



# LE CACAO ET LE COMMERCE ÉQUITABLE

Soyons fiers de notre **chocolat**, choisissons-le **équitable**!



FAIRTRADE  
MAX HAVELAAR  
BELGIUM

LA COOPÉRATION  
BELGE AU DÉVELOPPEMENT .be



<b>État des lieux de la filière cacao</b>	<b>7</b>
De la production jusqu'à la consommation	7
Une filière sous pression	8
Des enjeux pour les producteurs	11
<b>L'action du système Fairtrade</b>	<b>15</b>
Les réponses du système	15
Opter pour le cacao et le chocolat Fairtrade en tant qu'entreprise belge	19
Le Fairtrade met la barre plus haut que les autres labels durables	21
Quel est l'impact du commerce équitable sur le terrain ?	23
Le marché belge pour le chocolat équitable	28
<b>Comment Agir ?</b>	<b>30</b>

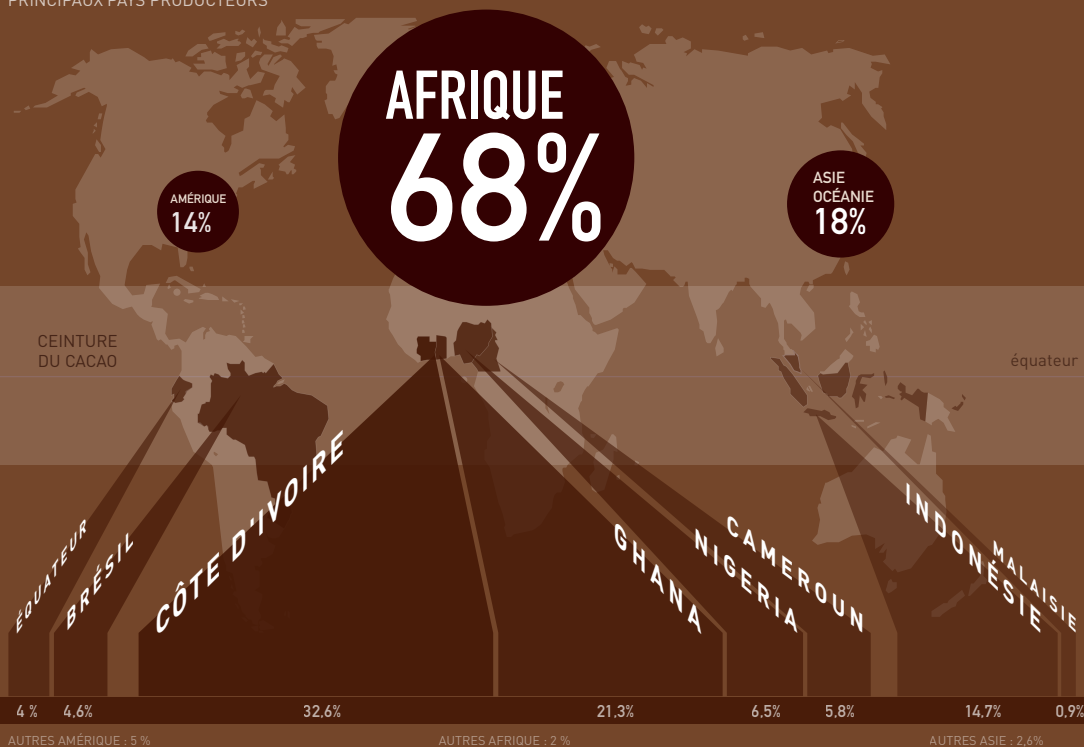
# CHOCOLAT

## UN GOÛT AMER



### LES ORIGINES DU CACAO

PRINCIPAUX PAYS PRODUCTEURS



### LES CHIFFRES QUE L'ON AFFICHE

RÉCOLTE

**3,5 MILLIONS**  
**DE TONNES**

DE FÈVES DE CACAO RÉCOLTÉES PAR AN

MARCHÉ

**3 ÈME RANG**  
**MONDIAL**

APRÈS LE SUCRE ET LE CAFÉ

CHIFFRE D'AFFAIRES

**59,1 MILLIARDS**  
**D'EUROS**

LEVERT CHOCOLADE OP PER JAAR

BELGIQUE  
**3,44**  
**MILLIARDS**  
**D'EUROS**



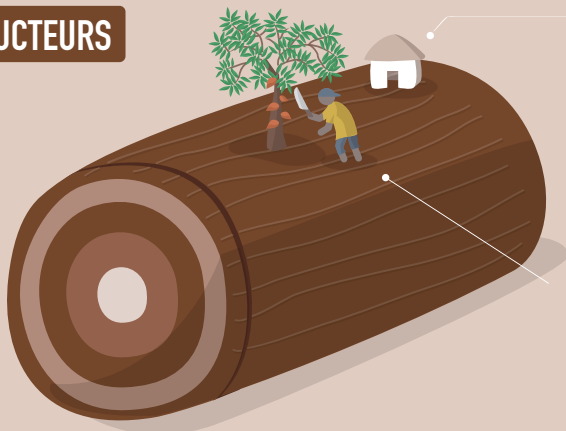
# LES CHIFFRES QUE L'ON CACHE

## REVENU DES PRODUCTEURS

ENVIRON

**1\$** /JOUR

ET PAR PERSONNE, POUR UNE FAMILLE DE 6 À 7 INDIVIDUS DÉPENDANT UNIQUEMENT DE LA PRODUCTION DE CACAO.



## EXPLOITATIONS

**90%**

DE LA PRODUCTION MONDIALE DE CACAO PROVIENT DE PETITES FERMES DE 2 À 5 HA.

## POPULATION

**40 MILLIONS**  
DE PERSONNES

DÉPENDENT DU CACAO POUR VIVRE (PRODUCTEURS, TRAVAILLEURS, FAMILLES)

## COMMERCE ÉQUITABLE

SEULEMENT

**1,3%**

DES VOLUMES DE CACAO SONT VENDUS SELON LES CONDITIONS DU COMMERCE ÉQUITABLE (37.400 TONNES).



## CONDITIONS DE TRAVAIL

PLUS DE

**250.000**  
ENFANTS

SONT UTILISÉS ET EXPLOITÉS DANS LES PLANTATIONS DE CACAO DE L'AFRIQUE DE L'OUEST, PRINCIPALEMENT EN CÔTE D'IVOIRE.

**15.000**  
ENFANTS



D'AFRIQUE DE L'OUEST, ÂGÉS DE 9 À 16 ANS, ONT FAIT L'OBJET DE TRAFICS HUMAINS AFIN DE GROSSIR LA MAIN D'ŒUVRE DES PLANTATIONS AFRICAINES DE CACAO, DE CAFÉ ET DE COTON.

SEULEMENT

**127.000**

PRODUCTEURS DE CACAO (REGROUPÉS AU SEIN DE 62 ORGANISATIONS DANS 17 PAYS) BÉNÉFICIENT DU COMMERCE ÉQUITABLE.



Infographie  
**ECLAIRAGE PUBLIC**

© ECLAIRAGE PUBLIC - 2012 - TOUS DROITS RÉSERVÉS - RÉALISÉ AVEC LA COLLABORATION DE MAX HAVELAAR FRANCE



# État des lieux de la filière cacao

## De la production jusqu'à la consommation

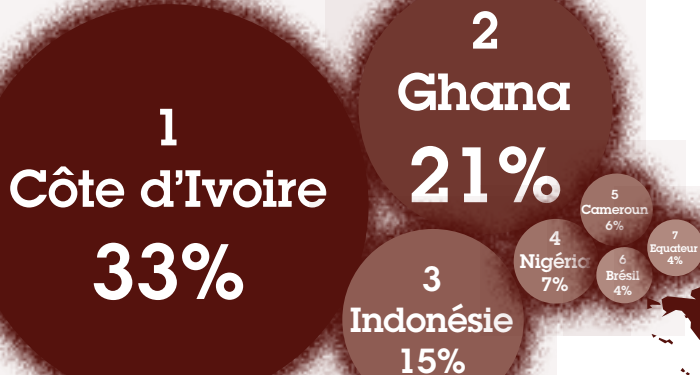
### Principaux pays producteurs :

On compte aujourd'hui une trentaine de pays producteurs. La production mondiale de cacao s'élève à 3,5 millions de tonnes en moyenne par an et provient principalement **des pays d'Afrique de l'Ouest**.

**La Côte d'Ivoire** est le principal pays producteur avec 1,2 million de tonnes par an, et le Ghana est le second, avec 750 000 tonnes. Avec l'Indonésie, ces trois pays représentent 69% de la production mondiale. Environ 70% du cacao est d'origine africaine<sup>[1]</sup>.

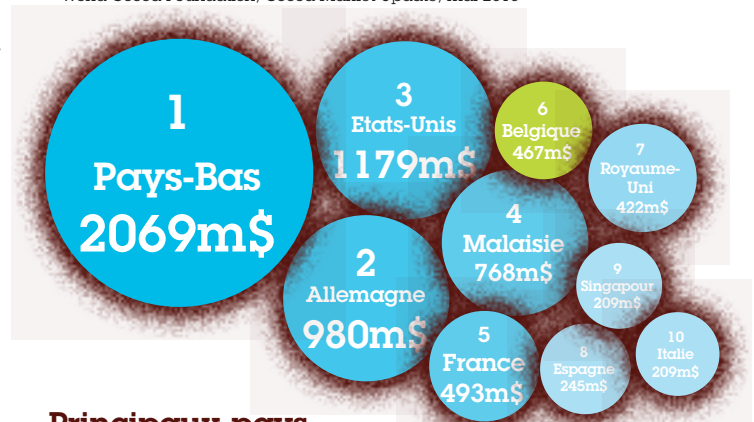
Les plus grands pays producteurs de cacao, % du volume mondial total, 2010\*

\* World Cocoa Foundation, Cocoa Market Update, mai 2010



Les plus grands pays importateurs de fèves de cacao, 2009 (en millions de dollars)\*\*

\*\*World Cocoa Foundation, Cocoa Market Update, mai 2010



### Principaux pays importateurs et consommateurs :

**Les Pays-Bas** sont les principaux importateurs de fèves de cacao avec une valeur de 2,07 milliards de dollars en 2009. Ils sont suivis des Etats-Unis (1,18 milliard) et de l'Allemagne (980 millions). **La Belgique** se place en **6ème position** avec 467 millions de dollars.



[1] World Cocoa Foundation, Cocoa market update, mai 2010 p1-2

## En Belgique

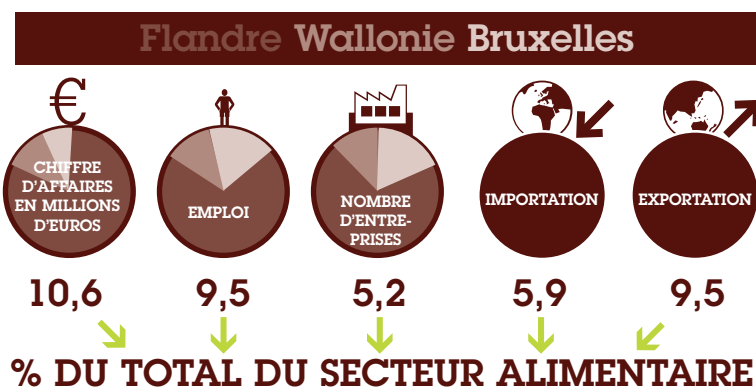
La Belgique est un acteur important de la production de chocolat industriel. **Le port d'Anvers** est l'un des plus grands ports d'**importation de cacao**. Quant à la production même de chocolat, elle est de plus en plus fréquemment confiée à des sociétés spécialisées. En Belgique, la production de **chocolat industriel** est concentrée entre les mains de **quatre fournisseurs** : Barry Callebaut à Wieze, qui en produit annuellement 270 000 tonnes, Cargill à Mouscron (60 000 tonnes) et à Anvers (la capacité n'est pas connue), Belcolade, une division de Puratos à Erembodegem (60 000 tonnes) et Kraft Foods à Herentals (20 000 tonnes).

Les entreprises belges de **fabrication du chocolat** sont très **diversifiées**. Quelques grands groupes internationaux tels Barry Callebaut, Kraft Foods et Ferrero ont des implantations en Belgique. A côté de cela, on trouve des acteurs de taille moyenne tels Guylian, Hamlet, Leonidas, Godiva, Baronie, Neuhaus, ItaloSuisse, et enfin, une série de très petits chocolatiers et praliniers.

Le segment 'pralines & chocolats' de l'Association Royale Belge des Industries du Chocolat, de la Praline, du Biscuit et de la Confiserie (Choprabisco) comporte **une cinquantaine d'entreprises**. Fenaco, qui regroupe les confiseurs et chocolatiers artisanaux, représente pour sa part quelque **90 sociétés**, dont 90% sont des chocolatiers. Le secteur belge du chocolat est fortement orienté à l'**exportation**. Qu'il s'agisse de chocolat industriel ou de produits finis, une proportion importante de la production part à l'étranger.

Chiffres pour le chocolat, le cacao et le sucre en Belgique (2008)\*\*\*

\*\*\*Oxfam-Wereldwinkels, The Belgian Chocolate Sector, 2010.



En 2008, l'industrie chocolatière belge a réalisé un chiffre d'affaires de **3,44 milliards d'euros**. La Belgique a produit cette année là 252 825 tonnes de chocolat industriel et de produits semi-finis à base de cacao. L'ensemble du secteur occupe environ 5 500 personnes.

Les Belges consomment en moyenne **6 kg de chocolat par personne et par an**, ce qui les place en septième position européenne.<sup>[2]</sup>

[2] Choprabisco, [www.choprabisco.be](http://www.choprabisco.be)

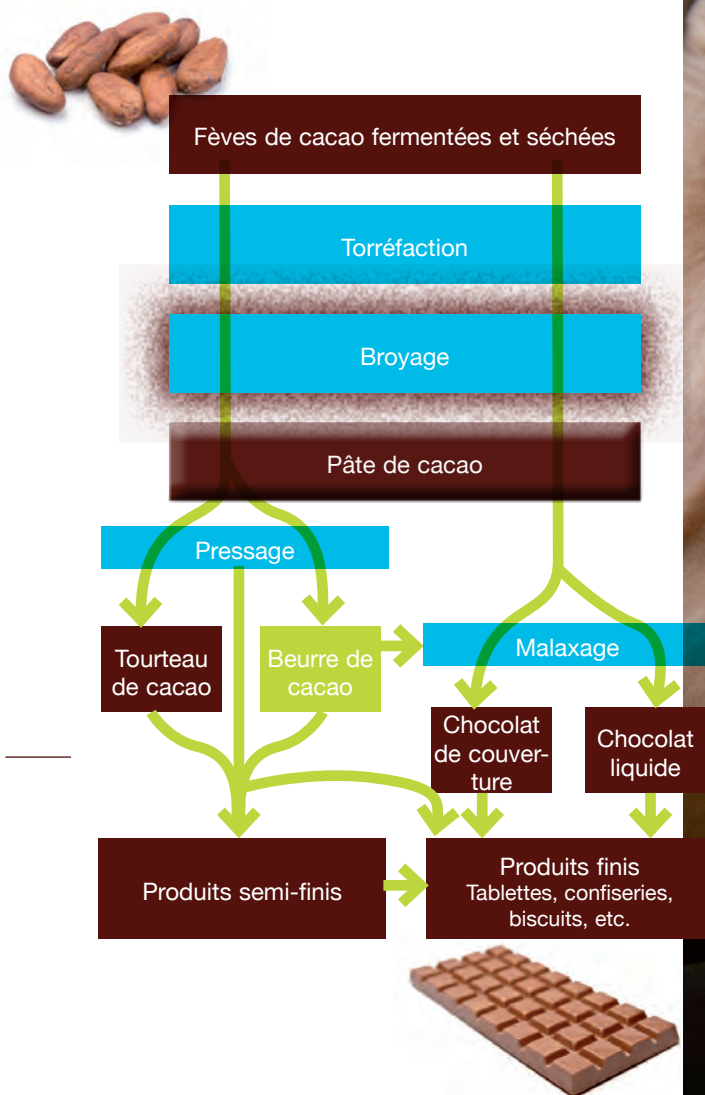
# Une filière sous pression

## De la fève à la tablette

### Comment le cacao est-il cultivé ?

Le cacaoyer est un arbre qui pousse dans les milieux tropicaux chauds et humides, principalement situés à **20 degrés au nord et au sud de l'équateur**. La cabosse, le fruit du cacaoyer, contient en moyenne 30 à 40 fèves qui sont extraites (généralement à la machette) pour être fermentées puis séchées au soleil, étapes cruciales pour la qualité finale du chocolat. La culture du cacao est très délicate car elle peut facilement être affectée par de mauvaises conditions climatiques ainsi que par des maladies, à l'origine de pertes pouvant atteindre 30% de la production mondiale.<sup>[3]</sup> Il faut en moyenne **5 ans** pour qu'un cacaoyer puisse produire des fèves et 10 pour qu'il atteigne son pic de production. Il produira généralement un grand nombre de cabosses durant les 12 années suivantes.<sup>[4]</sup>

## La fabrication du chocolat



[3] Cacao, [www.unctad.org/infocomm](http://www.unctad.org/infocomm)

[4] Growing the cocoa bean, [www.worldcocoafoundation.org](http://www.worldcocoafoundation.org)



## Chaîne de valeur : qui gagne quoi ?

**Les pays africains produisent 70% du cacao mondial mais seuls 18% y sont transformés sur place.** L'Europe quant à elle transforme 41%<sup>[5]</sup> de la production. Trois grandes entreprises (Cargill, ADM et Barry Callebaut) transforment à elles seules 40% du cacao mondial pesant annuellement 1,5 million de tonnes.<sup>[6]</sup>

Les industriels du chocolat transforment la liqueur, la poudre, et le beurre de cacao en une variété de chocolats de couverture liquides ou solides pour la boulangerie, la confiserie ainsi que pour les grandes marques nationales ou les distributeurs.

**Barry Callebaut**, entreprise basée en Suisse, est leader mondial de la **fabrication de chocolat** et travaille pour le compte de grands groupes tels que Nestlé, Kraft ou Hershey. En 2003, l'entreprise contrôlait 51% du marché.<sup>[7]</sup> La même année, les entreprises américaines ADM et Blommer, deuxième et troisième plus importantes, détenaient 20% de parts de marché.<sup>[8]</sup>

**Les ventes de produits finis** sont dominées par **cinq entreprises** : Mars, Nestlé, Hershey, Kraft/Cadbury et Ferrero. Combinées, ces entreprises centralisent 57% des ventes de chocolat.<sup>[9]</sup>

[5] World Cocoa Foundation, Cocoa Market Update, mai 2010, p3.

[6] Oxfam, Towards a sustainable cocoa chain: Power and possibilities within the cocoa and chocolate sector, 2009, p14.

[7] Agritrade, Rapport cadre : cacao, mai 2008, p5

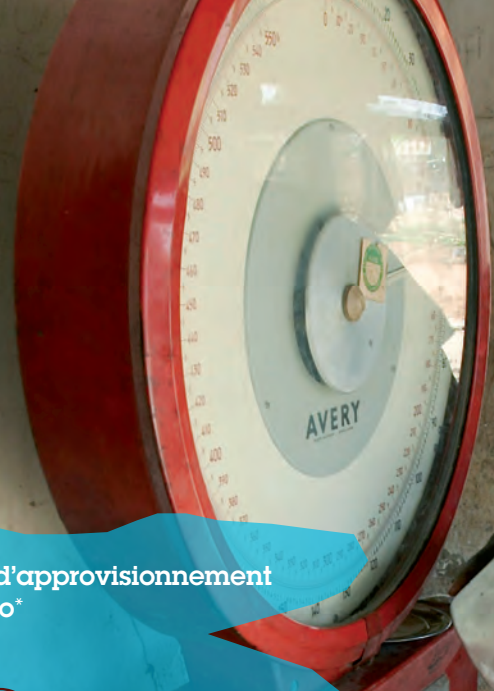
[8] Cacao, [www.unctad.org/infocomm](http://www.unctad.org/infocomm).

[9] Oxfam, Towards a sustainable cocoa chain: Power and possibilities within the cocoa and chocolate sector, 2009, p15. Cadbury a été racheté par Kraft Foods le 2 février 2010.

Une exploitation familiale génère en moyenne un revenu net compris entre 2 000 et 3 000 dollars par an. Pour une famille de 6 ou 7 personnes, cela équivaut à un montant situé entre 300 et 500 dollars par personne. Si la famille se nourrit principalement des cultures vivrières qu'elle produit et que son revenu provient également d'autres cultures de rente que le cacao, elle peut atteindre ou dépasser le seuil de pauvreté de 2 dollars par jour et par personne. Cependant, ce revenu peut descendre en dessous du seuil de pauvreté si les producteurs possèdent peu de terres, que leurs rendements sont faibles ou lorsque les prix du cacao sont bas et les taxes élevées.<sup>[1]</sup>

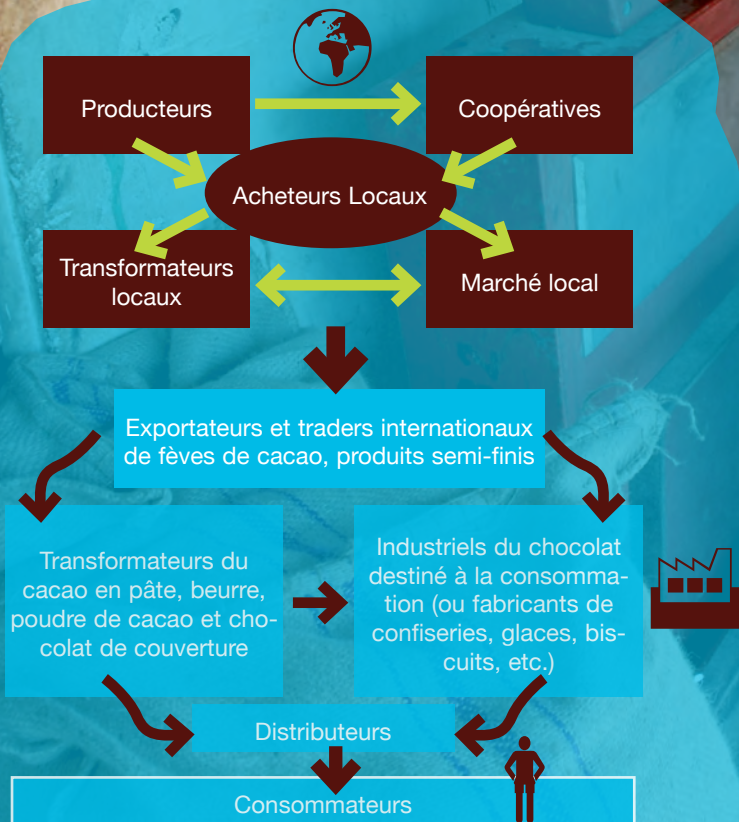
[1] Sweetness follows, 2ème édition, TCC, août 2008.

16/02



### Chaîne d'approvisionnement du cacao\*

\*Xerfi



A noter : certains industriels possèdent également leurs propres outils de transformation et inversement, certains transformateurs produisent également du chocolat pour les consommateurs.

# Des enjeux pour les producteurs

## Evolution du cours du cacao à la bourse de NY 1994-2011\*

\* Fairtrade Foundation

En période de cours élevés, ce sont le prix de la bourse + la prime de développement qui s'appliquent

Le contexte commercial et économique mondial explique en grande partie les problématiques auxquelles les producteurs de cacao font face. A cela s'ajoutent d'autres facteurs comme le changement climatique, les hausses des coûts de production ou le vieillissement des cacaoyers.

## Des prix internationaux du cacao très instables

Très volatile, le cours du cacao est influencé par divers facteurs. En novembre 2000, à la bourse de New-York, les prix ont ainsi atteint leur niveau le plus bas depuis 27 ans (714 \$/tonne) alors qu'au mois de mars 2011 ils se sont envolés, atteignant leur plus haut cours en 32 ans (3775 \$/tonne).

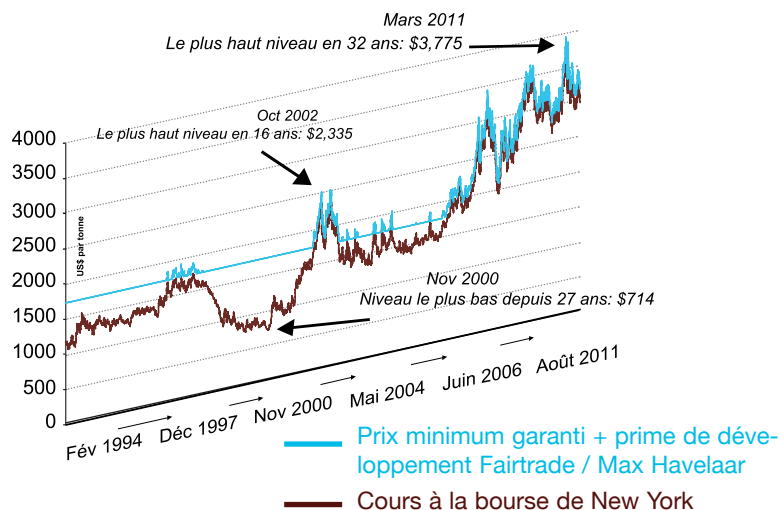
Sur le **court terme**, les prix sont influencés par :

- **Les conditions climatiques :**

quand elles sont favorables à une bonne récolte, les prix baissent, alors qu'en période d'extrême humidité ou de sécheresse, les prix augmentent.

- **Des maladies ou infestations** par des nuisibles et un mauvais entretien des cultures.

- **La disponibilité ou l'insuffisance de pesticides et fertilisants.**



La Côte d'Ivoire étant le plus important producteur de cacao, les conditions climatiques et l'instabilité politique du pays ont un impact énorme sur l'industrie mondiale. En 2000 par exemple, les bonnes conditions climatiques du pays ont contribué à l'abondance de l'offre et à la constitution d'importants stocks entraînant une chute vertigineuse des prix qui se sont établis à **714 dollars la tonne**.

Deux ans plus tard, une tentative de coup d'état contre le président ivoirien entraîna une guerre civile. La peur des ruptures d'approvisionnement en cacao provoqua alors une hausse des prix atteignant 2 335 dollars la tonne, le plus haut cours en 16 ans. En 2010, la contestation du résultat des élections présidentielles entraîna le pays dans une nouvelle guerre civile, laissant derrière elle des milliers de morts et une économie en ruine. Les inquiétudes concernant la satisfaction de la demande mondiale ont été amplifiées par l'embargo sur les exportations ivoiriennes qui a retenu près d'un demi-million de tonnes de cacao dans les ports du pays. Ces événements ont entraîné une nouvelle hausse du cours du cacao atteignant **3 775 dollars la tonne**, son plus haut niveau en 32 ans.



- **La rétention des stocks** par les producteurs dans l'espoir d'en tirer de meilleurs prix.
- **L'instabilité politique** dans les pays producteurs comme le cas de la Côte d'Ivoire.
- **La spéculation sur les marchés.**

Sur le **long terme**, les prix sont influencés par :

- **Des variations** d'offre et de demande.
- **Le ratio** entre les stocks et les quantités transformées (broyage<sup>[10]</sup>): une chute du ratio stocks sur broyage entraîne une hausse des prix et inversement. Ce ratio est un indicateur de la rareté du cacao sur le marché.
- **Un manque d'information.**

Les petits producteurs de cacao sont le plus souvent mal informés sur les **variations locales des prix** au profit des intermédiaires. De nombreux producteurs se plaignent que les acheteurs privés utilisent régulièrement des balances biaisées afin de sous-estimer le poids de leur récolte et ainsi la leur acheter à moindre prix.

## ▪ Des coûts de production en hausse.

Le prix des fertilisants et pesticides pour combattre nuisibles et maladies continue d'augmenter, tout comme le prix du carburant et les coûts de transport.

## ▪ Une qualité et une productivité médiocres ou en baisse.

Le vieillissement des cacaoyers, le manque de formation et les mauvaises techniques de fermentation et de séchage réduisent la qualité des récoltes ainsi que les rendements.

## ▪ Des difficultés à investir.

Conséquence majeure de plusieurs décennies de prix bas et incertains, l'**accès au crédit** est devenu **limité** ou même impossible pour les producteurs qui ont de très faibles revenus, instables de surcroît. Il leur est donc difficile d'investir dans de nouveaux plants ou dans l'achat de matériel qui leur permettrait d'obtenir une production de meilleure qualité.

## ▪ La fuite des jeunes générations.

Les plus jeunes générations qui ne voient pas d'avenir dans le cacao s'orientent vers la production d'autres denrées plus lucratives ou **migrent vers les villes**. Ce phénomène contribue à l'augmentation de la moyenne d'âge des producteurs de cacao: en Afrique de l'Ouest par exemple, elle est de 51 ans.<sup>[11]</sup>

[10] Le volume de broyage (terme utilisé par l'industrie pour la transformation des fèves de cacao en liqueur, beurre ou poudre)

[11] Binam, J.N., Gockowski, J. and Nkamleu, G.B. (septembre 2008), Technical Efficiency and Productivity Potential of Cocoa Farmers in West-African

## ■ Le travail des enfants.

Selon une étude du Programme de Développement Durable des Cultures Pérennes (STCP) de l'Institut International d'Agriculture Tropicale (IITA), plus de **250 000 enfants sont exploités** dans la production de cacao en Côte d'Ivoire. La plupart d'entre eux travaille dans des exploitations familiales ou avec leurs parents et sont exposés à des conditions de travail à risque : 94% des enfants utilisent des outils dangereux comme la machette et 80% portent des charges lourdes.<sup>[12]</sup>

La principale **cause** du travail des enfants est la **pauvreté** des familles, la faible rémunération des producteurs ne leur permettant pas d'employer du personnel. Même lorsque les producteurs souhaitent envoyer leurs enfants à l'école, cela leur est souvent impossible en raison de l'absence d'établissements en zones rurales. En outre, les parents ne sont en mesure ni d'acheter des manuels scolaires, ni de rémunérer un professeur.

**L'Organisation Internationale du Travail (OIT)** fait une différence entre des tâches que les enfants accomplissent au sein de leur famille, faisant partie de la transmission des savoir-faire, et le travail des enfants. Dans le premier cas, les travaux effectués par l'enfant ne l'empêchent pas d'aller à l'école et n'entravent ni son équilibre physique, ni son équilibre psychologique. Ils font partie de l'éducation de l'enfant. Dans le second cas, l'enfant accomplit un travail dangereux, dans des

Countries. The Developing Economies, XLVI-3 : p254.

[12] Département d'Etat Américain, Rapports par pays des pratiques en matière de Droits de l'Homme : Côte d'Ivoire, 8 avril 2011, [www.state.gov](http://www.state.gov)



# L'action du système Fairtrade

## Les réponses du système

conditions d'exploitation (séviées physiques, sous-alimentation, utilisation de produits ou de matériels dangereux) qui mettent sa santé et son éducation en péril.

### Le changement climatique

Dans ce contexte déjà difficile, le changement climatique est une menace supplémentaire pour les récoltes. Les périodes de **pluie** sont moins prévisibles et les périodes de **sécheresse** plus fréquentes et plus longues. Ces changements devraient entre autres augmenter l'apparition de nouvelles espèces nuisibles et de maladies.

### L'insécurité alimentaire

Suite à la crise financière internationale de 2008, les prix des matières premières agricoles ont flambé, atteignant leur **maximum en février 2011**.<sup>[13]</sup> Les producteurs font face à une augmentation des coûts de la nourriture et par conséquent, à une insécurité alimentaire grandissante. Il est difficile d'envisager une baisse significative des prix alimentaires dans un futur proche.

### Fairtrade en quelques mots

Fairtrade (en Belgique aussi connu comme Fairtrade Max Havelaar) est un **label international** cogéré par les représentants des producteurs, par des associations de commerce équitable, par des ONG et par des acteurs économiques.

L'initiative est née suite à un appel de **producteurs de café mexicains** : « *Recevoir chaque année vos dons pour construire une petite école afin que la pauvreté soit plus supportable, c'est bien. Mais le véritable soutien serait de recevoir un prix plus juste pour notre café* ».

Le commerce équitable garantit aux producteurs, regroupés au sein de coopératives gérées démocratiquement, des conditions commerciales plus justes et leur offre ainsi les moyens de **combattre la pauvreté par eux-mêmes**, de renforcer leur capacité de négocier et de prendre en main leur propre avenir.

Les **standards Fairtrade** encouragent le développement social, économique et environnemental des producteurs et de leurs organisations. Les standards jouent le rôle de filet de sécurité pour les petits producteurs contre les incertitudes des marchés, leur assurant ainsi de vendre à un prix couvrant leurs coûts de production.

L'organisme de **certification** indépendant **FLO-Cert** (agrée ISO 65) assure l'intégrité du système de certification et le respect des standards fixés par Fairtrade International.

[13] FAO, 'Initiative sur la flambée des prix des aliments', [www.fao.org/isfp/isfp-home/fr](http://www.fao.org/isfp/isfp-home/fr), mai 2011.

## Garanties et objectifs clés des standards Fairtrade pour les organisations de producteurs de cacao

- **Un prix minimum** garanti d'achat de 2 000 dollars la tonne de fèves de cacao certifiées (ou le prix du marché si celui-ci est supérieur). Pour les fèves de cacao qui sont aussi certifiées agriculture biologique, le prix minimum est de 2 300 dollars la tonne.

- **Une prime de développement** fixée à 200 dollars par tonne destinée aux investissements communautaires, productifs et environnementaux. Quelque soit le niveau des prix du marché, la prime est toujours payée en plus.

- **Un préfinancement** possible à hauteur de 60% du prix d'achat des fèves.

- Des partenariats commerciaux justes et de **longue durée**.

- **Des standards environnementaux** encourageant une pratique raisonnée de l'agriculture basée sur une utilisation minimale et prudente des intrants chimiques, l'interdiction des produits les plus dangereux, une gestion propre et sécurisée des déchets, une bonne gestion de l'eau, un maintien de la fertilité des sols, une interdiction de l'usage d'organismes génétiquement modifiés.

## ▪ L'interdiction du travail forcé et du travail des enfants.

Les audits permettent de détecter les cas de travail des enfants, pouvant conduire à la suspension de l'organisation de producteurs. Celle-ci a l'obligation de prendre des mesures correctives.


Les mesures correctives permettent au système Fairtrade de soutenir les producteurs pour faire face à ce fléau, sans les exclure du système. Une exclusion ne résoudrait pas le problème du travail des enfants mais, bien au contraire, l'aggraverait en dégradant les conditions de vie des familles concernées. Cependant, si malgré les actions correctives, les auditeurs observent encore des cas de travail des enfants, l'organisation risque de perdre la certification Fairtrade.

## Accompagnement sur le terrain en partenariat avec les réseaux de producteurs

Des chargés d'appui sur le terrain forment les producteurs à la bonne compréhension et application des standards, leur permettant de partager les bonnes pratiques techniques et organisationnelles.

Les **réseaux de producteurs**, qui cogèrent le système Fairtrade, soutiennent également les producteurs sur le terrain en Afrique, en Asie et en Amérique Latine. Portant la voix de près de 1,5 million de producteurs, ces réseaux développent des partenariats stratégiques avec des institutions financières et avec des programmes régionaux d'assistance technique.





Beaucoup de producteurs luttent activement dans ce domaine. **Kuapa Kokoo**, une coopérative certifiée Fairtrade au Ghana, a établi un vaste programme contre le travail des enfants. En partie financé par la prime de développement, ce programme a permis de mettre en place une unité en charge des contrôles et de la formation autour de cette problématique. Des journées d'information sont organisées afin d'apprendre aux enfants leurs droits. Enfin, la coopérative a lancé en janvier 2011 un programme sur deux ans en partenariat avec l'OIT (L'Organisation Internationale du Travail) afin de contrôler et combattre le travail des enfants.



CALYPSO  
CHOCOLAT

Pour C4  
une recette de chocolats  
contenant des ingrédients  
d'origine équitable  
C4



Demandez nos  
recettes contenant  
du chocolat  
équitable.



Produit en Belgique  
avec des ingrédients  
d'origine équitable

# Opter pour le cacao et le chocolat Fairtrade en tant qu'entreprise belge

## Comment commercialiser du chocolat Fairtrade ?

Pour qu'un produit puisse apposer le **label Fairtrade**, il faut que tous les acteurs de la filière d'approvisionnement soient certifiés. Tous les producteurs, transformateurs et exportateurs sont certifiés par FLO-Cert. Et en Belgique, la labellisation du produit fini est soumise à la conclusion d'un contrat de licence entre l'entreprise et Max Havelaar Belgique.

Ce **contrat de licence** induit une série d'avantages pour votre entreprise:

**1 Approvisionnement :** Accès à la base de données interne avec les coordonnées de l'ensemble des opérateurs certifiés dans le système Fairtrade

**2 Visibilité :** Sur le site internet de Max Havelaar, dans la base de données produits (la page la plus visitée du site), à travers les campagnes, newsletters, médias sociaux, presse, etc.

**3 Crédibilité :** Le label Max Havelaar est reconnu par la société civile comme solution durable de lutte contre la pauvreté. Avec une notoriété de 78% en Belgique et plus de 60% au niveau international, une grande majorité de la population reconnaît le label et y fait confiance. Cela vous garantit du soutien de la société civile.

**4 Réseau international :** Fairtrade International est actif dans plus de 23 pays consommateurs, le contrat de licence est valable pour toutes les ventes à l'étranger et vous bénéficiez du réseau international du Fairtrade pour stimuler ces ventes.

## Comment devient-on détenteur de licence de Max Havelaar Belgique ?

Vous trouverez toutes les informations à ce sujet sur le site internet de Max Havelaar : <http://www.maxhavelaar.be/fr/certification-welcome-pack>.

## Quelles sont les possibilités pour un petit chocolatier désireux d'utiliser du chocolat Fairtrade dans ses créations ?

Max Havelaar a développé un concept spécialement dédié aux boulangers et chocolatiers, pour lequel le contrat de licence n'est pas nécessaire. Il vous suffit d'un simple enregistrement pour pouvoir **communiquer sur l'utilisation** de chocolat certifié Fairtrade et ce chocolat, vous pouvez l'acheter chez Callebaut, Valrhona ou Cavalier. De plus amples informations relatives aux produits à usage B2B sont disponibles sur le site de Max Havelaar : <http://www.maxhavelaar.be/fr/produitsequi-tables/cacao/professionnels>.

# Le Fairtrade met la barre plus haut que les autres labels durables



## Le commerce équitable offre-t-il une qualité comparable?

Les fèves de cacao certifiées Fairtrade proviennent de coopératives dispersées dans plusieurs pays d'**Afrique** et d'**Amérique Latine**. La qualité varie dès lors de pays à pays, de coopérative à coopérative et de producteur à producteur.

Au sein du système du commerce équitable, les coopératives font tout pour fournir des fèves de cacao de la **meilleure qualité possible**. Leurs efforts sont renforcés par de l'assistance technique, des formations internes, des échanges entre producteurs et des techniques de production qui influencent le processus de fermentation.

Les coopératives décident d'investir une partie de la **prime** dans la production et la qualité du cacao. Par son prix minimum et sa prime, le commerce équitable encourage aussi la conversion à la production biologique. Les coopératives du **Pérou** et de la **République Dominicaine** se situent ainsi parmi les tout premiers producteurs en termes de qualité du cacao.

La qualité du chocolat final, dépend, elle, du fabricant qui transforme les fèves de cacao en pâte, beurre et poudre. Celui-ci peut proposer différentes sortes de chocolat, selon les besoins de la clientèle.

**Le commerce équitable** fonctionne selon l'approche '**trade not aid**' et, dans cette optique, est le seul système à garantir **un prix minimum aux producteurs** de cacao. Ce prix se situe en 2012 à 2000 dollars la tonne pour du cacao Fairtrade. Si ce cacao Fairtrade est aussi biologique, le prix atteint 2300 dollars la tonne. Actuellement, le cours mondial du cacao est tellement élevé que ce prix minimum ne doit pas être appliqué. Les coopératives Fairtrade s'alignent sur le cours mondial. Mais, au-delà de ce prix fixé par le marché, elles ont systématiquement droit à une prime de 200 dollars par tonne vendue. L'essence même du système consiste à ce que les producteurs **investissent cette prime dans leur propre processus de développement** et soient ainsi en mesure d'effectuer leurs propres choix. C'est le principe de base du 'trade not aid'.

Le commerce équitable offre ainsi **une stabilité économique à long terme** aux producteurs et à leurs organisations. D'autres labels durables, tels Utz Certified et Rainforest Alliance, ne garantissent ni le prix minimum, ni la prime fixe dans leurs standards.

De plus, **le commerce équitable est unique** par ses valeurs et sa mise en œuvre :

- Le commerce équitable est un système qui fonctionne **par et pour les producteurs**. En ce qui concerne le cacao, il se fonde sur les conditions de vie de 90% des producteurs de cacao : de petits cultivateurs familiaux qui vivent souvent avec **moins de 2 dollars par jour**. Le commerce équitable veut leur donner la possibilité de s'assurer eux-mêmes **un avenir durable** et, parallèle-



ment, se bat en faveur d'un commerce plus juste pour l'ensemble des filières de matières premières dans le monde.

- Là où d'autres systèmes durables certifient des filières existantes sur demande de l'industrie, le commerce équitable part, lui, des producteurs. C'est un système ouvert : tous les producteurs peuvent y participer et s'engager dans un processus à long terme au cours duquel ils prennent part aux décisions sur la voie que doit suivre le commerce équitable pour mener à bien son combat durable contre la pauvreté. **Les producteurs disposent ainsi de 50% des voix** dans tous les organes de décision importants de Fairtrade International.

- Le système international du commerce équitable est conçu de telle manière qu'un maximum est fait pour soutenir tant les producteurs qui veulent s'affilier au système que ceux qui en font déjà partie. Les organisations de producteurs sont en contact avec un **'Liaison Officer'** par pays ou région, qui peut leur **assurer le soutien** requis (technique, organisationnel...) et les **mettre en relation avec des experts** spécifiques pour le produit concerné. De plus, chaque continent est doté d'une organisation qui s'occupe de la représentation, d'aide dans différents domaines tels que **le travail des enfants**, par exemple, et d'échange entre les organisations de producteurs.

- Le commerce équitable accorde aussi beaucoup d'importance à **la responsabilité écologique** de la production. Il s'efforce notamment d'apporter des réponses au **changement climatique** par le biais des standards,

des investissements réalisés grâce à la prime et d'autres projets encore. Les producteurs bénéficient d'un soutien tant pour mener des adaptations relatives au climat que pour améliorer leur processus de production afin de réduire au maximum l'impact sur l'environnement. L'octroi d'un prix minimum plus élevé les encourage également à se convertir à **l'agriculture biologique**.

- Pour **les produits composés**, le commerce équitable pose comme principe une règle importante : tous les ingrédients qui peuvent être équitables doivent l'être et chacun de ces ingrédients doit être certifié Fairtrade à 100%. Une barre de chocolat Fairtrade crée donc la différence, non seulement pour les producteurs de cacao mais aussi pour les producteurs de sucre de canne, de vanille et d'autres ingrédients équitables éventuels.

- Le commerce équitable peut s'appuyer sur **un large support** dans la société, tant à l'international qu'en Belgique. ONG, syndicats, pouvoirs publics et citoyens jouent un rôle important dans sa propagation, notamment par le biais de campagnes telles que Communes du Commerce Equitable, la semaine du Commerce Equitable, etc. **Max Havelaar Belgique** est officiellement reconnue comme ONG par le gouvernement fédéral.

## La traçabilité en attente de parts de marché significatives

Actuellement, les volumes de chocolat Fairtrade sont malheureusement encore trop faibles (moins de 1% sur



le total du marché belge). Il en résulte que le commerce équitable doit autoriser le système de **'mass balance'** dans certains cas. De quoi s'agit-il concrètement ?

Le commerce équitable garantit tout au long de la chaîne de production le suivi des ingrédients Fairtrade mais ceux-ci peuvent être mêlés à des ingrédients conventionnels. Il est alors capital que **la quantité de cacao Fairtrade achetée** par une entreprise **soit exactement égale à celle vendue** ensuite par cette entreprise. Ce principe permet d'éviter des investissements (tels qu'une ligne de production distincte) qui rendraient le chocolat Fairtrade plus cher sans induire de valeur ajoutée pour les producteurs du Sud.

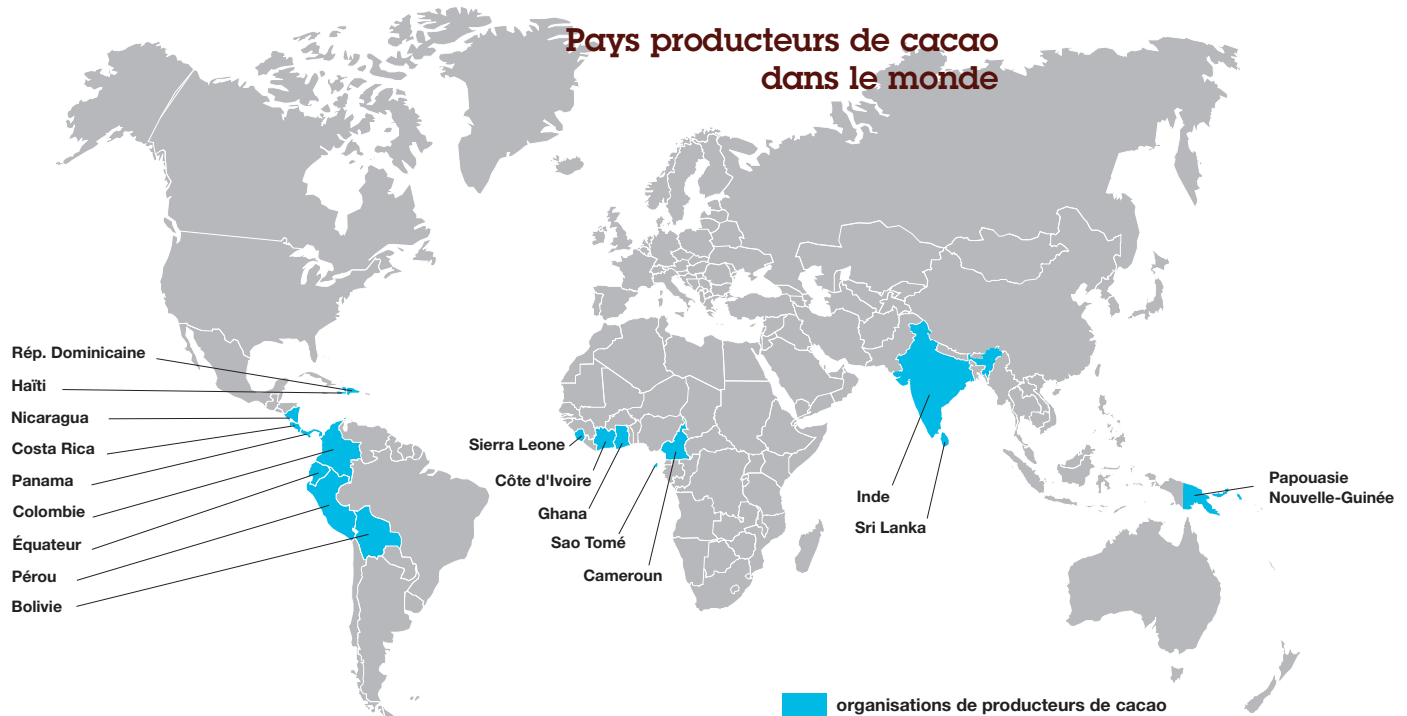
Une telle approche donne déjà aux producteurs certifiés Fairtrade l'opportunité de **collaborer avec de grandes entreprises** dans l'attente de volumes et d'économies d'échelle significatifs. Le commerce équitable encourage toutefois les entreprises à garantir autant que possible **la traçabilité complète du chocolat Fairtrade**. C'est l'objectif ultime du système, déjà d'application sur la majorité des autres produits équitables. (café, bananes, coton, ...)

Le système du Fairtrade est en constante évolution et amélioration de ses standards. Ensemble avec les réseaux de producteurs, le commerce équitable s'attache à trouver **le meilleur équilibre** entre **l'impact positif** pour les producteurs et **l'attractivité du système** pour les entreprises désireuses de s'engager. Si vous avez des remarques, questions ou commentaires à ce sujet, n'hésitez pas à les partager avec Max Havelaar ([info@maxhavelaar.be](mailto:info@maxhavelaar.be)).

# Quel est l'impact du commerce équitable sur le terrain ?

**Aujourd'hui**, il existe 62 organisations de producteurs de cacao certifiées Fairtrade, représentant plus de 125 000 producteurs dans 17 pays : Bolivie, Cameroun, Colombie, Costa Rica, Côte d'Ivoire, République Dominicaine, Equateur, Ghana, Haïti, Inde, Nicaragua, Panama, Papouasie-Nouvelle-Guinée, Pérou, São Tomé, Sierra Léone et Sri Lanka.

Dans une dynamique d'amélioration des standards, le mouvement Fairtrade étudie depuis de nombreuses années l'impact du système sur les organisations de producteurs. Le but de ces études est d'identifier et comprendre comment le commerce équitable change la vie quotidienne des communautés agricoles.



## 3 études de cas



## Kavokiva



Située dans la région de Daloa, au sud-est de la Côte d'Ivoire où plus de 40% du cacao du pays est produit, la coopérative **Kavokiva** compte aujourd'hui **plus de 5 900 membres**. Chaque producteur est propriétaire de 3 hectares en moyenne et le cacao est le plus souvent leur principale source de revenu.

Certifiée Fairtrade en 2004, Kavokiva utilise la **prime de développement** des ventes de cacao certifié pour augmenter les niveaux de production et aider à répondre aux besoins sociaux des membres et de leurs communautés. Un **agronome** diplômé a été recruté pour améliorer les techniques agricoles et augmenter les rendements.

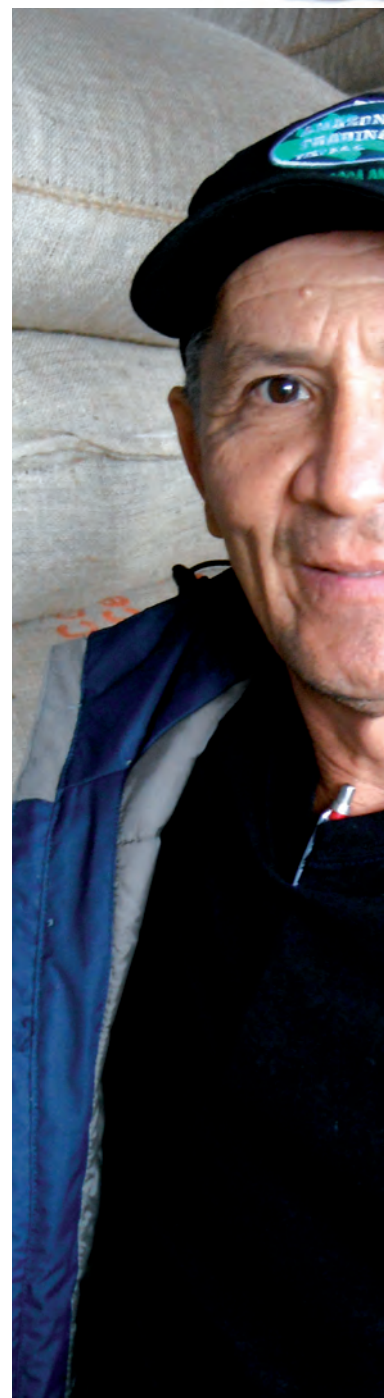
Afin d'améliorer le quotidien des producteurs et de leur famille, les priorités établies sont l'**accès à l'eau potable et aux soins**. Trois nouveaux puits fonctionnant avec des pompes ont ainsi été construits. Par ailleurs, une des réalisations majeures fût la construction d'un centre de santé. Enfin, la coopérative a investi dans l'achat d'une ambulance et la mise en place d'un système d'assurance santé non payant.

L'**accès à l'éducation** est également établi comme priorité. Kavokiva distribue des bourses d'étude aux membres et lorsque les écoles publiques se situent trop loin, la prime de développement est utilisée pour construire des écoles dans les villages.

Les producteurs ont également choisi de mettre en place un projet autour de la **lutte contre le travail des enfants**. La coopérative a créé une charte qui établit clairement la différence entre l'aide qu'un enfant peut apporter à sa famille et un réel labeur. Elle comporte un guide de bonne conduite qui permet d'identifier les cas de travail des enfants et la manière de réagir face à de telles situations.

*"Désormais, je bénéficie de beaucoup d'avantages, comme les services de production (formation technique, replantation d'arbres) et l'accès à l'éducation. Mon plus jeune fils va à l'école ici à Abekro. Elle a été construite avec la prime de développement. Je suis content parce que je n'y suis pas allé moi-même."*

Kouadio Yao, producteur à Kavokiva.







## Acopagro



## Conacado

### Les bénéfices du commerce équitable au Pérou

La coopérative **Acopagro** située dans la région de San Martin a été créée en 1997 et comptait alors 27 membres. Aujourd'hui, elle en compte **1 600** et chaque producteur possède en moyenne **2,5 hectares de terrain**.

Les services offerts par la coopérative sont nombreux et financés en partie par la **prime de développement**. Redistribuée aux producteurs sous forme de **paiement complémentaire** en fin d'année, elle a également été une source importante de financement pour développer les infrastructures de fermentation et de séchage des fèves permettant d'améliorer la qualité du cacao.

**L'accès au crédit** est en constante amélioration, démontrant la confiance des banques en la stabilité et la solidité financière de cette structure. Acopagro possède ainsi une certaine indépendance par rapport aux acheteurs.

Ce cercle vertueux a contribué au succès d'Acopagro et au **renforcement de son poids dans la filière cacao** et au niveau national : elle est aujourd'hui consultée dans la définition des politiques concernant son secteur d'activité.

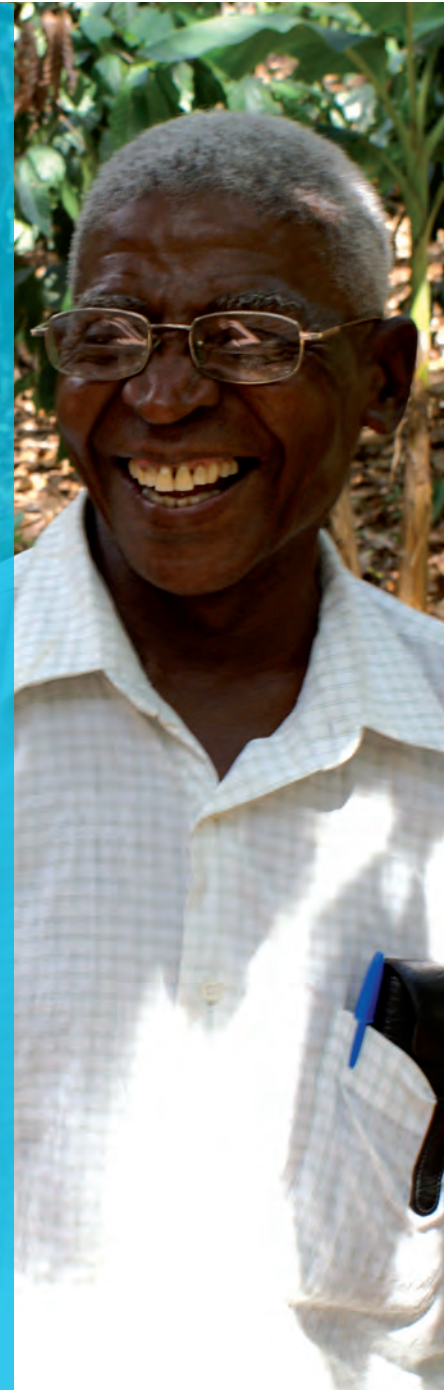
*«Nous ne pouvons produire du cacao qui soit à la hauteur des exigences du marché que si nous sommes organisés»*

Segundo Gilberto Ortiz Rodriguez, producteur et vice-président d'Acopagro, Pérou

La République Dominicaine est le **deuxième pays le plus pauvre des Caraïbes** après Haïti : sur cette petite île des Antilles, presque 40 % de la population vit en dessous du seuil de pauvreté et 16% de l'extrême pauvreté. Plus de 40 000 familles dominicaines participent à la production de cacao.

La coopérative **Conacado** est composée de 182 associations de petits producteurs soit un total de **10 000 producteurs de cacao** adhérents. La taille moyenne des exploitations est de 4,3 hectares et le cacao y est cultivé sous des canopées d'arbres géants endémiques et autres bananiers, citronniers ou avocatiers de plus petite taille dont les fruits sont vendus sur les **marchés locaux**. D'autres légumes y sont également cultivés pour une consommation domestique.

Presque la moitié de la production des membres est désormais vendue sur le marché équitable. **La prime de développement** a été investie notamment dans des infrastructures de transformation et de stockage pour permettre d'améliorer la qualité du cacao. De plus, 30 agents de développement ont été recrutés pour fournir une formation technique et augmenter les rendements, convertir la production à l'agriculture biologique et planter de nouveaux arbres.





Demandez nos  
recettes contenant  
du chocolat  
équitable.



Fairtrade Max Havelaar,  
een keurmerk dat  
zorgt voor eerlijke handel.  
[www.info.fairtrade.net](http://www.info.fairtrade.net)



KERS  
VANILLE

GINGER  
ORANGE  
VANILLE

# Le marché belge pour le chocolat équitable

## Chiffres du marché équitable de chocolat

En Belgique Il reste encore beaucoup à faire au niveau des commerces en ce qui concerne l'offre de chocolat équitable.

En effet, la part de chocolat certifié **Fairtrade** y est évaluée à **moins de 1%**, avec un volume global se situant juste en dessous des 500 tonnes (en 2011). A titre de comparaison, ce volume atteint 3000 tonnes aux Pays-Bas et 19000 en Grande Bretagne.

Les trois plus gros vendeurs de chocolat équitable en Belgique sont **Oxfam Magasins du Monde, Delhaize et Lidl**.

A trois, ils représentent en volume 65% de l'offre de chocolat équitable. A côté de cela, trois grandes chaînes de supermarché mettent surtout l'accent sur les produits Fairtrade en marque propre. Leur offre ne cesse de s'élargir, du **chocolat à tartiner** aux **œufs de Pâques**. En Wallonie, Ethiquable et Alter Eco vendent également des produits chocolatés Fairtrade. Enfin, depuis peu, quelques nouveaux venus, dont Exki, Newtree et Cavalier, proposent aussi du chocolat équitable.



### 180T

Tablettes de chocolat (noir, au lait, blanc, dessert, mélange)



### 142T

Friandises au chocolat (pralines, napolitains, figurines)



### 72T

Chocolat à tartiner



### 36T

Chocolat en poudre



### 30T

Cacao en poudre



### 12T

Chocolat de couverture vendu en grand format (5 à 10kg)

# Qu'est-ce que les entreprises engagées disent?



## Marieke Poissonnier, Oxfam-Wereldwinkels :

Oxfam-Wereldwinkels offre du chocolat qui est produit dans des conditions équitables. Cela signifie non seulement un prix juste, mais aussi le respect de l'environnement et l'élimination des mauvaises conditions de travail. Jusqu'à aujourd'hui plus de 100 000 enfants travaillent encore dans les plantations de cacao sous les pires formes de travail d'enfants telles que l'esclavage et la maltraitance des enfants. Fairtrade interdit ces formes de travail d'enfants et y effectue des contrôles réguliers. Grâce à un prix juste et à la prime pour la coopérative, Fairtrade aborde l'extrême pauvreté, la principale cause des pires formes de travail des enfants.

En outre, Oxfam-Wereldwinkels donne de l'aide supplémentaire et nécessaire aux coopératives de cacao pour l'**enregistrement des producteurs membres et de leurs enfants**. Ainsi, les coopératives peuvent plus rapidement identifier et lutter contre les problèmes potentiels du travail des enfants. Avec cette approche combinée, les **tablettes de chocolat** dans nos magasins du monde sont de véritables outils pour une chaîne de cacao équitable et durable.



## Patrick Aubrion, Master chocolatier, PAW Chocolates :

PAW Chocolates est une nouvelle création et conception de **tablettes à empreintes d'animaux en chocolat**. Vu que le fil rouge est «la nature et la biodiversité», le choix des chocolats avec le label Fairtrade Max Havelaar était une évidence car il est l'ingrédient principal du concept et contribue en plus aux valeurs humaines d'offrir de meilleurs revenus aux producteurs de cacao, de favoriser l'accès à l'éducation et surtout, de lutter contre le travail des enfants. Grâce à la transformation des fèves de cacao, Barry Callebaut fabrique des chocolats Fairtrade Max Havelaar avec une régularité et une **constante en termes de goût** et de structure, ce qui est primordial pour garder une promesse envers le consommateur et une facilité d'utilisation.



## Philippe Lovens, Chocolaterie Belvas :

Le Fairtrade est conçu comme un partenariat de commerce basé sur la **transparence** et le **respect mutuel**. Pour Belvas, le Fairtrade est une alternative juste qui permet aux producteurs de cacao de s'organiser, de prendre leur destin en main et d'offrir à leur communauté la perspective d'un avenir durable.





**Eva Lambrechts, Ben&Jerry's :** Chez Ben & Jerry's nous travaillons sur base d'une mission en trois parties avec un aspect produit, un aspect économique et un aspect social. Max Havelaar convient donc parfaitement. On produit tout d'abord de bonnes **glaces de qualité respectant la planète et financièrement responsables**. Et en plus de cela, nous agissons de manière responsable afin que chaque acteur puisse prendre part dans la croissance et les opportunités de Ben & Jerry's. Enfin, nous sommes conscients qu'une entreprise dans notre société joue un rôle central et nous voulons améliorer la qualité de vie au niveau local, national et international. Cela, nous pouvons davantage l'appliquer dans notre organisation depuis la certification Max Havelaar.

Cela n'a pas été une tâche facile de **certifier tous les parfums** étant donné que Ben & Jerry's est un produit complexe, riche en gros morceaux de chocolat, noix, vanille etc.... Au-delà du fait de devoir trouver les bons ingrédients durables, cela n'a naturellement pas été facile de trouver les fournisseurs adéquats pouvant fournir la qualité et le volume dont Ben & Jerry's a besoin. Mais nous avons réussi ! Nous sommes très contents de pouvoir offrir nos glaces totalement Fairtrade depuis fin 2011.



**Benoît de Bruyn, NEWTREE :** Nous travaillons depuis deux ans pour une transformation audacieuse de toute notre gamme et le passage à la certification Fairtrade est l'un des vecteurs principaux. Tous nos produits ont été revus en profondeur pour passer à des ingrédients issus du commerce équitable. Nous voulons que nos consommateurs puissent profiter d'une **expérience unique** et qu'ils ne soient pas insensibles aux conditions inacceptables qui prévalent dans le commerce du cacao. En devenant Fairtrade, nous pouvons offrir un meilleur revenu aux producteurs de cacao, améliorer leurs conditions de vie, favoriser l'accès à l'éducation et surtout les encourager à combattre le travail des enfants. Après une analyse approfondie des différents partenaires, **Max Havelaar a répondu à nos attentes**. Nous nous réjouissons de cette future coopération.

### **Felix Verdegem, Cavalier :**

Cavalier a clairement opté pour un produit équitable: du chocolat avec des édulcorants d'origine naturelle à partir d'extraits de stévia. Nous avons également résolument choisi d'offrir du chocolat certifié Fairtrade. Nous tenons ainsi à souligner que les fèves de cacao sont cultivées naturellement, en respectant la santé et l'environnement, et que les agriculteurs du sud travaillent dans de bonnes conditions de travail et ont une rémunération équitable. Nous croyons fermement que **la stévia et le commerce équitable vont de pair** pour les producteurs et les consommateurs : parce que les consommateurs qui achètent notre chocolat stévia sont convaincus que toute l'histoire derrière notre produit est honnête et équitable.



# Comment agir ?



## Devenez consom'acteur :

Changez les vies des producteurs en consommant du chocolat équitable labellisé Fairtrade.

- ✓ Demandez à vos commerçants de référencer plus de chocolats et de produits portant le label Fairtrade Max Havelaar.
- ✓ Demandez aux fabricants de chocolats de se convertir à l'équitable : [www.fairtradetchocolate.be](http://www.fairtradetchocolate.be)
- ✓ Demandez à votre employeur, commune, famille, amis, école ou université de soutenir le commerce équitable.
- ✓ Engagez-vous auprès de 'Commune du commerce équitable' et participez aux initiatives de promotion d'une consommation plus durable.



## Devenez détenteur de licence de Max Havelaar Belgium :

Vous souhaitez vous engager concrètement dans le commerce équitable ?

- ✓ Téléchargez le 'welcome pack' du site de Max Havelaar : [www.maxhavelaar.be/fr/certification-welcome-pack](http://www.maxhavelaar.be/fr/certification-welcome-pack)
- ✓ Contactez l'équipe commerciale : [www.maxhavelaar.be/fr/employees](http://www.maxhavelaar.be/fr/employees)
- ✓ Et transformez votre gamme de produit en équitable.



## Devenez une entreprise ou une collectivité responsable, partenaire du commerce équitable :

Engagez-vous dans la campagne Fairtrade@Work en soutenant le Fairtrade : [www.fairtradeatwork.be](http://www.fairtradeatwork.be).

- ✓ Offrez le choix de l'équitable à vos collaborateurs en optant pour des distributeurs de produits labellisés Fairtrade.
- ✓ Intégrez le commerce équitable dans votre restauration collective.
- ✓ Équipez-vous de tenues de travail fabriquées en coton équitable.
- ✓ Sensibilisez vos équipes et vos partenaires aux enjeux du commerce équitable et de la consommation durable et faites appel à l'expertise de Max Havelaar afin de vous accompagner dans votre démarche.



# Fairtrade Max Havelaar Belgium

[www.maxhavelaar.be](http://www.maxhavelaar.be)

[info@maxhavelaar.be](mailto:info@maxhavelaar.be)



**FAIRTRADE  
MAX HAVELAAR  
BELGIUM**

E.R. : Lily Deforce, Rue d'Edimbourg 26, 1050 Bruxelles

Crédits photos / Illustrations : Eric De Mildt, Jasper Calberg, Kennet Havgaard, Marvin del Cid, Linus Hallgren, Eclairage Public, istockphoto, Max Havelaar France

Layout : Alternatis, L'atelier AG

Avec le soutien de Fairtrade Foundation, Max Havelaar France, Oxfam-Wereldwinkels, EuropeAid et DGD



**RECYCLE**  
Papier fait à partir  
de matériaux recyclés  
**FSC® C008551**

A woman with dark hair, wearing a purple short-sleeved shirt with white horizontal stripes, is smiling and looking upwards. Her hands are in the foreground, covered in a thick layer of brown chocolate. Above her, a large, brown, elongated cacao pod hangs from a branch. The background is a dense, green field of cacao trees with large, broad leaves, creating a bokeh effect.

## LE CACAO ET LE COMMERCE ÉQUITABLE

Soyons fiers de notre **chocolat**, choisissons-le **équitable!**