

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 stockage ...).



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



**Ny Mpamokatra madinika afaka mandafa be
Pour l'accès des petits producteurs aux marchés inter-
nationaux
To link smallholders to markets**

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>



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 maîtrisée 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 < 1 %



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€	+1 100 000€	+1 200 000€



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 **Groupe 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 post-récolte 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

