L'UCLS a été créée en 2009, Elle fédère aujourd'hui 456 producteurs de cacao, certifiés bio, et commerce équitable (SPP) repartis dans 22 coopératives sur 9 communes du District d'Ambanja, région DIANA. La plantation se trouve sur deux grands territoires le long d'un fleuve : le Haut et le Bas Sambirano.

L'UCLS est une structure qui commercialise du cacao supérieur de **qualité** d'origine paysanne de Madagascar pour **satisfaire** les besoins locaux et internationaux.

Une équipe technique composée plus de 40 salariés

Une union dotée des infrastructures, de laboratoire et des matériels en normes (camion, 4x4, tracteur, bacs de fermentation, aires de séchage, magasins de



Perspectives...

- ⇒ Plus de services aux membres.
- ⇒ Plus de place sur le marché international
- ⇒Une OP reconnue pour sa bonne gouvernance, tant au niveau de l'union que de coopératives à la base
- ⇒ Ouverture future à d'autres produits (café, poivre, ...)
- ⇒ Diversification des marchés
- ⇒ Exportation des pates de cacao









Union de coopératives Lazan'ny Sambirano

Lot 06 N 0050 Ankatafahely, Ambanja 203, MADAGASCAR ucls@ucls-ambanja.mg



union de coopératives lazan'ny sambirano-UCLS

Contact:

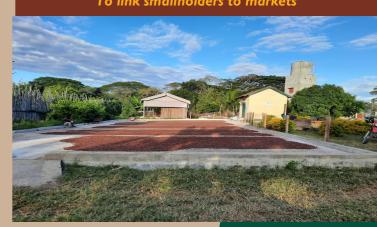
Directeur: JAOZAFY Aly Johnny Téléphone: 00 261 34 43 228 47 alyjohnny@ucls-ambanja.mg

https://uclsambirano.wixsite.com/ucls





Ny Mpamokatra madinika afaka mandafo be
Pour l'accès des petits producteurs aux marchés internationaux
To link smallholders to markets



Un cacao d'exception...

Un cacao fin avec une proportion importante des variétés Criollo (environ 10%) et Trinitario (environ 35%) aux côtés de la variété Forastero.

L'effet de ces variétés et du terroir donne un cacao reconnu pour avoir des arômes particuliers : acidité, notes intenses de fruits rouges...

Une préparation entièrement maitrisée par les producteurs...

- ◆ Les plantations appartiennent aux producteurs membres des coopératives.
- ◆ La fermentation et le séchage se font de manière individuelle ou collective selon les coopératives.
- ◆ La collecte et le stockage sont assurés par les coopératives et l'Union.

Un cacao certifié sous différentes normes

- ♦ Une certification ESR de l'Union, avec Ecocert,
- ♦ Une certification SPP de l'union
- ♦ Une certification Biologique du cacao avec Ecocert.

Un cahier des charges interne à l'union qui garantit une bonne qualité aux clients...

- ♦ Humidité <7,5%
- ♦ Grainage 100-110
- ♦ Taux de fèves violettes < 8%
- ♦ Taux de fèves ardoisées <3 %
- ♦Taux de fèves défectueuses < 1%
- ♦Taux de fèves moisies <1%
- ◆Taux de brisure < I %





Un potentiel de production de 700 tonnes de cacao marchand par an

| | 2018 | 2019 | 2020 |
|-----------------------------|----------|------------|------------|
| Export vers Europe (tonnes) | +200 | +275 | +300 |
| Chiffre d'affaire export | 800 000€ | +1100 000€ | +1200 000€ |



Des services fédérateurs pour les producteurs au sein de l'UCLS

- ♦ Un accompagnement technique de proximité aux coopératives pour le **traitement post-récolte.**
- ♦ Un appui technique et financier aux coopératives pour la construction d'équipements post-récolte
- ◆ La certification des parcelles des membres des coopératives.
- ♦ Renforcement des capacités des administrateurs des coopératives pour une meilleure gouvernance.
- ◆Collecte, stockage, mise en fob et commercialisation.
- ◆ L'aide à **l'installation des jeunes agriculteurs** (du conseil technique et un soutien financier, des formations à la prise de responsabilités, des concertations entre jeunes pour défendre leurs intérêts dans les politiques agricoles)
- ◆ Diffusion des **pratiques innovantes** de la culture de cacao (taillage, biofertilisant, séchoir tunnel,)

L'UCLS s'inscrit dans différents réseaux professionnels...

- ◆ L'UCLS est membre du **Groupement des acteurs** du cacao à **Madagascar** (GACM).
- ◆L'UCLS est membre du **Réseau SOA**, syndicat national des organisations agricoles. L'UCLS et SOA travaillent principalement ensemble sur l'installation des jeunes agriculteurs.
- ◆ L'UCLS est membre du groupe SYMABIO
- ◆L'UCLS est membre du CNC

Plusieurs partenaires internationaux

- ◆ AVSF, Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières, accompagne l'UCLS pour une meilleure gouvernance, amélioration de la technique de production et postrécolte ainsi que la diversification du marché par l'introduction des plantes aromatiques .
- ◆ SIDI finance et accompagne l'UCLS via un prêt.
- ◆ PIC 2 par l'intermédiaire du projet FIEM met à la disposition des producteurs et de l'UCLS des magasins de stockages et des moyens de transports des fèves de cacao (voiture 4x4, tracteur)

Des clients européens









