



Photo : © fairafric

# Du chocolat... ... mais à quel prix ?



Photo : © fairafric

<b>Éditorial</b>	2
<b>Dossier</b>	
Du cacao au chocolat	3
Bourse des matières premières et instabilité des prix	4
Les effets du commerce équitable	5
Les défis majeurs	7
La transformation du cacao en Suisse	8
Le travail des enfants dans les plantations de cacao	9
<b>La voix des producteurs</b>	
Chocolat « made in Ghana »	10
<b>Le produit</b>	
Une entreprise sociale et durable: Sekem en Égypte	13
<b>La recette</b>	
Gâteau au chocolat	14
<b>Campagne 2019</b>	
Remerciements	14
<b>Action citoyenne</b>	
Initiative pour les glaciers	15
<b>Agenda</b>	16

### Erratum - ex aequo n°65

P. 5 La coopérative RAOS a été fondée en 1997  
16% des planteurs de café vendent leur production par le biais de coopératives

### Impressum - Journal des Magasins du Monde

ex aequo n°66 - mai 2019  
Tirage 800 ex. - 4 parutions par an  
Lorsque la forme masculine est utilisée dans ex aequo, elle désigne aussi bien les femmes que les hommes. Le genre masculin est utilisé sans aucune discrimination et dans le seul but d'alléger le texte.

### Éditeur

Association romande des Magasins du Monde  
Rue de Genève 52 - 1004 Lausanne  
Tél. 021 661 27 00 - info@mdm.ch - www.mdm.ch

CCP 12-6709-5 - Association Romande des Magasins du Monde - 1004 Lausanne

### Abonnements 2019

Bénévole MdM CHF 30.- Ami-e CHF 70.-  
Soutien CHF 110.- Parrainage CHF 360.-

### L'équipe de rédaction

Jean-Michel Koehler - Nadia Laden - Andréa Rajman  
Bernadette Oriet - Manuel Martinez de Tejada  
Anne Monard

Ont collaboré à ce journal Gérald Progin

### Illustration et photos

Nadia Laden - Norandino - Gerardo Molina, Apovincas  
fiarafric - claro fair trade - Public Eye - Helvetas  
Sekem - Libre de droits - Oxfam fair trade  
Erich Westendarp

Maquette et graphisme Atelier Diaphane

### Relecture

L'équipe de rédaction

### Impression Papier recyclé

Centre d'impression Le Pays SA, Delémont

### Envois postaux

Magasin du Monde Delémont

## Au pays du chocolat...

... les polémiques autour du cacao enflent. Face aux vents de tempête, certains roseaux se brisent, d'autres se couchent un moment et profitent du trouble de la vase qui les entoure. D'autres encore se laissent secouer, mais retrouvent toujours leur forme, la droiture. Dans l'émission À bon entendeur du 5 mars dernier\*, on peut entendre le directeur de Max Havelaar dire que le label « n'est pas un moyen miraculeux pour compenser de manière rapide le déséquilibre commercial entre le Nord et le Sud ». Vaseux. Le label n'est tellement pas miraculeux que nos fournisseurs y ont renoncé...

Il n'y a pas de système miracle, aux Magasins du Monde nous le savons bien et ce numéro d'ex æquo le prouve, en toute transparence. Nous savons aussi qu'au milieu de la tempête, le consommateur ne sait souvent plus à quel saint se vouer. Ce que nous espérons – et c'est ce à quoi nous travaillons sans relâche – c'est que le consommateur nous fasse confiance. Car s'il n'existe pas de système parfait, il en existe de plus vertueux et de plus transparents que d'autres. Et dans les pays producteurs, la différence est bien réelle. Les roseaux aux racines profondes et saines, bien ancrés dans le sol, plient parfois mais ne cassent pas !

Nadia Laden

\* Cacao et labels : l'envers de la médaille - Vidéo - Play RTS

**ge bana**

**Précommandez dès maintenant !**  
[www.gebana.com/shop](http://www.gebana.com/shop)  
Nous vous livrerons l'huile directement chez vous en juin.

**HUILE D'OLIVE VIERGE PALESTINE BIO**  
*Avec du caractère*

Les olives sont transformées en Palestine directement après la récolte. Le résultat est une huile d'une saveur particulièrement corsée et intense.

Pour les familles paysannes de cette région d'instabilité persistante, l'huile d'olive est une source de revenus importante. En plus du prix de vente, une contribution solidaire est allouée à des projets d'utilité publique dans les territoires palestiniens.



# Du cacao au chocolat

Le cacao est la troisième denrée agricole la plus échangée au niveau international après le sucre et le café. Il est produit par les pays dits « en voie de développement » mais transformé principalement dans les pays occidentaux. Longtemps liée à l'esclavagisme et au colonialisme, cette production reste entachée par des conditions de travail qui confinent très souvent à l'esclavage social et économique (travail des enfants, prix bas). Le marché du cacao est caractérisé par l'instabilité des prix et la non durabilité de son économie. Le commerce équitable a fait des choix qui devraient permettre aux producteurs de vivre de leur travail, d'investir collectivement sur le long terme et d'éradiquer le travail des enfants.

La filière conventionnelle du cacao est caractérisée par une extrême concentration : six entreprises, géants mondiaux de l'agroalimentaire, se partagent le marché. Ce phénomène est particulièrement choquant du fait qu'en amont, les cultures de cacaoyers sont disséminées, s'effectuent en majorité sur de petites parcelles et concernent 6 millions de familles de producteurs. À l'autre bout de la chaîne, 500 millions de consommateurs, situés essentiellement dans les pays du Nord.

## Le long chemin du cacao

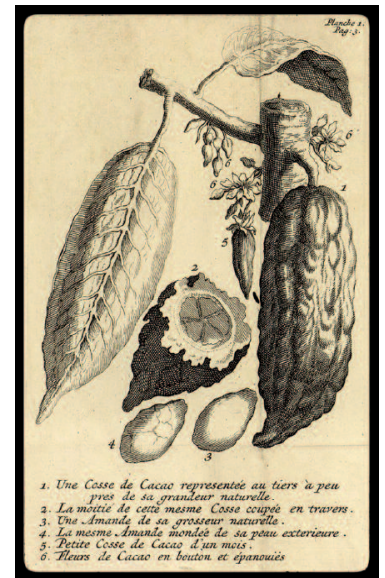
Les Indiens d'Amazonie ont été des amateurs de cacao depuis la nuit des temps. Des traces de cet or brun ont été trouvées sur une de leurs céramiques fabriquées vers 5'300 ans av. J.-C. La domestication du cacao remonte à 1'500 ans av. J.-C. et les Olmèques sont, avec les Mayas et les Aztèques, les premiers consommateurs de cacao sous forme de boisson.

En 1585, Hernan Cortès aurait introduit le chocolat (boisson chaude) à la Cour de Charles Quint. L'appétit des Européens va grandissant et les premières plantations de cacaoyers sont effectuées en Équateur et au Brésil. Les plus anciennes recettes sont élaborées par les Italiens avec les variétés de cacao Criollo et Forastero, auxquelles on ajoute du sucre. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les manufactures de chocolat Cailler, Suchard et Meunier/FR industrialisent la torréfaction et le concassage des fèves. Ce sont les Hollandais qui découvrent le procédé à même de séparer le beurre et la poudre de cacao par pression hydraulique. Dès lors, on

peut fabriquer du chocolat solide. Nestlé va produire de la poudre de lait qui sera à l'origine du chocolat au lait.

Dès 1910, le Ghana devient le principal pays d'approvisionnement en fèves de cacao et l'Afrique produit toujours près de 60% des fèves de cacao dont 40% en Côte d'Ivoire. La culture du cacao n'est pas adaptée aux méthodes de l'agro-business parce qu'elle nécessite un travail permanent et précis, peu mécanisable. En cas de baisses de prix, les agriculteurs familiaux ont « un avantage comparatif » sur les grandes plantations, du fait qu'ils peuvent employer de la main d'œuvre familiale non rémunérée et même des enfants.

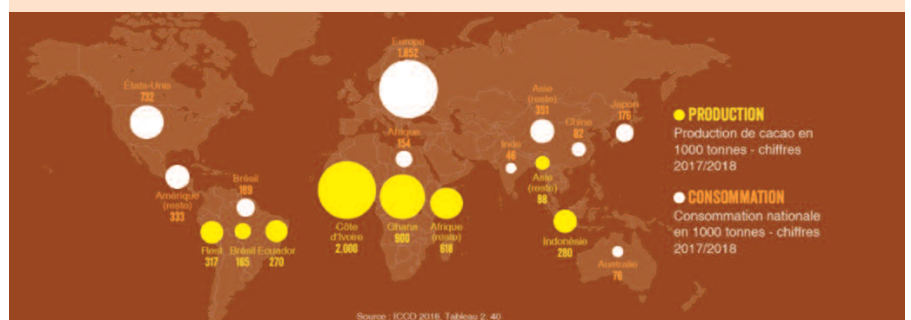
Bernadette Oriet



En 2013, la production totale de fèves s'élevait à 4 millions de tonnes. En dix ans, elle a progressé de 15% alors que la fabrication de chocolat a augmenté de 30%. La demande croît toujours deux fois plus vite que l'offre. La Chine et l'Inde sont devenus de grands consommateurs de chocolat alors que le marché européen est en stagnation. Parmi les grands fabricants de chocolat, on compte les multinationales Barry Callebaut, Ferrero, Mars et Nestlé alors que les transformateurs de fèves sont Cargill et Callebaut.

Il y a 25 ans, de nouveaux acteurs apparaissent sur ce marché : ce sont les filières du commerce équitable et de nombreux labels sont mis en concurrence par les acteurs internationaux du cacao.

**La vente de cacao équitable en 2014 était de 58'000 tonnes profitant à plus de 170'000 producteurs, regroupés dans 120 organisations dans 20 pays.**



# Bourse des matières premières et instabilité des prix

La loi de l'offre et de la demande est sensée réguler le prix du cacao. Lorsque la demande augmente, le prix augmente et inversement. C'est sans compter avec l'intervention d'acteurs qui achètent au prix bas pour stocker le cacao et le revendre au prix fort.

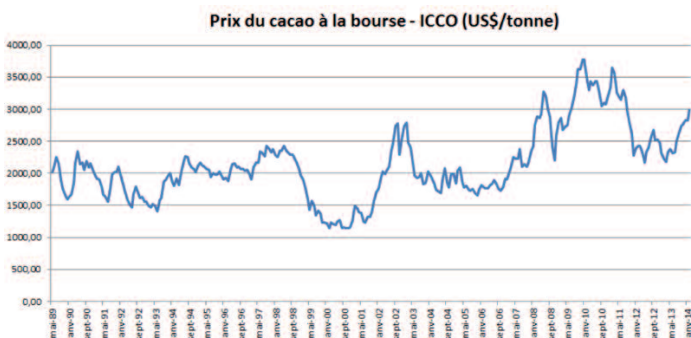
De plus les spéculateurs, dont le but est de faire des profits sur les baisses et les hausses futures, accentuent encore l'instabilité du marché. Les prix sont négociés à la bourse de New York, de Londres ou de Paris bien avant les récoltes, sur des marchés à terme. Les vendeurs et les acheteurs se rencontrent pour échanger des engagements sur les livraisons (lieu, date, quantités) et c'est celui qui offre le prix le plus élevé qui emporte le marché. Les producteurs n'ont aucun pouvoir sur la détermination du prix de leur récolte. Pire, certains spéculateurs achètent et revendent des contrats sans avoir jamais vu la couleur d'une fève de cacao ni même avoir jamais eu l'intention d'acheter du cacao. En outre les prix établis, volatiles et aux variations factices, ne tiennent pas compte :

- du coût local et différencié du travail des paysans et de leurs familles
- des équipements nécessaires
- des efforts financiers pour lutter contre les maladies
- des investissements indispensables pour entretenir les plantations

Les distorsions du marché existent bel et bien, provoquées par les multinationales en situation d'oligopoles.

Depuis la mi-2018, l'investissement sur le cacao n'en finit plus de progresser. Et la consommation ne cesse d'augmenter dans le monde, mais cette demande a de plus en plus de mal à trouver une contrepartie au niveau de l'offre. Résultat, les prix montent en flèche année après année. Le prix du cacao est à nouveau à son plus haut niveau de 2011 et il y a fort à parier que ces records seront battus. Bien entendu, la consommation croissante des pays émergents ne devrait qu'accentuer ce déficit d'offre dans les années à venir. Sur les 10 dernières années, la consommation de cacao a grimpé de plus de 32%. Un autre effet pervers de cette pression sur l'augmentation de la production de cacao : la consommation de terres et la déforestation. Par ex., il ne reste plus que 4 millions d'hectares de forêt en Côte d'Ivoire alors que le pays en comptait 16 millions en 1960.

À 3'000 USD la tonne de cacao, les chocolatiers, n'auront que trois solutions : augmenter les prix, réduire les portions pour un même prix (ce qui revient au même pour le consommateur final) ou trouver des produits de substitution moins chers.



## Écoulement des fèves de cacao

Le plus souvent, les fèves de cacao séchées sont vendues par les cacaoculteurs à des intermédiaires ou à des pisteurs, qui à leur tour les écoulent à leurs clients d'exportation. Comme les producteurs n'ont pas d'autres options de vente, ils sont obligés d'accepter un prix trop bas – qui ne couvre pas leurs frais de production.

Une minime partie du volume total des fèves de cacao récoltées est vendue aux conditions équitables. Les producteurs ne parviennent pas à écouler la totalité de leur production à ces conditions et la prime Fair Trade n'est versée aux organisations du commerce équitable que pour les quantités vendues. Les cacaoculteurs en livrent une partie au marché conventionnel. D'autre part, il n'y a qu'un nombre limité de coopératives qui disposent d'une licence d'exportation. En Côte d'Ivoire, l'anacarde ou noix de cajou et l'huile de palme remplacent peu à peu le cacao.

Un prix minimum a été fixé par Fairtrade Labelling Organizations International (FLO), au-dessous duquel les fèves de cacao du commerce équitable ne peuvent pas être vendues. Jusqu'en 2016, il était fixé à 2'000 USD la tonne auquel il fallait ajouter les 200 USD de prime du commerce équitable et 200 USD de prime bio. Le prix à la bourse étant en constante augmentation pour atteindre des niveaux record en 2018, le commerce équitable a aussi relevé son taux plancher pour le passer à 2'400 USD la tonne et la prime à 240 USD la tonne.

À la bourse de New York en 2017, le prix de la fève de cacao a plongé en dessous de 2'000 USD pour remonter à mi 2818 à 3000 USD.



# Les effets du commerce équitable

Les grandes déclarations et les objectifs généraux du commerce équitable ne suffisent plus aux acteurs de la filière, qui sont en quête de preuves concrètes de l'effet bénéfique de leur action. De récentes études scientifiques permettent de dégager quelques caractéristiques des effets du commerce équitable pour l'exemple du cacao. Une des études de cas a été effectuée en Bolivie, autour de quatre coopératives dont El Ceibo en Bolivie, ainsi qu'au Pérou.



Il faut préciser d'emblée que les effets positifs ou négatifs ne peuvent être généralisés à partir d'une étude de cas, tant la diversité des situations que connaissent les différents partenariats est grande.

Les conditions de réussite du commerce équitable sont complexes à atteindre. Il s'agit en effet de combiner rentabilité économique, engagement éthique et absence d'effets négatifs dans les communautés et sur les écosystèmes. Il faut reconnaître que le commerce équitable ne peut pas être à lui seul le facteur de changement global en faveur du développement.

Deux conditions préalables sont nécessaires pour enclencher un cercle vertueux de développement :

- une dynamique coopérative solide portée par la communauté
- un prix suffisant pour permettre aux producteurs de subvenir aux besoins de leurs familles, couplé à une prime de développement suffisante pour investir dans des services sociaux.

Généralement, les producteurs n'ont pas de connaissances du commerce équitable. Une partie de l'information se perd à chaque niveau de la structure du mouvement coopératif. Même les dirigeants des coopératives de base réduisent souvent le marché solidaire à l'exigence de qualité et à la production bio.

Les retombées positives pour les producteurs proviennent avant tout des mécanismes coopératifs de leur organisation. C'est dans la mesure où le commerce équitable soutient directement la survie et le fonctionnement efficace de l'organisation coopérative que dans le prolongement, les producteurs bénéficient de cet appui. Ce sont les actions non monétaires qui ont le plus de répercussions positives : la formation, le conseil, le renforcement des organisations.

Sur le plan économique, c'est l'organisation qui définit le prix attribué au producteur. Son impact dépend donc directement de la manière dont la redistribution s'effectue.



Photos : © Nadia Laden



Photos : Norandino



Photo : Gerardo Molina, Apovinces

Le « prix équitable » fixé par FLO ou les organisations de commerce équitable est en principe supérieur à celui du marché mais la certification change relativement peu les revenus des producteurs. Le prix équitable a un impact positif quand le prix du marché est faible. Les producteurs vivant dans la pauvreté sont particulièrement sensibles aux baisses de prix mais profitent peu de la hausse des prix et ne parviennent pas à sortir de la pauvreté. Cette catégorie de producteurs est obligée de vendre à court terme et reste dénuée de capacités à investir. À ce paradoxe, il faut ajouter que les producteurs préfèrent vendre une partie de leur récolte aux intermédiaires (« compadres ») pour être payés immédiatement (ou en avance) alors qu'ils doivent souvent attendre un certain temps pour être payés par leur coopérative.

De plus, en Amérique latine il est vital d'entretenir des rapports de type paternaliste avec les compadres ou coyotes qui, par ailleurs, rendent de nombreux services à la communauté. Cette résistance culturelle explique en partie pourquoi il y a toujours une partie de la production de cacao équitable qui est écoulée sur les marchés conventionnels, en dépit de la demande qui continue à augmenter. Une tension s'instaure entre le rôle de la communauté et le modèle coopératif.

Au Pérou et de manière ponctuelle en Côte d'Ivoire, des impacts positifs ont pu se concrétiser grâce à la mise en valeur de cacaos d'origine destinés à des marchés de tablettes de gamme plus élevée.

Bernadette Oriet

### Les choix du commerce équitable en évolution

Les organisations et les acteurs du commerce équitable ont choisi une démarche radicalement différente de celles des grosses firmes. Ils établissent des partenariats sur la durée avec des producteurs regroupés en organisations ou coopératives et fonctionnent selon leurs propres standards, incluant une prime de développement.

Le commerce équitable a parcouru un énorme chemin depuis les premières importations de café soluble UJAMAA et d'artisanat dans les années 60-70. Il reste toutefois très marginal comparé aux ventes du marché conventionnel : 1,4% du marché mondial pour le thé et 0,8% pour le café. La tendance à l'achat de produits locaux et au commerce électronique favorisent le retrait du commerce équitable depuis 3 à 4 ans. Celui-ci subit aussi des mutations internes avec l'arrivée de nouveaux labels et d'initiatives privées, ce qui va obliger le mouvement à l'innovation dans la mesure où les filières intégrées du commerce équitable sont fragilisées par le contexte économique et politique. Par contre, les organisations qui certifient les produits agroalimentaires sont en pleine croissance.

Le marché du cacao du commerce équitable est déconnecté du jeu du marché mondial. On peut dire que c'est un marché protégé et il pourra le demeurer tant que les quantités resteront trop faibles pour attiser les convoitises des multinationales et pour inciter l'OMC à lui imposer ses règles de libéralisation.



# Les défis majeurs



Photo : © fairafric

Le premier risque auquel le commerce équitable est confronté est celui de sa dilution face aux multiples initiatives durables ou éthiques. Le commerce équitable aura à choisir de nouvelles stratégies et alliances. Certains spécialistes pensent même qu'un rapprochement entre les deux filières du commerce équitable (labels et filières intégrées) constitue le germe de ce que sera le commerce équitable de demain. Le commerce équitable a un potentiel transformateur et constitue un levier de changement, pour autant qu'on conserve sa mission. Afin de clarifier ce qui relève de l'équitable ou non, une régulation étatique deviendra probablement nécessaire.

Avant la chute des prix du cacao à fin septembre 2016, il a été estimé que les revenus des agriculteurs devraient être triplés, voire quadruplés pour permettre une culture durable. Aujourd'hui, il est passé à 3'000 USD la tonne à la bourse et il ne suffit pas encore à atteindre cet objectif. Il devrait se situer à 4'720 USD la tonne.

Avec le commerce équitable qui paie le prix du marché plus la prime du commerce équitable, desquels il faut déduire le coût des certifications, il est bien difficile de sortir la production du cacao de sa non rentabilité économique :

- Seule une hausse prolongée et substantielle des prix, une diversification de la production ainsi que des régulations étatiques peuvent permettre aux cultivateurs de sortir dura-

blement de la pauvreté. La libéralisation des échanges imposée par l'OMC oblige les états à soutenir leurs secteurs agricoles, sinon elle va pousser l'agriculture à sortir de l'OMC.

- Il est urgent que Fair Trade International développe de vastes programmes d'amélioration de la productivité en vue d'augmenter sensiblement le prix du cacao. Mais il faut dire que les systèmes de certification ne tournent pas à son avantage. Les grandes entreprises préfèrent les certifications UTZ ou Rainforest, moins exigeantes. Les prix pourraient être fixés en fonction des variétés de cacao et de leur qualité.

Parmi les faiblesses du commerce équitable à dépasser, il faut relever les risques de dépendance, la spécialisation de la production, l'ingérence du Nord et la perturbation des équilibres locaux.

Le système coopératif, un modèle d'origine anglaise, implanté dans les anciennes colonies européennes rencontre de fortes résistances dans certaines régions. Beaucoup abandonnent la partie pour réintégrer leur mode d'organisation communautaire traditionnel. Les membres d'une coopérative peuvent éprouver un conflit de loyauté envers leur communauté à laquelle ils s'identifient. Il y a probablement lieu de coupler la gestion de la coopérative à celle de la communauté (d'ordre culturelle) afin d'éviter les désertions.

Bernadette Oriet

# La transformation du cacao en Suisse



Photo : © claro fair trade

Pour la Suisse et pour les 14 organisations européennes, membres d'EFTA (European Fair Trade Alternative) ainsi que pour le Japon, c'est l'entreprise familiale Stella Bernrain qui transforme le cacao en chocolat. Il s'agit d'une entreprise et non d'un confiseur artisanal. 55% des ventes de Bernrain sont certifiées et c'est elle qui gère l'importation du cacao en toute transparence.

En 1978, claro a entamé un travail de coopération avec les producteurs d'El Ceibo et seule Bernrain a accepté de travailler avec l'importateur.

Bernrain a participé activement au lancement de la transformation industrielle d'El Ceibo à La Paz. Il y a quinze ans, les étapes de la transformation étaient faites au sein de Bernrain mais le manque de place l'a poussée à externaliser. C'était aussi claro qui achetait le cacao, en tant que responsable du cacao pour EFTA et qui revendait le chocolat aux organisations européennes. En juin 2013, claro a cédé ses activités d'exportation à Bernrain, suite aux brusques variations des cours de change euros/francs suisses.

La production de chocolat se fait à partir de masse de cacao et d'ingrédients additionnels. La torréfaction et le broyage des fèves du commerce équitable sont sous-traités auprès de deux entreprises en Allemagne (Gargill) et en Hollande (Dutch cocoa).



Extrait : « Prospectus de chocolat », OXFAM fair Trade

Bernadette Oriet



# Le travail des enfants dans les plantations de cacao

152 millions d'enfants travaillent dans le monde, dont 107,5 dans l'agriculture. Des chiffres qui font froid dans le dos.

En Afrique de l'Ouest, 2,1 millions d'enfants travaillent dans les plantations de cacao dont la majorité au Ghana et en Côte d'Ivoire. Selon l'International Cocoa Initiative (ICI), la majorité des enfants qui travaillent dans les plantations le font au sein des structures familiales. Mais l'esclavage et la traite des enfants sont aussi largement répandus. Ces enfants viennent de villages ivoiriens ou de pays voisins comme le Mali ou le Burkina Faso.

Le travail des enfants désigne toute tâche qui est mentalement, physiquement, socialement ou moralement dangereuse et préjudiciable aux enfants, qui les prive de la possibilité d'aller à l'école ou les oblige à concilier école et travail pénible.

Les raisons pour lesquelles les enfants travaillent dans les plantations de cacao sont diverses : la principale est le revenu trop faible tiré de la culture du cacao, qui ne permet pas aux familles d'engager du personnel. Le manque d'infrastructures scolaires, le désir de former tôt les enfants à la culture du cacao en font aussi partie ainsi que les limites d'accès à l'eau potable ou aux services de santé.

Parmi les travaux confiés aux enfants, on trouve notamment la manipulation de produits agrochimiques dangereux, l'utilisation de machettes ou d'outils tranchants pour la récolte ou l'écabossage, le port de lourdes charges ou encore de trop longues heures de travail et le travail de nuit.

## Du côté des entreprises

Les fabricants suisses comme Nestlé et Lindt & Sprüngli détiennent plus de 10% du marché mondial du chocolat. Barry Callebaut, premier acheteur mondial de fèves de cacao, a son siège à Zurich. ECOM Agroindustrial, qui se présente comme le numéro 3 mondial dans le négoce de cacao, est aussi domicilié en Suisse.

Certaines entreprises, dont Nestlé, ont pris conscience du problème du travail des enfants et des atteintes à l'environnement provoquées par ces plantations. Elles ont mis en place des structures et des labels pour améliorer la situation. Parmi ces labels, UTZ et Rainforest Alliance. Mais, selon le rapport de BASIC, la plateforme pour le commerce équitable, les choses ne changent guère, tant au niveau du travail des enfants que des intrants chimiques encore utilisés massivement ou encore de la déforestation qui n'a pas marqué d'inversion significative.

En revanche, les labels de commerce équitable permettent une amélioration du revenu des producteurs estimée à 6-7%. Les labels de commerce équitable ne modifient malheureusement pas la structuration de la filière du cacao.

Pour changer réellement les conditions de travail dans les plantations de cacao, outre une augmentation importante du revenu des producteurs et une participation plus active tout au long de la filière de production, il serait indispensable d'agir sur de nombreux niveaux plus globaux : la diversification des revenus, l'amélioration de l'accès à l'éducation des enfants, à l'eau potable et à la santé. Bref, un travail demandant de multiples collaborations avec tous les acteurs et, évidemment, les producteurs eux-mêmes.

Gérald Progin



Photo : © Public Eye



Photo : © Public Eye



Photo : © UNICEF  
Travail des enfants dans les plantations de cacao

# Chocolat « made in Ghana »

Créer une plus-value au bénéfice des producteurs par la transformation de leurs matières premières est, depuis toujours, un des principaux objectifs du commerce équitable. Ainsi, quand claro fair trade (anciennement OS3) a lancé, au début des années 1990, le projet d'un chocolat bio et équitable (une première mondiale !), il était d'abord question d'importer en Suisse le chocolat fabriqué en Bolivie par l'association des petits producteurs de cacao El Ceibo dans leur propre usine de transformation. Mais cela s'est avéré rapidement impossible, pour plusieurs raisons - entre autres à cause des taxes de douane exorbitantes de l'UE sur le produit fini – une mesure favorisant l'industrie chocolatière européenne...



Photo : © fairafric

Près de 30 ans plus tard, l'idée de fabriquer du chocolat dans un pays producteur de cacao au bénéfice de sa population a fait du chemin dans plusieurs régions du monde. Au Ghana, deuxième pays producteur de cacao au monde, c'est fairafric qui fait œuvre de pionnier. En effet, en partenariat avec la coopérative Yayra Glover et ses membres, tous des petits cultivateurs de cacao bio, et avec Niche Cocoa, entreprise de transformation de cacao, fairafric produit du chocolat bio et équitable « made in Ghana », dont claro distribue trois sortes depuis 2018.

Globalement, ce projet rapporte 5 fois plus de revenus au pays que les filières de cacao conventionnelles !

## **fairafric – à plusieurs égards, un projet exceptionnel !**

Interpellé, lors de son périple « sac à dos » en 2013 en Afrique de l'Est, par l'extrême pauvreté d'innombrables familles de petits cultivateurs de café et de cacao, et s'apercevant

que l'impact des certifications telles que Fairtrade reste trop limité, Hendrik, un jeune voyageur allemand, grand amateur de chocolat, décide de se spécialiser dans le domaine du chocolat et de lancer la production d'un chocolat « made in Africa », destiné au marché européen.

En 2015, les contacts noués au Ghana avec une entreprise de transformation de cacao et avec l'Union des coopératives de cacao Kuapa Kokoa, ancien partenaire de claro, permettent d'envisager la production sur place d'un chocolat « made in Ghana ». Quant à sa distribution en Europe, elle ne rencontre plus d'entraves douanières, car le Ghana a conclu, dans le cadre de l'APE (Accord de Partenariat Économique), un traité de libre échange avec l'UE. Alors que la libre circulation des marchandises se fait, en général, au détriment des petits paysans africains, ce projet pionnier favorise, au contraire, l'amélioration de leur situation...



Mais comment financer la première production de chocolat ? Dès sa fondation par Hendrick en 2016, l'entreprise fairafric opte pour un financement participatif qui rencontre du succès. 4 mois plus tard, quelques 5'000 tablettes de chocolat prennent le chemin – par bateau – de l'Allemagne.

Forte de ce succès, fairafric a fait un pas de plus en 2017, en optant pour la production exclusive de chocolat bio conforme aux critères de l'Union européenne. Objectif atteint, également en peu de temps, grâce à un deuxième financement participatif ainsi qu'à la collaboration avec deux partenaires ghanéens déjà certifiés bio, Yaya Glover, coopérative de petits producteurs de cacao, et l'usine de transformation Niche Cocoa.

L'ensemble de la chaîne de production, jusqu'à l'emballage des chocolats, actuellement disponibles en 7 sortes, se fait au Ghana. Après leur expédition par bateau à Hambourg, fairafric organise, depuis son siège à Munich, l'envoi des commandes, entre autres vers claro.

### Quels sont les bénéfices pour les membres de Yaya Glover ?

En fonction de son volume actuel de production, fairafric achète à Yaya Glover la récolte produite par 1'400 membres et leur paie, en plus du prix officiel établi par l'État, une prime bio de 600 USD par tonne dont une partie sert à financer la certification bio ainsi que de nombreuses formations. Le reste est redistribué aux paysans qui l'utilisent surtout pour assurer les frais scolaires.

Grâce à l'introduction des méthodes bio et aux formations, les récoltes ont considérablement gagné en qualité et en volume et génèrent beaucoup plus de revenu. Parallèlement, fairafric soutient des projets de diversification tels que la plantation de cocotiers dont les fruits sont prisés sur le marché local, qui génèrent des revenus supplémentaires. Mais fairafric va encore plus loin : un troisième financement participatif a permis en automne 2018 la création d'une fondation dont les paysans sont co-propriétaires et ont, par conséquent, droit à d'éventuels bénéfices.

### ... et qu'en est-il chez Niche Cocoa ?

Le projet du chocolat « made in Ghana » renforce évidemment aussi les activités de l'usine de transformation et lui ouvre de nouveaux débouchés. Comme Mary, gérante de la production, le constate : « Avoir fairafric comme partenaire nous aide à embaucher et à former plus de talents locaux et à mieux comprendre ce qui a de la valeur pour les clients européens. »

### Le maître-mot : Transparence

Chez fairafric, la transparence est au cœur des activités, aussi bien en ce qui concerne la traçabilité de tous les ingrédients que la publication, sur son site, par ailleurs exemplaire, de chiffres et d'informations relatifs à son projet. Pas de cachotterie non plus lorsqu'en 2018, ne remplissant pas tous les critères, la récolte du cacao n'a pas été certifiée bio, bien que les producteurs aient appliqué les principes de l'agriculture bio. Afin d'aider les producteurs à rebondir au plus vite, fairafric leur a attribué le montant habituel de la prime bio.

### Chez Yaya Glover, valoriser le métier paysan et favoriser le retour des jeunes dans la région vont de pair

Yaya Glover est à la fois le nom d'une coopérative de petits producteurs de cacao et celui de son fondateur, originaire du Ghana et expatrié, depuis ses études, en Suisse. Défenseur engagé des droits humains et touché par les conditions de vie précaires de ses compatriotes, Yaya Glover décide, en 2007, de retourner dans le district de Suhum, sa région natale, pour soutenir, à travers une coopérative, la population locale formée presque exclusivement de familles de petits paysans. Ces dernières cultivent, sur 2 à 4 hectares, des aliments de base tels que banane plantain, maïs et manioc ainsi que du cacao. La vente des fèves de cacao - qui passe d'office par l'autorité ghanéenne de cacao Cocobod - procure leur seul revenu monétaire, en général insuffisant pour couvrir les besoins de première nécessité.

Dans le but de changer la donne, Yaya Glover a relevé le défi de générer des prix rémunérateurs par la production de cacao bio et équitable, et sa commercialisation directe. Et tandis que les plantations de cacao du Ghana comptent des dizaines de milliers d'enfants esclaves, chez Yaya Glover le travail des enfants est inexistant ! Parallèlement, la création d'emplois au sein des structures de l'organisation encourage les jeunes à rester ou à revenir dans la région.

Soutenue par l'association suisse de solidarité Yaya Glover Verein ainsi que par un financement du SECO et un expert de Helvetas de 2010 à 2017, la coopérative offre aux membres – dont le nombre s'élève actuellement à 5'800 - des formations en bio pour améliorer le volume et la qualité des récoltes. Seule organisation productrice de cacao bio du Ghana, elle aide aussi les membres à acquérir les compétences nécessaires, telles que gérer de façon autonome leur coopérative, pour obtenir la certification Fairtrade.



Photo : © fairafric, Mary



Photo : © fairafric



### Niche Cocoa, une entreprise respectueuse des droits des employés et de l'environnement

Niche Cocoa Industry, une entreprise ghanéenne basée dans la ville portuaire de Tema, près de la capitale du pays Accra, est spécialisée dans la transformation de fèves de cacao en masse, beurre, liqueur et poudre de cacao destinés à l'exportation.

De plus, elle s'est mise à confectionner du chocolat et d'autres produits finis pour le marché local afin de générer une plus-value au profit du pays. La certification bio lui est accordée depuis sa fondation en 2011, celle de Fairtrade depuis 2012.

Niche Cocoa compte quelque 300 employés qui bénéficient d'un salaire de 6,5 fois plus élevé que le salaire minimum officiel, de conditions de travail exemplaires, de soins de santé gratuits et d'une pension. Par là, l'entreprise contribue à l'émergence et à la consolidation d'une classe moyenne, jusqu'alors quasi inexistante au Ghana...



Photo : fairafrik

**« Lorsqu'on rêve tout seul, ce n'est qu'un rêve alors que lorsqu'on rêve à plusieurs c'est déjà une réalité. L'utopie partagée, c'est le ressort de l'Histoire. »**

Helder Camara, évêque brésilien

Que de chemin parcouru depuis 2013 ! Le pari est gagné, le rêve devenu réalité, grâce à fairafrik, à son équipe de Munich, à ses partenaires au Ghana et aux contributeurs des trois financements participatifs...

Mais impliquer encore davantage de familles paysannes, créer des emplois supplémentaires, promouvoir un effet domino et encourager d'autres initiatives de ce genre demande aussi, notre engagement à nous, que ce soit par l'achat du chocolat « made in Ghana » ou par l'adhésion à l'association de soutien aux producteurs. Ce n'est qu'en la partageant que l'utopie se traduira en perspectives d'avenir, ici et ailleurs...

Elisabeth Piras avec l'aimable collaboration de Julia Gause, fairafrik

Sources :

fairafrik : fairafrik.com

Yayra Glover : www.yaraglover.ch

Niche Cocoa : nichecocoa.com



Photo : fairafrik

### Les ingrédients du chocolat « made in Ghana » sont-ils tous d'origine africaine ?

L'ambition de fairafrik est de produire un chocolat bio et équitable dont tous les ingrédients sont africains. Ce n'est, pour diverses raisons, pas (encore) possible. Seule la matière première principale, le cacao, est cultivé sur place. Le sucre provient actuellement d'Inde, faute de disponibilité chez les deux seuls producteurs africains de sucre bio et équitable. Toutefois, dès que l'usine de sucre bio et équitable qui se construit actuellement au Mozambique sera opérationnelle, fairafrik changera de fournisseur\*. Quant à la poudre de lait indispensable en chocolaterie, mais dont la production reste, en raison du coût élevé, un monopole des pays industrialisés, elle provient d'une laiterie allemande, certifiée Demeter. Il en va de même pour la lécithine de tournesol, qui ne se fabrique en aucun pays africain, mais que fairafrik préfère à celle de soja, car la culture de tournesol n'est jamais modifiée génétiquement.

\* Selon les dernières nouvelles de fairafrik, la future usine de sucre, implantée au sud du pays, n'a été affectée ni par les intempéries du début 2019 ni par le cyclone du mois de mars.



# Une entreprise sociale et durable: Sekem en Égypte

Valorisation de restes de tissus, égalité des chances entre hommes et femmes : Sekem est une entreprise égyptienne exemplaire, qui casse l'image traditionnelle de la femme en milieu rural et permet à des mères de famille d'avoir une carrière professionnelle.



Les doudous confectionnés par Sekem sont disponibles dans le Fairshop Helvetas

## Carrière professionnelle et garde d'enfants

Samia Gamal est responsable de la qualité des produits confectionnés manuellement. La jeune femme de 32 ans travaille à plein temps chez Sekem et élève son fils de cinq ans. Une mère effectuant un travail salarié est une réalité peu habituelle en Égypte. D'autant que Samia, depuis le décès récent de son mari, est mère célibataire. Elle est heureuse d'avoir trouvé en Sekem un employeur où elle peut s'engager professionnellement et où les enfants sont scolarisés. Elle peut aller voir son fils dans une garderie de l'entreprise, en sachant qu'il est bien pris en charge pendant qu'elle travaille. Sekem offre des temps de travail flexibles, des frais de scolarité payés et des services de conseil. Une attention particulière est portée à l'autonomisation des femmes par des formations qui bousculent l'image traditionnelle de la femme comme mère au foyer. Femmes et hommes participent à la vie sociale et professionnelle et reçoivent des salaires équitables.



Photo : © Sekem  
Samia Gamal se réjouit que les droits sociaux soient une priorité pour Sekem

## Comment tout a commencé

En 1977, l'Égyptien Ibrahim Abouleish revient dans son pays après ses années d'études en Europe. Il revitalise une zone de terre aride d'environ 60 km<sup>2</sup> en appliquant des méthodes de biodynamie. L'initiative Sekem – «force du soleil» – est née. Le développement qui s'ensuit est impressionnant. Aujourd'hui, avec environ 1'700 collaboratrices et collaborateurs, Sekem ressemble à une petite ville. Elle est l'une des entreprises sociales leader dans le monde. Ses écoles et son centre médical sont ouverts aux communautés villageoises voisines, et son université au Caire enseigne la durabilité. La philosophie de Sekem s'inspire des idées de l'anthroposophe Rudolf Steiner, prônant des activités économiques dans une approche globale du bien-être des gens et de la nature. Sekem travaille aujourd'hui en partenariat avec quelques 500 exploitations paysannes en Égypte et les soutient dans leur transition vers une agriculture biodynamique. L'éventail des produits va de denrées alimentaires à des articles vestimentaires, de santé et pour bébés. Depuis plusieurs années, Helvetas développe des liens avec cette entreprise égyptienne pionnière en matière de durabilité.



Photo : © Sekem  
Les employé-e-s de la manufacture textile à Bilbeis en Égypte attachent beaucoup de soin au recyclage de restes de tissu transformés en tapis de bain, et en poupées ou doudous

Acheter les produits de Sekem, c'est soutenir une entreprise innovante où les mères célibataires comme Samia Gamal trouvent ce qui fait le plus souvent défaut dans les activités commerciales en Égypte : une priorité donnée aux personnes plutôt qu'au profit.  
Texte Helvetas

# Gâteau au chocolat

Pour 6 - 8 personnes

**1 tablette de chocolat**

80 g de farine

**125 g de sucre**

125 g de beurre

4 oeufs

1 sachet de levure

**Les produits notés en gras  
sont disponibles dans  
les Magasins du Monde**



Photo : libre de droit

Préchauffer le four à 180°C

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la levure.

Battre les oeufs et les ajouter à la préparation. Mélanger le tout.

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Verser le mélange dans le saladier, battre le tout jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

Verser la préparation dans un moule et enfourner à 180°C pendant 30 minutes.

Planter un couteau au centre du gâteau pour vérifier sa cuisson.

## Campagne 2019



# Remerciements

**Les Magasins du Monde débutent ce printemps leur campagne « Qui cultive ton café ? »**

Nous tenons à remercier tous nos bailleurs et sponsors, grâce à qui nous pouvons imaginer, concevoir et réaliser des campagnes de sensibilisation du public romand aux injustices du commerce conventionnel et aux alternatives qu'offre le commerce équitable. Cette année, notre nouvelle exposition mobile de 12 panneaux sur 3 producteurs de cafés vendus par les Magasins du Monde part en tournée romande, des stands seront présents lors d'événements majeurs (Festival de la Terre, Fête des 5 Continents, Alternatiba, Alternat'Yv, etc), un numéro spécial campagne de notre magazine ex aequo est édité, 400 affiches sont produites, une trentaine de formations de nos bénévoles sont en cours et de nombreux événements/dégustations sont organisés par les magasins.

**Un immense MERCI à : FEDEVACO, FGC, Valais-Solidaire, Fribourg-Solidaire, FICD, la Loterie Romande, claro fair trade, La Semeuse et la Ville de de Genève, sans qui cette campagne n'aurait pu voir le jour !**



# Initiative pour les glaciers

La Suisse, à l'instar de 196 pays, a signé en 2015 l'Accord de la COP21 de Paris qui vise à limiter le réchauffement climatique à 1,5 degré par rapport à l'époque préindustrielle. Pour y parvenir, les émissions de gaz à effet de serre doivent être ramenées à zéro d'ici à 2050. Pourtant, la politique climatique actuelle est encore trop éloignée de ce qui doit être fait pour atteindre cet objectif ambitieux mais réalisable. Étant donné que le climat s'est déjà réchauffé de 1 degré, il nous reste que très peu de temps pour agir.

Devant l'inaction du gouvernement, Marcel Hänggi, journaliste environnemental, crée l'Association Suisse pour la Protection du Climat en août dernier, dont le but est de lancer l'Initiative pour les glaciers. L'objectif est clair : diminuer les émissions de la Suisse de 50% d'ici à 2030 par rapport à 1990 et zéro émission de gaz à effet de serre d'ici à 2050 au plus tard. L'initiative pour les glaciers vise à mettre la Suisse sur le cap du climat et à inscrire les objectifs de l'Accord de Paris dans la Constitution.

Selon Philippe Thalmann, membre du comité scientifique de l'initiative, les efforts concerneraient avant tout les bâtiments, les véhicules et l'industrie. En trente ans, on peut remplacer les chaudières à mazout et passer à un parc automobile électrique.

Plus de 26'000 personnes se sont déjà engagées à récolter au minimum 4 signatures. La récolte débutera la semaine du 11 mai. Pour s'inscrire comme bénévole et s'engager à récolter des signatures : <https://initiative-glaciers.wecollect.ch>



### Initiative populaire fédérale pour un climat sain (initiative pour les glaciers)

La constitution fédérale est complétée comme suit : Art. 74a

**Al. 1** La Confédération et les cantons s'engagent dans le cadre de leurs compétences en Suisse et dans les relations internationales à limiter les risques et les effets du changement climatique.

**Al. 2** Pour autant que des émissions de gaz à effet de serre d'origine humaine continuent d'avoir lieu en Suisse, leur effet sur le climat doit être durablement neutralisé par des puits de gaz à effet de serre sûrs au plus tard à partir de 2050.

**Al. 3** Plus aucun carburant ni combustible fossile ne sera mis en circulation en Suisse à partir de 2050. Des exceptions sont admissibles pour des applications pour lesquelles il n'existe pas de substitution technique et pour autant que des puits sûrs en Suisse retirent durablement la quantité correspondante de CO<sup>2</sup> de l'atmosphère.

**Al. 4** La politique climatique est orientée vers un renforcement de l'économie et acceptable du point de vue social. Elle utilise notamment des instruments de promotion de l'innovation et de la technologie.

### Dispositions transitoires

**Al. 1** La Confédération édicte une législation d'application de l'Art. 74a dans un délai de cinq ans au maximum après son adoption par le peuple et les cantons.

**Al. 2** La loi détermine une trajectoire de réduction des émissions de gaz à effet de serre d'ici à 2050 et cite des objectifs intermédiaires qui conduisent au moins à une réduction domestique linéaire. Elle règle aussi les instruments nécessaires au respect de la trajectoire de réduction.



Photo : © Erich Westendarp (via Pixabay)



Photo : © fairafrica

# Soutenez nos producteurs

## Agenda

### Expositions « Qui cultive ton café ? »

- 1<sup>er</sup> mai au 13 juin : Médiathèque de Saint-Maurice
- 7 au 10 mai : Journées Nord-Sud, Lycée Blaise Cendrars, La Chaux-de-Fonds
- 4 juin-13 juillet : Bibliothèque de l'Hôtel Dieu à Porrentruy
- 14 et 15 juin : Festival des 5 Continents à Martigny, bar à café Magasins du Monde
- Juillet et août : Bibliothèque-médiathèque de Sierre

### Manifestations

- 11 mai : Journée mondiale du commerce équitable  
MdM Châtel-Saint-Denis fête ses 20 ans, 9h-16h, salle de paroisse  
MdM Sion, brunch traditionnel  
MdM Lausanne, dégustation devant le magasin
- 18 mai : MdM Saint-Maurice fête ses 40 ans, salle de la Tuilerie, concerts, apéritif, ...
- 25 mai : 25 ans de la FICD, Delémont, 50<sup>e</sup> Danse sur la Doux, stand MdM Porrentruy
- 4 juin : Montreux, Fête de Plantons, stand devant le magasin
- 15 juin : Petit déjeuner équitable, MdM Confignon, salle communale
- 14-15-16 juin : Lausanne, Festival de la Terre, stand MdM
- 14-15-16 juin : Estavayer, Fête des roses, stand MdM
- 16 juin-1<sup>er</sup> juillet : Genève, Maison des Associations
- 30 juin : Delémont, Slow Up, stand MdM
- 25 août : Morges, Le Colibri Festival, stand MdM



Abonnement 2019 : je m'abonne à *ex æquo* à titre de :

Bénévole	30 CHF	<input type="checkbox"/>	Membre soutien	110 CHF	<input type="checkbox"/>
Ami-e des Magasins du Monde	70 CHF	<input type="checkbox"/>	Parrain/Marraine	360 CHF	<input type="checkbox"/>

Je règle la somme au moyen d'un bulletin de versement à l'adresse suivante :  
Association romande des Magasins du Monde  
Rue de Genève 52, 1004 Lausanne, CCP 12-6709-5

Nom \_\_\_\_\_

Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Code postal - Localité \_\_\_\_\_

Bulletin à retourner à l'adresse ci-dessus avec votre règlement. 66