison et il a encaissé 7.400 US\$ (3.70 US\$ / kg) pour sa récolte, donc un bénéfice net de 3.770,5 US\$ (1.89 US\$ / kg).

Si on inclut à cette somme le travail rémunéré Manuel Zavala à gagné 6.450.50 US\$ (3.23 US\$ / kg) pour un investissement initial de 949.5 US\$ (0.47 US\$ / kg). Si on enlève de cela encore le prix de la rente de la terre de 500 US\$ pour la finca entière (0.25 US\$ / kg), il en restent 5.950.50 US\$ (2.98 US\$ / kg), voir aussi tableau 2.

Objet	US\$/kg
Prix payé Bouga Cacao	4,02
Dont contribution au fond de développement	0,32
<b>Prix payé directement au producteur</b>	<b>3,70</b>

Investissement du producteur	0,47
Travail rémunéré du producteur	1,34
Rente de la terre	0,25
Profit du producteur	1,64
<b>Total</b>	<b>3,70</b>

tableau 2 : détails du prix payé au producteur de cacao

### 3. Transport, façonnage et certification

Le transport de Santiago de Mendez au façonneur de chocolat de couverture à Guayaquil coûtait 0.21 US\$ / kg.

Notre façonneur (Tulicorp à Guayaquil) nous a facturé 6.25 US\$ pour la fabrication du chocolat de couverture ; cela inclut le prix d'achat pour la rapadura (sucre de canne non-raffiné).

Le coût total du chocolat de couverture au port de Guayaquil se détaille donc comme suit (le taux d'échange était de 1.3 US\$ pour 1 €) dans le tableau 3 :

Objet	Coût en US\$ / kg	Coût en €/ kg
Prix producteur	3.70	2.85
Fond de développement (groupe de producteurs)	0.32	0.25
Transport local (Mendez-Guayaquil)	0.21	0.16
Transformation et sucre	6.25	4.81
<b>TOTAL</b>	<b>10.48</b>	<b>8.07</b>

tableau 3 : coût de chocolat de couverture au port de Guayaquil



## FILIERE « SELVA DORADA » - Bouga Cacao

Le total du fret maritime, les droits de douane, les frais du dédouanement par une agence, ainsi que le transport routier jusqu'à notre atelier s'élevait à 2.12 €/ kg.

Le tableau 4 montre le détail du coût global pour la certification AB ainsi que la « certification commerce équitable » selon les critères ESR d'ECOCERT. Pour un total de 3.000 kg importé le coût par kg est calculé par division du coût total par 3.000.

Objet	Coût total en €	Coût en €/ kg
Contribution certification Bio façonneur	950.00	0.32
Certification Bio Equateur	1.468.41	0.49
Certification Bio France	746.40	0.25
Certification ESR (commerce équitable) Equateur	1.707.60	0.57
Certification ESR (commerce équitable) France	955.80	0.32
Enregistrement façonneur ESR (commerce équitable)	330.00	0.11
<b>TOTAL certification</b>	<b>6.158.21</b>	<b>2.05</b>

tableau 4 : coût de certification 2014, détails

Maintenant nous pouvons réunir tous les chiffres pour établir le coût total par kilogramme de chocolat de couverture arrivé dans notre atelier avant la production des tablettes.

Objet	Coût en €/ kg	Coût en €/tablette
Prix producteur	2.85	
Fond de développement (groupe de producteurs)	0.25	
Transport local	0.16	
Transformation et sucre (Equateur)	4.81	
Transport, douane ...	2.12	
Certification	2.05	
<b>TOTAL</b>	<b>12.17</b>	<b>0.87</b>

tableau 5 : total des coûts pour le chocolat de couverture

Le coût par tablette est établi par une simple division du prix par kilo par 14, car nous arrivons de fabriquer à peu près 14 tablettes à 70g à partir d'un kilo de chocolat de couverture en comptant une petite perte.



## FILIERE « SELVA DORADA » - Bouga Cacao

### 4. Fabrication de tablettes chez Bouga Cacao

Comme mentionné ci-dessus nous allons regarder la production des tablettes « nature » pour la seule raison de ne pas compliquer le calcul avec plusieurs ingrédients.

Dans notre atelier nous fabriquons les tablettes à partir du chocolat de couverture produite par Tulicorp. Dans une tempereuse à roue, le chocolat de couverture est fondu, tempéré à la main et coulé en une grande plaque. Les tablettes sont ensuite coupées à la main de cette plaque. Après le refroidissement des tablettes, elles sont directement emballées et distribuées aux magasins.

Nous devons donc prendre en compte le coût de notre travail, aussi bien que le prix de l'emballage (imprimé par la SCOP Ruffié, à côté de notre atelier), le loyer, électricité et chauffage et nos frais administratifs et notre marge.

Dans le tableau suivant vous trouvez les valeurs avec des explications pour ces positions :

Objet	Coût en €/tablette
<b>Le travail</b> Basé sur le SMIC avec les cotisations etc. et une production (inclusive emballage) de 190 tablettes dans 6 heures.	<b>0,57</b>
<b>L'emballage</b> Inclut le prix pour les pochettes en carton (imprimé par Ruffié SCOP), les sachets en polypropylène et la colle.	<b>0,30</b>
<b>Loyer, électricité, gaz, chauffage</b> Basée sur un total de loyer fictif mensuel tout compris de 350 € et une production unique de 3.200 tablettes par mois.	<b>0,11</b>
<b>Administration et marge</b> Le coût estimé de gestion, pour les tablettes, matériel de bureau etc. ; incluant éventuellement une petite marge.	<b>0,10</b>
<b>TOTAL</b>	<b>1,08</b>

tableau 6 : les coûts par tablette chez Bouga Cacao

En arrivant dans notre atelier le chocolat de couverture nous à donc déjà coûté 12,17 €/kg égale à 0,87 €/tablette.

En rajoutant notre travail, le loyer, gaz, électricité, chauffage, l'emballage et nos coûts d'administration, en total 1.08 €/tablette (voir tableau 6) nous arrivons à notre prix de vente aux magasins de 1.95 €HT par tablette.



## FILIERE « SELVA DORADA » - Bouga Cacao

### 5. Détail du prix magasin

Le tableau suivant mets en relation toutes les informations sur les coûts et prix réels détaillées ci-dessus avec le prix par tablette vendue en magasin.

Objet	€tablette	%	%
Producteur cacao	0,20	6,78%	
Fonds de developpement (groupe de producteurs)	0,02	0,59%	
Transport producteur-faconneur	0,01	0,38%	
Transformation (feves-chocolat de couverture) et sucre (rapadura)	0,34	11,44%	
<b>Sous-total pays d'origine</b>			<b>19,19%</b>
Transport maritime/routier, douane (Guayaquil-Foix)	0,15	5,04%	5,04%
Certification (AB et ESR)	0,15	4,87%	4,87%
Travail Bouga	0,57	18,97%	
Loyer, electricité, gaz, chauffage atelier Bouga Cacao	0,11	3,66%	
Coûts administratifs et marge Bouga	0,10	3,33%	
<b>Sous-total Bouga Cacao</b>			<b>25,96%</b>
Emballage (materiel)	0,30	9,99%	9,99%
Magasin	0,89	29,62%	29,62%
TVA	0,16	5,33%	5,33%
<b>TOTAL (prix payé au magasin)</b>	<b>3,00</b>	<b>100,00%</b>	<b>100,00%</b>

tableau 7 : détail prix de vente magasin

La parti jaune du tableau marque les positions effectués dans le pays d'origine ; donc de chaque tablette achetée en magasin 19.19% ou 0.58 € « restent » en Equateur, dont 0.22 € chez les producteurs de cacao.

Le total de coûts de transport de Guayaquil jusqu'à Foix s'élève à 0,15 € par tablette (5,04%) ainsi que la certification AB et ESR d'ECOCERT (egalement 0,15 € ou 4,87%).

25,96 % du prix d'une tablette achetée à 3,00 € ; soit 0,78 € vont chez nous pour rémunérer notre travail etc. (voir tableau – fond marron).

Ensuite nous avons les positions emballage (9,99% ou 0,30 €), la marge prise par le magasin (29,62% ou 0,89 €) et finalement la TVA de 0,16 € égale à 5,33 % (5,5%) ou 0,16 €

Nous vous invitons de nous contacter pour de renseignements supplémentaires :

[info@bouga-cacao.com](mailto:info@bouga-cacao.com)

0033 (0)5 61 65 54 12