CACAO

Information-produit de la fondation Max havelaar (Suisse) 2021

«Fairtrade a non seulement changé ma vie, mais aussi la vie et l'action de l'ensemble de la commune. D'une part, nous obtenons des prix plus élevés, et d'autre part, Fairtrade promeut des projets tels que la construction de routes et d'écoles.»

Felix Antonio Santana Then, petit producteur de cacao membre de Cooproagro, République dominicaine

Les défis de la culture du cacao

Le marché du cacao est dominé par une poignée de multinationales qui contrôlent plus de 60% des volumes transformés. Le cours du cacao est fixé par les bourses de matières premières, si bien qu'il est soumis à des fluctuations. Lorsque les cours baissent, ce sont des millions de petits producteurs de cacao qui n'arrivent parfois même plus à couvrir leurs coûts de production.

Pourquoi du cacao issu du commerce équitable?

- une amélioration des revenus et une plus grande stabilité financière;
- l'autodétermination et la prise de responsabilité grâce à la codécision au sein des coopératives organisées de façon démocratique;
- des investissements dans la productivité et la qualité, dans des projets de développement tels que la construction d'écoles, des projets d'accès à l'eau ou aux soins médicaux. Ce faisant, les paysans décident eux-mêmes de l'affectation de la prime Fairtrade;
- une contribution importante au développement des zones rurales;
- la protection des ressources naturelles et la promotion de l'agriculture biologique.

Le travail des enfants dans la culture du cacao

Selon une estimation de l'Organisation internationale du travail (OIT), plus de 168 millions d'enfants âgés de 5 à 17 ans sont contraints de travailler régulièrement dans le monde, dont 85 millions d'entre eux dans des conditions d'exploitation extrêmes. Près des deux tiers de tous les enfants travailleurs sont employés dans le secteur agricole, notamment pour la récolte du cacao. Les Standards internationaux de Fairtrade interdisent toute forme de travail abusif des enfants et Fairtrade s'engage à lutter contre les causes de l'exploitation des enfants afin qu'elle puisse être évitée. Fairtrade encourage et aide les organisations de producteurs à agir sur cette question en impliquant les enfants et les jeunes. Aussi des projets ont-ils été initiés par les coopératives de petits producteurs afin de mieux protéger les jeunes membres de la communauté. La formation jouant un rôle central à cet égard, les primes Fairtrade permettent de financer un grand nombre de projets dans ce domaine, tels que la construction d'écoles ou l'octroi de bourses d'études. Ces projets et le fait que la responsabilité de mettre en place et d'évaluer leurs idées relève essentiellement des producteurs entraîne une prise de conscience durable de la problématique du travail des enfants et de la lutte contre ce phénomène.

Culture et production

« Le cacaoyer est un arbre qui nécessite un entretien très délicat. Il a un grand besoin d'humidité naturelle. Une fois adulte, produit de 25 à 100 fruits durant la récolte principale. La cabosse, son fruit, mesure environ 20 cm de long et pèse de 300 g à 500 grammes. Culture et entretien, récolte, fermentation et séchage des fèves constituent les étapes de la production au Sud.
De la fève de cacao au chocolat: Le passage en chocolaterie signifie de nombreuses manipulations des fèves tels que contrôle de qualité, torréfaction, concassage, broyage et enfin extraction. Les éléments qui serviront de base à la préparation du chocolat (pâte de cacao, beurre de cacao, sucre) sont mélangés. Puis on procède au conchage qui va permettre la modification du goût, au le raffinage et à l'homogénéisation et enfin au moulage avant d'emballer.

Faits et chiffres (2020)

- Environ 4,8 millions de tonnes de fèves de cacao sont produites chaque année dans le monde, dont plus des trois quarts en Afrique.
- Le marché du cacao est dominé par un petit nombre de multinationales qui contrôlent plus de 60% de la transformation.
- 323 coopératives rassemblant 322'400 petits producteurs et réparties dans plus de20 pays ont une certification Fairtrade pour le cacao.
- Le Ghana, la Côte d'Ivoire, la République dominicaine, le Pérou et l'Equateur sont les plus grands exportateurs de cacao Fairtrade.
- 261'000 t de cacao certifié Fairtrade sont vendues dans le monde, générant ainsi 44,4 millions d'euros de primes.
- Avec une consommation de 9,9 kg par habitant, la Suisse est le plus gros consommateur de chocolat au monde.
- Près de 14% du cacao vendu chez les détaillants suisses est issu du commerce équitable (c'est-à-dire 6 077 tonnes de fèves de cacao). Par rapport à l'année précédente, ceci représente une progression de 31%. 13% du cacao Fairtrade vendu en Suisse est issu de l'agriculture biologique.
- Les coopératives de cacao les plus importantes pour le marché suisse en termes de volume sont implantées en République dominicaine et au Ghana.

Où trouver du cacao labellisé Fairtrade Max Havelaar?

Disponible dans le commerce de détail, dans les magasins équitables et magasins bio et dans la restauration.
Informations détaillées:
www.maxhavelaar.ch/index-des-produits

Variétés et qualités

Produits de chocolat (tablettes, articles de Pâques et de Noël, branches, pralinés, barres, dragées), cacao et chocolat en poudre, pâte à tartiner et ingrédients de cuisson au chocolat. Le cacao sous forme d'ingrédient dans les biscuits, les pâtisseries, les céréales, les glaces, les boissons laitières et les yoghourts.

Réseau international et contrôles

La Fondation Max Havelaar Suisse est membre de l'organisation faîtière Fairtrade International chargée de définir les standards du commerce équitable et d'organiser le réseau de soutien aux producteurs du Sud. Ces derniers jouent un rôle actif dans le développement continu de Fairtrade, car ils sont co-propriétaires à pied d'égalité du système Fairtrade. L'organisation de certification FLOCERT GmbH est une organisation agréée par ISO 17065, qui certifie et inspecte les producteurs et négociants en toute indépendance quant à l'adhésion aux standards Fairtrade.
www.fairtrade.net
www.flo-cert.net

La Fondation Max Havelaar (Suisse)

Fondée en 1992 par six grandes associations caritatives suisses, la Fondation Max Havelaar (Suisse) est une organisation non gouvernementale. En Suisse, elle délivre le Label Fairtrade à des produits issus du commerce équitable et fabriqués suivant des méthodes durables. À titre de membre de Fairtrade International, la Fondation Max Havelaar améliore, par le biais du commerce équitable, la vie des petits producteurs et des travailleuses des plantations dans les pays en développement et émergents. Toutefois, elle ne fait pas elle-même de commerce. La Fondation Max Havelaar a pour principales missions de créer des débouchés pour les produits Fairtrade ainsi que d'informer et de sensibiliser la population suisse au thème du commerce équitable.

Organisations fondatrices:
Swissaid, Action de Carême, Caritas, EPER, Helvetas, Pain pour le prochain

En Suisse, Fairtrade Max Havelaar est le label de gestion durable le mieux connu affichant les meilleurs résultats en termes de confiance et d'acceptation.

Fondation Max Havelaar (Suisse)
Limmatstrasse 107, CH-8005 Zurich
T +41 44 278 99 00
info@maxhavelaar.ch
gastro@maxhavelaar.ch
www.maxhavelaar.ch