

La voix

Fairafric et son allié Serendipalm

Le chocolat bio et équitable de *Fairafric* « 100% made in Ghana » ne vous est sans doute pas inconnu. Les débuts de son histoire en ont fait, en 2019, l'objet de la « Voix des producteurs » d'ex aequo 66...

En repartir en 2026 - l'année de ses dix ans d'existence - est l'occasion d'évoquer les importants progrès accomplis depuis lors et de présenter *Serendipalm*, son nouveau fournisseur de cacao. De plus, *Fairafric* sera le partenaire-phare de l'ASRO lors de la Journée mondiale du commerce équitable le 9 mai prochain !

Du rêve à la réalité

Créer une plus-value au bénéfice des productrices et producteurs par la transformation de leurs matières premières est, depuis toujours, un des principaux objectifs du commerce équitable. Mais faute d'infrastructures performantes dans les pays africains producteurs de cacao et, surtout, faute de volonté de la part des pays du Nord soucieux, depuis l'époque du colonialisme, de préserver les intérêts de leurs industries, voire de bénéficier de la plus-value des produits transformés, cet objectif reste en général utopique.

Toutefois, des exceptions existent !

C'est le cas de l'entreprise *Fairafric* au Ghana, qui s'est lancée en 2016 dans la production et commercialisation en Europe de chocolat bio et équitable en partenariat avec une coopérative de familles de très petits paysans, et une chocolaterie basée à Accra, la capitale. Le rêve d'un jeune voyageur allemand, frappé par le paradoxe que l'Afrique produit la majorité du cacao mondial, mais ne capte qu'une infime partie de la plus-value de la production chocolatière, est ainsi devenu réalité : vendre en Europe un chocolat « 100% made in Ghana ».

Rapidement, *Fairafric* a trouvé les ressources pour augmenter et diversifier sa production, voire consolider son projet grâce à des financements participatifs et à l'achat de titres, en particulier par claro - actionnaire et membre du conseil d'administration - ainsi qu'aux premières ventes de chocolat.



Photo : © Fairafric

L'inauguration d'une chocolaterie performante, à proximité des cacaoyers : une étape importante...

Ainsi, *Fairafric* a pu inaugurer, en 2020, sa propre chocolaterie à Amanase, un village du district de Suhum, une des principales régions du cacao ghanéen à l'est du pays, réalisant, ainsi, une importante étape de son objectif de gérer l'ensemble de la production de chocolat le plus près des plantations de cacao et, de plus, de façon autonome. De fait, afin d'assurer l'approvisionnement continu en électricité, voire de pallier les coupures très fréquentes, l'usine est équipée de 578 panneaux solaires.

Des machines « high tech », importées d'Allemagne, permettent de produire du chocolat de première qualité. Leur fonctionnement est pris en charge par des employé-e-s - tous ghanéens - formés par le constructeur allemand.

... et une source de revenus pour la population !

La chocolaterie a démarré ses activités avec une cinquantaine de personnes. Aujourd'hui elle emploie 300 personnes, principalement des jeunes et des femmes, en grande partie issus de la population locale. Tout le monde bénéficie d'un salaire beaucoup plus élevé que le salaire minimum local, d'une assurance maladie qui couvre toute la famille et du transport gratuit pour les trajets quotidiens vers et depuis l'usine.



Photo : © Fairafric



Photo : © Dr. Brommers US



Photo : © Dr. Brommers US

Du chocolat « 100% made in Ghana » pas que pour l'Europe !

Exporter du chocolat produit sur place n'est qu'un des objectifs de *Fairafric*. Parallèlement, il s'agit d'en proposer au Ghana et dans d'autres pays africains producteurs de cacao, et de permettre à des jeunes d'apprendre le métier de chocolatier. À cette fin, *Fairafric* a, dans un premier temps, créé sur place une « école du chocolat » ; en attendant sa réouverture, les apprenti-e-s sont formés « sur le tas », à l'intérieur de la chocolaterie, en particulier pour la production de chocolats destinés principalement au marché africain, sous la marque « Amanase ».

Un pas supplémentaire vers encore plus d'autonomie vient d'être fait !

La transformation des fèves de cacao récoltées, séchées et fermentées par les familles paysannes, en masse, beurre ou liqueur de cacao, qui nécessite des installations spécifiques, est assurée par une entreprise du pays. Toutefois, *Fairafric*, visant à toujours plus d'autonomie, a pu se doter récemment d'un petit équipement qui lui permet d'ores et déjà de transformer une partie des fèves par ses propres soins. Pour financer une installation de traitement performante, qui sera également dotée de panneaux solaires, une récolte de fonds est en cours.

Un allié pas uniquement commercial : *Serendipalm*

Adepte de l'agriculture BIO dès ses débuts, *Fairafric* souhaite aujourd'hui s'approvisionner autant que possible de cacao issu de « l'agroforesterie dynamique ». Cette pratique agricole favorise la cohabitation de différentes espèces (vivrières, fruitières, bois d'œuvre, cacaoyers), permettant entre autres de régénérer le sol et la biodiversité ainsi que de diversifier les revenus des familles paysannes.

Dès lors, *Fairafric* achète, depuis 2024, du cacao chez *Serendipalm*, également adepte de la DAF. Cette entreprise installée dans la même région est, depuis 2018, certifiée bio par Ecocert, et équitable par Fair For Life. Elle est spécialisée, comme son nom l'évoque, dans la production d'huile de palme. Mais étant donné que le

cacao est, pour de nombreuses familles, une importante source de revenus supplémentaires, *Serendipalm* s'est mise à promouvoir également leur conversion en bio. Aujourd'hui, quelque 700 cultivatrices et cultivateurs de cacao sont certifiés.

Convaincue de la nécessité de faire un pas de plus, *Serendipalm* forme, depuis 2016, ses fournisseurs - de très petites familles paysannes - à l'application des pratiques de l'agroforesterie dynamique et ce, pour toutes leurs cultures, qu'elles soient destinées à la consommation familiale ou à la vente.

Le nom de *Serendipalm* fait référence au mot anglais serendipity, qui signifie «trouver quelque chose de précieux là où on ne se s'y attend pas». Ce qui est le leitmotiv de l'entreprise, toujours à la recherche de nouvelles opportunités pour mettre fin à la pauvreté de la population locale...

Décolonialiser le chocolat : un rêve devenu réalité !

Le cacao est le principal produit agricole exporté du Ghana, pays de l'Afrique de l'Ouest qui représente le deuxième exportateur mondial de cette denrée, après la Côte d'Ivoire. Toutefois, ni sa production ni sa commercialisation ne profitent au pays et à la population locale. Cultivé en monoculture dans d'énormes plantations, pour la plupart déboisées à cet effet, il provoque l'érosion des sols et de la biodiversité. Matière première brute, vendue à vil prix aux grandes entreprises chocolatières des pays industrialisés, le cacao rapporte trop peu à ses productrices et producteurs pour en vivre dignement, et l'esclavage de milliers d'enfants travailleurs ne cesse d'exister.

Il en va tout autrement chez *Fairafric*. Son pari de «décolonialiser» le chocolat en valorisant le cacao et d'autres matières premières produites sur place et ailleurs en Afrique est gagné. Des centaines de femmes et d'hommes, vivant d'agriculture paysanne ou d'un emploi chez *Fairafric*, *Serendipalm* ou chez les fournisseurs des ingrédients, bénéficient de conditions de travail



exemplaires ; la création de sources de revenus freine la migration, en particulier des jeunes ; et l'ensemble de la production et de la commercialisation se fait dans le respect de l'environnement, sans impact négatif sur le climat.

Rappelons-nous : «Lorsqu'on rêve tout seul, ce n'est qu'un rêve, alors que quand on rêve à plusieurs, c'est déjà une réalité. L'utopie partagée, c'est le ressort de l'Histoire» (Helder Camara, évêque brésilien).

C'est grâce à l'équipe de *Fairafric* au Ghana et en Allemagne, à ses alliés ici et ailleurs - et aussi à vous ! que le rêve de décolonialiser le chocolat est, aujourd'hui, une réalité.

Élisabeth Piras

Ce que vous aimerez également savoir..

D'où proviennent les autres ingrédients ?

L'objectif de *Fairafric* de n'utiliser que des ingrédients BIO et équitables d'origine africaine se concrétise progressivement !

De fait, le sucre - au début importé d'Inde - provient aujourd'hui d'une sucrerie construite récemment au Mozambique ; la fleur de sel était d'abord fournie par la petite entreprise sudafricaine Khoisan - membre de la WFTO et depuis longtemps partenaire de claro - aujourd'hui c'est une entreprise du pays qui assure l'approvisionnement. Les noix de cajou sont livrées par gebana Burkina et les fruits tels que mangues ou ananas, produits au Ghana, sont séchés près d'Accra par une entreprise locale, également certifiée équitable et BIO, qui paie aux producteurs des fruits frais - quelque 1'400 familles paysannes - des prix rémunérateurs ainsi que la prime Fairtrade.

Qui assure la certification BIO et équitable du cacao ?

Le cacao de *Serendipalm* - de même que son huile de palme - est certifié BIO par Ecocert ; la certification équitable est assurée par Fair For Life (FFL).

À l'instar d'autres certifications du commerce équitable, FFL garantit non seulement des relations commerciales à long terme, des prix rémunérateurs et l'octroi de la prime destinée à des projets de développement choisis collectivement mais, de plus, le respect des conditions de travail tout au long de la chaîne de production et de transformation des produits agricoles. Par ailleurs, FFL promeut la transition agroécologique et la gestion raisonnée des ressources naturelles et soutient les démarches vers la certification biologique.

Qu'en est-il de l'emballage du chocolat ?

Tout d'abord : l'emballage du chocolat est entièrement conçu et réalisé dans le pays, y compris le design ! De plus, en accord avec les objectifs de *Fairafric* d'assurer l'ensemble de la production de façon la plus écologique possible, afin de devenir « climatiquement neutre », l'emballage ne contient pas un seul gramme de plastique ! Le film Natureflex qui l'entoure est biodégradable, car composé de cellulose de bois, et peut être composté.

Pourquoi n'y a-t-il plus de chocolat *Fairafric* au lait ?

Depuis quelque temps, *Fairafric* ne produit plus de chocolat au lait destiné à l'exportation en Europe, et ce pour deux raisons. À ses débuts, l'entreprise importait du lait en poudre BIO d'Allemagne, ce qui lui a par la suite semblé tout à fait incohérent avec ses objectifs. De plus, les normes euro-

péennes concernant l'importation de produits contenant du lait sont devenues extrêmement compliquées. En revanche, pour le marché africain, certains articles chocolatés commercialisés par *Fairafric* sous la marque d'Amanase (le nom du village où se trouve la chocolaterie) contiennent de la poudre de lait, produite au Ghana et dans d'autres pays africains producteurs de cacao.

Et quid du travail des enfants ?

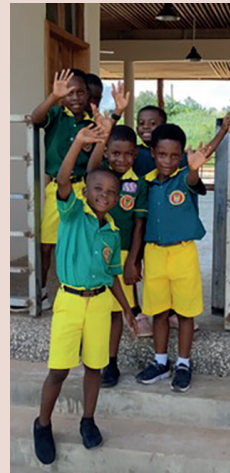


Photo : © Dr Bronners US

Même si le travail des enfants est illégal au Ghana, il est très présent dans la production de cacao. Fervents promoteurs de son interdiction, *Fairafric* et *Serendipalm* misent sur la rétribution décente des parents, ce qui permet d'envoyer les enfants à l'école. En cas de non respect, les deux entreprises appliquent le « zéro tolérance » !

Par ailleurs, *Serendipalm* a construit à Asuom, au cœur de la zone de ses activités, une école maternelle Montessori et une école primaire, fréquentées à ce jour par plus de 150 élèves.



Pourquoi le chocolat « Baobab et Moringa » contient-il 57% de cacao et celui de Tiger Nut & Amandes 70% de cacao ?

57 est un chiffre emblématique pour le Ghana. De fait, le 6 mars 1957, ce pays a été le premier du continent africain à obtenir l'indépendance. Avec le chocolat 57%, *Fairafric* souhaite rendre hommage à cet événement capital !

Quant à 70%, c'est la part du cacao d'Afrique de l'Ouest dans les exportations mondiales, alors que cette même région fournit actuellement moins de

1% de la production chocolatière mondiale ! *Fairafric* vise à changer cette donne, en encourageant d'autres entreprises africaines à suivre son exemple. C'est les cas de gebana Togo qui promeut, depuis 12 ans, le cacao cultivé par des familles paysannes. Afin de produire sur place du chocolat « de qualité suisse », un appel à cofinancement est en cours (www.gebana.com/choco-du-togo).