

10

Du cacao au chocolat



Résumé

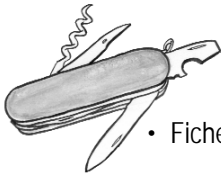
Les produits provenant des pays en développement sont le plus souvent exportés sans avoir subi de transformations. Cette activité permettra de vérifier avec des chiffres réels quel pourcentage du prix du produit fini payé par le consommateur retourne dans les poches du paysan producteur. À vos calculatrices ! Cette activité propose de faire une étude des coûts relatifs à chaque étape du système alimentaire industriel (production, transformation, transport, entreposage, publicité, mise en marché, emballage, distribution, etc.), avec le cacao comme exemple de produit provenant de pays en développement.



Objectifs poursuivis

Amener l'élève à

- prendre conscience des écarts colossaux de revenus entre les petits producteurs et les multinationales qui contrôlent l'ensemble des étapes de la fourche à la fourchette ;
- poser un regard critique sur ses choix de consommation ;
- faire des choix de consommation éclairés.



Matériel requis

- Fiche thématique *Du cacaoyer à la tablette*



Durée de l'activité

55 minutes



Déroulement



MISE EN SITUATION

- Demandez aux élèves si les tablettes de chocolat poussent dans les arbres. Questionnez les élèves sur leurs connaissances du cacao.

Le cacao provient de la fermentation des graines de la cabosse, fruit du cacaoyer. Le cacaoyer est un arbre qui peut atteindre jusqu'à 10 mètres de haut. Le cacaoyer produit annuellement environ 150 cabosses, qui mûrissent sur l'arbre. On les récolte à l'aide d'un grand couteau, puis on les coupe en deux pour extraire la quarantaine de graines qu'elles contiennent. Les graines sont disposées dans des caisses et recouvertes de feuilles de bananiers. Elles fermentent ainsi de 2 à 8 jours avant d'être séchées au soleil. Après avoir fermenté et séché, les graines deviennent des fèves de cacao.

(Site d'Équiterre, www.equiterre.org)

- Demandez aux élèves quelles sont, selon eux, les étapes pour fabriquer une tablette de chocolat commerciale à partir du cacaoyer.

Culture du cacao (fermentation et séchage), transport des fèves de cacao, ajout du sucre et de lait, emballage, publicité, transport vers le magasin, etc.

- Notez les étapes énumérées au tableau. Et demandez aux élèves quels sont les acteurs de cette route partant du cacaoyer et menant à la tablette de chocolat.

Petits producteurs, intermédiaires locaux et exportateurs, courtiers en bourse, importateurs (transformation du cacao, fabrication du chocolat, publicité et distribution), détaillants, consommateurs



RÉALISATION

- Présentez aux élèves la fiche thématique *Du cacaoyer à la tablette* et lisez le texte en plénière.
- Demandez aux élèves de calculer, sur 1 \$ dépensé à l'achat d'une tablette de chocolat, combien d'argent recevra chacun des acteurs sur la route du cacaoyer à la tablette.



Déroulement (suite)



RÉTROACTION

- Lisez aux élèves cet extrait tiré du site d'Équiterre (www.equiterre.org/equitabel/informer/cacao.html).

« Utilisé depuis plus de 2 600 ans comme boisson et plante médicinale, le cacaoyer est originaire de l'Amérique latine. Les Mayas et les Aztèques considéraient le fruit du cacaoyer comme un présent des dieux. Chez les Mayas, dont l'étendue de l'empire correspondrait actuellement au sud du Mexique et au Guatemala, les prêtres préparaient, à partir des fèves de cacao, un breuvage épicé et froid, évoquant fertilité et prospérité. Les fèves de cacao étaient si valorisées par ces anciens peuples autochtones qu'elles étaient également reconnues et employées comme monnaie d'échange.

C'est lors de l'arrivée des conquistadores au Mexique, au début du 16^e siècle, que les Européens découvrirent le cacao. Contrairement à l'or des Aztèques, le cacao n'attira pas immédiatement la convoitise des Européens. Il fallut réduire l'amertume du breuvage de cacao et y ajouter du sucre, pour que l'élite européenne l'apprécie. Pour fournir en cacao sa classe aristocrate, l'empire espagnol implanta sa culture au Mexique, au Guatemala, en Équateur et au Venezuela.

À la fin du 17^e siècle, la population autochtone, en grande partie décimée, ne fut plus suffisante pour produire la quantité de cacao exigée. Pour développer l'industrie cacaoyère de l'Amérique latine, les puissances européennes se tournèrent vers une nouvelle main-d'œuvre à bon marché : des esclaves en provenance de l'Afrique de l'Ouest.

Au 19^e siècle, un tournant important s'opéra dans le monde du chocolat. L'invention de la presse hydraulique pour extraire le beurre de cacao par le Hollandais Van Houten et la mise au point du processus de fabrication du chocolat solide et au lait jetèrent les bases pour le déploiement d'une vaste industrie chocolatière. Le chocolat, auparavant réservé à l'élite, devint accessible à un nombre croissant de consommateurs du Nord. La production de cacao devait encore augmenter et, dès la fin du 19^e siècle, elle fut dirigée vers les colonies africaines, qui avaient auparavant fourni les esclaves à l'industrie cacaoyère de l'Amérique latine. »

- Demandez aux élèves quelles sont leurs réactions par rapport au texte.
- Expliquez aux élèves que tout comme le cacao, le café et le sucre n'étaient, aux 17^e et 18^e siècles, consommés que par l'élite et donc considérés comme des denrées de luxe. Leur démocratisation croissante, à partir du 19^e siècle, accapara des millions de terres dans les pays en développement et engendra l'exploitation de millions de paysans.



RECOMMANDATION

Pour faire suite à cette activité, il serait pertinent de proposer aux élèves l'activité *Solutions*.

Du cacaoyer à la tablette

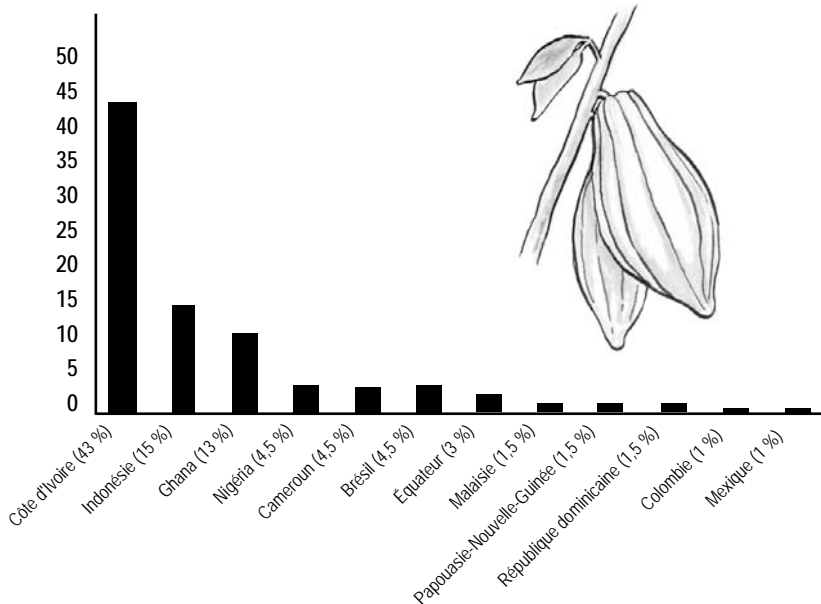
Données tirées du site d'Équiterre www.equiterre.org/equitabel/informer/cacao.html

PRODUCTEURS DE CACAO

La culture du cacao est majoritairement (90 %) effectuée par de petits producteurs sur des fermes familiales de moins de cinq hectares. En Côte d'Ivoire, on dénombre plus de 500 000 fermes de cacao. Au Ghana, sur une population de 19 millions d'habitants, 1 million de personnes vivent de la culture du cacao.

C'est principalement au Brésil et en Malaisie que l'on rencontre d'imposantes plantations de cacao appartenant à de grands propriétaires fonciers, qui fournissent environ 10 % de la production mondiale.

Voici les principaux pays producteurs de cacao (en % de la production mondiale)



INTERMÉDIAIRES LOCAUX ET EXPORTATEUR

Les intermédiaires locaux achètent le cacao, qui a subi les étapes de fermentation et de séchage, aux petits producteurs. Certains intermédiaires se rendent directement dans les villages des petits producteurs et transportent le cacao vers la ville pour le revendre à l'exportateur. Sur la route du cacao, il peut y avoir plusieurs intermédiaires entre le producteur et l'exportateur, tout comme l'exportateur peut être le seul intermédiaire.

Certaines multinationales de transformation du cacao contrôlent aussi l'exportation de cacao. Par exemple Barry-Callebaut et Archer Daniel Midland exportent plus de la moitié de la production de cacao de la Côte d'Ivoire, le principal producteur mondial.

COURTIER EN BOURSE

Le courtier est celui qui exécute la transaction entre l'exportateur et l'importateur. L'exportateur et l'importateur négocient le prix du cacao par l'intermédiaire du courtier. Les prix des denrées alimentaires de base (cacao, café, sucre, blé, arachides, etc.) sont fixés en bourse selon la quantité disponible sur le marché et la demande des importateurs.

Les multinationales, qui sont souvent impliquées dans toutes les étapes, de la production à la mise en marché, peuvent influencer grandement les prix en bourse en retenant, en vendant ou en achetant d'importantes quantités de cacao ou d'autres denrées.

IMPORTATEUR

Les acheteurs proviennent essentiellement des pays industrialisés, où la transformation en beurre, en liqueur et en poudre de cacao sera effectuée. Le principal acheteur de fèves de cacao est l'industrie chocolatière de transformation et de fabrication, dominée par un petit nombre de très grandes entreprises multinationales.

- LA TRANSFORMATION du CACAO correspond aux étapes de torréfaction et de broyage des fèves pour produire de la pâte, du beurre et de la poudre de cacao. Quatre multinationales (Cargill, Archer Daniel Midland, Barry-Callebaut et Hosta) contrôlent 40 % de l'industrie mondiale de transformation du cacao. Parmi les multinationales qui transforment le cacao, on retrouve aussi Nestlé, Hershey et Cadbury, qui possèdent des usines de transformation en Ontario.

- La FABRICATION du CHOCOLAT correspond à l'étape de production de barres de chocolat par l'ajout de sucre et d'une kyrielle d'autres ingrédients. Les multinationales qui contrôlent cette étape sont les mêmes qui s'occupent de la mise en marché et de la distribution de leurs produits. Six multinationales contrôlent 80 % du marché mondial du chocolat. Il s'agit de Philipp Morris, Hershey, Cadbury-Schweppes, Nestlé et Mars.

Certaines de ces multinationales contrôlent tant la transformation du cacao que la fabrication du chocolat, alors que d'autres se concentrent sur une de ces étapes.



Mettre la main à la pâte



Plusieurs organismes de coopération internationale, dont Plan Nagua et Oxfam, offrent du chocolat et du cacao équitables qui permet, entre autres :

- un commerce direct en diminuant le nombre d'intermédiaires entre producteurs et consommateurs et en éliminant les multinationales ;
- un prix juste qui reflète les coûts de production et dont une plus importante proportion revient au producteur (environ 10 % du prix de vente) ;
- et une agriculture qui respecte l'environnement.

Source : www.plannagua.qc.ca et www.oxfam.qc.ca

DÉTAILLANT

Le détaillant, c'est le magasin qui vend les barres de chocolat aux consommateurs.

CONSOMMATEUR

Le consommateur, c'est évidemment celui qui achète le chocolat.

Voici comment est réparti l'argent dépensé par le consommateur pour du chocolat :

- Producteurs de cacao (0,5 %)
- Intermédiaires et exportateur (2,5 %)
- Importateur (64 %)
- Transformation du cacao
- Fabrication du chocolat
- Publicité et distribution
- Détaillant (33 %)

Si tu achètes une tablette de chocolat à 1 \$, calcule combien d'argent recevra chacun des acteurs sur la route partant du cacaoyer et menant à la tablette ?

Source : site d'Équiterre,

www.equiterre.org/equitable/informer/cacao.html



Savais-tu qu'au Québec,

les produits du cacao sont les deuxièmes aliments d'exportation en importance, juste après le porc ? En 2001, la province a exporté des produits du cacao pour une valeur de 315 millions de dollars équivalant à trois fois la valeur des exportations des produits de l'érable. Ceci s'explique par la présence à Saint-Hyacinthe d'une filiale de la multinationale Barry-Callebaut.

Savais-tu que tandis que les exportations de cacao des pays producteurs se chiffrent à 2 milliards de dollars par an, les ventes réalisées par les fabricants de chocolat atteignent 60 milliards de dollars ?

Savais-tu que d'après une étude de l'Institut national de l'agriculture tropicale datant de 2002, 284 000 enfants travaillent sur les fermes de cacao d'Afrique de l'Ouest ? Ils y effectuent des tâches pénibles et dangereuses comme la cueillette des cabosses, l'extraction des graines à l'aide d'une machette, le transport de lourdes charges et l'épandage de pesticides.