



Greenwashing, esclavage... what else ?





magasins du monde
solidaires au quotidien

Journal des Magasins du Monde

Éditorial

Dossier

Café - Des milliards de chiffre d'affaires, 3
des millions de perdant-e-s -
et la Suisse qui encaisse

Le produit

50/50, moins de caféine, autant de saveur! 9

La voix

Fairafric et son allié Serendipalm 11

Action citoyenne

Le droit international 15

Journée mondiale du commerce équitable

9 mai 2026 16

Je soutiens

l'Association romande
des Magasins du Monde



Merci beaucoup !

ex aequo n°91

Mars 2026 - Tirage 700 ex.

Éditeur

Association romande des Magasins du Monde
Avenue Dickens 6 - 1006 Lausanne
Tél. 021 661 27 00
info@mdm.ch - www.mdm.ch
CCP 12-6709-5
IBAN CH83 0900 0000 1200 6709 5

Abonnements 2026

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

L'équipe de rédaction

Lara Baranzini - Nadia Laden - Bernadette Oriet
Elisabeth Piras - Anne Monard

Ont collaboré à ce journal

Florian Blumer et Carla Hoinkes / Public Eye
CETIM

Photos

Lela Beltrão - Public Eye / opak.cc - Dámian
Sánchez - Karin Hutter - GEPA, The Fair Trade
Company - Fairafric - Dr Bronners US

Graphisme et mise en page Anne Monard

Relecture L'équipe de rédaction

Impression Papier recyclé

Centre d'impression Le Pays SA, Delémont

Envois postaux Magasin du Monde Delémont

Éditorial

What else ?

En relisant ce journal, nous avons remarqué une chose très réjouissante et oh combien encourageante : le contraste entre le grand article de notre partenaire Public Eye, qui par son excellent travail d'enquête détaille la situation actuelle du commerce du café qui est, comme vous pouvez l'imaginer au vu des scandales qui éclatent en permanence sur les agissements des multinationales suisses, loin d'être reluisante... et nos deux articles - le produit et la voix - illustrés par les magnifiques sourires des productrices et producteurs de café et de chocolat de nos filières équitables en Ouganda et au Ghana. Des esclaves modernes d'un côté, des personnes visiblement heureuses de l'autre, de quoi comprendre facilement pour quoi nous nous battons au quotidien.

L'excellent et nécessaire travail d'enquête de Public Eye dénonce un système dysfonctionnel et délétère. Les Magasins du Monde proposent une alternative. À la question « what else ? », nous répondons « le commerce équitable et solidaire » !

Nadia Laden



Investissez dans son indépendance !

Abonnez-vous dès 18.-/mois



LE COURRIER

Dossier Café

Des milliards de chiffre d'affaires, des millions de perdant·e·s - et la Suisse qui encaisse

Florian Blumer et Carla Hoinkes / Public Eye

Impossible d'imaginer le marché mondial du café sans la Suisse: Nestlé domine le secteur avec ses marques Nescafé et Nespresso, et une grande partie des transactions internationales passent par des sociétés helvétiques. Mais derrière ce succès se cachent des productrices et producteurs paupérisé·e·s et une main-d'œuvre exploitée, dans un contexte où le travail des enfants et l'esclavage moderne restent courants. Les belles promesses des multinationales et leurs programmes de durabilité – à l'instar du Plan Nescafé – n'y ont rien changé.

Alors que des millions de caféicultrices et caféiculteurs vivent dans une pauvreté extrême et que d'innombrables personnes travaillent dans des conditions indignes dans des plantations, la vente de café rapporte chaque année plusieurs centaines de milliards de dollars. Le marché mondial connaît une croissance constante et la demande pourrait doubler d'ici à 2050. Les détaillants et torréfacteurs, en particulier, enregistrent d'importants bénéfices.

Le lucratif commerce du café torréfié est largement dominé par un cercle de plus en plus restreint de multinationales de l'agroalimentaire. Dans ce paysage, la Suisse fait figure de poids lourd. Basé à Vevey, le groupe Nestlé est numéro un mondial, devançant le géant américain Starbucks et le conglomérat néerlandais JDE Peet's.

Nestlé torréfie au moins un grain de café sur dix récoltés dans le monde et réalise avec ce produit, le plus important de son catalogue, environ un quart de son chiffre d'affaires total. Ses capsules Nespresso, fabriquées exclusivement en Suisse, contribuent à faire de notre pays le premier exportateur de café torréfié en termes de valeur commerciale. Mais la marque de café phare du groupe est Nescafé. Ses usines, qui produisent du café soluble en poudre et des capsules moins chères sous la marque Dolce Gusto, transforment au moins 80% de la quantité de café achetée par Nestlé à l'échelle internationale, plus de 800'000 tonnes par an. Ces activités permettent à Nestlé d'avoir une longueur d'avance sur la concurrence.

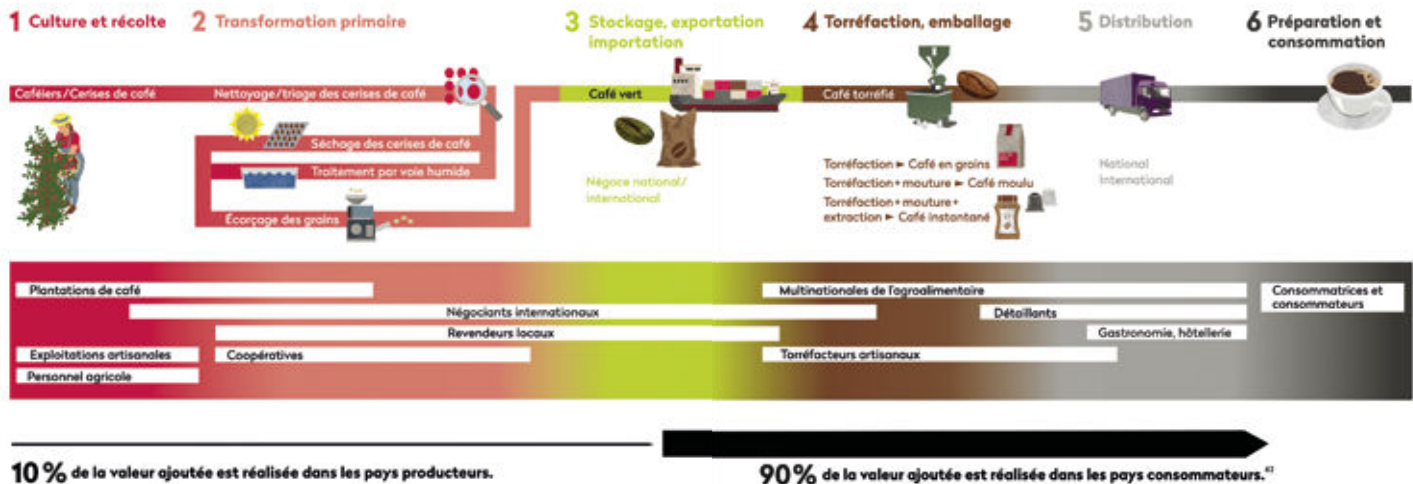
Café suisse : what else ?

Les torréfacteurs comme Nestlé n'achètent généralement pas leur café directement auprès d'exploitations ou de coopératives, mais à des intermédiaires locaux ou à des négociants internationaux. Ces grandes entreprises contrôlent les exportations et les importations, souvent aussi la transformation primaire, et parfois même la culture dans les pays producteurs.

Premier négociant de café au monde, le groupe Neumann Kaffee, sis à Hambourg, gère depuis Zoug une part importante de ses activités commerciales. Les cinq groupes qui occupent le haut du tableau derrière Neumann



La chaîne de valeur



© Karin Hutter

– Ecom, Ofi, Sucafina, LDC et Volcafé – ont tous soit leur siège, soit leur centre opérationnel en Suisse. C'est également le cas de nombreux petits négociants. Selon nos estimations (il n'existe pas de chiffres officiels), plus de la moitié du volume mondial de café vert est négocié via la Suisse, ce qui en fait la première place de ce négoce.

Bien que le café ne passe pas physiquement par la Suisse dans la plupart des cas, le pays est aujourd'hui le deuxième exportateur après le Brésil en termes de valeur commerciale. Il est même numéro 1 des exportations de café torréfié. Entre 2002 et 2022, le volume des exportations a été multiplié par près de 19 pour atteindre 109,4 millions de kilos. La valeur au kilo a quant à elle doublé. Nespresso a largement contribué à cet essor sans précédent. Son chiffre d'affaires à l'échelle internationale a été multiplié par 18 ces dernières vingt années et ses usines en Suisse produisent, selon nos estimations, environ 7 millions de capsules par an, en majorité pour l'exportation.

« Prendre soin de la planète - tasse après tasse »

Aujourd'hui, les géants du café ne veulent plus seulement briller par leurs ventes. Ils entendent aussi s'illustrer sur le terrain de la durabilité. Sur les étiquettes Nescafé, Nestlé n'hésite d'ailleurs pas à afficher la mention « issu à 100% d'un approvisionnement responsable ». Une promesse que le groupe justifie principalement par son programme phare de développement durable, le Plan Nescafé, lancé en 2010 afin d'améliorer la création de valeur « tout au long de la chaîne d'approvisionnement du café, du producteur jusqu'au consommateur, nous y compris », selon les propos de l'ancien directeur général de Nestlé.

Dans le cadre de ce programme, Nestlé a déclaré en 2022 avoir investi plus de 350 millions de francs, distribué 270 millions de plants de café et dispensé 900'000 formations. D'innombrables agriculteurs et agricultrices auraient ainsi bénéficié d'améliorations dans leur vie et leurs revenus, en particulier au Brésil, au Vietnam, au Mexique, en Indonésie, au Honduras, en Côte d'Ivoire et en Colombie. Dans sa publicité, Nestlé promet à sa clientèle qu'elle peut « prendre soin de la planète – tasse après tasse ».

Une lutte pour des prix équitables

En février 2024, nous nous sommes rendu·e-s dans la région caféière du Soconusco, dans l'État mexicain du Chiapas. Nous avons pu y mesurer l'écart abyssal entre les discours officiels et la réalité du terrain. Nous y avons rencontré des caféicultrices et caféiculteurs désespéré·e-s au point de porter leur colère dans la rue. Leur cible ? Nestlé. Acheteuse de facto exclusive de leur robusta, la multinationale imposait des prix qui couvraient à peine leurs coûts de production.

« Nous sommes esclaves de Nestlé »

nous ont confié plusieurs producteurs, déclarant travailler pratiquement pour rien. Lors d'un rassemblement, deux d'entre eux arboraient une pancarte accusatrice : « Nestlé, entreprise sans éthique, appauvrit le Chiapas. »

Selon les caféicultrices et caféiculteurs dont nous avons recueilli le témoignage, des agronomes de Nestlé avaient sillonné la région une dizaine d'années plus tôt pour les pousser à remplacer leur arabica par du robusta, une variété de moindre qualité indispensable



à la fabrication du Nescafé. Les émissaires du groupe veveysan distribuaient gratuitement des plants, tout en promettant des revenus multipliés par deux ou trois.

Nestlé proposait des formations en gestion agricole à certaines personnes, à l'instar d'Eduardo Camarena et Elmar Morales, que nous avons rencontrés sur leurs terres. Les deux hommes ont cru aux promesses de l'entreprise et se sont sentis trahis : « Ils nous ont laissés tomber », a déclaré Elmar Morales. Eduardo Camarena avait même participé à une vidéo promotionnelle Nescafé. En février 2024, il nous a fait part de sa désillusion : « Ils n'ont pas tenu leur promesse. »

Restée largement insensible aux protestations, la multinationale n'a toujours pas accédé aux revendications tarifaires des producteurs et productrices, même si, après la publication de notre reportage en mars 2024 et des échanges directs avec des représentant·e·s de Nestlé au niveau international, elle a légèrement augmenté les prix lors de la récolte suivante. Un point essentiel fait encore défaut : un véritable mécanisme qui assurerait aux paysannes et paysans – que le Plan Nescafé prétend soutenir – un revenu suffisant pour simplement survivre.

Trimer pour un salaire de misère

Si le Mexique reste un pays essentiel pour l'approvisionnement en robusta destiné à la fabrication du Nescafé, Nestlé se fournit surtout au Vietnam et au Brésil, où l'irrigation, l'usage intensif d'engrais et les monocultures se traduisent par des coûts de production particulièrement bas. Près de 70% du robusta mondial provient aujourd'hui de ces deux pays, et un cinquième du seul État brésilien



Illustrations : © Public Eye / opak.cc

d'Espírito Santo, dont les vastes plaines permettent une mécanisation partielle des récoltes, contrairement au Chiapas et à la plupart des autres régions productrices de café.

Nestlé achète à Espírito Santo d'importants volumes de robusta, appelé conilon au Brésil. Deux journalistes du collectif brésilien Repórter Brasil se sont rendues pour nous dans la région pendant la saison des récoltes 2023 afin de découvrir dans quelles conditions, qualifiées de « responsables » par Nestlé, le café y est cultivé.

Sur les grandes fermes brésiliennes, des machines prennent en charge une partie du travail de récolte. Depuis la mécanisation de son exploitation, Idalino Agrizzi estime avoir besoin d'environ trois fois moins de personnel agricole. Pourtant, comme l'ensemble des « bénéficiaires » du Plan Nescafé que nous avons interrogé·e·s dans la région, il se plaint de la pénurie de main-d'œuvre. Le cueilleur João Santos explique que lui et ses collègues cherchent autant que possible à changer de travail. Les salaires sont bas et la récolte du café est très éprouvante. De plus, les revenus ne sont jamais garantis car, comme



Photo : © Lela Beltrão

partout ailleurs, la rémunération dépend de la quantité de cerises de café cueillies ou, lorsque la récolte est partiellement mécanisée, du nombre de caféiers coupés. Les volumes varient fortement en fonction des conditions météorologiques, de la productivité des arbres et de la résistance physique des employé-e-s. À cela s'ajoutent des déductions salariales opaques pour les logements généralement très rudimentaires et la nourriture souvent basique servie au personnel. Des enquêtes menées par Oxfam Brésil en 2021 dans l'État du Minas Gerais, où est produite une grande partie du café brésilien, montrent que les salaires moyens des travailleurs et travailleuses du café sont loin d'être suffisants pour assurer leur subsistance. Sur les plantations, le risque d'accident est élevé : les machines ne répondent pas aux normes de sécurité minimales et sont dépourvues de dispositif de secours. Chaque saison des récoltes entraîne son lot d'amputations, voire parfois de décès.

Des conditions assimilables à de l'esclavage

En 2025, une nouvelle enquête en collaboration avec Repórter Brasil a permis à Public Eye de documenter plusieurs cas d'exploitation de travailleurs et travailleuses dans des fermes pourtant certifiées, parfois dans des conditions relevant de l'esclavage moderne –et ce, malgré les promesses répétées de Nestlé.

Les cueilleurs José Ademilson de Jesus Lima et Jurandir dos Santos nous ont confié comment ils se sont retrouvés piégés et exploités par un propriétaire agricole qui écoulait son café auprès de la grande coopérative Cooabriel, elle-même fournisseuse de Nescafé. Ils avaient été recrutés dans leur ville natale de Sergipe, dans le nord-est du pays, pour récolter du café dans la plantation Mata Verde à Espírito Santo, à environ 1'000 kilomètres plus au sud. On leur avait promis des conditions de travail régulières et un bon salaire.

Les deux amis ont vite déchanté. Logements insalubres, installations sanitaires déficientes, absence de soins médicaux en cas de maladie, journées de labeur interminables, nourriture insuffisante, déductions indues amputant la majeure partie des salaires : les témoignages de José Lima et Jurandir dos Santos sont édifiants. Forcés en toute illégalité de s'endetter pour couvrir leurs frais de matériel et de transport jusqu'à leur lieu de travail, exposés à des menaces explicites de violences, les deux ouvriers agricoles étaient pris au piège.

L'esclavage moderne est très répandu dans les plantations de café brésiliennes. Selon l'organisation de défense des droits humains Conectas, ces dix dernières années, aucun autre secteur n'a dû secourir autant de personnes de telles conditions de travail que celui du café.

Malgré le manque de transparence, notre enquête a pu montrer que Mata Verde n'est pas la seule exploitation sur la chaîne d'approvisionnement de Nestlé où de graves abus ont été mis au jour ces trois dernières années. En 2022, l'inspection du travail du Brésil a constaté de sérieuses violations du droit du travail sur les exploitations de Três Irmãos et de Primavera, dans l'État de Bahia, au nord d'Espírito Santo, qui fournissent elles aussi Cooabriel, partenaire du « Plan Nescafé ». Un cas d'esclavage moderne a également été découvert dans l'exploitation de Três Irmãos.

Dans une troisième affaire, trois travailleurs de l'exploitation de Vista Alegre à Patrocínio, dans l'État du Minas Gerais, ont été libérés de conditions proches de l'esclavage le 4 juillet 2023. Des factures attestent que l'exploitation vendait sa récolte à NKG Stockler, une filiale du groupe Neumann Kaffee. Lors de la livraison, l'exploitation a reçu une prime pour la récolte, certifiée par le label de durabilité interne AAA de Nespresso. Quant à NKG Stockler, elle n'a manifestement pas eu connaissance de l'inspection menée par les autorités: en réponse à nos questions, l'entreprise admet n'avoir « suspendu » ses relations commerciales avec l'exploitation concernée (qui conteste actuellement en justice les accusations d'esclavage) qu'à la suite de nos questions – soit un an et demi après les faits. Contactée, Nestlé confirme que le fournisseur de Nespresso a été « suspendu » du programme AAA après que la multinationale a été « informée de ces incidents ».

Le problème du « développement durable » au rabais

Pour « prouver » que le café acheté dans le cadre du Plan Nescafé est « durable », Nestlé utilise principalement la certification dite 4C. Élaborée en collaboration avec Nestlé, cette norme sectorielle a été lancée dans les années 2000 par l'Association allemande du café, fondée par des groupes de torréfaction et de distribution, et le ministère allemand de la Coopération économique et du Développement. À l'époque de sa création, l'idée était que des critères peu exigeants – pour des groupes de torréfaction comme Nestlé, la certification 4C est comparativement peu coûteuse – permettraient d'introduire la durabilité écologique, sociale et économique dans la production de masse. Le code 4C se considérait alors comme une première norme qui inciterait les entreprises à passer plus tard à des certifications plus solides.

Dans le cas de Nestlé, cette prédiction ne s'est toutefois pas réalisée: aujourd'hui encore, c'est essentiellement sur la certification 4C que le groupe fonde sa promesse d'utiliser 100% de café « responsable » depuis 2025.

Le problème ne tient pas seulement au faible niveau d'exigence du standard, mais aussi à la manière dont celui-ci est mis en œuvre. La ferme de Mata Verde, par exemple, était certifiée 4C lorsque son propriétaire s'est rendu coupable d'esclavage moderne.





Photo : © Gepa



Photo : © Damián Sánchez

« Nestlé : une entreprise sans éthique qui appauvrit le Chiapas » : une banderole de la manifestation de février 2024 à Tapachula

Plusieurs exploitant-e-s d'Espírito Santo ont confirmé qu'il y avait bien des audits 4C, mais qu'ils étaient relativement « légers ». Même les audits dits « inopinés » seraient annoncés au moins 24 heures à l'avance – une pratique absurde et critiquée depuis longtemps. En ce qui concerne les conditions de travail et la rémunération de la main-d'œuvre, les exigences de la certification 4C sont faibles, comme le confirment les spécialistes sur place. De manière générale, le manque de transparence – l'organisme 4C ne publiant pas la liste des exploitations certifiées – rend les contrôles indépendants difficiles, voire impossibles.

Surtout, la majoration volontaire du prix 4C, négociée à chaque fois sur place, ne fait pratiquement aucune différence pour les exploitant-e-s, que ce soit au Chiapas ou au Brésil.

Des études montrent que les certifications volontaires conduisent au mieux à une hausse insignifiante des revenus des producteurs et productrices. À cela s'ajoute le fait que des normes peu exigeantes comme la 4C sapent fondamentalement l'efficacité des certifications. La volonté des torréfacteurs d'obtenir autant que possible un café 100% « responsable » à un tarif avantageux n'a en effet pas permis d'améliorer la durabilité sur le marché mondial du café, mais a déclenché un nivellement par le bas en matière de certifications. En a découlé une baisse préjudiciable de la qualité. Nestlé et la certification 4C sont l'exemple parfait de ce mécanisme pernicieux. Le groupe suisse promet la durabilité dans la culture du café ; dans la pratique, il cherche avant tout à acheter des matières premières aux prix les plus bas possibles.

Pour les producteurs et productrices, cela signifie que leurs revenus restent faibles, ce qui se répercute sur les salaires du personnel agricole, contraint de continuer à travailler dans des conditions inhumaines. Au Mexique, dans les exploitations artisanales du Chiapas, les jeunes émigrent par manque de perspectives dans la culture du café, qui faisait autrefois la fierté de leur famille.

Pour enrayer la dérive dramatique du secteur caféier et mettre fin à une concurrence destructrice, des règles contraignantes s'imposent : il faut obliger les multinationales à rémunérer les productrices et producteurs du Mexique, du Brésil et d'ailleurs à des niveaux qui les sortent de la pauvreté et leur garantissent une vie digne. Faute de quoi, l'avenir de notre café tant aimé s'annonce aussi noir et amer que le plus serré des ristrettos.

Florian Blumer et Carla Hoinkes / Public Eye



Le produit

50/50, moins de caféine, autant de saveur !

Parfait à tout moment de la journée, essayez le 50/50, vous serez conquis-e !

Le tout nouveau café 50/50 de notre partenaire claro est un café bio équilibré au corps épanoui et aux arômes délicats de noix grillées, de cacao et de baies noires. 50% de ce mélange étant sans caféine, il convient à merveille aux personnes qui ont envie du goût et de l'effet stimulant du café, mais qui préfèrent éviter la pleine puissance de la caféine. Il est ainsi le compagnon parfait pour commencer la journée du bon pied ou pour faire une pause gourmande l'après-midi ou le soir.

50% d'arabica bio avec toute sa caféine, produit par la coopérative MEACCE sur les hauts plateaux entourant le Mont Elgon en Ouganda.

Cette coopérative soutient les familles paysannes à tous les niveaux : accès aux marchés, formations, moyens de production et techniques de culture durables. Elles bénéficient de revenus stables, pratiquent l'agriculture écologique et améliorent constamment la qualité du produit. Les grains de la variété arabica « Bugisu », qui se caractérise par un goût puissant et corsé, sont récoltés à la main et triés avec soin.



50% d'arabica bio décaféiné d'Amérique latine, décaféiné grâce à des procédés naturels qui en préservent tout l'arôme.

La portion décaféinée provient - comme tous les cafés claro sans caféine - de familles productrices du **Pérou et du Mexique** qui garantissent également de longue date une qualité supérieure et des conditions équitables.

Le tout est doucement torréfié au tambour en Suisse, avec l'amour du métier et du goût !



Photo : © GEPA, The Fair Trade Company



MEACCE (Mount Elgon Agroforestry Communities Cooperative Enterprise) est un regroupement de 11 coopératives, toutes certifiées biologiques et équitables. Les membres vivent dans la région isolée autour du mont Elgon. En raison du mauvais accès aux marchés, il serait pratiquement impossible pour les familles d'agriculteurs et d'agricultrices de commercialiser leur café sans ce regroupement.

MEACCE se charge de la transformation et de l'exportation du café. Parallèlement, les familles d'agriculteurs et d'agricultrices bénéficient de formations sur les méthodes de culture améliorées. De plus, les membres ont accès à des intrants à prix réduit tels que des engrais, des semences et des boutures. Environ 20% des membres sont des femmes. Leur promotion est une préoccupation particulière de *MEACCE*.

Les coopératives de base sont situées entre une demi-heure et deux heures de route de la ville de Mbale. L'une d'entre elles est la coopérative Bumatanda, qui compte actuellement environ 400 membres. C'est de là que provient la majeure partie de ce café biologique. Les membres de cette coopérative et d'autres coopératives vivent sur le versant ouest du mont Elgon, à une altitude comprise entre 1'400 et 2'100 mètres.

Les familles d'agriculteurs et d'agricultrices exploitent de petites parcelles de 0,25 à 0,5 hectare. Outre le café biologique, ils et elles cultivent des bananes, du maïs, des tomates et des haricots pour leur propre consommation et pour le marché local. De nombreuses familles possèdent également une ou deux vaches.



Photos : © GEPA, The Fair Trade Company

Succès du commerce équitable

Écologie

La plantation de caféiers, d'arbres d'ombrage et d'herbes permet de réduire l'érosion des sols sur les pentes du mont Elgon. Compte tenu de l'augmentation des précipitations et de la fréquence des glissements de terrain, conséquences du changement climatique, cela est essentiel pour préserver les moyens de subsistance des petits agriculteurs.

Promotion des femmes

Les femmes jouent un rôle central au sein de l'organisation. Environ 20% des membres sont des femmes. En outre, environ deux tiers des employés permanents de *MEACCE* sont des femmes, tout comme la quasi-totalité des travailleurs saisonniers qui trient notamment le café vert à la main.

Culture biologique

Tout le café des coopératives est certifié biologique. Dès le début, l'objectif de *MEACCE* était de produire exclusivement du café biologique et issu du commerce équitable - cet objectif a désormais été pleinement atteint.

Qualité

Seul le café Arabica de la variété est-africaine «Bugisu» est cultivé. Les grains sont soigneusement triés à la main, principalement par des femmes. *MEACCE* accorde une grande importance aux normes de qualité élevées et impose des exigences strictes aux coopératives.

Opportunités sociales

La plupart des familles de caféiculteurs appartiennent à l'ethnie Bagisu, qui vit dans le district de Mbale, sur les pentes du mont Elgon. Grâce à leur collaboration avec *MEACCE*, elles bénéficient de nouvelles perspectives économiques et de meilleures conditions de vie.

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 reparer 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.



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



Photo : © Fairafric

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).

Action citoyenne

Le droit international

Les Magasins du Monde soutiennent, en tant qu'organisation et mouvement social, l'**appel à la mobilisation en défense d'un système multilatéral démocratique et du droit international basé sur les droits des peuples.**

Le texte dénonce l'érosion du droit international et du multilatéralisme auquel nous assistons (en particulier depuis l'arrivée au pouvoir de Donald Trump). Les violations graves et sans précédent des principes fondamentaux de l'ordre international se multiplient. Le retrait des États-Unis de plusieurs institutions et accords clés des Nations Unies, le non-paiement des contributions financières, les pressions politiques et les sanctions qui visent les personnes qui ont un mandat onusien (notamment Madame Francesca Albanese, rapporteuse spéciale des Nations Unies sur la situation des droits humains dans les territoires palestiniens occupés), l'intimidation et les pressions sur la Cour pénale internationale (par le biais de sanctions et d'intimidations politiques visant à paralyser son travail) ainsi que les refus de visa pour participer aux sessions de l'Assemblée générale des Nations Unies à New York constituent des tentatives de démantèlement du droit international.

Les principes fondamentaux du multilatéralisme et du droit international sont visés.

Le texte rappelle que tout plan de paix véritable doit inclure des mécanismes de justice transitionnelle et réparatrice. Il doit garantir l'accès des victimes à la justice et à la réparation. Le droit international interdit catégoriquement toute amnistie pour des crimes tels que le génocide, les crimes de guerre et les crimes contre l'humanité.

Face à cette situation, un appel est lancé à la mobilisation des peuples, des mouvements sociaux et de la société civile pour défendre un multilatéralisme fondé sur la Charte des Nations Unies et les droits inaliénables des peuples. Une action collective sera essentielle pour faire progresser la justice réparatrice pour les victimes et pour garantir que les responsables soient pleinement tenus responsables.

Pour voir l'appel et le signer :

www.cetim.ch/appele-a-la-mobilisation-pour-la-defense-dun-systeme-multilateral-democratique-et-du-droit-international



Les États membres de l'ONU sont invités à :

- agir concrètement contre l'érosion systématique du droit international, tout en défendant le système multilatéral dans la poursuite de la paix, des droits humains, de la justice sociale et de la protection de l'environnement ;
- envisager le transfert immédiat du siège de l'ONU de New York à Genève, en attendant une décision collective sur le futur emplacement du siège principal de l'ONU, afin de mettre fin à l'ingérence arbitraire et illégale du gouvernement américain dans le fonctionnement de l'organisation.

Le texte plaide en faveur d'un système multilatéral libre de l'emprise omnipotente des États puissants et des intérêts économiques, garantissant ainsi un multilatéralisme démocratique, inclusif et participatif. **La défense et le renforcement d'un tel système exigent une opposition résolue à la loi du plus fort** et un engagement ferme à défendre l'égalité des droits de tous les peuples et de tous les États à être entendus, représentés et protégés en vertu du droit international.

Fabriqué où il est né, pour un impact décuplé !


magasins du monde
solidaires au quotidien
www.mdm.ch



Journée mondiale du commerce équitable - samedi 9 mai 2026



Abonnement 2026 :

Je m'abonne à *ex æquo* à titre de :

Bénévole 30 CHF ☐

Membre soutien 110 CHF ☐

Ami-e des Magasins du Monde 70 CHF ☐

Parrain-Marraine 360 CHF ☐

Je soutiens l'engagement de l'association par un don ☐

Inscription: secretariat@mdm.ch / 021 661 27 00

par courrier: Association romande des Magasins du Monde
Avenue Dickens 6, 1006 Lausanne

Versement: CCP 12-6709-5 / IBAN CH83 0900 0000 1200 6709 5



Nom _____

Prénom _____

Adresse _____

Code postal - Localité _____ n°91