



PANELA du PÉROU SUCRE DE CANNE COMPLET



C'est en 2011 que nous faisons la connaissance de CAES (Corporation d'Agriculteurs Ecologiques et Solidaires), une petite organisation au nord du Pérou (région de Piura) qui travaille en collaboration avec plusieurs groupes de producteurs dans différentes

provinces : Ayabaca pour la production de sucre de canne, Morropon pour le café et le cacao, Huancabamba pour le café et le sucre. Au total ce sont environ 1000 personnes qui bénéficient du soutien de CAES : assistance technique pour la culture, lutte et contrôle des maladies, amélioration des méthodes de production pour augmenter les rendements dans le respect de l'environnement, obtention de la certification biologique...

Notre sucre de canne complet provient essentiellement de deux villages de la province de Ayabaca : Sicchez et Montero.

Cette zone géographique du nord du Pérou, où les Andes sont beaucoup plus basses, est appelée « Sierra de Piura ». C'est une région de production traditionnelle de canne à sucre en altitude (1 000 à 1 400 m) elle bénéficie de pluies côtières et de nombreuses rivières qui apportent l'eau nécessaire pour cette culture.

La récolte de la canne se fait après la saison des pluies, vers le moi de juillet. Il faut que les champs soient bien secs pour que la concentration en sucre de la canne soit élevée. La coupe se fait manuellement à la machette.



Il faut d'abord extraire le jus de la canne par pressage, il est ensuite filtré et décanté dans un premier bassin pour enlever les impuretés. Ensuite une cuisson d'environ 10 h dans différents bacs permet l'évaporation d'une grande partie de l'eau, pour obtenir un liquide épais de couleur marron : la mélasse. C'est un four qui produit l'énergie pour la cuisson, il fonctionne uniquement avec les restes des tiges de canne broyées et séchées, ce qui évite la déforestation.

La mélasse est versée dans un bac froid où elle est remuée sans cesse par 2 personnes, il se produit alors la phase de cristallisation : la mélasse se transforme peu à peu en matière sèche granuleuse fine, elle est tamisée pour obtenir la Panela (sucre de canne complet) telle que nous l'importons. C'est ensuite CAES qui s'occupe de la mise en sac de différentes tailles : 425 gr, 5 ou 20 kg selon nos demandes.

La Panela a un goût très parfumé, un peu caramel / réglisse, elle est riche en vitamines, fibres et minéraux. Excellent pour utiliser en pâtisserie, pour les desserts et dans les yaourts. Elle est certifiée biologique depuis 2010.

SALDAC va chaque année au Pérou, à la rencontre des producteurs et de leur organisation, afin de les encourager dans leur travail et de maintenir d'excellentes relations.

Nous supervisons aussi la qualité des produits que nous importons.

SALDAC est membre de l'association MINGA, agir ensemble pour une économie équitable. (www.minga.net)



www.saldac.com



SALDAC

Solidarité avec l'Amérique Latine pour le Développement Autonome des Communautés
14 chemin des Blaches du levant - 26200 Montélimar - France
tél +33 (0) 4 75 53 46 13 - fax +33 (0) 4 75 51 43 56
saldac@wanadoo.fr - www.saldac.com

Distribué en Suisse par SALDAC Suisse, tél : +41 (0) 7 97 17 78 10
contact@saldac.ch - www.saldac.ch