

Projet travail des enfants au Panama

Le travail des enfants : une notion difficile à cerner sur le terrain

L'écriteau placardé dans le bâtiment principal de la plantation annonce clairement : « Pas de travail des enfants ».

« Si nous voyons un enfant, nous le renvoyons chez lui et les parents ont une amende », explique Ricardo, un des responsables, au volant d'un 4x4 qui conduit les équipes de RHSF et d'IIECL au travers de l'exploitation.

« Ils font des inspections et ils mettent une amende s'ils trouvent un enfant », confirme un cueilleur quelques jours plus tard.



Les pistes détrempées, cahoteuses, défoncées par les tracteurs, s'enfoncent entre les parcelles d'arbustes aux feuilles vernissées. Des bosquets d'arbres élancés, où jouent parfois des singes, apportent aux caféiers l'ombre qui leur est nécessaire. Des vautours tournent inlassablement dans un ciel bleu, qui peut se couvrir en moins d'une heure de nuages épais déversant des trombes d'eau tropicales.

Les cueilleurs, des hommes et des femmes aux gestes vifs, remplissent de baies rouges le panier attaché à leur taille.

Dans une vaste clairière apparaissent un pré et un long bâtiment en rez-de-chaussée, l'école. Des enfants jouent au ballon, pieds nus, « pour économiser leurs chaussures, très onéreuses pour eux », précise Ricardo. D'autres, plus jeunes, entourent leur maîtresse. Les locaux sont pimpants, aux murs clairs, aux meubles de couleur.

« Il s'agit d'une garderie et d'une école primaire », explique Maria. « Quant aux enfants plus âgés, jusqu'à 14 ans, ils vont à l'école secondaire située à un quart d'heure à pied de l'usine de traitement des grains de café ».

Une ONG dédiée à la lutte contre le travail des enfants par l'éducation, Casa Esperanza, travaille avec la directrice de l'école primaire pour faire face aux problématiques particulières des populations de migrants. Elle a donc un accès privilégié à l'exploitation pour y mener son combat.

Quant à la plantation, elle « participe à EducaFuturo, un programme mis en place par l'ONG Partners of the Americas, et elle se vante d'avoir mis en place un service de transport scolaire. Mais... destiné uniquement « aux enfants des travailleurs permanents ».

Une volonté affichée par la direction de refus du travail des enfants, des écoles, pas d'enfants visibles à première vue dans les champs, une ONG sur place... L'image est belle. Pourtant, une étude de terrain approfondie la fait voler en éclat.

Une réalité moins idyllique

Les associations spécialisées dans le travail des enfants sont généralement d'accord : dans les pays d'Asie, d'Afrique et d'Amérique latine, agriculture rime avec travail des enfants.

Selon le Bureau international du Travail (BIT), 60 % de tous les enfants âgés de 5 à 17 ans qui travaillent le font dans l'agriculture, ce qui représente 129 millions de filles et de garçons. La convention des droits de l'enfant définit l'enfant comme un jeune de moins de 18 ans. Il ne peut travailler qu'à l'âge de 12 ans pour des travaux légers et sous certaines conditions, 15 ans pour des travaux non dangereux, et 18 ans pour des travaux dangereux. Selon les conventions 182, et 138, les travaux dangereux doivent être définis par les Etats, mais ce n'est pas toujours le cas et chaque plantation a ses spécificités.

Des associations rencontrées à Panama City par les équipes de RHSF et IIECL au ministère de l'Education au début de leur enquête avaient été nettes : « Il y a du travail des enfants partout ». Et quand il y a des écoles secondaires, pour les 12 – 14 ans, « elles sont trop loin ».

Le ministère (MEDUCA) met en place des programmes, avec entre autres des bourses pour inciter les parents à envoyer leurs enfants à l'école, et réalise « de plus en plus d'inspections ». Mais il se heurte aux réalités des migrants internes comme les indiens Ngöbe et à leur culture, expliquent les associations : « Ils méconnaissent leurs droits, les mineurs veulent travailler pour se sentir des 'petits hommes', certains sont déjà mariés avec une famille, les jeunes doivent aider économiquement leurs parents... ».

A cela s'ajoute un flou au plus haut niveau de l'Etat sur l'âge auquel un jeune est autorisé de travailler. « Tout est très général », reconnaît un représentant du ministère du Travail. Et obtenir le numéro de la loi concernant le travail des enfants sera pour RHSF et IIECL un parcours du combattant, aussi bien au ministère qu'auprès des syndicats de l'industrie du café.

« Selon le code du travail, on ne peut pas travailler avant 14 ans. Mais dans le code de la famille, on parle de 12 ans », explique-t-on au ministère. Dans l'agriculture, pour les travaux « dangereux », « on n'est pas autorisé à travailler entre 14 et 17 ans », sauf autorisation spéciale, selon un décret.

Une ONG note que le Panama a signé le traité sur les « pires formes du travail des enfants » et a publié un décret allant en ce sens, c'est-à-dire que les travaux dangereux sont interdits avant 18 ans. « Mais la constitution du Panama fixe l'âge à 15 ans, et la constitution devrait prendre le pas sur le décret... »

Sur le terrain, dans la plantation visitée pendant plusieurs jours par les associations, la question revient sans cesse : entre 14 – sortie de l'école secondaire – et 18 ans, que font les jeunes des familles de migrants logés sur la plantation ? Aucune réponse satisfaisante n'est donnée. Les adolescents rencontrés parmi les cueilleurs déclarent tous des âges de 14 ans et plus. Mais tous ceux interrogés déclarent travailler dans la plantation depuis plusieurs années...



Ce n'est que le dernier jour qu'un membre de l'équipe tombera sur des enfants de moins de douze ans dont le physique ne peut tromper qui que ce soit.

Une plantation de café : côté pile, côté face

Un appel, qui pourrait passer pour un cri d'oiseau, résonne de temps à autre dans le fond d'une parcelle. Les ouvriers agricoles, qui ne peuvent se voir dès qu'ils s'éloignent un peu les uns des autres, cachés par les feuillages des caféiers, ont adopté ce cri de ralliement.

Ainsi guidée, l'équipe de IIECL tombe sur une dizaine d'hommes en train de répandre au pied de chaque arbuste de l'engrais en poudre. Dans la fraîcheur du matin, ils sont à peine protégés de la rosée baignant les feuilles grâce à des sacs poubelles transformés en protection de fortune...

Deux jours auparavant, à 6 heures du matin, la direction de la plantation a présenté à RHSF et IIECL le départ au travail des différentes équipes désignées pour cueillir les baies, répandre des engrais ou des pesticides, couper les lianes étouffant les caféiers. L'équipe RHSF – IIECL observe, interroge, croise inlassablement les informations.

La visite du local des produits chimiques, des outils pour les dispenser, des vêtements de travail fournis, permet à Diane Mull (IIECL) de noter la nocivité des produits, de se renseigner sur le personnel chargé de les manier, de s'assurer que les protections fournies sont adéquates...

Martine Combemale (RHSF), de son côté, se renseigne auprès des ouvriers agricoles sur les heures de travail, leur rétribution (au panier, au sac, payé à chaque personne ou au chef d'un groupe, d'une famille, heures supplémentaires...). Elle croisera plus tard ces informations avec le service comptabilité.

Un autre membre de IIECL assiste au départ de l'équipe chargée ce matin-là de l'épandage des engrais. Ciré jaune couvrant les hommes de la tête aux pieds, bottes, gants... Toutes les normes de sécurité sont respectées.

Des conditions de travail et de vie parfois indignes



Deux jours plus tard, l'image d'Epinal est écornée : les membres de l'équipe découverte au fond du val, des ouvriers temporaires, racontent en effet une autre histoire. Souffrant du froid dans leur tee-shirt mouillé par la rosée, mains nues, munis d'un gobelet, les hommes puisent dans des sacs l'engrais qui colle à leur peau humide. « Souvent, mes poignets grattent », se plaint Augusto.

Deux d'entre eux, pourtant, portent des cirés jaunes : « Ce sont les 'permanents' qui nous les ont offerts au lieu de les jeter », disent-ils en riant, montrant les grossières coutures cachant les déchirures. Les « temporaires » n'ont pas droit à ces protections.

Ailleurs, d'autres ouvriers agricoles sont surpris en train de préparer un insecticide avant de traiter une parcelle. Différents produits chimiques, dont un acide, sont versés dans un grand bidon, puis mélangés à l'aide d'une grande spatule. L'homme chargé de cette opération travaille lui aussi les mains nues, n'hésitant pas à les plonger dans le liquide lorsque la spatule y tombe.

En ce qui concerne le logement, il est fourni par l'entreprise. Lors de la visite accompagnée, la direction avait présenté un « campement » où vivaient une dizaine de familles. Un long bâtiment en parpaings, de plain-pied, peint d'une couleur ocre, au milieu d'une prairie verdoyante. Sur les façades en longueur les portes de chaque habitation : une pièce par famille. A l'intérieur, des bas flancs parfois recouverts de cartons pour isoler du froid servent de lits. Les murs et le sol sont gris : de la couleur du ciment qui les compose.

A un bout du bâtiment, des douches, à l'autre, des foyers sommaires servant pour la cuisine, faite au feu de bois ou sur un réchaud à gaz. Un peu plus loin, des toilettes consistant en un siège ressemblant à une margelle de puits.

Des installations spartiates, mais propres et assez communes pour ce type d'exploitation. L'eau courante dans les lieux publics, l'électricité...

Un autre « campement » découvert plus tard par l'équipe RHSF-IIIECL montrera une toute autre réalité. Situées près de la rivière traversant l'exploitation, les bâtisses sont faites de parpaings et de tôle ondulée. Chaque pièce-habitation est au mieux dans la pénombre : les ouvertures sont minuscules, la nuit tombe vers 18H00 et il n'y a pas d'électricité. Par ailleurs, l'eau courante est souvent coupée et il faut aller puiser une eau non potable dans la rivière. Enfin, les enfants pataugent sur un sol est souvent boueux, le camp étant installé dans un fond de vallon. Et la pluie tombe dans la pièce unique au travers des tôles ondulées.

Exhumer la face cachée

« Cette mission, assurent Martine Combemale et Diane Mull, est assez comparable à ce que nous trouvons dans l'agriculture dans les pays en développement : d'un côté la face visible, de l'autre la face cachée où travail forcé et travail des enfants, conditions abusives de travail, sont très réels ».

« Seule une étude approfondie peut permettre de déceler ces problèmes car les systèmes en place pour vérifier les manquements à la responsabilité sociale sont souvent inopérants », font-elles remarquer. Et les prises de position affichées par l'entreprise ne sont que des vœux pieux ne permettant pas de réduire les risques de travail des enfants.

Ainsi, dans ce cas précis, la plantation affiche dans ses « valeurs » la « défense du droit des enfants » et le « respect de la dignité du travail ». Elle a été reconnue pour ses actions dans ces domaines tant au niveau national qu'international.

La jungle des rémunérations

Chaque samedi en milieu d'après-midi, dans la chaleur humide, une file d'hommes s'étire devant le local de la paie. De l'autre côté d'une baie vitrée, une table est disposée. Y sont étalées les feuilles répertoriant les noms des salariés. Enfin... des salariés percevant la paie.



« Très peu de femmes, peu de jeunes adultes... Il est clair à l'œil nu que les personnes attendant leur paie ne correspondent pas à ce que nous avons vu travailler dans la plantation, ni en nombre, ni en genre – très peu de femmes -, ni en âge – très peu de jeunes adultes - », remarque Martine Combemale.

« La plantation déclare qu'elle a tant de travailleurs. Mais en fait, il s'agit seulement des chefs de famille, ou du responsable d'un groupe de migrants », explique-t-elle.

Tous salariés, mais pas égaux

« Dans les plantations, différents statuts coexistent », constate Martine Combemale. « Généralement, les efforts se concentrent sur les permanents qui ont souvent des avantages, comme des bourses pour l'éducation des enfants ». Leur cas, dans cette plantation, est mis en exergue dans leur rapport annuel. Mais leur nombre ne dépasse pas les 50 employés, au-delà duquel des représentants du personnel sont obligatoires.

Une deuxième catégorie de personnel, les salariés temporaires, n'ont ni contrat, ni feuille de paie, contrairement aux exigences de la loi. Ils n'existent donc pas officiellement, et n'ont aucune protection sociale et juridique.

« Ils sont rémunérés à l'heure, et les heures supplémentaires sont rarement payées au juste prix... lorsqu'elles sont décomptées », souligne-t-elle.

La dernière catégorie, la plus nombreuse, soit près de 600 salariés dans la plantation étudiée, sont les saisonniers chargés de la cueillette. En dépit de la loi qui oblige à déclarer chaque salarié qui travaille dans une ferme, seul le chef de famille ou de groupe touche la paie : « Les enfants n'existent pas, les femmes non plus, le risque de travail abusif des enfants est alors au maximum malgré l'assurance par la direction d'absence de travail des enfants », remarque Martine Combemale.

Il touche 0,078 les 500 gr de café, quel que soit le nombre d'heures travaillées par l'ensemble de la famille ou du groupe.

Risques maximums

« D'autant que les salariés saisonniers et temporaires n'ont pas de fiche de paie, sont réglés en cash et doivent simplement signer qu'ils ont reçu l'argent, ce qui ne leur permet pas de vérifier l'exactitude de leur salaire et de se plaindre », souligne-t-elle.

« Enfin, en cas d'accident du travail, ces employés ne sont pas couverts puisqu'ils n'existent pas. Le responsable de la plantation les emmènera peut-être à l'hôpital, mais le paiement s'effectuera de la main à la main et rien ne sera enregistré », ajoute-t-elle.

« Il s'agit donc de travail abusif, illégal, vecteur de travail des enfants » note-t-elle.

Or, une telle situation n'est pas une fatalité : certaines plantations, notamment celles organisées sous forme de coopératives avec un syndicat indépendant fort, respectent la loi et le risque de travail des enfants est très limité.

Le temps de travail annoncé pour les cueilleurs porte également à confusion. Il est officiellement de huit heures, six jours par semaine. Mais une fois la cueillette de la journée terminée, il faut attendre la pesée au point de rassemblement. Un temps qui n'est pas comptabilisé. Sans compter les dimanches, où il est fait appel au travail des « temporaires ». Ils ne sont pas payés en heures supplémentaires et peuvent refuser. Mais beaucoup acceptent en espérant être ensuite embauchés comme « permanents ».

« Le seul respect de la loi, avec un système de management adapté notamment à la venue en masse de ces salariés saisonniers, permettrait de limiter les risques de travail abusif et de travail des enfants sans pour autant impacter la viabilité de la plantation comme constaté dans d'autres exploitations », insiste Diane Mull.

Le café : des cueilleurs obscurs aux artistes de l'arôme



Antonio, 14 ans, finit de remplir un sac de cerises de café sur les pentes des montagnes proches du bourg de Sereno, dans la région de Volcan au Panama. Une charge de 50 kilos qui lui sera payée moins de trois balboas (3 dollars).

A plusieurs milliers de kilomètres, attablé dans la chaleur d'un café à Paris, Paul hume l'arôme de son « petit noir ». Sans se douter du travail accompli par cueilleurs et torréfacteurs sous les Tropiques.

Novembre. « Le mois le plus humide de la saison des pluies tropicales », explique Pedro. La pluie noie les pentes de la montagne. Le pire ennemi des cueilleurs, dans les plantations de café de la région de Volcan, dans l'extrême nord du Panama, déverse des trombes d'eau.

Mal protégés de la pluie, avec leurs sacs poubelles flottant sur leurs torsos, Pedro et Roberto, tous les deux se déclarant âgés de 14 ans, comme tous les enfants interviewés, peinent sous la pluie. « Les

feuilles sont mouillées, l'eau coule le long des bras, on a froid et les graines sont plus lourdes dans le panier... » attaché à leur taille, se désolent-ils. De plus, ils glissent sur le sol qui se dérobe sous leurs tennnis. « On risque en permanence de tomber et de se faire mal », expliquent-ils. Il n'y a pourtant officiellement aucun accident de travail dans cette plantation...

Le caféier, un arbuste qui peut atteindre près de 9 m, a été taillé à une hauteur de 3 m. Pour faciliter la récolte. Roberto, le plus grand, s'occupe de la partie haute, Pedro des branches basses, souvent dévolues aux femmes, comme autrefois aux jeunes enfants. Il met un genou en terre, dans la boue, pour garder l'équilibre en se penchant.

Aujourd'hui, les parcelles, ou « rues », qui leur ont été désignées sont particulièrement pentues. Par équipes de deux, souvent en famille, les cueilleurs s'activent autour des plants, faisant voler leurs mains le long des branches. Les baies rouges, les « cerises », sont ensuite jetées dans le panier, qui en contient 20 kilos.

De la « cerise » à la graine

Puis elles sont transférées dans de grands sacs d'au moins 50 kilos à pleine charge, que les hommes, mais aussi, souvent, des jeunes d'à peine 14 ans, mettent sur leur dos d'un coup de rein pour les emporter jusqu'au point de rassemblement, parfois éloigné de plus d'un kilomètre. Là, sans abri, ils devront attendre en fin de journée la pesée de leur récolte. « On a froid, mais ça va », se rassurent-ils en patientant, silencieux. Ils ne pourront regagner leur logement qu'une fois la remorque chargée, et tirée par un tracteur jusqu'à l'usine de traitement.

Les cerises – qui contiennent chacune deux grains de café – doivent être traitées rapidement, dans les six heures après avoir été ramassées. Elles sont d’abord triées pour enlever les impuretés, ou les cerises vertes, qui pourraient altérer la qualité du reste du lot.

Le traitement par « voie humide », généralement pratiqué en Amérique centrale, amène ensuite à plonger les cerises plusieurs heures dans des bassins d’eau pour les faire gonfler, avant de leur enlever mécaniquement la pulpe. Les grains, encore entourés d’une fine particule, sont encore laissés dans des bacs de fermentation pendant plus de 24 heures. Enfin, ils sont séchés au soleil ou dans de grands cylindres tournants, pour atteindre un taux d’humidité de 12,5 degrés. La fine pellicule qui les recouvre encore est enlevée, et ils sont triés selon leur taille, leur densité...

Les grains de café ainsi préparés, appelés « café vert », sont ensuite torréfiés. Sur place pour une consommation locale, ou au plus près du lieu de consommation pour les exportations car le café torréfié se conserve moins longtemps que le « vert ».

Vers la perfection en bouche

La qualité des lots est régulièrement éprouvée par un goûteur. Dans une salle dédiée à cette activité, des petites quantités de café sont torréfiées à 220°. Puis chaque lot est moulu et la poudre est déposée dans plusieurs bols, dans lesquels on verse de l’eau chaude pour infuser la mouture.

Le goûteur, armé d’une petite cuillère, casse la pellicule qui se forme alors à la surface du liquide, poussant le marc vers le fond. Il approche son visage des récipients et hume dans un premier temps les arômes qui se dégagent. Il est important de faire la même opération dans plusieurs bols car l’expression des arômes peut être différente selon chaque lot torréfié.

Dans un deuxième temps, le goûteur prend un peu de café au fond de sa cuillère. Il l’aspire avec un chuintement très particulier, pour bien imprégner les papilles, sur et sous la langue. Puis il recrache l’échantillon.

« Il s’agit de tester les saveurs, le côté acidulé, le caractère, la longueur en bouche », explique Claudio, qui vient plusieurs fois par semaine sur l’exploitation.

Si les tests sont satisfaisants, l’ensemble des grains destinés à la consommation locale peut alors être torréfié et conditionné dans un emballage. Celui-ci assure la protection de l’arôme tout en évitant l’humidification et l’oxydation du café : le paquet comporte une valve permettant d’éliminer peu à peu les gaz qui émanent du café, tout en empêchant que l’air n’entre à l’intérieur de la poche. Ce qui permet de conserver le produit intact pendant un an.

Au terme de ce processus, Paul peut à son tour sentir à Paris les arômes de son café et le déguster. « Sans sucre et sans lait », lui conseillerait Claudio. « Noir comme le diable, chaud comme l’enfer, pur comme un ange, doux comme l’amour », aurait ajouté Talleyrand, grand amateur de ce breuvage.

Paul déboursa 2,5 euros pour son « petit noir ». Antonio, lui, a été payé 0,078 dollars la livre de café.

Coopérative bananière : projet de l'économie sociale et solidaire

Coopérative bananière : projet de l'économie sociale et solidaire engagé contre le travail des enfants et les conditions abusives de travail

Coobana : des bananes, des hommes et des communautés

« Nous devons nous occuper des bananiers, mais aussi des hommes », déclare sobrement Carmen, l'une des responsables de la coopérative bananière Coobana, dans le nord-est du Panama. Une revendication qui recouvre une réalité de tous les jours, aussi bien dans la gestion que dans les tâches exécutées par les ouvriers agricoles, ou la vie des communautés alentour, ont constaté les ONG française et américaine RHSF (Ressources humaines sans frontières, et IIECL (International initiative to end child labor).

La route descend en lacets de la cordillère de Chiriqui. En sortant d'un virage, apparaissent en contrebas la mer des Caraïbes, bleue, et un océan vert : les bananeraies de Changuinola, près du secteur où a accosté Christophe Colomb en 1503, lors de son quatrième voyage.

Dans cette plaine de la province de Bocas del Toro, impossible d'ignorer quelle est l'activité principale. Des camionnettes remplies à ras bords de régimes de bananes et des camions chargés de cartons emplis de milliers de ces fruits destinés à l'exportation sillonnent les routes étroites ourlées de bananiers.

S'étalent, kilomètre après kilomètre, les plantations de Chiquita Brands International, un des plus grands producteurs de bananes au monde. Il trône les marchés et sa puissance semble irrésistible.

Pourtant, une réussite économique et humaine, Coobana (Cooperativa de servicios multiples bananera del Atlantico) se développe au côté de ce géant. Avec une exploitation de près de 550 hectares de bananiers, cette coopérative a triomphé des pires difficultés pour s'imposer avec des produits de qualité vendus à l'international, une véritable politique de responsabilité sociale pour ses employés et une politique d'aide aux communautés locales.

A la fin des années 1980, l'Etat panaméen décide de vendre au privé ses plantations de bananiers, dont une près de Changuinola. Une vingtaine d'employés, de simples ouvriers agricoles, décident de l'acheter. Face à tous les coups fourrés utilisés par la concurrence, commence alors un véritable parcours du combattant pour obtenir des fonds et les droits d'exploitation.

Grâce à un prêt de la Boston Bank, la coopérative peut être lancée en 1991 sur trois parcelles de 72, 76 et 80 hectares. Aujourd'hui, forte de quelque 500 employés dont 220 sont des sociétaires, Coobana produit chaque année plusieurs tonnes de bananes et de 15 à 20 conteneurs partent chaque semaine vers l'Europe, à destination de pays tels que la Grande-Bretagne, les Pays-Bas, le Danemark...

En 2013, elle a augmenté son chiffre d'affaire de 7%, pour atteindre 7,5 millions de dollars de recettes, selon le site Fresh Plaza.

Des hommes...

« Nous gagnons tous le même salaire », souligne Julio Quintero, l'un des membres fondateurs de la coopérative. « Les droits sont les mêmes pour les temporaires, les permanents, les responsables », précise-t-il encore.

Chacune des parcelles ou « fincas », éloignées de plusieurs kilomètres les unes des autres, est organisée de la même façon : la bananeraie, un bâtiment administratif, des locaux pour les outils et les produits chimiques, et enfin le hangar de conditionnement.



L'équipe de RHSF examine la gouvernance et les services administratifs, transparents. « Le risque de travail des enfants est limité car chaque personne a un contrat, une feuille de paie et un compte bancaire. De plus, la saison de récolte est lissée sur l'année, ce qui évite des arrivées massives de saisonniers. Enfin, le salaire est calculé à la tâche, basé sur le minimum légal et les tarifs des heures supplémentaires », note Martine Combemale.

La démarche "fair trade" permet également de limiter les risques sur la santé et sécurité", souligne pour sa part Diane Mull.

Les syndicats, comme la délégation régionale du ministère du Travail, ont enfin déclaré avoir constaté qu'il n'y avait pas de travail des enfants

Dans chaque « finca » figure un représentant du syndicat de l'industrie bananière SITRAPI (Syndicat des travailleurs pour les producteurs de bananes indépendants). « La présence d'un tel syndicat permet de limiter les risques, d'autant plus qu'il est très vigilant sur le travail des enfants », reconnaît la directrice de RHSF.

Lors d'une réunion avec la direction de SITRAPI et ses représentants travaillant sur les propriétés de Coobana, RHSF et IIECL ont constaté que les seules récriminations des syndicalistes portaient sur des augmentations de salaire, des bourses pour les écoles ou une bonification pour Noël...

Des bananes...

Dans la bananeraie, les allées sont généralement bien tracées, sans obstacles pouvant faire chuter les ouvriers agricoles, les feuilles mortes sont utilisées comme engrais. Les régimes, avant la fin de leur croissance, sont entourés d'un sac imprégné d'insecticides, un travail réalisé avec une protection et pour lequel les personnels sont régulièrement formés, affirme Antonio, chargé de la sécurité.

« Nous avons également remplacé les avions chargés des épandages de pesticides à grande échelle par des hélicoptères afin d'éviter une diffusion trop importante de ces produits », fait-il remarquer à Diane Mull, directrice d'IIECL, alors qu'un ballet d'avions ronfle au

contraire au-dessus des plantations des concurrents, non loin de là. Par ailleurs, un site dédié est en cours de construction pour faire du compost avec tous les déchets verts.

La manutention est également constamment améliorée. Les régimes, une fois cueillis, sont suspendus à des câbles et tirés par des mules, et non plus par des hommes. Dans les bâtiments de conditionnement les panneaux « produits chimiques » ou rappelant les mesures de sécurité sont bien visibles. Selon les zones, chacun porte un casque, une protection pour les cheveux, un masque, des gants... pour laver les fruits, les trier, les protéger avec un conservateur, les placer dans des cartons, puis sur une palette et dans les camions.

Et cela, toute l'année. Car le bananier est une plante étrange. D'abord, contrairement à son aspect, *Musa paradisiaca* de son nom scientifique n'est pas un arbre. La partie visible de cette plante herbacée est un ensemble de feuilles, qui peuvent atteindre 4 m de long et 1 m de large, se recouvrant partiellement. Au centre se trouve un faux tronc, formé par la pétiole des feuilles.

Lorsque le bananier a produit un régime, il meurt et doit être coupé. Mais un rejet pousse alors très rapidement sur un rhizome, et ce « fils » produira à son tour trois mois plus tard un régime pouvant comporter jusqu'à 200 fruits.

... et des communautés

Comme dans toutes les bananeraies de la région de Changuinola, quelque 85 % des ouvriers agricoles de Coobana sont des Ngöbe, des Amérindiens. Dans les objectifs affichés de la coopérative, figurent « l'amélioration des conditions de vie sociale, suivant les préceptes de l'économie durable de ses sociétaires et employés, et l'encouragement du changement dans son milieu », les communautés.

Amélioration des services dans les villages (remplacement des fours à bois par des installations au gaz...), écoles, eau potable, construction de logements, mise en place d'associations de femmes pour développer l'artisanat (Nöba Bälen pour des produits en chocolat...) ... La coopérative multiplie ses actions pour l'amélioration de son environnement.

Pour toutes ses actions, la coopérative bénéficie du label Fairtrade International du commerce équitable, et celui de Rainforest Alliance, une ONG internationale œuvrant pour conserver la biodiversité et assurer des moyens de subsistance aux populations locales.

« Nos produits sont plus chers que ceux de la concurrence, admet Julio Quintero, mais nos clients savent, et apprécient, que nous contribuons au bien-être des communautés ». « Certains points sont à améliorer, notamment dans le système de management », estime Martine Combemale. « Mais il s'agit d'un exemple assez remarquable qui démontre que des mesures de responsabilité sociale et solidaire peuvent être mises en place, qu'elles peuvent éviter le travail abusif des enfants, sans porter préjudice à l'efficacité économique de l'entreprise ».