

Jun 2007

# Le FORUM

des Spécialistes



Article Vedette:  
La Siembra: les délices du  
commerce équitable !



## La Siembra ou les délices du commerce équitable !

La Siembra, une éminente coopérative parmi les organisations nord-américaines vouées au commerce équitable, propose aux consommateurs des produits de haute qualité certifiés équitables, qui procurent aux cultivateurs ainsi qu'à leur famille des moyens de subsistance accrus et un mieux-être pour leur communauté, au pays et à l'étranger.

Depuis sa création 1999, La Siembra offre un choix de produits qui satisfont chez les consommateurs la demande croissante de produits respectueux aussi bien de l'environnement que des principes du commerce équitable que voici :

- Les relations commerciales entre les producteurs et les consommateurs reposent sur l'échange équitable, la coopération et l'intégrité.
- Les travailleurs du Nord et du Sud méritent un emploi valorisant, un salaire équitable et des conditions de travail justes et ont voix au chapitre quant aux questions qui engagent leur avenir.
- Les pratiques agricoles non polluantes sont essentielles à la santé et à la viabilité économique des cultivateurs et des écosystèmes régionaux dont ils dépendent et à la santé des consommateurs du monde entier.
- La sensibilité des consommateurs est indispensable au maintien d'une économie juste et viable.

Guidée par ces principes, La Siembra est devenue la première entreprise nord-américaine à commercialiser sous la marque Cocoa Camino des produits de cacao et de sucre certifiés équitables et dont la gamme comprend des tablettes de chocolat, des préparations de chocolat chaud, du sucre et de la poudre au cacao et des pépites de chocolat.<sup>1</sup>

### Pourquoi La Siembra a-t-elle choisi de proposer des produits équitables y compris des produits à base d'ingrédients laitiers ?

Depuis sa création, La Siembra s'est donné pour mission d'offrir aux consommateurs un chocolat chaud dont le cachet équitable et organique est à l'opposé des marques sur le marché. Sous *Cocoa Camino*, l'une de ses marques principale, La Siembra propose une gamme de produits (chocolats, cacao, sucre) qui répondent à ce double cachet et aux normes de qualité les plus élevées.



Photo tirée de : [www.lasiembra.com](http://www.lasiembra.com)

Fidèle à sa mission, La Siembra cherche autant que possible à se fournir en produits laitiers (poudre de lait écrémé notamment) auprès des coopératives.

À ses premiers jours, il n'existait pas de poudre de lait écrémé certifiée biologique sur le marché canadien et La Siembra a dû se contenter d'un mélange fait de poudre de lait écrémé et de lactosérum. Lorsque la poudre de lait écrémé certifié biologique s'est retrouvée sur le marché, la formulation du chocolat chaud est passé de 70 % à 100 % biologique.

<sup>1</sup> La Siembra (profil de société) : [http://www.lasiembra.com/en/media\\_back.php](http://www.lasiembra.com/en/media_back.php)

## Innovation produit, la clé du succès !

« Notre entreprise, dit Jennifer Williams, directrice des opérations, s'emploie toujours à être pionnière dans les catégories de produits que nous offrons et, à cette fin, l'innovation, tout comme la recherche et le développement, sont essentiels. »

Pour innover, La Siembra devait reformuler certaines recettes mais, n'ayant pas les capacités à l'interne, a dû se tourner vers le *Fonds d'aide à l'innovation*, que propose la Commission canadienne du lait, et le Centre de technologie alimentaire de Guelph.

### L'équipe de la Siembra Cooperative !



Photo tirée de : [www.lasiembra.com](http://www.lasiembra.com)

Profitant du *Fonds d'aide à l'innovation*, La Siembra a reformulé leur chocolat chaud en y ajoutant de la poudre de lait écrémé 100% biologique. « Les préparations de chocolat chaud Cocoa Camino font partie de la gamme de chocolat chaud biologique la plus vendue au Canada. Deux variétés délicieuses sont disponibles : le chocolat chaud au lait et le chocolat chaud noir. Il est savoureux et ne renferme ni OGM ni lécithine de soja.<sup>2</sup> »

Comme on le sait, l'innovation coûte cher et certaines entreprises s'en détournent devant les coûts onéreux qui s'y rattachent. La Siembra n'est pas de celles-là. Tirant parti du *Fonds d'aide à l'innovation*, la coopérative a pu bénéficier du savoir-faire expert nécessaire : « Nous avons eu avec la Commission canadienne du lait des relations de travail très positives, estime M<sup>me</sup> Williams, sans compter que les agents de marketing nous ont soutenus et prêté main forte à notre projet. »

### Défis et possibilités

Bien entendu, dans le climat concurrentiel actuel, il va de soi que l'innovation appelle des défis. Par exemple, La Siembra a dû affronter le problème d'approvisionnement de la poudre de lait biologique et sensibiliser les consommateurs dès qu'elle s'est mise à offrir du chocolat chaud entièrement biologique. Mais, forte du soutien disponible, financier et autre, la coopérative a pu relever ces défis et s'en est inspirée même pour se créer d'importants débouchés.

### Faits et chiffres<sup>3</sup>

- Les produits Cocoa Camino se vendent maintenant dans plus de 2 000 grands magasins d'aliments naturels et épicerie au Canada.
- Les ventes pour 2006-2007 devraient se chiffrer à près de 6 millions de dollars.
- La Siembra est la première entreprise canadienne à être agréée importateur de cacao et de sucre équitables par *Fair Trade Labelling Organizations International* (FLO).

<sup>2</sup> [http://www.cocoacamino.com/en/prod\\_hotchoc.php](http://www.cocoacamino.com/en/prod_hotchoc.php)

<sup>3</sup> [http://www.lasiembra.com/en/media\\_back.php](http://www.lasiembra.com/en/media_back.php)

- De mai 2005 à juin 2006, la Siembra a versé à des cultivateurs de produits équitables et biologiques plus de 140 000 \$ en primes au-dessus du prix mondial.
- En 2002, La Siembra a été la première société canadienne à se voir remettre le prestigieux prix *Socially Responsible Business Award* dans le cadre de la 18<sup>e</sup> exposition annuelle des produits naturels à Washington, D.C.
- Les tablettes de chocolat Cocoa Camino sont devenues les premiers produits certifiés équitables à rafler des prix *Alive* dans la catégorie « Meilleur produit biologique ou d'alimentation naturelle » (Argent 2006 – Tablette de chocolat à la menthe; Or 2005 – Tablette de chocolat noir 55 %; Argent 2004 – Tablette de chocolat fondant aux amandes; Or 2003 – Tablette de chocolat noir) au congrès annuel de l'Association canadienne des aliments de santé à Toronto, Ontario. En 2005, les pépites de chocolat mi-sucré Cocoa Camino ont quant à elles décroché la médaille de bronze dans la catégorie « Meilleur nouveau produit ».

### Bien positionner son produit sur le marché...

L'innovation est importante, malgré les défis, mais tout aussi important est le plan de commercialisation du produit, sans quoi une bonne partie des ressources investies – temps et argent – risque de ne porter aucun fruit. « Il faut bien connaître le marché et planifier le lancement en s'accordant des délais de mise en œuvre suffisants pour assurer une mise en marché sans heurt. » À ce conseil judicieux de Jennifer Williams, nous ajouterons seulement qu'il faut savoir établir le prix de vente au consommateur et choisir son distributeur.

### Pour en savoir plus sur le Fonds d'aide à l'innovation, communiquez avec :

Shana Bailey  
 Agente de marketing  
**Tél.** : 613-792-2035  
**Fax** : 613-792-2009  
**Courriel** : [sbailey@agr.gc.ca](mailto:sbailey@agr.gc.ca)

Charles Boisvert  
 Champion en innovation  
**Tél.** : 613-792-2084  
**Fax** : 613-792-2009  
**Courriel** : [cboisvert@agr.gc.ca](mailto:cboisvert@agr.gc.ca)

ou rendez-vous sur :

ingrédients**LAITIERS**.ca