# COORDONNÉES DU DEMANDEUR

|  |  |
| --- | --- |
| Nom : | UNION DE COOPERATIVES LAZAN'NY SAMBIRANO (UCLS) |
| Adresse du Bureau : | Immeuble Assurance MAMA 1er étage Begavo |
| Téléphone : | +261325929770 |
| Courriel : | [unioncooplazansambirano@ymail.com](mailto:unioncooplazansambirano@ymail.com) |
| Interlocuteur : | TOTOVAHINY : Président  RAHARISON Laza Mandimbisoa : Directeur |
| Produit à certifier SPP | Cacao |

# DATES D’EVALUATION

|  |  |
| --- | --- |
| Début | 20/10/2017 |
| Fin | 22/10/2017 |

# PRÉSENTATION DE LA COOPERATIVE

L’Union des Coopératives Lazan’i Sambirano (UCLS) est une union de coopérative regroupant 23 coopératives de base.

Elle compte au total 420 membres réparties dans 9 Communes de la région Bas et Haut Sambirano (Ambanja).

C’est la première coopérative malgache à exporter directement du cacao sans passer par des collecteurs ou des exportateurs.

Chaque coopérative de base composant l’UCLS existe de manière légale et possède des structures bien formalisées (Formalisation en cours pour les 2 nouvelles coopératives).

Actuellement, UCLS produit uniquement du cacao mais les membres sont en train de réfléchir sur la valorisation des autres cultures pratiquées par les producteurs : vanille, café etc….

Les producteurs assurent la culture de cacao jusqu’à la récolte. La récolte de cacao s’effectue toute l’année, avec une période de pic de production entre septembre et décembre. Après la récolte, le cacao suit deux circuits en fonction des coopératives de base :

* Livraison de cacao frais au niveau des centres de fermentation des coopératives de base : Certaines coopératives possèdent des unités de fermentations collectives. Les producteurs s’organisent entre eux pour apporter la main d’œuvre requise lors de la fermentation. Après séchage, les produits finis sont stockés dans des magasins collectifs en attendant la collecte par UCLS
* Livraison de cacao sec : Le cacao est fermenté par chaque producteur et livré par la suite au niveau de la coopérative de base. UCLS, à travers les techniciens, collecte le cacao sec au niveau des magasins des coopératives de base

Les principaux organes de décision et de gestion de la coopérative sont :

* Assemblée générale (AG) : Composée de 46 membres des coopératives (2 délégués pour chacune des 23 coopératives), elle se réunit au moins une fois par an. Chaque coopérative de base a 2 représentants au niveau de l’AG
* Conseil d’administration (CA) : Elu par l’AG composé de 12 membres dont 4 femmes
* Exécutif : Constitué par 7 employés dont 1 Directeur, 1 Directrice adjointe et des techniciens

La coopérative travaille avec plusieurs partenaires pour la mise en œuvre de ses actions et dans l’encadrement et formation des producteurs : Ethiquable, Afdi, Réseau Soa.

Chaque coopérative a mis en place un système de contrôle interne qui assure le respect des normes bio et équitables au niveau des producteurs. Les contrôleurs internes sont également des producteurs et ils sont appuyés par les techniciens de l’UCLS.

# PRESENTATION DE LA METHODOLOGIE ET DES ACTIVITES REALISEES

* Réunion d’ouverture en présence de membres du CA et d’employés
  + Présentation du système SPP
  + Finalisation de l’autoévaluation
  + Collecte documentaire
* Visites d’évaluation de 20 producteurs dans 2 coopératives de base : Malaza et Sambatra
* Visite des unités de fermentation collective des deux coopératives Malaza et Sambatra
* Visite de l’unité de stockage à Ambanja
* Revue documentaire
* Préparation de la réunion de clôture
* Réunion de clôture

# PERSONNEL IMPLIQUÉ DANS L’ÉVALUATION

|  |  |
| --- | --- |
| **Nom** | **Fonction** |
| TOTOVAHINY | Président |
| RAHARISON Laza Mandimbisoa | Directeur |
| Annick Sylvette | Magasinière/ Directrice adjointe |
| Raminoson Samuel | Technicien |
| Nickael Felix | Technicien |
| Véronique | Secrétaire |

# COORDONNEES DE L’EVALUATEUR

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom** | **Catégorie** | **Contact** |
| Gildas VOLAHARISON | Evaluateur national | volaharison@gmail.com |

# OBJECTIF ET CHAMP DE L’ÉVALUATION

|  |  |
| --- | --- |
| **Objectifs :** | Conduire une évaluation complète in situ |
| **Champ :** | Obtention de la certification SPP de la coopérative UCLS |

# RESULTATS DE L’EVALUATION

Les détails de l’évaluation de chacun des critères se trouvent dans le formulaire d’évaluation qui est disponible en annexe de ce rapport

# APPRECIATIONS FINALES ET ÉVALUATION

|  |
| --- |
| 1. **Points Forts Relevés :**  * Expérience en tant que coopérative * Présence de techniciens expérimentés pour l’encadrement des producteurs * Structuration à la base avec des coopératives * Formations internes et appui des partenaires * Transformation au niveau des producteurs permettant une meilleure valeur ajoutée à la base * Expérience dans la certification |
| 1. **Points à améliorer :**  * Participation des femmes aux instances au niveau de l’Union * Prévoir des activités et mesures spécifiques en faveur des femmes et groupes vulnérables * Procédure de traçabilité détaillée à mettre en place sur la base des documents existants * Formalisation des nouvelles coopératives * Meilleures représentations des coopératives de base dans les instances : CA et AG de l’Union et intégration des nouvelles coopératives dans ces instances * Meilleure appropriation du SPP avec mise en place de rapports de contrôle interne concernant les critères SPP * Calcul des coûts de production pour une meilleure adaptation du prix de vente * Fiche produit cacao * Enregistrer tous les PV : Cas de perte de quelques PV d’AG |
| 1. **Appréciations Finales :**  * L’UCLS est une coopérative avec une organisation bien structurée jusqu’à la base. La transformation primaire du cacao est effectuée au niveau des producteurs ou des coopératives de base, ce qui permet aux producteurs d’avoir une plus grande valeur ajoutée. La dispersion des zones et le grand nombre de membres nécessitent des moyens importants pour l’encadrement des producteurs. L’UCLS en collaboration avec les partenaires ont ainsi mis en place des techniciens et ont les moyens pour atteindre les producteurs des différentes zones (moto pour chaque technicien). Le cacao de la coopérative est considéré comme un cacao supérieur qui est donc de très bonne qualité. * Généralement la coopérative est conforme avec les exigences minimales et les critères de SPP. Le fait que UCLS soit déjà certifié ESR dans le passé et qu’elle est toujours certifiée bio a aidé dans l’évaluation car les enregistrements et le système de traçabilité est déjà en place. * Il reste à mettre en place une meilleure appropriation de SPP par les producteurs et les techniciens et une meilleure participation des femmes dans la coopérative |
| **4. Points à tenir en Compte pour la prochaine évaluation :**   * Mise en place de fiche technique du produit fini (cacao) * Concrétisation des projets environnements * Vérifier que les procédures en place soient vraiment respectées |

# LISTE DE DISTRIBUTION DU RAPPORT D’ÉVALUATION

|  |  |
| --- | --- |
| ***Nom*** | ***Poste*** |
| Sylvain Aubert | Coordinateur de certification |
| Pierril Lacroix | Chargé de certification |

# LISTE DES ANNEXES A L’ÉVALUATION

|  |  |
| --- | --- |
| ***#*** | ***Nom*** |
|  | Fiche Parcellaire  Liste des membres  Liste membre CA  Paiement CNAPS et liste employés  PV Assemblée générale  Récapitulatif Export  Statut UCLS  Cahier de fermentation  Cahier de Livraison  Cahier de vie coop  Certificat BIO  Contrat du travail  Document Export  Contrat avec Ethiquable  Existence légale NIF  Facture Producteur  Fiche de stock  Bon de réception  Attestation de non traitement  Grille de prix |

Nom et Signature de l’Évaluateur Nom et signature du représentant de l’organisme ou entreprise évalué

Antananarivo le 25.10.2017 (Lieu et Date)

***Ce rapport ne peut pas être reproduit partiellement ou totalement sans l’accord exprès des parties concernées.***