



Cacao : de la fève au praliné

DB
Déclaration de Berne
Dichiarazione di Berna
Erklärung von Bern


magasin du monde
solidaires au quotidien

Sous l'emballage, les cultivateurs sont chocolat

Les Suisses aiment le chocolat. Chaque année, ils en consomment en moyenne 11 kg par personne! Que serait la Suisse sans le chocolat et ses fabricants de renommée internationale? Nombre de techniques liées à sa fabrication ont été inventées ici par MM. Cailler, Tobler, entre autres. Car des cabosses de cacao au chocolat, le chemin n'est pas simple. Toute une série d'opérations de transformations complexes et délicates sont nécessaires pour produire, à partir des fèves de cacao, la pâte, le beurre et la poudre de cacao (*voir schéma*).

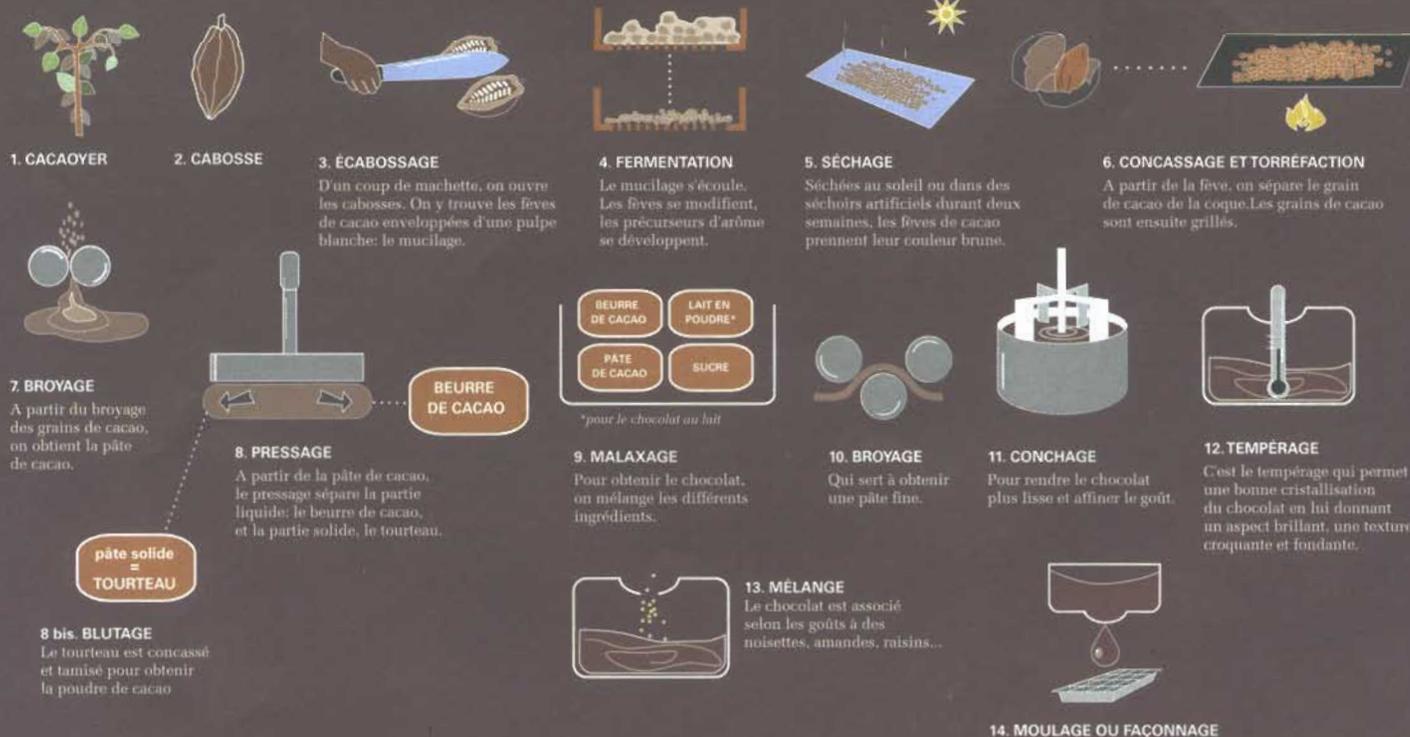
Pourtant les fabricants suisses semblent oublier que leurs prestigieux produits ne peuvent pas exister sans les millions de petits producteurs qui cultivent les fèves de cacao. Pour fabriquer 11 kg de chocolat, il faut environ 8,8 kg de fèves. Sous les luxueuses boîtes de pralinés, loin du plaisir et du rêve offerts aux gourmands, derrière les bénéfices des

grands groupes qui dominent le négoce du cacao et la fabrication de chocolat, la réalité du cacao laisse un arrière-goût amer pour les cultivateurs. La forte hausse de la consommation de chocolat ne leur profite pas.

Alors que les ventes mondiales de chocolat sont évaluées à 60 milliards de dollars par an, les exportations de cacao des pays producteurs ne rapportent que 2 milliards de dollars par an environ. Les prix du cacao sont très instables, la part de gain des producteurs dans le produit final ne cesse de chuter. L'évolution de la structure du marché laisse les millions de petits producteurs isolés et démunis face à des groupes toujours plus puissants.

La Déclaration de Berne et les Magasins du monde ont ouvert l'emballage de nos indispensables tablettes. Une enquête aux sources de notre gourmandise.

LA FABRICATION DU CHOCOLAT





Au Sud, la production du cacao...

Originaire d'Amérique centrale, le cacao est produit aujourd'hui dans près de 50 pays. Et 70% de la production provient d'Afrique de l'Ouest. La Côte-d'Ivoire et le Ghana se partagent plus de 50% du marché mondial (*voir illustration*). Des différences importantes de qualité et de rendement existent d'une zone de production à l'autre, et les fabricants de chocolat opèrent des mélanges pour obtenir des produits différenciés.

Environ 2,5 millions de petits producteurs et leurs familles vivent du cacao, produit à 90% sur des exploitations de moins de 5 hectares. Cultivé à l'ombre d'arbres vivriers, le cacaoyer demande beaucoup d'attention et il est souvent la seule source de revenu permettant de payer l'école ou les soins. Or, les prix des fèves fixés sur les marchés financiers internationaux ne couvrent souvent même pas les frais de production. L'économie nationale des principaux pays producteurs dépend fortement des revenus liés à l'exportation du cacao. Le cacao génère 30% des recettes à l'exportation du Ghana et 40% de celles de la Côte-d'Ivoire.

...au Nord, les profits de l'industrie alimentaire

La principale valeur ajoutée se crée essentiellement au Nord, lors de la fabrication du chocolat: les pays en développement exportent 90% du cacao, mais seulement 4% du chocolat. Principaux importateurs de cacao, les pays industrialisés protègent leurs fabricants de chocolat avec des taxes progressives sur les produits transformés.

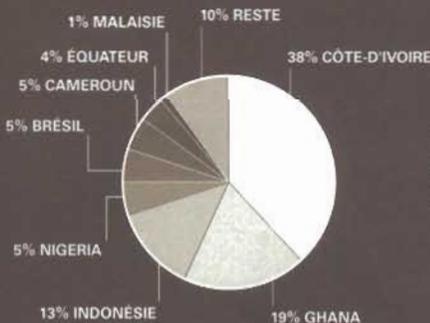
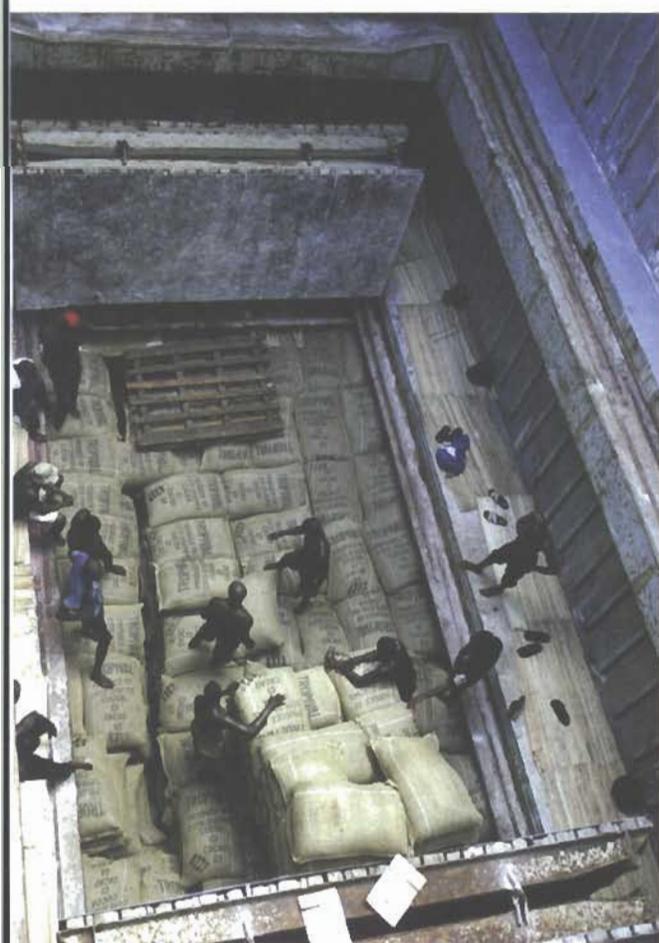
Un marché instable

Le prix du cacao sur le marché mondial est fixé aux Bourses de Londres et New York. Marqués par des fortes variations à court terme, les cours du cacao connaissent une tendance globale à la baisse. Selon l'Organisation internationale du cacao (ICCO), le prix du cacao en termes réels a chuté de 77% au cours des deux dernières décennies (*voir illustration*). Les pays fortement dépendants ont vu leurs revenus baisser et leur économie fortement affectée.

L'évolution des prix est liée à un déséquilibre chronique entre offre et demande. En effet, le cycle des cacaoyers (trois à sept ans pour produire la première récolte) ne permet pas aux producteurs de s'adapter rapidement à l'évolution de la demande. La présence de stocks près des grands centres de transformation en Europe et en Amérique du Nord, influence les cours en limitant la hausse des prix en cas de baisse de la production. De nombreux gouvernements, comme le Ghana ou l'Indonésie, ont misé sur les exportations pour générer des revenus et payer leurs dettes, ce qui se traduit par une augmentation de la production.

Le climat ou des maladies peuvent engendrer des variations importantes dans la production annuelle, ce qui se répercute sur le cours du cacao. Cette volatilité rend le cacao intéressant pour la spéculation: le volume de cacao échangé sur les marchés à terme est 10 fois plus grand que la production mondiale réelle!

Côté demande, des menaces planent sur les producteurs. Par exemple, la Suisse et l'UE autorisent désormais la substitu-

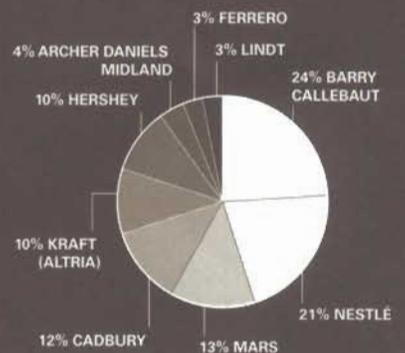


PRODUCTION MONDIALE DE FÈVES DE CACAO

Source: Cnucead, Information sur les produits de base, prévisions pour 2005-2006.

PRINCIPALES SOCIÉTÉS PRODUISANT DU CHOCOLAT EN 2003

Cnucead, Information sur les produits de base (chiffres indicatifs).





tion d'une partie du beurre de cacao par d'autres graisses végétales dans la fabrication du chocolat. Pour l'heure, les fabricants suisses affirment ne pas avoir modifié leurs recettes. Au niveau européen, les impacts de cette modification ne sont pas encore mesurables. Mais une moindre utilisation des fèves engendrerait une chute des prix.

Les méfaits de la libéralisation

Depuis 1993, l'Accord international sur le cacao, entre pays producteurs et consommateurs, ne prévoit plus aucun mécanisme de régulation des prix, et le cacao est soumis aux lois du marché. Pourtant, la situation est loin d'être équilibrée! Dans de nombreux pays, notamment en Afrique de l'Ouest, le secteur du cacao a été longtemps contrôlé par l'Etat, qui prélevait des taxes et contrôlait les exportations, tout en garantissant des prix fixes et un soutien

technique aux agriculteurs. Le secteur a été libéralisé à partir de la fin des années 1980, sous l'impulsion de la Banque mondiale et du FMI. L'impact de la libéralisation des prix et la grande volatilité de ces derniers ne permettent plus aux producteurs de dégager des bénéfices. Le désengagement de l'Etat a provoqué une chute de la qualité et des rendements, affectant les prix à l'exportation. Il a permis la pénétration de grands groupes sur les marchés nationaux (*lire encadré*). Face à leurs capacités financières et techniques, les intermédiaires locaux n'ont pas résisté à cette mainmise. Les petits producteurs sont seuls face à ces puissants acheteurs.

Les petits producteurs précarisés

Maillon faible de la filière, les petits producteurs de cacao ont peu de marge de manœuvre. Leur part de bénéfice dans le produit final est insignifiante, le soutien de l'Etat a disparu et le nombre d'acheteurs, dont la taille devient démesurée, a diminué. L'augmentation du recours au travail des enfants, dénoncée il y a quelques années, serait une conséquence de cette précarisation. Les programmes d'aide mis en place avec le soutien des entreprises du secteur tardent à montrer des résultats et ne s'attaquent pas aux questions essentielles, les prix et le revenu des producteurs.

PARTS DE MARCHÉ CROISSANTES POUR QUELQUES GÉANTS

- Archer Daniels Midland (USA), Cargill (USA) et Barry Callebaut (Suisse) se partagent des parts croissantes du négoce de cacao. Leur emprise est particulièrement marquée en Côte-d'Ivoire.
- Archer Daniels Midland, Cargill et Barry Callebaut (environ 15% chacun) sont aussi les principaux broyeurs, suivis par une dizaine d'autres groupes, dont Nestlé.
- Six groupes, Mars (USA), Nestlé (Suisse), Cadbury-Schweppes (Royaume-Uni), Ferrero (Italie), Hershey (USA) et Kraft (USA, détenu par Philip Morris, aujourd'hui Altria), se partagent 50% du marché mondial du chocolat.
- Barry Callebaut détient 51% du marché du chocolat à usage industriel et spécialisé.
- Lindt (Suisse) fait partie des entreprises qui dominent le marché des chocolats fins de haute qualité.

N.B.: Etant donnée la complexité de la filière et la concentration grandissante des principaux acteurs, il est très difficile de dégager des chiffres précis. Les principaux acteurs sont actifs à différents niveaux avec des parts de marché variables.

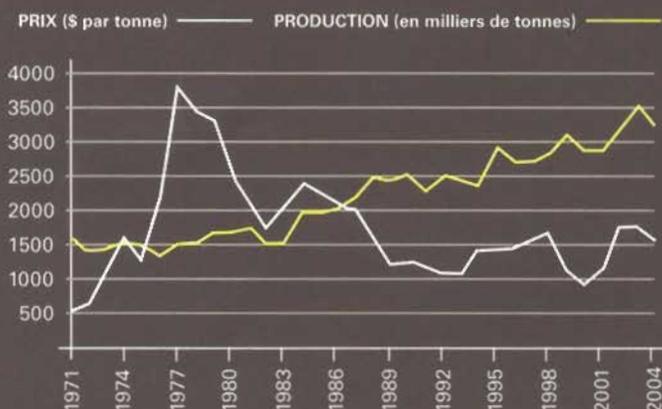
Portrait de la Suisse du chocolat

La Suisse est très présente dans le secteur du cacao et du chocolat. On compte 18 fabricants de chocolat en Suisse réunis au sein de l'association faitière Chocosuisse. A côté de petites et moyennes entreprises, on trouve des géants comme Nestlé, Barry Callebaut et Kraft (lequel fabrique les marques Toblerone et Suchard) qui sont présents sur toute la chaîne de production et dont les achats massifs influencent le marché mondial du cacao. Une partie importante du négoce mondial du cacao et de ses dérivés (pâte, beurre, poudre de cacao) se fait en Suisse. Outre Barry Callebaut (dont le siège est à Zurich), plusieurs de ces sociétés se trouvent à Genève.

Durant l'été 2006, la Déclaration de Berne et les Magasins du monde ont réalisé une enquête auprès des fabricants de chocolat suisse sur leur relation avec les producteurs de cacao (pays d'origine, approvisionnement sur place ou non, pratiques d'achats, responsabilité sociale vis-à-vis des producteurs). Les résultats partiels de l'enquête confirment la déconnexion des fabricants suisses de chocolat avec la réalité souvent dramatique des producteurs. En dehors des petits créneaux du chocolat équitable, la plupart des fabricants ne semblent pas avoir conscience ou vouloir assumer leur responsabilité sociale directe envers les producteurs de cacao. Cela est d'autant plus choquant que les fabricants ne montrent pas le même détachement lorsqu'il s'agit de la qualité du cacao. Il serait temps que ceux-ci s'attachent à améliorer les relations avec leurs producteurs (prix équitables, relations à long terme).

PRIX MONDIAUX ET PRODUCTION DE CACAO DE 1971 À 2004

Source: Cnucead, Information sur les produits de base, 2005





Quelle alternative? L'exemple du commerce équitable

Face à la situation des petits producteurs, qui ne s'améliore pas, des solutions doivent être trouvées pour rééquilibrer les rapports de force dans la filière de production.

Pour des raisons de structures des marchés, mais aussi des raisons techniques (complexité des procédés de fabrication, présence d'autres ingrédients), la part du cacao est très faible dans le prix d'une plaque de chocolat. Payer un prix stable couvrant les frais de production et assurant un revenu digne aux producteurs ne semble donc pas relever de l'impossible et ne bouleverse pas la chaîne de transformation. Il s'agit d'un premier petit pas en faveur d'une répartition plus juste des bénéfices.

C'est ce qui se fait déjà avec les filières du commerce équitable, en associant d'autres critères tout aussi importants, comme des contrats à long terme, la diminution des intermédiaires et le travail avec des organisations de producteurs. A moyen terme, l'accent doit être mis sur un développement de la production locale et la diversification des revenus.

POUR EN SAVOIR PLUS

- Oxfam, *The Cocoa Market, Background study, 2002 et Deux poids, deux mesures, 2002.*
- Cnucead, *Infocomm*, www.unctad.org/infocomm/francais/cacao/plan.htm
- Cnucead, *World commodity trends and prospects, 2000*
- Organisation internationale du cacao, www.icco.org
- EFTA, *Mémento du commerce équitable, 2001*
- Globalexchange: *The news on chocolate are bittersweet, 2005*, www.globalexchange.org

EL CEIBO – LA FORCE D'UNE COOPÉRATIVE

La coopérative El Ceibo a été créée en Bolivie, en 1977. En s'organisant, les producteurs ont pu briser le monopole des intermédiaires sur le transport et la commercialisation des fèves. Aujourd'hui, El Ceibo est une organisation autonome, qui réunit plus de 800 producteurs. Première organisation paysanne à transformer son propre cacao, elle exporte depuis 1986, avec le soutien de Claro fair trade (l'un des principaux importateurs du commerce équitable en Suisse) poudre et beurre de cacao et produit son propre chocolat pour le marché local.

La prime du commerce équitable versée par les acheteurs ainsi que le soutien technique de partenaires—comme Claro fair trade—ont permis, en 1995, à El Ceibo de renouveler ses infrastructures de production et de répondre aux normes du marché européen. En outre, la certification bio donne à El Ceibo l'accès à des marchés plus rémunérateurs.

LES REVENDEMENTS DES MAGASINS DU MONDE ET DE LA DÉCLARATION DE BERNE

- Une solution globale doit être trouvée pour les marchés des matières premières agricoles. Les gouvernements doivent s'engager en faveur d'une régulation des marchés internationaux qui garantisse des prix stables et des revenus décents aux agriculteurs.
- Des négociants aux distributeurs, tous les acteurs doivent prendre leurs responsabilités face à la réalité des producteurs de cacao. Ils doivent s'assurer de la transparence de la filière, rémunérer équitablement les producteurs et privilégier des relations à long terme.
- Les grands groupes doivent s'engager à payer un prix minimum et à proposer des contrats équitables (en tout cas annuels).
- Les petits fabricants de chocolat qui ne s'approvisionnent pas directement dans les pays producteurs devraient exiger la transparence de leurs fournisseurs quant aux prix et contrats proposés aux agriculteurs.
- Les consommatrices et consommateurs devraient le plus possible privilégier le chocolat issu du commerce équitable et questionner les marques sur leurs pratiques sociales.

DÉCOMPOSITION DU PRIX D'UNE PLAQUE DE CHOCOLAT ÉQUITABLE DE 2,70 Fr.

Source: Max Havelaar, 2004, Claro fair trade, 2006

AUTRES (LAIT, NOISETTES, ETC.) 0,7 ct.

DROITS D'UTILISATION DU LABEL MAX HAVELAAR 11 ct.

BEURRE DE CACAO ET PÂTE DE CACAO 23 ct.

SUCRE 31 ct.

ADMINISTRATION, DISTRIBUTION 95 ct.

FABRICATION 1.02 Fr.



Dans une plaque de chocolat «équitable», le coût du beurre et de la pâte de cacao est de 23 ct. et on peut estimer à environ 16 ct. le prix payé pour les fèves de cacao. En comparaison, dans une plaque de chocolat «conventionnel», le coût du beurre et de la pâte de cacao est de 13 ct.

Supplément spécial du « Solidaire » n° 187, septembre 2006.

Dossier réalisé par Caroline Piffaretti (MdM) Collaboration Annette Weiss et Julien Reinhard (DB) Editeur Déclaration de Berne Rédaction Raphaël de Riedmatten Graphisme Naila Naionara Photos Haut des pages: Claro fair trade/Martin Vogel; Cargo; Sven Torfin, Panos Pictures. Avec le soutien de la Fédération genevoise de coopération. Tous droits réservés. Reproduction uniquement avec l'accord préalable de l'éditeur.

COMMANDES

Ce supplément peut être commandé gratuitement auprès de:

Association romande des Magasins du monde
Rue de Genève 52
1004 Lausanne
Tél. 021 661 27 00
info@mdm.ch, www.mdm.ch

Déclaration de Berne
Rue de Genève 52
1004 Lausanne
Tél. 021 620 03 03
info@ladb.ch, www.ladb.ch