

LE CHOCOLAT



Une fierté belge
au goût amer



Plaidoyer pour un secteur
du cacao durable



OXFAM

Magasins du monde



Photo : (couverture également) Daniel Rosenthal/laif

LA FACE CACHÉE DE L'INDUSTRIE DU CHOCOLAT



- *Travail des enfants : en Côte d'Ivoire et au Ghana, 2,1 millions d'enfants travaillent durement dans la culture du cacao. Dans certaines régions de Côte d'Ivoire, on parle même d'esclavage des enfants.*
- *Déforestation : la culture du cacao entraîne la disparition d'une grande partie de la forêt équatoriale. En Côte d'Ivoire et au Ghana, 30 % de cette forêt a été remplacée par des cacaoyers.*
- *Extrême pauvreté : alors que le secteur du chocolat représente un chiffre d'affaires de 100 milliards de dollars par an, le cacaoculteur en Côte d'Ivoire ne gagne qu'un tiers de ce qui est nécessaire pour vivre dignement. C'est également la cause des autres problèmes liés à la culture du cacao.*

Les chocolatiers doivent prendre la responsabilité de leur chaîne de production. Ils peuvent faire en sorte que le producteur de cacao reçoive un revenu correct et que le travail des enfants et la déforestation cessent. Par le biais d'une législation adéquate, les pouvoirs publics peuvent les y contraindre.

Le chocolat sans surexploitation ? C'est possible !

Une sensation agréable en bouche, une dose d'endorphine et souvent un plaisir pour les yeux. Le chocolat met tous vos sens en éveil. Et pour nous, Belges, il s'agit en plus d'une fierté nationale. Mais le chocolat est aussi un business juteux. Par le biais de reprises et de fusions, une poignée d'entreprises ont la mainmise sur le secteur.

La chaîne commerciale est déséquilibrée. Les droits des producteurs de cacao sont systématiquement bafoués et au vu de la déforestation massive qu'il engendre, le secteur du chocolat est une véritable catastrophe écologique. Bien que ces problèmes soient connus depuis longtemps, le modèle commercial ne change pas. Les producteurs du Sud endossent la majorité des risques. Tandis que les grands négociants, chocolatiers et supermarchés encaissent la majorité des bénéfices.

Le commerce avec les cultivateurs issus de pays fragiles ne doit pas uniquement être perçu comme une opportunité. En tant que pays occidental, nous avons également une part de responsabilité à assumer. Les entreprises qui dominent le secteur du chocolat n'ont jamais pris cette responsabilité. Chocolat durable ou non durable... le choix a toujours été laissé au consommateur. L'effet sur les conditions de vie des producteurs a dès lors été minimal. Mais le temps des initiatives sur base volontaire est révolu. La crise dans les pays de production est trop grande.

Le secteur du chocolat doit imposer à ses acteurs de respecter les droits humains. C'est un devoir, pas un choix. Aujourd'hui, les initiatives « durables » se situent encore trop souvent en marge d'un secteur non durable.

La Belgique, en tant que pays du chocolat par excellence, doit jouer un rôle de précurseur. Sinon, comment pourrions-nous être fiers de « notre » chocolat ? Oxfam-Magasins du monde plaide pour une législation obligeant les entreprises à respecter les droits humains et l'environnement à tous les niveaux de la chaîne d'approvisionnement. Nous appelons cela un devoir de vigilance.

Dans cette brochure, vous ferez connaissance avec la chaîne de production complexe du chocolat. Vous découvrirez qui tire les ficelles. Et vous comprendrez qui a les clés en main pour mieux protéger les cacaoculteurs du Sud. **Car nous ne pourrions être vraiment fiers de notre chocolat belge que lorsque l'ensemble de la chaîne sera durable.**

De la fève à la tablette

Le chocolat ne pousse pas sur les arbres. Les fèves de cacao, oui. Avant que le cacao ne devienne chocolat, il doit passer par de nombreuses étapes. Et toutes ces étapes ne se déroulent pas de manière aussi équitable.

QU'EST-CE QUI REND LE CACAO UNIQUE ?

En premier lieu, son origine. Le cacaoyer basse tige pousse très bien dans les zones chaudes et ombragées. Le cacao se cultive exclusivement dans la ceinture tropicale autour de l'équateur. Les pays concernés sont l'Équateur, le Pérou le Venezuela, le Liberia, le Ghana, la Côte d'Ivoire et l'Indonésie.

Puis il y a le caractère unique du fruit en lui-même. Il ne pousse que dans un climat parfait pour lui et ne se laisse pas copier. Tant que l'industrie chimique et les biotechnologies ne trouvent pas de produit de substitution, les producteurs de cacao ont entre leurs mains une **matière première qui vaut de l'or**. En théorie...



70 % de la production totale de cacao provient d'Afrique de l'Ouest. Le volume le plus important provient de la Côte d'Ivoire (40 %) et du Ghana (20 %), suivis du Cameroun (5%) et du Nigeria (5%). Les autres principaux producteurs sont l'Indonésie (6 %) et l'Équateur (5 %).



Photo : Tineke D'haese

3 VARIÉTÉS DE CACAO



Le forastero

est la variété de cacao la plus courante, car elle résiste bien aux maladies. Pour obtenir un bon goût de chocolat, ce cacao est associé à d'autres variétés.



Le criollo

est la variété la moins courante, car elle est plus difficile à cultiver et l'arbre produit moins de fruits. Elle se retrouve surtout dans le chocolat haut de gamme.



Le trinitario

est un croisement entre les deux autres variétés. Sa qualité est légèrement inférieure à celle du criollo, mais l'arbre est beaucoup plus résistant aux maladies.



illustration précolombienne d'un cacaoyer

Theobroma et Xocolatl

Les premiers à avoir consommé le cacao étaient les populations précolombiennes d'Amérique du Sud et Centrale. Les Aztèques en faisaient une boisson qu'ils appelaient « Xocolatl ». Ils considéraient le cacao comme une « nourriture pour les dieux ». En grec, cela se traduit par « Theobroma », qui est aujourd'hui le nom scientifique du cacaoyer.

LA CHAÎNE DE PRODUCTION DU CHOCOLAT : ÉTAPE PAR ÉTAPE

1. RÉCOLTE

Les cabosses (fruits du cacaoyer) poussent directement sur le tronc de l'arbre. À la main, à l'aide d'une machette, le cultivateur détache les cabosses.



2. FERMENTATION

Les fèves de cacao (les graines contenues dans la cabosse) et la pulpe sont extraites et recouvertes de feuilles de bananier. Les fèves fermentent ainsi pendant 7 jours. Elles peuvent ainsi développer leur arôme et leur goût.

3. SÉCHAGE

Ensuite, les cultivateurs laissent sécher les précieuses fèves au soleil. Une semaine plus tard, elles sont amenées à la coopérative. Sauf si des acheteurs anonymes achètent les fèves directement auprès du producteur...



4. STOCKAGE

La coopérative collecte les fèves auprès de ses membres et les amènent à l'entrepôt. Les fèves y sont pesées et passent un contrôle de qualité.



5. VENTE

Ensuite, le cacao est vendu au port. Pour la plupart des coopératives, le travail s'arrête là. Le cacao est envoyé par bateau vers l'Europe.



6. TRANSFORMATION DES FÈVES

Le transformateur européen commence par torréfier le cacao, pour obtenir le « grué ». Il est ensuite broyé pour obtenir la masse de cacao, une espèce de « soupe » épaisse et sombre. Une partie de cette masse de cacao est pressée pour produire du beurre et de la poudre de cacao. Le beurre de cacao est une matière première importante pour la fabrication du chocolat. La poudre est uniquement utilisée dans les produits associés, comme la pâte de chocolat ou le lait chocolaté.



7. FABRICATION DU CHOCOLAT

Pour faire du chocolat, il existe 3 recettes de base. Le chocolat fondant contient de la masse de cacao, du beurre de cacao et du sucre. Le chocolat au lait est composé de masse de cacao et de beurre de cacao, de poudre de lait et de sucre. Et pour le chocolat blanc, on utilise du beurre de cacao, de la poudre de lait et du sucre. Les ingrédients sont mélangés dans des proportions variables, puis agités jusqu'à trois jours pour un goût et un arôme supérieurs. Le liquide ainsi obtenu est appelé « chocolat de couverture ».



8. FINITION

Les chocolatiers et autres fabricants moulent le chocolat sous de nombreuses formes : tablettes, barres, figurines, pralines... Avant de le laisser refroidir et de l'emballer.



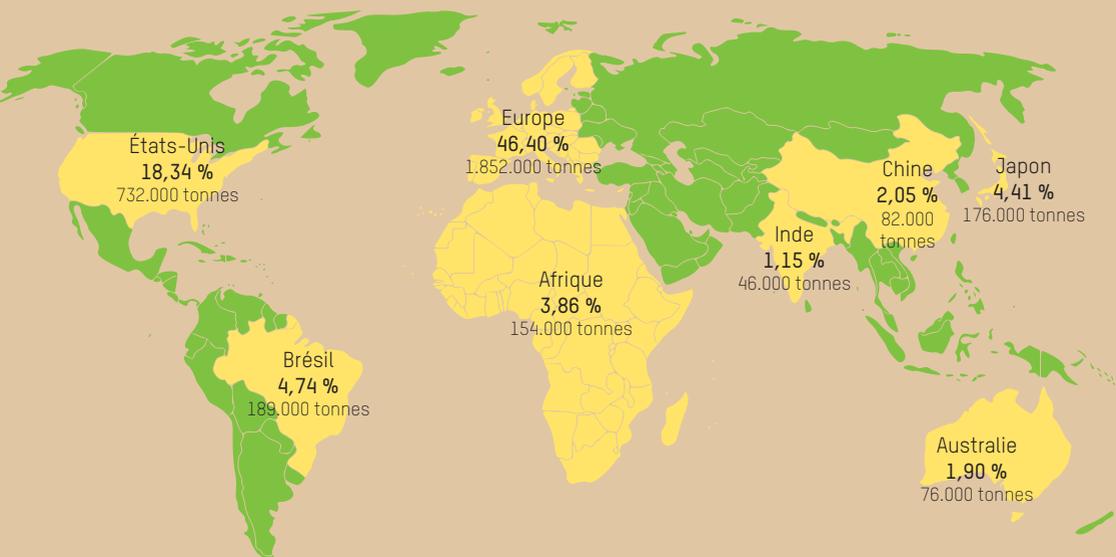
9. DÉGUSTATION !



Tout le monde veut du cacao

CONSOMMATION DE CACAO DANS LE MONDE. LES CHIFFRES.

Sur les 4 millions de tonnes de cacao produites à travers le monde, l'Europe en transforme environ 60 % et en consomme **presque la moitié**. À la deuxième place du classement, on trouve les États-Unis.



Sur cette carte, vous pouvez voir le pourcentage de la consommation mondiale des différents pays ou continents. (Source : ICCO - Consommation conjointe de l'Europe et des États-Unis, 2015-2016)



« 9 personnes sur 10 aiment le chocolat. La dixième ment. »

(John Q. Tullius)

Cette citation semble particulièrement vraie. Et plus il y a de gens qui goûtent le chocolat, plus la demande augmente. En 29 ans, la quantité de cacao produite dans le monde a presque doublé : de 2,5 millions de tonnes en 1990 à plus de 4 millions de tonnes aujourd'hui. Le chiffre d'affaires du secteur du chocolat augmente donc également. En 2016, le cap symbolique des **100 milliards de dollars en un an** a été franchi.

UNE PÉNURIE DE CACAO EN VUE !?

Il y a quelques années, des messages alarmistes émanant de l'industrie du chocolat à propos d'une possible pénurie de chocolat ont été relayés par les médias du monde entier. Par peur que le cacao devienne si rare qu'il devienne hors de prix pour le consommateur, de nombreux cacaoculteurs ont investi pour planter davantage d'arbres. Mais au final, cet investissement s'est retourné contre eux.

En 2017, l'offre de cacao a explosé et son prix a donc dégringolé de 40 % en une seule année. Les entreprises pouvaient à nouveau acheter leur principale matière première à un prix dérisoire. Quant aux revenus des cultivateurs, ils ont connu une baisse sans précédent.

Le prix payé par le consommateur est resté identique, ce qui a permis aux entreprises d'engranger d'énormes bénéfices. Tandis que le cacaoculteur pensait ses plaies.

Conclusion :

le producteur est sans cesse manipulé afin de maintenir une production de cacao suffisante. Il court ainsi de grands risques afin d'alimenter une industrie qui rapporte des milliards. Cela doit cesser. En tant qu'un des pays les plus renommés pour son chocolat, la Belgique a une responsabilité importante dans la mise en place d'un système plus juste.



Le cacao pousse sur les arbres (... mais l'argent, non.)

Il ne s'agit pas d'une plante que l'on sème au printemps pour la récolter à l'automne. Un arbre que vous plantez aujourd'hui ne produira des fruits que dans 5 ans. Les cacaoculteurs doivent donc évaluer quelle sera la situation sur le marché dans quelques années : combien de cacao ils vendront, à quel prix ? Mais ceux qui ne font pas partie d'une coopérative bien organisée n'ont pas accès aux informations qui leur permettraient de prendre les bonnes décisions quant à leurs investissements. De plus, les transformateurs de cacao ne garantissent pas qu'ils achèteront encore la production dans 5 ans. Et encore moins à un prix correct.



Des défis très clairs

Il n'y a pas de risque de pénurie de cacao, mais les cultivateurs sont exploités. Si ce secteur ne change pas en profondeur, le chocolat aura un goût de plus en plus amer. Oxfam-Magasins du monde voit trois défis très clairs : **un revenu vital pour le cacaoculteur, la suppression du travail des enfants et la fin de la déforestation de la forêt équatoriale.** Ils sont tous les trois liés à un problème central : la pauvreté extrême des cacaoculteurs. Les producteurs de chocolat peuvent agir, et les pouvoirs publics doivent les y contraindre.

1. UN REVENU VITAL POUR LE CACAOCULTEUR !

L'agriculteur qui cultive notre nourriture doit gagner suffisamment pour nourrir sa famille, avoir un logement décent et accéder à d'autres services essentiels, comme l'enseignement et les soins de santé. De plus, il doit pouvoir disposer de quelques économies pour faire face à des dépenses imprévues. C'est ce que nous appelons un revenu vital.

Les cacaoculteurs en Côte d'Ivoire ne gagnent pas assez pour vivre. Une étude récente le confirme une fois de plus : **en moyenne, un cacaoculteur ivoirien gagne seulement 2.000 \$ par an, tandis que le « revenu vital » est évalué à plus de 6.000 \$ par an.** Le revenu du cultivateur doit donc tripler pour répondre aux besoins de sa famille.

(Source : 2018, KIT, Analysis of the income gap of cocoa producing households in Côte d'Ivoire)



S'ils bénéficient d'un revenu vital, les cultivateurs pourront investir dans l'enseignement, prendre des décisions durables pour leur exploitation et l'environnement et offrir un meilleur avenir à toute leur famille.

Comment un cacaoculteur peut-il atteindre le revenu vital ?



Un cultivateur doit d'abord bien... cultiver. Il doit utiliser les bonnes techniques, tailler les arbres de façon adéquate et apporter du compost pour enrichir le sol et garantir une **production suffisante** des cacaoyers. Un cultivateur moyen en Côte d'Ivoire produit 400 kg de cacao par hectare par an dans son verger, mais avec les bonnes techniques, il doit pouvoir en tirer 800 kg. Entretien un verger demande bien entendu des efforts et des dépenses pour le cultivateur. S'il se voit offrir un bon prix pour son cacao, cela en vaut la peine.



Nous arrivons ainsi au deuxième facteur : le **prix**. C'est le grand absent dans la plupart des stratégies de développement durable des entreprises. Fairtrade International a calculé que le **prix du marché** pour le cacao doit atteindre **3.468 \$ la tonne pour permettre au cultivateur d'atteindre le revenu vital**. Aujourd'hui, le prix du marché oscille entre 1.900 et 2.500 \$: beaucoup trop peu, donc.



Mais à côté du cacao, un cultivateur et sa famille ont aussi d'autres sources de revenus. Ils cultivent d'autres récoltes ou ont d'autres activités professionnelles. Ce revenu non lié au cacao doit aussi augmenter. Nous pourrions alors véritablement parler de **diversification des revenus**. Et les femmes jouent un grand rôle à cet égard.

L'argent du cacao revient généralement à l'homme de la famille. Par conséquent, les femmes n'ont pas toujours leur mot à dire dans une famille de cacaoculteurs. Raison pour laquelle de nombreuses femmes de cacaoculteurs en Côte d'Ivoire ont un esprit d'entreprise très développé. Elles s'associent pour cultiver le manioc, la tomate ou le riz, ce qui génère des revenus supplémentaires pour la famille **et une plus grande indépendance pour la femme**. Une situation gagnant-gagnant !



Et cet argent doit bien sûr aussi être bien géré. **Les coopératives** peuvent assister leurs membres à cet égard, notamment en mettant en place une **caisse d'épargne**.

Tant que le cultivateur ne gagnera pas un revenu vital, le secteur du cacao ne pourra pas être durable



Le travail des enfants augmente à mesure que le prix du cacao baisse.

2. LA SUPPRESSION DU TRAVAIL DES ENFANTS DANS LE SECTEUR DU CACAO

En Côte d'Ivoire et au Ghana, 2,1 millions d'enfants travaillent durement dans les champs de cacao (Source : Tulane University 2015). En 2001, l'industrie du chocolat a promis de résoudre le problème dans les 5 ans. Mais 18 ans plus tard, le constat est amer : le travail des enfants n'a fait qu'augmenter.

Pourquoi le problème n'est-il pas résolu ?

Le travail des enfants est lié à divers facteurs : la pénurie d'écoles et de bons enseignants, le manque de conscientisation, ... Mais la principale cause reste toujours la même : la **pauvreté structurelle** dans laquelle vivent les cacaoculteurs.

Sans un prix du cacao stable, les cultivateurs ne gagnent pas assez pour payer des travailleurs. Les enfants doivent travailler par nécessité. À chaque fois que le prix du cacao baisse, le travail des enfants connaît une nette hausse.

Cela illustre le lien étroit entre le prix du cacao et le respect des droits humains et des droits de l'enfant.



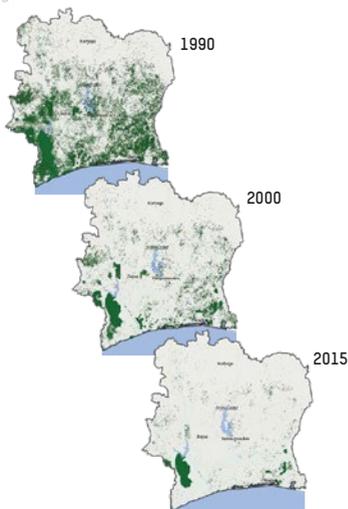
Travail acceptable, travail inacceptable ou esclavage des enfants ?

Ces trois concepts ne signifient pas la même chose. Voici quelques explications !

- **Travail acceptable** : un enfant va à l'école et aide ses parents pour les récoltes, sans utiliser de matériel dangereux. Le travail acceptable contribue au développement d'un enfant qui découvre ainsi la nature et le métier d'agriculteur de manière ludique.
- **Travail inacceptable** : un traité international (convention 182 de l'OIT) décrit très précisément les « pire formes de travail des enfants », à savoir le travail dangereux et physiquement exténuant effectué par des mineurs d'âge et/ou l'exploitation sexuelle ou la traite de mineurs d'âge. En Afrique de l'Ouest, certains enfants doivent porter des sacs de cacao de plus de 50 kg, se blessent avec des machettes et reçoivent des pesticides sur la peau ou dans les voies respiratoires.
- **Esclavage des enfants** : des réseaux criminels enlèvent et vendent des enfants afin qu'ils travaillent dans les champs de cacao sans aucune rémunération. Cela se passe surtout dans certaines parties de la Côte d'Ivoire, où sont vendus des enfants du Mali et du Burkina Faso.

Le travail acceptable des enfants n'est donc pas nécessairement un problème. Tandis que le travail inacceptable et l'esclavage des enfants doivent être éradiqués de la surface du globe. Les cultivateurs qui font travailler des enfants-esclaves doivent être emprisonnés et les réseaux criminels démantelés. Pour lutter contre le travail des enfants, une approche plus intégrale s'impose. De nombreux facteurs jouent un rôle, comme la conscientisation des cultivateurs, la présence d'école et d'enseignants, la suppression de la pauvreté structurelle.

source : Mighty Earth "chocolate's dark secret", 2018



3. LA CULTURE DU CACAO EST AUSSI POSSIBLE SANS DÉFORESTATION

La forêt humide tropicale d'Afrique de l'Ouest disparaît à toute vitesse, principalement dans les pays où l'on cultive beaucoup le cacao. À partir des années 1990, la déforestation liée à la culture du cacao s'est accélérée. Si nous n'agissons pas en profondeur, les dernières forêts équatoriales vont être rasées pour notre chocolat.

L'effondrement d'un écosystème

L'industrie du chocolat doit prendre ses responsabilités pour la restauration des

forêts. **Entre 1990 et 2015, 85 % des forêts de Côte d'Ivoire ont disparu. Dont 30 % à cause de la culture du cacao.** La situation est encore pire dans les zones naturelles protégées, qui se transforment parfois entièrement en plantations de cacao. Aujourd'hui, 40 % du cacao issu de Côte d'Ivoire est illégal car il provient de zones protégées. Au Ghana, la situation est similaire.

Le cacao est donc à la base d'une catastrophe écologique. Les rares chimpanzés qui vivent encore en Afrique de l'Ouest doivent rechercher les derniers lambeaux de forêt équatoriale. Et alors que la Côte d'Ivoire comptait jadis des centaines de milliers d'éléphants, leur population est aujourd'hui estimée à entre 200 et 400 individus.

Mais la déforestation est aussi une catastrophe pour les activités humaines : le désert gagne du terrain, le sol s'assèche et des coulées de boue se forment lors des fortes pluies. Les arbres jouent un rôle essentiel de régulation des précipitations et du climat local. De plus, ils forment une protection contre le vent chaud du désert venant du Nord. Pour terminer, la disparition de la forêt équatoriale constitue aussi un drame international dans la lutte contre le changement climatique et la protection de la diversité.

Souvent, les entreprises actives dans le chocolat ignorent d'où vient le cacao qu'elles utilisent. Il est donc important qu'elles dressent un inventaire complet de leur chaîne d'approvisionnement. Ensuite, elles doivent lutter activement contre la déforestation en bannissant le cacao illégal (provenant des zones protégées) et en déployant une politique « zéro déforestation ». De plus, il est nécessaire qu'elles financent la transition vers l'agro-écologie en fournissant des formations et des arbres à replanter.



Slash and burn : une méthode bon marché de déforestation qui consiste à couper les arbres et à faire brûler de grandes parcelles de forêt. Cette technique est souvent utilisée pour cultiver le cacao. Dès que le rendement des cacaoyers diminue, les cultivateurs brûlent une autre parcelle de la forêt. Toutefois, cette pratique n'est pas du tout nécessaire. Dans les vergers agro-écologiques, les jeunes arbres côtoient les plus anciens. À côté des cacaoyers, on trouve d'autres fruitiers qui fournissent de la nourriture, et des arbres à haute tige qui fournissent de l'ombre et assurent une retraite aux cultivateurs grâce à leur bois.



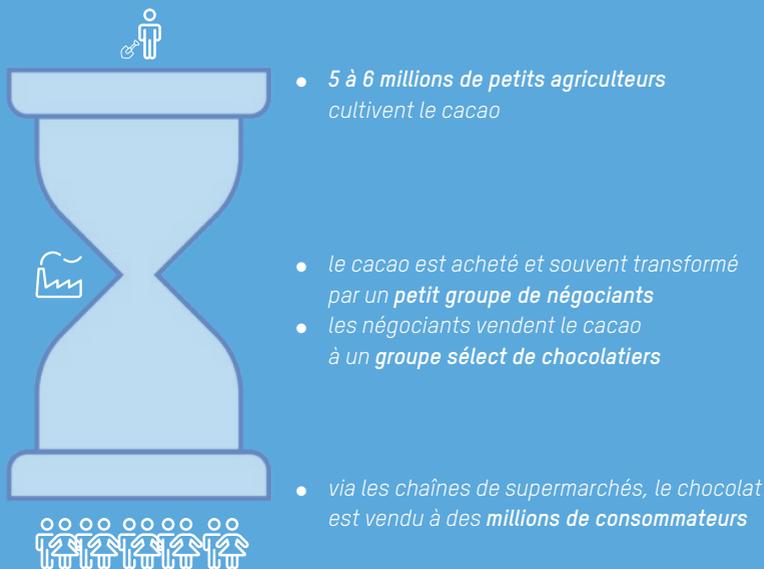
Les entreprises au pouvoir

WHO'S GOT THE POWER ?

La chaîne du cacao ressemble beaucoup à un sablier.

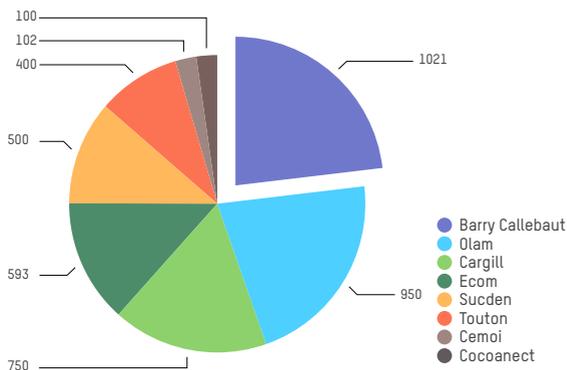
5 à 6 millions de petits agriculteurs cultivent le cacao qui est ensuite acheté, et souvent également transformé, par un petit groupe de négociants. Ils vendent alors le cacao à un groupe tout aussi sélect de chocolatiers qui vendent le chocolat – via quelques chaînes de supermarchés – à des millions de consommateurs.

Par le jeu des reprises, les petites entreprises sont de moins en moins nombreuses dans le secteur du cacao et les grands acteurs sont devenus colossaux. Résultat : un déséquilibre des forces en présence qui joue en défaveur des cultivateurs. Les grandes entreprises sont capables de résister à n'importe quelle variation des prix – et peuvent même les provoquer. Les cultivateurs et coopératives n'ont pas leur mot à dire et ne sont pas en mesure d'exiger une plus grande part du gâteau. Nos pouvoirs publics doivent lutter activement contre ce type de concentration du pouvoir. Ce système est source d'inégalités dans le monde... et de pratiques commerciales non équitables.





1. Négociants et transformateurs de cacao



Cacao utilisé (x 1.000 tonnes) par transformateur - 2017
 (Source : Baromètre du cacao 2018)

Un petit groupe de sociétés gigantesques a la mainmise sur l'ensemble du cacao dans le monde

Chaque année, les cultivateurs produisent en tout plus de 4 millions de tonnes de fèves de cacao. Un petit groupe de sociétés gigantesques achète presque l'ensemble de cette production.

Si ce n'est le premier, les noms de ces traders ou « grinders » ne vous disent probablement rien : Barry Callebaut, Olam, Cargill, Ecom, Sucden, Touton ...

Pourtant, le cacao de ces mastodontes se retrouve dans presque toutes les tablettes de chocolat du monde. Ils sont présents dans les ports des pays producteurs de cacao, également chez nous. Si vous connaissez un peu le port de Gand, vous avez déjà peut-être aperçu le site de Cargill.

Chocolatier	Chiffre d'affaires en 2018 (milliards de \$)
Mars / États-Unis (Snickers, Twix, M&M's ...)	18
Ferrero / Luxembourg-Italie (Kinder, Nutella ...)	12
Mondelez / États-Unis (Côte d'Or, Oreo, Milka, Prince ...)	11,5
Meiji / Japon (y compris produits non chocolatés)	9,6
Nestlé - Suisse (Kitkat, Lion, Crunch ...)	8,8
Hershey's / États-Unis	7,5
Lindt / Suisse	4

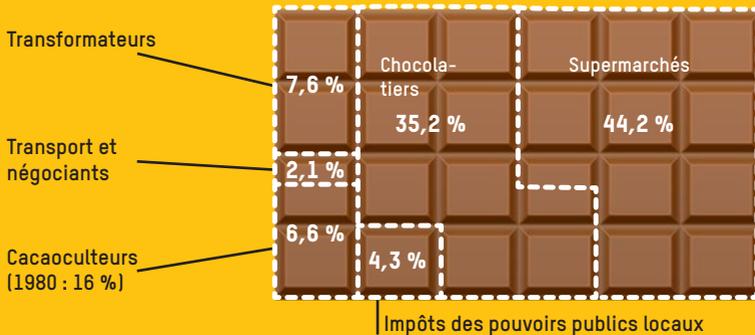
2. Chocolatiers

Une fois le cacao transformé, environ la moitié est vendue à un groupe sélect de **sept puissants chocolatiers. Ils représentent ensemble 70 % du chiffre d'affaires mondial du secteur du chocolat.** Les noms de ces chocolatiers nous sont déjà plus familiers.

3. Supermarchés

Si nous représentons la valeur ajoutée totale créée par tonne de cacao par une tablette de chocolat, la part de cette

tablette qui revient aux cultivateurs est de 6,6 %. Ce pourcentage se situait encore à environ 16 % dans les années 1980. Alors que le prix du chocolat a augmenté pour nous, le prix du cacao a baissé. **Les grands chocolatiers et supermarchés accaparent ainsi une part toujours plus grande de la valeur ajoutée créée.** Ce sont eux qui tirent les ficelles dans le secteur du cacao. Mais ce pouvoir va aussi de pair avec une responsabilité. Ils doivent utiliser cette influence pour protéger les droits des cacocultivateurs et refuser le cacao associé à la déforestation.



(Source : Baromètre du cacao 2015)



Photo : Yel

LES COOPÉRATIVES EN GUISE DE PARTENAIRES COMMERCIAUX PRIVILÉGIÉS

5 millions de petits cultivateurs face à une poignée d'entreprises. Qui a le plus de poids dans les négociations, pensez-vous ?

Pour avoir voix au chapitre, les **cultivateurs doivent s'unir**. En formant des coopératives, ils peuvent regrouper eux-mêmes le cacao récolté et

organiser son transport vers le port. Certaines coopératives bien organisées assurent même l'exportation de leur cacao à l'étranger et les plus grandes ont même leur propre usine de transformation.

Hélas, **la plupart des cacaoculteurs ne sont pas organisés**. Et les coopératives ont souvent du mal à fédérer les cultivateurs pour peser davantage dans les négociations. En cause, certaines difficultés récurrentes.

Difficultés :

- La plupart des coopératives ne peuvent **payer leurs cultivateurs qu'une fois qu'elles ont vendu le cacao**. Les cultivateurs doivent donc attendre des semaines voire des mois avant d'être payés.

- **Des acheteurs peu scrupuleux** en profitent. Ils vont voir directement les cultivateurs et les paient immédiatement. Les coopératives n'ont donc pas l'opportunité de se développer.

- Les grandes entreprises font des affaires avec ces intermédiaires et ne savent donc pas précisément d'où provient le cacao. Et quand les entreprises se fournissent auprès des coopératives, elles achètent généralement **sans contrat** ou sans perspective de collaboration durable. Les cultivateurs endossent tous les risques en cas de mauvaise récolte ou de chute des prix.

- Comme elles n'ont pas de contrats fixes et que leurs revenus ne sont donc pas assurés, les coopératives ne peuvent **pas contracter de prêts**. Pourtant, elles en ont absolument besoin pour pouvoir payer leurs membres lors de la récolte et procéder à des investissements.

Pour avoir un chocolat durable, il faut mettre en place de contrats stables à long terme avec des coopératives indépendantes. C'est la seule manière pour les cultivateurs de pouvoir s'organiser de façon professionnelle et de réclamer leur part de la tablette de chocolat.



LE CHOCOLAT LABELLISÉ EST-IL VRAIMENT DURABLE ?

Le secteur du cacao est confronté à une foule de problèmes... mais ne porte-t-il pas souvent un label indiquant qu'il est durable ? Hélas, ce n'est pas si simple.

Un label indique que le cacao contenu dans le chocolat provient de producteurs qui répondent aux critères liés à ce label.

Pour obtenir la certification **Fairtrade**, les coopératives doivent être organisées de façon démocratique et miser sur des pratiques agricoles durables. En guise de compensation, la coopérative bénéficie d'un prix minimum garanti (2.400 \$/tonne) et d'une prime fixe (240 \$/tonne). Les membres choisissent eux-mêmes comment utiliser cette prime. Il faut souvent beaucoup de travail pour



qu'une coopérative respecte tous les critères... De plus, cela ne leur garantit pas de trouver des acheteurs prêts à respecter les conditions Fairtrade.

La demande pour le cacao Fairtrade reste encore trop faible. En moyenne, une coopérative Fairtrade ne vend que 30 % de son cacao aux conditions Fairtrade.

Pour porter le label **Rainforest Alliance** (RA, fusionné en 2018 avec UTZ), les cultivateurs doivent également utiliser des méthodes de production durables, mais cela ne leur offre pas de garanties supplémentaires. RA ne propose pas de prix minimum et si les cultivateurs souhaitent bénéficier d'une prime, ils doivent la négocier. RA est dès lors généralement moins cher pour les chocolatiers et les supermarchés. Cela explique qu'une part importante du cacao mondial (30 %) porte ce label. Une différence considérable avec le label Fairtrade, qui ne représente que 3 % du cacao mondial.

Pour garantir aux cultivateurs un revenu vital, les labels doivent mettre

la barre plus haut, en proposant des garanties supplémentaires au cacaoculteur. Mais si au final, les entreprises se tournent toujours vers un système de certification meilleur marché, la situation des cacaoculteurs ne pourra pas s'améliorer.

Les labels sont « tendance »...

À l'heure actuelle, certaines entreprises lancent aussi leur propre label. Même si ces programmes présentent des avantages, ils ne garantissent pas assez d'autonomie pour les coopératives de producteurs impliquées. Ces dernières n'ont que très peu de marge de négociation quant aux conditions des programmes et ont encore moins l'occasion de développer leur propre stratégie afin de prendre la place qui leur revient dans la chaîne de production.

Conclusion

Il s'avère donc que les labels ne garantissent pas nécessairement un produit durable et que des mesures contraignantes s'imposent afin de remettre le secteur sur la bonne voie. Il est du devoir de nos pouvoirs publics de définir des cadres contraignants à cet effet.

Les labels peuvent être un moyen d'accroître le contrôle sur le caractère équitable et durable de la production du cacao, mais ils ne peuvent jamais constituer un but en soi. Les labels seuls ne permettront jamais de rendre le secteur du cacao durable.



Les pouvoirs publics ont les clés en main

DES POUVOIRS PUBLICS FAIBLES DANS LES PAYS DU CACAO

75 % du cacao dans le monde provient de quatre pays (Côte d'Ivoire, Ghana, Indonésie et Équateur). Comment se fait-il qu'ils ne puissent pas définir les prix, mais doivent se plier aux Bourses de New York et de Londres ? **Pourquoi ne forment-ils pas une organisation des pays exportateurs de cacao, comme l'OPEP, l'organisation regroupant les pays producteurs de pétrole ?**

Les pouvoirs publics de ces pays doivent jouer un plus grand rôle. Ils pourraient coordonner la production de cacao, constituer des stocks de réserve et créer des fonds d'urgence pour les cacaoculteurs. De plus, ils devraient mettre en place la protection sociale, l'infrastructure et les services

publics dont leurs habitants ont besoin, en veillant à y garantir un accès aisé. Notamment par le biais de routes correctes, d'un accès à l'enseignement ainsi qu'à des soins de santé fiables.

Mais la plupart des pays producteurs de cacao ont besoin de pouvoirs publics stables et transparents. La Côte d'Ivoire, par exemple, a connu deux guerres civiles lors des 15 dernières années. La tension reste élevée et la corruption est omniprésente.

En plus de la transparence des chocolatiers, les cacaoculteurs ont aussi besoin de la transparence de leurs propres autorités. Il s'agit d'une pièce essentielle du puzzle pour un secteur du cacao durable

LA POLITIQUE COMMERCIALE EUROPÉENNE LAISSE PEU DE CHANCE À L'AFRIQUE

Sur la scène internationale, l'Union européenne fait partie des pionniers de la lutte contre le changement climatique et défend les droits humains et le développement durable. Mais ces efforts transparaissent peu dans la politique commerciale européenne. **L'UE y défend surtout les intérêts des grands lobbys industriels.**

Par exemple : les **taxes à l'importation** pratiquées par l'UE sur les matières premières. **Les taxes augmentent à mesure que les matières premières sont transformées. L'Europe empêche ainsi les pays africains de développer leur propre industrie** et s'approprie une part plus importante de la valeur ajoutée créée.

Pour échapper aux taxes à l'importation de l'UE, les pays qui aspirent au développement économique sont contraints de conclure des accords de partenariat économique (APE) avec l'UE.

La condition est qu'ils ouvrent également leur marché aux produits européens, même s'ils les produisent également (par ex. : le lait).

En 2016, l'APE entre la Côte d'Ivoire, le Ghana et l'Union européenne est entré en vigueur. Le Nigeria a décidé de ne pas signer l'APE afin de protéger sa propre industrie.

Des pouvoirs publics forts sont un aspect essentiel d'un secteur du cacao durable



Taxe à l'importation sur le cacao

Toute entreprise qui veut importer du cacao transformé en Europe paie ces taxes sur le montant d'achat (données de juin 2018) :

- Fèves de cacao séchées : pas de taxe
- Masse ou beurre de cacao : 7,7 %
- Poudre de cacao : 8 %
- Chocolat : 38 à 43 %

[Source : EU-Commission Trade Market Database]

LE BESOIN D'UN CADRE LÉGISLATIF

Le secteur du cacao ne deviendra jamais durable si nous attendons que les entreprises résolvent les problèmes de leur propre initiative. Ou si la responsabilité est laissée au seul consommateur. Car malgré le succès limité des initiatives existantes, comme les programmes et labels de développement durable, les défis restent immenses. Il est grand temps d'introduire un cadre législatif **obligeant les entreprises à respecter les droits humains et l'environnement à l'échelle mondiale.**

60 % du cacao est **transformé en chocolat en Europe.** Voilà pourquoi une réglementation en la matière est avant tout nécessaire au sein de l'UE. **La législation européenne sur le cacao peut contraindre les entreprises européennes à respecter les droits humains et l'environnement dans leur chaîne d'approvisionnement.**

Si ces conditions ne sont pas respectées, l'importation de cacao non durable peut être empêchée. Grâce au travail de lobbying des ONG environnementales, un règlement similaire a déjà été édicté pour le bois coupé illégalement : il ne peut pas entrer au sein de l'UE.

RESPECTER Les droits humains DANS TOUS LES SECTEURS

Dans le secteur du cacao, la consommation et la plus-value financière ont lieu dans les pays riches, tandis que les violations des droits humains et la déforestation touchent les pays en développement fragiles. Le même problème se pose aussi pour les secteurs comme le textile, l'électronique, l'exploitation

pétrolière, l'extraction minière, ... Nous avons donc besoin **non seulement de mesures spécifiques au secteur**, mais aussi d'un cadre plus large pour protéger les droits humains dans tous les secteurs.

En 2013, l'**Équateur** est parvenu, avec le soutien de presque tous les pays en développement, **à mettre à l'ordre du jour des Nations unies un traité international contraignant pour les entreprises en matière de respect des droits humains.** Malgré les réticences des pays industrialisés, la demande de ratification d'un tel traité se fait de plus en plus pressante. Étant donné que la Belgique défend ardemment les droits humains, il serait logique qu'elle soutienne avec conviction la mise en place de ce traité de l'ONU. Malheureusement, notre pays prend une position peu ambitieuse en la matière.

Dans l'attente d'un traité international, nous pouvons déjà passer à l'action au niveau belge. Nos pays voisins planchent déjà sur une législation obligeant les entreprises à respecter les droits humains dans leur chaîne d'approvisionnement et à consacrer davantage d'attention au développement durable. **La Grande-Bretagne** a fait passer une loi, en 2015, qui oblige les entreprises à prendre des mesures pour lutter contre l'esclavage moderne.

En **France**, le parlement a approuvé en 2017 une loi relative au devoir de vigilance qui contraint les entreprises à prendre des mesures pour limiter les risques associés aux droits humains, à l'environnement, à la santé et à la sécurité des personnes. Le **parlement néerlandais** a approuvé en 2019 une loi similaire, mais spécifique au travail des enfants. En Belgique, c'est malheureusement le silence radio.



Photo : Yel



Conclusion : fiers de notre chocolat belge ?

Le chocolat est notre fierté nationale et rapporte aux entreprises presque 5 milliards d'euros par an. Le chocolat belge est particulièrement apprécié à l'étranger : 87 % de la production est exportée. La Belgique est d'ailleurs le deuxième plus grand exportateur de chocolat au monde. Mais à l'exception de quelques chocolatiers engagés dans des programmes « bean-to-bar » ou Fairtrade, peu connaissent la provenance du cacao ou les conditions dans lesquelles il est cultivé.

Notre fierté est-elle dès lors justifiée ?

BEYOND CHOCOLATE

En 2018, le temps était enfin venu de prendre des mesures. Le ministre de la coopération au développement, Alexander De Croo, a lancé une initiative pour un chocolat belge durable, notamment sous l'impulsion d'ONG comme Oxfam-Magasins du monde. Le

secteur belge du chocolat a signé, avec les supermarchés, les pouvoirs publics et les ONG, un partenariat baptisé « Beyond Chocolate ». Les signataires se sont engagés à garantir d'ici 2030 un revenu vital aux 275.000 cacaoiculteurs dont la production est destinée au secteur belge du chocolat. L'initiative vient de voir le jour...

APPEL AUX AUTORITÉS : SAUVEZ NOTRE IMAGE !

Oxfam-Magasins du monde appelle **nos décideurs politiques** à accorder davantage d'importance aux droits humains et à l'environnement dans les différentes chaînes d'approvisionnement. Ils doivent édicter une **loi belge relative au devoir de vigilance**. C'est une étape indispensable afin d'obliger les entreprises à respecter les droits de l'homme dans le cadre de leur chaîne d'approvisionnement et à éviter les violations.

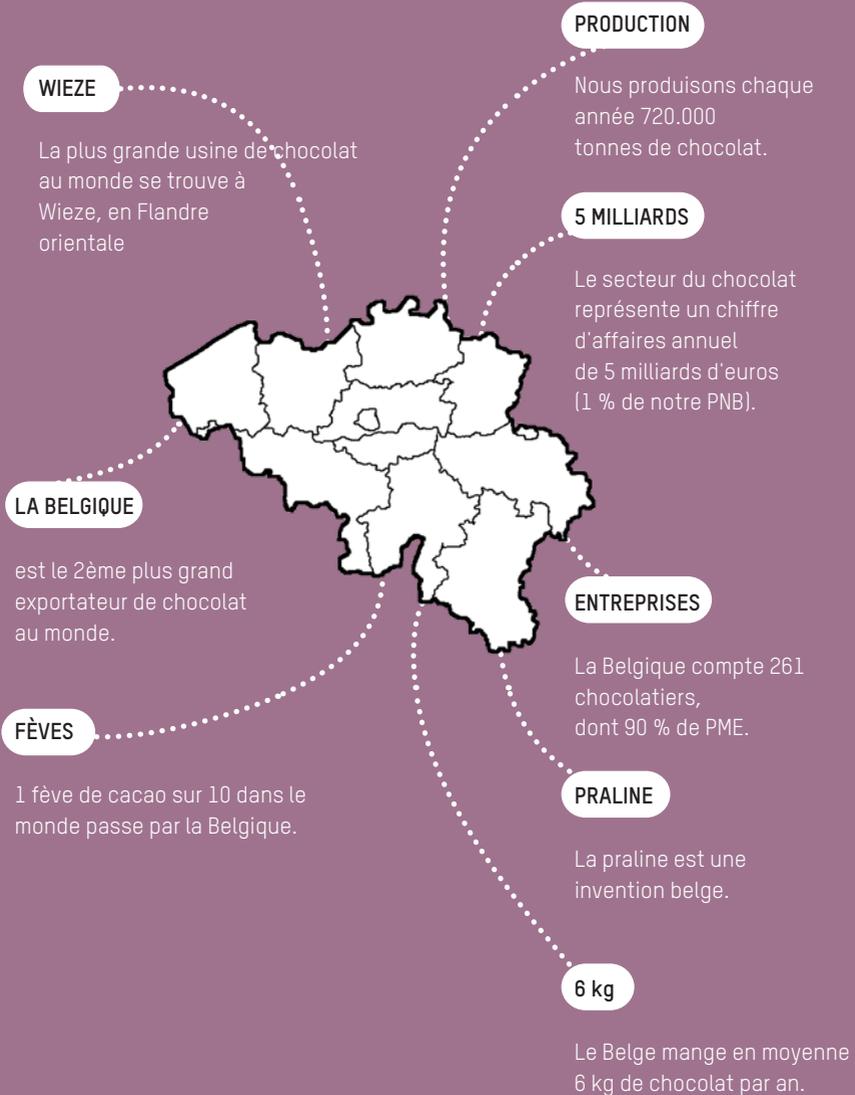
Notre secteur du chocolat est un ensemble hétéroclite de mastodontes et de petites entreprises. Mais l'enjeu est le même pour tout le monde : préserver l'image du chocolat belge. **L'actuel « Code du chocolat belge »,** dans lequel le secteur définit sous quelles conditions le chocolat peut être qualifié de belge, **ne contient étrangement aucune règle sur le développement durable et les droits de l'homme.** Nous devons faire mieux.

C'est le seul moyen pour que nous, Belges, puissions être vraiment fiers de notre chocolat.



Photo : Yel

Le secteur du chocolat belge en chiffres* :



(*) Chiffres tels que connus par Oxfam-Magasins du monde en 2019

Voici comment Oxfam-Magasins du monde œuvre pour un secteur du cacao équitable et durable

OXFAM S'ENGAGE DANS LA LUTTE POUR UN REVENU VITAL. COMMENT ?

- Nous défions le secteur du chocolat. Tous les 2 ans, nous publions un « baromètre du cacao » qui indique dans quelle mesure le secteur est durable et quels efforts doivent être déployés.
- Nous luttons en faveur d'une législation qui rendrait obligatoire le respect des droits humains et de l'environnement pour toutes les entreprises. Toutes les entreprises devraient donc la respecter et le secteur pourrait véritablement devenir durable.
- Nous encourageons nos bénévoles et sympathisants à s'engager dans la lutte à nos côtés.
- Nous donnons le bon exemple en payant un prix nettement supérieur pour le cacao et en comblant le fossé vers un revenu vital en collaboration avec une coopérative.

COMMENT COMBLER LE FOSSÉ VERS UN REVENU VITAL AVEC LE CHOCOLAT OXFAM ?

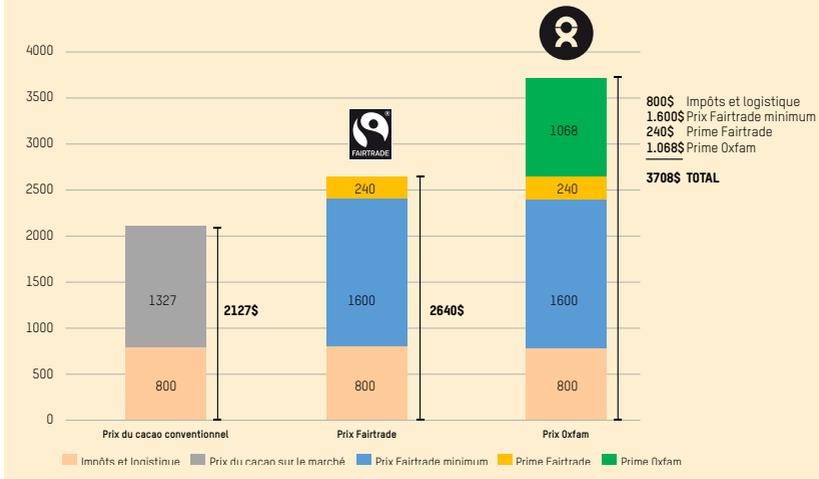
Avec notre chocolat Bite to Fight, nous allons encore plus loin que les critères Fairtrade. Nous payons, **en plus du prix minimum et de la prime Fairtrade, une prime Oxfam supplémentaire pour chaque tonne de cacao que nous utilisons dans notre chocolat** à la coopérative avec laquelle nous collaborons (Canaan, une coopérative membre d'Ecookim en Côte d'Ivoire).

Pour le montant de cette prime, nous nous basons à nouveau sur des études. Fairtrade International a calculé que le prix pour une tonne de cacao devrait être de 3.468 \$ afin que les cultivateurs puissent en tirer le revenu vital. Oxfam verse la différence entre le prix minimum Fairtrade (ou le prix du marché s'il était plus élevé) et ce prix de référence.

ENGAGEMENT MUTUEL

Pour l'utilisation de cette prime supplémentaire, nous avons passé un accord avec la coopérative Canaan. Avec ses membres, elle s'engage, lors des premières années,

Fixation du prix Oxfam



(*) La prime Oxfam est flexible. Le montant dépend du prix du marché : lorsqu'il monte, la prime Oxfam baisse. Et inversement. Oxfam fait l'appoint jusqu'à 3.708 \$. Le montant nécessaire pour atteindre le revenu vital. Le prix du marché nécessaire pour atteindre le revenu vital a été calculé par Fairtrade. Il s'appelle le Fairtrade Living Income Reference Price, en abrégé FLIRP. En 2019-2020, cette prime Oxfam supplémentaire se chiffre à 1.068 \$/tonne.



Photo : Lieve Blancquaert

à investir cette prime supplémentaire dans un modèle agricole durable, dans d'autres sources de revenus que le cacao, dans l'enseignement, dans l'émancipation des femmes et d'autres activités tournées vers l'avenir. À la fin de l'initiative, après 5 ans, nous souhaitons faire augmenter considérablement les revenus du cacao (grâce à un prix plus élevé et à une meilleure productivité), mais il faut aussi que d'autres sources de revenus soient mises en place (par exemple d'autres cultures). En combinant le tout, le fossé vers un revenu vital devrait, à terme, être comblé.

Nous suivons l'évolution des revenus et nous partageons les enseignements avec d'autres. Nous pouvons ainsi déterminer ce qui fonctionne bien ou moins bien, mais également transmettre notre expérience à d'autres entreprises et coopératives.

Ce que VOUS pouvez faire !



Optez pour le chocolat Oxfam. Nous pourrions ainsi acheter plus de cacao aux conditions Oxfam et offrir à un plus grand nombre de cultivateurs un revenu vital.



Exigez de nos décideurs politiques un cadre légal pour tout le secteur. Le respect des droits humains et de l'environnement est une obligation absolue.

Rendez-vous sur omdm.be/cacao pour plus d'informations





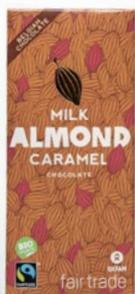
Soutenez notre mouvement !

Rendez-vous dans un Magasin du monde de votre région, devenez bénévole, participez à un petit déjeuner, sensibilisez votre entourage...

Soutenez nos campagnes.

Restez informé(e) via le site web, les réseaux sociaux et le bulletin d'information.

UN PETIT APERÇU DE NOTRE OFFRE





#BiteToFight

Engagez-vous dans la lutte pour un chocolat équitable



Belgique
partenaire du développement



OXFAM
Magasins du monde